

# Comidas dos Nativos do Novo Mundo

Messias S. Cavalcante



Sá  
editora

# DADOS DE COPYRIGHT

## Sobre a obra:

a

A presente obra é disponibilizada pela equipe [Le Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de oferecer conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

## Sobre nós:

O [Le Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: [LeLivros.site](#) ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados [neste link](#).

***"Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não mais lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade poderá enfim evoluir a um novo nível."***



# COMIDAS DOS NATIVOS DO NOVO MUNDO

MESSIAS S. CAVALCANTE

COMIDAS DOS NATIVOS DO NOVO  
MUNDO



© 2014 by Messias S. Cavalcante

Capa  
*Marcos G. Marcondes*

Revisão de texto  
*Marina Ruivo*

Ilustrações  
*Sebastião da Silva Vieira (Tiãozinho)*

Projeto Gráfico (miolo)  
*Eveline Albuquerque*

---

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C376c Cavalcante, Messias S.

Comida dos nativos do Novo Mundo / Messias S. Cavalcante. -  
Barueri, SP : Sá, 2014.  
408 p. ; 23 cm.

Inclui bibliografia.

ISBN 978-85-8202-036-4

1. Índios - Alimentos - América. 2. Pesca 3. Caça. 4.  
Antropofagia. 5. Condimentos. 6. Agricultura. 7. Zootecnia. 8.  
Armas. I. Título.

CDU 612.392(=1.7/8-82)

CDD 641.3

---

Índices para catálogo sistemático:

1. Índios : Alimentos : América 612.392(=1.7/8-82)
2. Alimentos : Índios : América 612.392(=1.7/8-82)

(Bibliotecária responsável: Sabrina Leal Araujo - CRB 10/1507)

Todos os direitos reservados.

Direitos mundiais em língua portuguesa para o Brasil cedidos à

SÁ EDITORA

Tel./Fax: (11) 5051-9085 / 5052-9112

E-mail: [atendimento@saeditora.com.br](mailto:atendimento@saeditora.com.br)

[www.saeditora.com.br](http://www.saeditora.com.br)

*“De um modo geral, pode-se dizer que os Nambiquaras comem de tudo; não respeitam certas espécies animaes, como fazem alguns índios. Um mosquito que apanham sobre o corpo, um piolho, um gafanhoto, uma lagartixa que passa correndo, nada escapa.” [88] \*.*



*Fig. 1 Índio comendo*

---

\* O número entre colchetes corresponde ao número da fonte de onde foi obtida a informação. As fontes estão listadas numérica e alfabeticamente a partir da [página 341](#).

# SUMÁRIO

## INTRODUÇÃO

- Os ameríndios
- Alimentos
- Escrita e representação de números
- Habitações

## EXTRATIVISMO

- Sementes
- Flores
- Frutos
- Bagas
- Folhas
- Raízes, tubérculos e rizomas
- Tronco, casca e câmbio
- Samambaias
- Algas
- Maná
- Fungos
- Líquens
- Frutos do mar
- Artrópodes, Moluscos, Anelídios e outros
- Abelhas
- Aranhas
- Besouros
- Carrapatos
- Centopeias
- Cigarras
- Cupins (Térmitas)



Formigas  
Gafanhotos  
Grilos  
Larvas  
Minhocas  
Moscas  
Ovos de insetos  
Percevejos  
Piolhos  
Plecópteros  
Teredos  
Vespas e marimbondos  
Tartarugas, tracajás, jabutis e cágados  
Ovos  
Terra

#### CAÇA

Animais caçados  
Técnicas de caça  
Técnicas de preparo

#### PESCA

Animais pescados  
Técnicas pesqueiras  
Técnicas de preparo

#### CONDIMENTOS

Pimenta  
Sal  
Outros temperos

#### AGRICULTURA E ZOOTECNIA

Agricultura  
Mandioca  
Milho  
Batata-doce, feijão, arroz, fava, abóbora e outros  
Preparo da roça  
Zootecnia

#### CANIBALISMO

#### UTENSÍLIOS E ARMAS

Fogo

Cerâmica  
Trançados  
Outros utensílios  
Locomoção  
Canoas  
Armas  
Flecha  
Arco  
Anzol  
Bastão de arremesso  
Funda  
Boleadeira  
Zarabatana e venenos usados nas pontas das flechas  
Estólica, propulsor, atirador, palheta, lanzardos ou atlatl  
Armas contundentes, cortantes e perfurantes  
Escudo

#### TABUS E CRENÇAS ALIMENTARES

Puberdade e Menstruação  
Casamento, Gravidez e Parto  
Morte  
Fogo  
Caça  
Pesca  
Agricultura  
Outros tabus

#### DEFINIÇÕES

#### FONTES

# INTRODUÇÃO

Diálogo entre duas moscas:

- *Querida, vamos lamber ferida?*
- *Credo cruz! Prefiro um copo de pus!*

Estudiosos das origens dos seres humanos acreditam, baseados em evidências arqueológicas, que os hominídeos, primeiros ancestrais do homem, eram onívoros, ou seja, ingeriam alimentos vegetais e animais. Na verdade, mesmo antes dos hominídeos já havia primatas onívoros. Contudo, alimentos vegetais devem ter prevalecido nas fases iniciais do desenvolvimento humano, porque eram obtidos pela coleta, simplesmente usando as mãos. A dificuldade de se encontrar provas arqueológicas dos alimentos vegetais se deve à fragilidade deles, porque não resistem tempo suficiente para que sejam fossilizados. A carne podia eventualmente estar disponível devido à morte natural de animais, pelo roubo de carcaças de animais abatidos por outros predadores ou mesmo por animais mortos durante queimadas naturais. Para ingerir carne regularmente era necessário o emprego de armas e/ou armadilhas para subjugar animais, o que implicava um maior desenvolvimento cerebral, que ocorreu gradualmente ao longo de milênios [51].

Um detalhe difere o homem dos outros onívoros: o uso do fogo para cozinhar alimentos. Há evidências de alimento cozido desde 1,9 milhão de anos atrás, mas o emprego desta técnica parece que ocorreu de forma descontrolada até cerca de um milhão de anos. Seu uso corriqueiro para

cozinhar alimentos é implantado a partir de cerca de 300 mil anos atrás [226]. Primeiramente ele foi usado apenas no cozimento de alimentos e só depois empregado para outros fins [51], como para o aquecimento, fabricação de armas e utensílios, preparo da roça, guerra e outros. O emprego do fogo no preparo dos alimentos permitiu ao ser humano se diferenciar de outros animais onívoros, o que determinou um momento decisivo para a evolução humana.

O que se admite é que desde o surgimento do *Homo erectus*, há cerca de 1,5 milhão de anos no paleolítico inferior (2,5 milhões de anos a 300 mil a.C.), a caça passou a ser praticada paralelamente ao roubo de carcaças. Pode parecer uma incongruência, mas os primeiros animais caçados foram os de grande porte como ursos, rinocerontes e elefantes, o que parece ter predominado durante o paleolítico médio (200 mil a 40 mil a.C.). Posteriormente, já no paleolítico superior (40 mil a 10 mil a.C.) a caça foi direcionada a manadas de renas, bisões, mamutes, etc. Apenas no mesolítico (10 mil a 5 mil a.C.) é que a caça foi empreendida em busca de pequenos animais, como javalis, lebres, pássaros e outros [51].



*Fig. 2 Caça ao mamute*

Com o desenvolvimento da agricultura e da criação de animais a partir do Oriente Médio e também da zootecnia, os seres humanos começaram a depender cada vez menos da coleta, da caça e da pesca [51].

## **Os ameríndios**

Houve um longo período de evolução humana até que os primeiros povos comesçassem a se dirigir para o continente hoje denominado de América. Até o presente, os dados disponíveis indicam que os primeiros povos a habitar as Américas vieram da Ásia através do Estreito de Bering, há cerca de 13 mil anos, embora haja outras teorias a respeito, mas todas aceitam a possibilidade de que a tomada dos territórios foi feita por levas de povos com diferentes graus de evolução ao longo de milênios [242].

A relativamente recente tomada do território americano foi feita por povos que conheciam, ao menos alguns deles, o fogo, e que praticavam, além da coleta de alimentos, a caça, a pesca e possivelmente a agricultura e a zootecnia. Em decorrência da diferente composição da flora e da fauna do novo continente alguns novos métodos tiveram de ser adaptados ou desenvolvidos na obtenção e preparo de alimentos.

A maneira mais simples de se obter o alimento era sem o auxílio de nenhum aparato, usando apenas os recursos do próprio corpo, como no caso da coleta de frutos, de frutos do mar, de tartarugas, tracajás e cágados e ovos destes animais, assim como os de pássaros. Nesta categoria está incluída a atividade na qual geralmente toda a tribo tomava parte, que consistia em afugentar grupos de animais em direção a despenhadeiros ou a locais onde havia uma só entrada, como formações geológicas ou currais pré-construídos [3]; a segunda maneira de se obter alimentos era empregando apetrechos que auxiliavam na coleta, como redes, espátulas para remover frutos do mar presos em pedras, varas finas para tirar larvas de troncos de árvores e bolas (tipo de boleadeira) para aprisionar pássaros e outros animais; a terceira maneira era o uso de objetos contundentes como pedras seguras nas mãos, bastões de arremesso, clavas e fundas que provocavam a quebra ou esmagamento de ossos; a quarta era usando armas cortantes como facas para esfaquear e cortar feitas de pedra, osso e madeira; a quinta era o emprego de armas perfurantes como arco e flecha, lança, arpão, estólica, zarabatana; a sexta era o emprego dos mais variados tipos de armadilhas; a sétima era observando o comportamento de animais

marinhos, aves e carnívoros e identificando-os de acordo com seus ruídos e movimentos; a oitava era o emprego do fogo e da fumaça para forçar animais a saírem das tocas, tochas para atrair mamíferos, aves e peixes, e incêndio na mata para direcionar animais para ciladas; a nona era o emprego de veneno como o timbó [3].

Quando os europeus começaram a explorar as Américas no fim do século XV e início do XVI houve um intenso choque de civilizações. Todo o continente estava habitado e a grande maioria dos povos americanos vivia na Idade da Pedra, embora houvesse também povos avançados como os Maia, os Asteca e os Inca, além de inúmeros povos em posições evolutivas intermediárias entre estes dois extremos.

Os Maia começaram seu desenvolvimento há cerca de 3 mil anos e seu domínio se estendia do México à Guatemala, Belize, El Salvador e Honduras. Sua alimentação era baseada na agricultura. Foram conquistados pelo império Asteca no século XV.

Os Asteca habitavam o México e se desenvolveram desde cerca de 1.300 d.C. até serem conquistados pelos espanhóis. Apresentavam rígido sistema de castas como nobreza, guerreiros, plebeus, lavradores e artesãos.

O Império Inca, de 1.200 até o início do século XVI, se estendia pelo Peru, Bolívia, noroeste da Argentina, norte do Chile e do Equador e sul da Colômbia.

## **Alimentos**

A grande variação de clima, relevo, fauna e flora existente entre o Alasca e a Patagônia determinou a composição da dieta de cada povo, dependendo do local em que habitava no continente. A versátil capacidade de adaptação alimentar do ameríndio foi o fator determinante para a sua sobrevivência.

Entre os primeiros europeus que tiveram contato com os nativos das Américas, muitos deixaram relatos sobre a alimentação ameríndia.

Américo Vespúcio relata ter bebido três tipos de vinho nas costas da Venezuela em 1499 [52].

Aos índios encontrados por Pedro Álvares Cabral em 1.500 foram oferecidos pão, peixe cozido, mel e figos e, assim como o vinho, se colocavam na boca logo jogavam fora [25]. No primeiro contato dos Montagnais do Canadá com os franceses, estes lhes ofereceram biscoitos e

vinho, mas os índios recusaram e ficaram atônitos ao ver que aquele povo que havia chegado comia madeira e bebia sangue (vinho tinto)! Fato semelhante ocorreu com os Micmac, também do Canadá, que confundiram os biscoitos oferecidos pelos franceses com pedaços de madeira e ficaram horrorizados vendo que aquele povo se divertia bebendo sangue sem nenhuma repugnância [17].

Missionários espanhóis que viajavam pelas selvas venezuelanas no século XVIII e ficavam com fome observavam quais frutos as várias espécies de macacos ingeriam. Faziam o mesmo e nunca tinham problemas por comer frutas tóxicas [65].

Estudiosos que se embrenhavam na floresta com guias índios ficavam abismados ao verem com que facilidade eles em pouco tempo que saíam para caçar ou pescar logo voltavam carregados de víveres [4].

A gastronomia indígena foi a partir do início do século XVI muito influenciada pelo europeu e, logo depois, pelo africano. Contudo, deve-se lembrar que mesmo antes da chegada dos europeus havia interações pacíficas ou não entre as diferentes tribos e, conseqüentemente, cada tribo aprendia com a outra novos tipos de comidas e de bebidas [66], além da confecção de armas e utensílios. Por exemplo, os Tupinambá, originários do sul do Brasil, migraram para o norte e alcançaram o rio Madeira, na Amazônia. Um dos costumes que legaram a algumas tribos foi sua tradição geofásica, ou seja, o hábito de ingerir terra [20].

No Brasil, admite-se como herança da cozinha indígena a tapioca, a canjica, a pamonha, a pipoca, a paçoca (carne assada e pilada misturada com farinha), a moqueca indígena, o arabu (gemas de ovos de tartaruga ou tracajá e farinha), o mujanguê (semelhante ao arabu, mas na consistência de mingau) e o paxicá (picado de fígado de tartaruga com sal, limão e pimenta malagueta). Como herança também ficou o método de cozinhar indígena, a mixira, pelo qual se corta em pedaços o peixe ou a carne, colocando-os em um vasilhame que em seguida é tapado, e cozinando-os em fogo brando [83].

Várias receitas de pratos indígenas de inúmeras etnias do alto Rio Negro, do extremo oeste do estado do Amazonas, são apresentadas na obra: *Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro – AM*, organizado por Luiza Garnelo e Gilda Barreto Baré (Manaus: Fiocruz / Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane, 2009). São 87 receitas incluindo peixes e caças, beijos, mingaus, doces e molhos, temperos e outros acompanhamentos,

todas ilustradas com excelentes fotografias. Depoimentos das índias participantes do projeto deixam nítida a desculturação sofrida por elas e suas etnias ao se moverem de suas aldeias para áreas urbanas.

Não havendo moeda, era muito comum entre as tribos o comércio de escambo, em que se trocava uma mercadoria por outra [194], podendo ser um utensílio doméstico, como objetos de cerâmica ou trançados, armas, alimentos como frutos, farinha, peixes, caças e mel e condimentos como pimenta e sal. Os Ipurucotó de Roraima, por exemplo, faziam intensa troca com os Aricuná, Uaimará, Uaki e com os Mahaen [187].

Os alimentos e bebidas não eram utilizados apenas para saciar a fome e a sede. Faziam também parte integrante de festas e rituais. Se a maloca organizava festa do peixe, os convidados levavam peixe moqueado; se era da pupunha, eles levavam esta fruta, e assim por diante. Ao chegarem, os convivas eram recebidos com caxiri, bebida fermentada de beiju, pupunha, cará, etc. Quando algum índio morria durante a noite, o velório era acompanhado de chibé, danças e caxiri. Era sepultado com seus apetrechos e alimentos [194]. Os Juruna do Mato Grosso e Pará, em cerimônias para alegrar os espíritos dos mortos, providenciavam uma grande quantidade de caxiri e comidas [152].

Alimentos também serviam como isca nas batalhas. O pirata inglês Thomas Cavendish (1560-1592) atacou as costas brasileiras no início da década de 1590. Certa vez fundeou seus navios na Ilha de São Sebastião, no litoral paulista, e parte da tripulação foi à terra para buscar suprimentos. Os que ficaram a bordo notaram, aproximando-se da sua enorme embarcação, pequenas canoas de tronco, abarrotadas dos mais suculentos frutos, pilotadas por pouquíssimos índios desarmados. Felizes, permitiram que as canoas arrimassem no costado da embarcação e, surpresos, foram atacados por inúmeros guerreiros escondidos sob os frutos. Oitenta marinheiros foram trucidados e o navio tomado, iniciando a derrocada das aventuras do famoso pirata, que viria a falecer em maio de 1592 [188].

Em locais com razoável rede fluvial a canoa era o principal meio de transporte. Contudo, muitas vezes havia necessidade do deslocamento a pé pela mata, onde os diversos tipos de cipós e lianas dificultavam a marcha. Para minimizar esforços, era comum andarem uns atrás dos outros e não ao lado, formando a chamada *fila indiana* [194].

Os Wari de Rondônia classificavam os alimentos, no início do século XXI, em quatro categorias: *kawana*, animais mamíferos; *hwam*, peixes; *me*,



aves; *memem*, frutos. Havia uma dinâmica na alimentação dos Wari, uma vez que itens existentes na região e que não eram consumidos passaram a sê-lo. Ao mesmo tempo outros alimentos e métodos de preparo antes desconhecidos foram se incorporando à culinária da tribo [78]. Na verdade esta dinâmica estava presente em todas as tribos e também entre os *civilizados*.

Havia entre praticamente todas as etnias das Américas lendas, mitos e histórias sobre as origens do fogo, dos animais, vegetais, bebidas, utensílios e armas relacionados às suas gastronomias [110].

Uma enorme diferença ocorria entre a alimentação dos nativos. Enquanto algumas tribos da América do Sul viviam da coleta, caça e pesca e comiam os alimentos crus [72], no México Moctezuma (1466-1520), o imperador Asteca, tinha à sua escolha em cada refeição mais de trezentos pratos, incluindo pombo, peru, faisão, lebre, coelho, perdiz, pato doméstico e selvagem, veado, javali e outros e, para sobremesa, uma grande variedade de frutas, terminando esta incrível degustação saboreando chocolate. Depois fumava em um de seus cachimbos enquanto bobos da corte, acrobatas e dançarinos protagonizavam shows até que o soberano dormisse. Nativos Asteca das classes inferiores ingeriam, por outro lado, tortilha (torta de massa de milho), feijão, tamales (massa cozida à base de milho) e molho de tomate e pimenta e, raramente, carne de veado ou peru. Como bebida, apenas água [198].

Quase todos os índios não tinham horário fixo para as refeições, alimentando-se quando ficavam com fome. Algumas tribos de Minas Gerais, contudo, comiam sempre nos mesmos horários [76]. Os Asteca do México não se alimentavam pela manhã. A primeira refeição, o desjejum, ocorria após algumas horas de atividades, geralmente às dez horas, e o cardápio variava de acordo com a posição social do indivíduo. As classes mais baixas tomavam atole (pasta de milho com água quente) adoçada com mel ou temperada com pimenta. As classes abastadas tomavam chocolate com mel e baunilha, ou milho adocicado, pimenta ou suco fermentado de agave [198].

A habilidade culinária dos cozinheiros do imperador Asteca era do mais alto nível. Faziam sete variedades de tortilha, seis de tamales, vinte tipos de ensopados de aves, inúmeros pratos cozidos ou assados de animais, peixe com tomate e pimenta, peixe servido com molho de sementes moídas de abóbora, peixe com frutas ácidas, rã com molho de pimenta, girino com

pimenta, caracóis, formigas aladas, larvas, atole salgado ou doce com pimenta ou mel, vagens, frutas com calda de aves e outros. Como desconheciam óleo ou a banha para fritura, seus pratos eram assados ou cozidos [198].

A higiene na hora de se alimentar variava muito entre as diversas etnias indígenas. As localizadas no Brasil e Colômbia próximas ao rio Uaupés não costumavam lavar as mãos para comer. Quando um pedaço de beiju caía no molho eles simplesmente pegavam-no com a mão. Se o molho estava muito quente, valiam-se de qualquer pedaço de pau que estava no chão para resgatá-lo. Todo alimento, além de ser pego com as mãos sujas era, no intervalo das mordidas, colocado em qualquer local, mesmo que estivesse imundo. Mesmo alimentos encontrados no chão ou no lixo, deteriorados ou não, eram ingeridos com avidez [194]. Na avançada civilização Asteca o imperador Moctezuma lavava as mãos antes e depois das refeições [198].

Na grande maioria dos índios das Américas a etiqueta na hora das refeições estava praticamente ausente. Quando presente, era simples como entre os Kaxúyana do Amazonas e Pará, que não começavam a comer antes que a pessoa que estava fornecendo a comida não fizesse o convite para o início da refeição. Tomavam quatro refeições ao dia, sendo que no desjejum era mingau de banana, no almoço peixe com beiju, merenda de cará ou batata-doce e jantar com peixe ou caça e vinho de frutas. Eventualmente a refeição era acompanhada com ovos de tracajá, camaleão ou jacaré [12]. Ressalva feita aos Asteca do México, que recomendavam aos que iam participar de alguma refeição com alguém de classe superior à sua que adentrasse ao recinto com elegância; saudasse o anfitrião; e, na hora de comer, não fizesse caretas nem gracejos, não comesse em excesso, nem engolissem depressa; que ao sorver algum líquido não fizesse barulho; não comesse com todos os dedos, apenas com três dedos da mão direita; e não tossisse e nem cuspiisse [198].

Índios chilenos já haviam se adaptado no século XVI a vários itens introduzidos pelos espanhóis, como o uso de ovelhas na alimentação e confecção de vestuários e o emprego de cavalos em batalhas [19; 188].

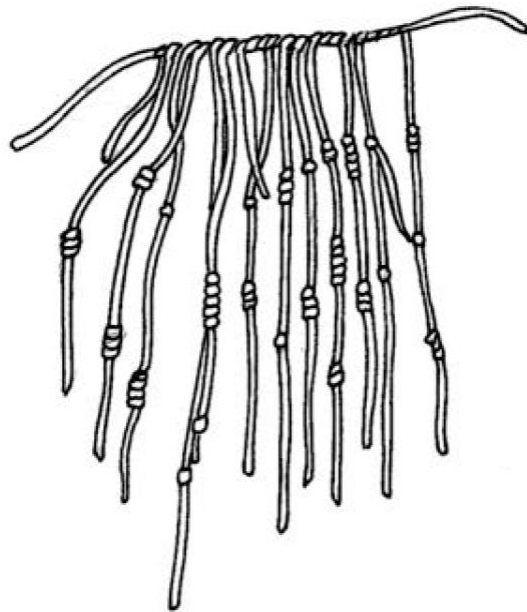
A procura de alimentos tomava a maior parte da vida dos indígenas. Expedições dos brancos conquistaram algumas tribos arredias e guerreiras simplesmente oferecendo-lhes comida e bebida [146].

## **Escrita e representação de números**

Como todos os povos, os indígenas das Américas às vezes precisavam contar o número de pessoas, animais, frutos, objetos e outros. Algumas tribos desenvolveram técnicas rudimentares enquanto outras não só atingiram este objetivo como também sabiam representar graficamente elevados números.

Os índios do rio Uaupés do Brasil e Colômbia indicavam a quantidade mostrando os dedos, mas conseguiam chegar, no máximo, a vinte, o que correspondia aos dedos das mãos e dos pés [194].

Como os dias não eram contados pelos índios em dias, semanas, meses e anos de acordo com o calendário gregoriano, eles sabiam utilizar o *ainhém* ou *quipo*. Este era um cordão de fibra de palmeira no qual eram dados nós para indicar, por exemplo, quando seria o próximo *comes e bebes*. Quem era convidado o recebia e ia desatando um nó a cada dia até chegar ao dia da festa [110]. O *quipo* dos Inca do Peru era um conjunto de cordões, coloridos ou não, onde nós eram dados, cada nó tendo determinado significado dependendo de sua posição e quantidade. Servia para registrar comunicados e dados contábeis [243].



*Fig. 3 Quipo*

Indígenas do vale do rio Orinoco, na Venezuela, sabiam contar até cinco. Se a quantidade passasse de cinco contavam ‘cinco e um’, ‘cinco e dois’; dez seria ‘dois cinco’ e onze ‘dois cinco e um’; vinte seria ‘quatro

cinco'. Diziam o número e indicavam os dedos da mão e, se for o caso, os dos pés. No caso de quarenta era o número de dedos dos pés e das mãos de duas pessoas. Com este procedimento chegavam a contar até dez mil ou mais [64].

Povos antigos do México adotavam numeração bem mais complexa baseada no número 20, representado por uma bandeira. O número 5 correspondia à quarta parte da bandeira, o 10 à metade e o 15 a três partes. O número 400 era representado por uma pluma e, como no caso do 20, 100 era a quarta parte da pluma, 200 a metade e 300 três quartas partes. Uma bolsa representava o número 8.000 e para representar 2.000, 4.000 ou 6.000, desenhava-se a quarta parte da bolsa, a metade ou três quartas partes, respectivamente. O sistema permitia a representação de números bem maiores. Assim, 320.000 era representado pela bolsa (8.000), sobre a qual apareciam duas bandeiras ( $20 + 20 = 40$ ), significando que 40 vezes 8.000 era igual a 320.000. Como cada número assumia um valor de acordo com sua posição, era possível efetuar as quatro operações fundamentais. As unidades eram representadas por um ponto. Desta forma, o número 5 podia ser indicado pela quarta parte da bandeira ou por cinco pontos [80].

Os Maia desenvolveram a mais avançada escrita entre os ameríndios, composta por símbolos fonéticos e ideogramas, capaz de representar o idioma falado com precisão.

Os Asteca do México desenvolveram uma escrita que estava em transição entre ideograma (um símbolo gráfico representando uma palavra ou objeto abstrato), o fonetismo (palavra decomposta em suas unidades sonoras) e pictografia (ideias e objetos representados por desenhos). Com este tipo de escritura era possível anotar com exatidão a linguagem falada e também fazer o registro de eventos históricos, hinos e poemas [198]. Sinais que aparecem em placas de trânsito são típicos pictogramas. Hieróglifos do antigo Egito e a escrita Maia são exemplos de ideogramas.

O interessante é que os Asteca, mesmo sendo a cultura mais desenvolvida de sua época em todas as Américas, não eram afeitos a banhos, o que os aproximava dos europeus, seus contemporâneos. Por sua vez, os índios sul-americanos, mais atrasados culturalmente, tomavam banho de duas a mais vezes por dia. Os Asteca não fabricavam sabão e para a eventual higiene pessoal ou para lavar roupas usavam o fruto da árvore do sabão ou as raízes de outra planta [198].

Garfos e colheres eram considerados supérfluos, uma vez que os dedos e as mãos davam conta do recado. Quanto a pratos, alguma folha ou fruto (cuia) desempenhava este papel.

## **Habitações**

Algumas tribos do Amazonas construía suas cabanas sobre palafitas para enfrentar as cheias dos rios da região. Os Paumari do lago Titicaca construía suas moradias sobre balsas [1]. Tribos do rio Orinoco, na Venezuela, moravam em palafitas [65].

Tribos do século XVI ao longo do rio São Francisco habitavam em cavernas [197], o mesmo ocorrendo com os nômades Chichimeca do México antes da invasão espanhola [198]. Os Tubatulabal, da Califórnia, abrigavam-se à noite sob saliências rochosas durante a caça ao veado. Famílias em suas incursões para coletar castanhas procuravam alguma árvore com galho na horizontal e nele apoiavam, de cada lado, varas inclinadas, formando duas águas. Sobre elas colocavam moitas, que por sua vez eram recobertas com casca de pinheiros. Os Paiute, da Califórnia, empilhavam galhos, formando um abrigo circular temporário com cerca de um metro e meio de altura, que os protegia dos ventos. Uma pequena fogueira era acesa no centro, para gerar calor [26].

*“Não tinham aldeias nem de casa nem de cabanas, mas habitavam por baixo de armações de ramos que os protegiam do sol e não da água, pois creio que naquela ilha poucas vezes chovia.”* (Relato de Américo Vespúcio sobre sua segunda viagem à América em 1499-1500) [52].

Havia grande variação no modo em que os nativos faziam suas habitações. Tribos nômades viviam se deslocando pela floresta, não se fixando a não ser por pouco tempo em algum local. Desta forma, acomodavam-se debaixo de árvores ou, no máximo, cada família fincava no chão quatro varas e fazia a cobertura com capim ou folhas de palmeiras. Dormiam em esteiras ou redes, vivendo da coleta, caça e pesca [13].

Os índios Maku, habitantes das florestas que margeiam o rio Uaupés entre Brasil e Colômbia, apresentavam este modo de vida [161].

Os Botucudo de Minas Gerais dormiam diretamente no solo, sem palhas ou esteiras [88].



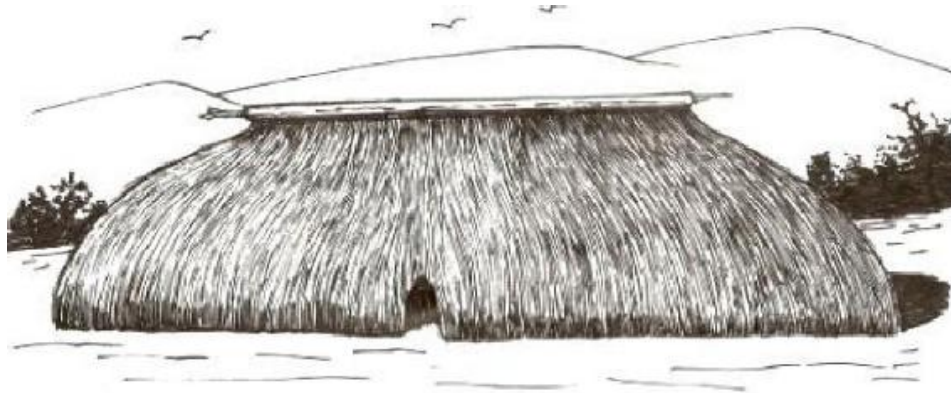
*Fig. 4 Habitação nômade*

Tribos seminômades viviam por alguns anos em um local, onde além da coleta, caça e pesca, também praticavam uma agricultura rudimentar. Faziam habitações circulares de cinco a seis metros de diâmetro e dispostas em semicírculo em volta de uma praça central. Algumas tribos sedentárias também adotavam este arranjo [13].



*Fig. 5 Maloca indígena*

Tribos sedentárias geralmente faziam casas em que toda a tribo vivia em uma só habitação de formato retangular, de duas águas chegando até o solo. O interior, às vezes, era dividido por separações de folhas de palmeiras, e em cada qual vivia uma família [13].



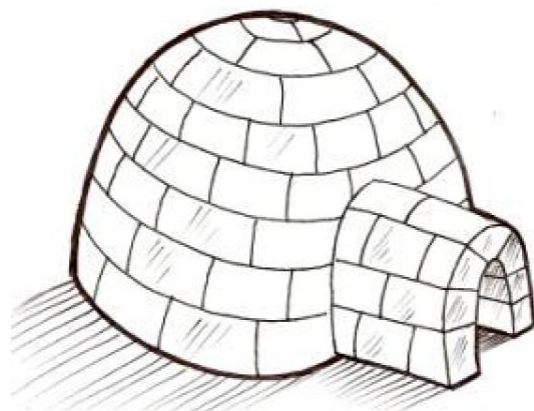
*Fig. 6 Maloca comunitária*

Muitas das atividades das mulheres ocorriam no interior da maloca [13].



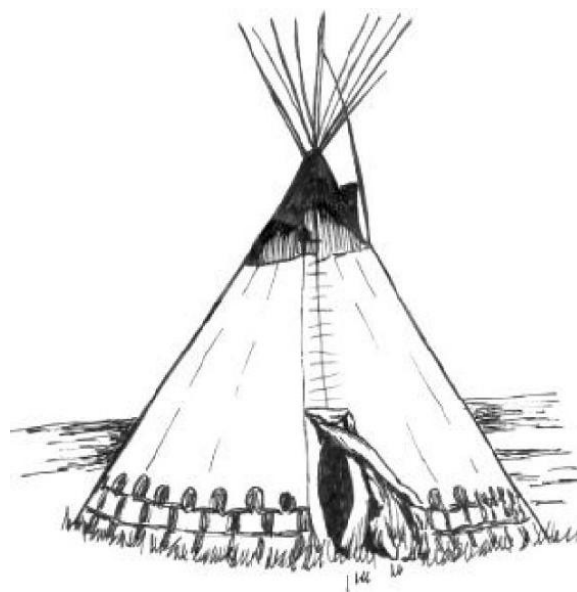
*Fig. 7 Interior da maloca*

Iglu é uma habitação feita de blocos sobrepostos de neve endurecida, utilizada no inverno por nativos do Alasca e Polo Norte. Algumas tribos faziam uma cova rasa, montavam uma estrutura de madeira ou costelas de baleia e a cobriam de turfa e terra. No verão abrigavam-se em tendas de pele de veado ou foca, sustentadas por varas [23]



*Fig. 8 Iglu*

A tenda empregada por índios norte-americanos era uma estrutura de varas recoberta por tecido ou couro. Para uma tenda pequena de cerca de três metros de diâmetro, o couro de sete ou oito bisões era suficiente. Três ou quatro postes de madeira desempenhavam a função estrutural [62].

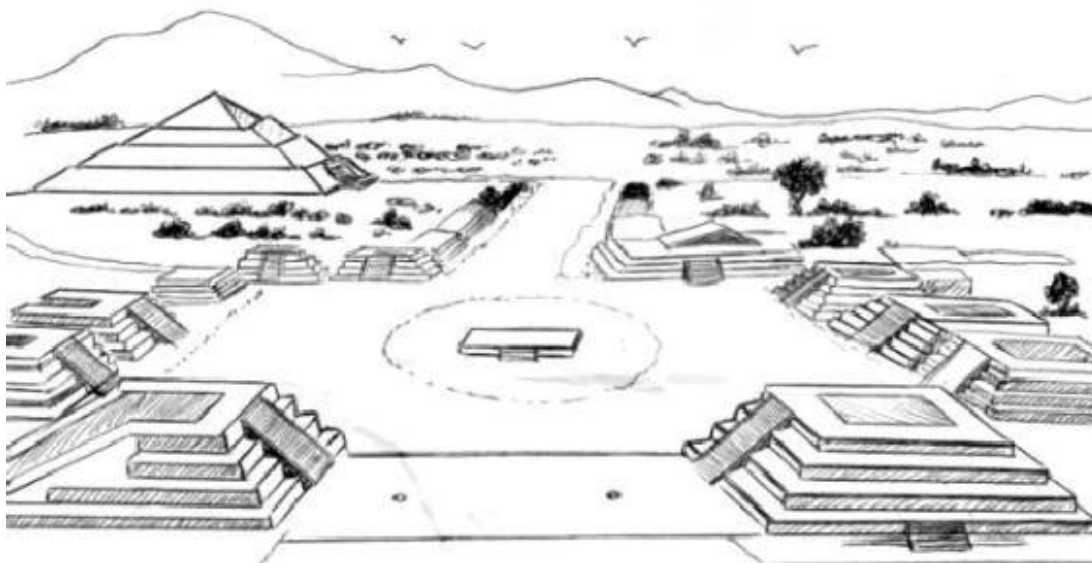


*Fig. 9 Tenda norte-americana*

Indígenas do México como os Asteca erigiram com blocos de pedra exuberantes cidades, que em muitos aspectos superavam as europeias. Eram formadas por palácios, templos, mercados, praças, bairros residenciais, canais distribuindo água potável, ruas retas interligando os vários pontos da cidade e estradas levando a diversas regiões [198].



Havia também centros de ensino avançados, sendo que a educação era universal e obrigatória e o comércio com outros povos era intenso. Os jardins eram formidáveis, assim com as casas das aves, que eram zoológicos expondo pássaros vivos das mais diversas regiões do império [80].



*Fig. 10 Cidade asteca*

Quando comparados com os civilizados, os indígenas das Américas produziam pouquíssimo lixo, razão pela qual este não era um item importante nas comunidades. De qualquer forma, sempre havia sobra de materiais usados no artesanato e cascas de frutas, sabugos, palhas, ossos, penas, couros, cinzas, etc. Na maioria das tribos as sobras eram largadas em qualquer lugar da aldeia, enquanto em outras havia a preocupação de encontrar um destino para elas. As tribos da região do rio Xingu colocavam-nas atrás das malocas a uma distância de uns vinte a quarenta metros, ou as enterravam. Apenas os caroços do pequi eram depositados bem próximos às malocas, mas isto porque dali a dois ou três meses estariam secos, permitindo a extração das amêndoas, que eles adoravam. As habitações eram varridas a cada cinco ou seis dias e os detritos eram depositados, ao menos pelos Juruna, em buracos cavados na parte posterior da maloca. Os Xavante faziam suas necessidades fisiológicas em qualquer lugar a uns sessenta metros da aldeia. Atrás das malocas dos Tiriyo sempre

havia uma trilha que levava à mata, geralmente a um tronco caído que servia de local para defecarem [150].

Índigenas que habitavam as florestas utilizavam sinalizações tanto no sentido amistoso como no hostil. A maioria era para indicar caminhos, mas algumas davam informações sobre pessoas. Ao se dirigirem para um local desconhecido, quebravam galhos para indicar o caminho de volta. Galhos colocados atravessados em uma trilha indicavam caminho errado. Usavam também árvores derrubadas e flechas espetadas ou amarradas em varetas [155].

Parte integrante da vida da maioria dos índios era o tabaco. Havia várias maneiras de fumá-lo. Uma delas era através do cachimbo que podia ser de coco de palmeiras, de madeira, de pedra ou de barro. As folhas do tabaco eram secas ao vento e depois expostas ao fogo [96].

Os Nambiquara de Mato Grosso e Rondônia comiam de quase tudo, incluindo piolho, mosquito, gafanhoto, lagartixa, ovos de patos selvagens e cobra [88].

Para aliviar o excesso da ingestão de comidas e bebidas, índios amazônicos esfolavam a pele do antebraço e nela colocavam algumas gotículas da secreção dorsal de um pequeno sapo, o *cambo*. A reação era imediata: o índio enrubescia, seus olhos reviravam, ocorria náusea seguida de vômito. Caso esta reação continuasse por um tempo muito prolongado, o índio se jogava na água do igarapé, rio ou lago próximo, fazendo com que ela cessasse imediatamente. Com os alimentos e bebidas assim expulsos, o índio voltava para um novo turno de ingestão [110].

De um modo geral os índios amazônicos viviam com o que a natureza lhes oferecia e não almejavam nenhum tipo de riqueza, nem acúmulo de bens. Ficavam felizes quando tinham alimentos, arco e flechas, canoa, uma esteira ou rede de dormir, mas estes itens eram vistos apenas como acessórios para a labuta diária de suas existências [40].

Deve-se ressaltar que os atuais cursos de sobrevivência em locais inóspitos como selvas, desertos e regiões geladas ministrados aos aficionados pela aventura ou vida ao ar livre, bem como para o treinamento de integrantes de forças armadas e de guerrilheiros, além dos *reality shows* das séries de TV abordando a sobrevivência naqueles locais, nada mais fazem do que ensinar técnicas que há centenas ou até milhares de anos faziam parte do dia a dia dos indígenas das Américas.

Foi um longo aprendizado ao longo dos séculos para os ameríndios diferenciarem quais plantas e animais eram comestíveis e quais apresentavam riscos alimentares como envenenamentos.

Contam-se às dezenas de milhares as espécies de peixes existentes nos oceanos que banham as Américas e nos rios e lagos do continente. O mesmo ocorre com outros organismos desses habitats. Muito diversificada é também a quantidade de plantas e animais encontrados nos mais diferentes biomas terrestres que abrangem desde desertos de areia a savanas, estepes, florestas tropicais, subtropicais, temperadas e boreais e tundras. Nada mais natural do que supor que os ameríndios faziam um grande uso alimentar das plantas e animais encontrados nesses ambientes e que as informações registradas sobre o assunto cobrem apenas uma pequena parcela da real situação. Ainda assim a lista é muito extensa, mas este livro não objetiva englobá-la.

Além da fauna e da flora, os primeiros europeus a chegar ao Novo Mundo ficaram principalmente surpresos com a presença das inúmeras etnias indígenas e suas comidas e bebidas. O que lhes chamou a atenção foi a produção e consumo de uma grande variedade de bebidas fermentadas, vinhos e cervejas [30]. Com o tempo foram se dando conta de que os ameríndios também preparavam, além daquelas, outras bebidas como chás, refrescos, bebidas alimentícias, medicinais, afrodisíacas, alucinógenas, ritualísticas, venenosas e outras [56; 78; 84; 92; 93; 106; 107; 110]. A maior parte dessas bebidas, embora consideradas alimentos, não são necessariamente essenciais para as funções biológicas, mas fazem parte da cultura. Elas não serão abrangidas neste livro.

Os alimentos obtidos pelos índios através da coleta, que envolve a grande maioria dos vegetais e alguns animais e minerais utilizados como alimento são abordados no [capítulo Extrativismo](#). Além de plantas, os índios também coletavam animais como tartarugas, cágados, vários frutos do mar e produtos animais como ovos e maná, também tratados no mesmo capítulo. Quando havia necessidade de armas ou armadilhas para capturar e/ou abater animais, estes estão tratados no [capítulo Caça](#) e no [Pesca](#). Os temperos utilizados estão no [capítulo Condimentos](#). Plantas cultivadas e criação de animais são abordados no [capítulo Agricultura e Zootecnia](#). O hábito de algumas tribos de comerem seus prisioneiros são apresentados no [capítulo Canibalismo](#). Armas e armadilhas usadas na caça e na pesca e os utensílios usados na preparação dos alimentos estão no [capítulo Armas e](#)

**Utensílios.** Muitas plantas e animais não eram consumidos pelos índios devido a crenças e tabus e este aspecto é apresentado no [capítulo Tabus Alimentares](#). Explicações sobre termos empregados ao longo do livro estão em [Definições](#). O material impresso ou eletrônico que serviu de base para esta pesquisa está em [Fontes](#). Por fim, o **Índice Remissivo** permite a busca dos assuntos aqui tratados.

# EXTRATIVISMO

O extrativismo é a coleta feita pelo homem de produtos naturais vegetais, animais e minerais necessários à sua sobrevivência. Foi, provavelmente, a primeira atividade humana, antecedendo a caça, a pesca, a zootecnia, a agricultura e a indústria.

Quando consideramos a imensa área geográfica das Américas e as inúmeras tribos que nelas habitavam, deduzimos que era de alguns milhares a quantidade das plantas utilizadas como alimento, bebida, medicamento, alucinógeno, fibra, corante, vasilhame, fertilizante, combustível, veneno, incenso, lubrificante, joia, instrumento musical, arma, conservante, ferramenta, brinquedo, impermeabilizante, etc. De igual modo, a fauna ricamente diversificada oferecia ampla fartura de alimentos, bem como de matérias-primas para vestimentas, armas e utensílios.

Quando se procuram dados sobre a etnobotânica dos povos indígenas das Américas, ou seja, as suas interações com as plantas e o emprego dos vegetais em suas vidas, bem como da etnozoologia, que compreende o papel dos animais na vida e folclore dos mesmos povos, verifica-se que há relativamente poucas informações sobre os povos da América do Sul e Central se comparadas com as da América do Norte. A esmagadora diversidade botânica e animal do Sul e Centro das Américas, quando confrontada com a do Norte, parece contradizer estes dados. Em outras palavras, era de se esperar que os povos do Sul e do Centro fizessem uso de maior variedade de plantas e animais do que os do Norte. Acredito que seja este o caso e se há menos informações sobre a etnobotânica e a etnozoologia relativa aos povos do Sul e Centro é porque mais

pesquisadores do Norte se dedicaram e se dedicam a estes estudos relacionados a tribos norte-americanas.

As dez plantas mais usadas como alimento pelos índios norte-americanos eram: *common chockcherry* (*Prunus virginiana*), *banana yucca* (*Yucca baccata*), *corn* (milho) (*Zea mays*), *saskatoon serviceberry* (*Amelanchier alnifolia*), *honey mesquite* (*Prosopis glandulosa*), *American red raspberry* (*Rubus idaeus*), *saguaro* (cacto saguaro) (*Carnegia gigantea*), *salmonberry* (*Rubus spectabilis*), *timbleberry* (*Rubus parviflorus*) e *broadleaf cattail* (*Typha latifolia*) [92]. Para os indígenas da Califórnia tinha especial importância o *acorn* (bolota), fruto do carvalho (*Quercus* spp.) [26].

Na América do Sul e Central as plantas mais usadas como alimento pelos índios eram: milho (*Zea mays*), macaxeira ou mandioca-doce (*Manihot utilissima*), mandioca (*Manihot esculenta*), moriche (*Mauritia flexuosa* L.), agave ou piteira (*Agave* spp.), algaroba (*Prosopis* spp.), castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), o caju (*Anacardium occidentale*) [20; 64; 78; 197; 106; 110].

Neste capítulo é abordada apenas uma pequena parte dos alimentos coletados pelos índios das Américas e o objetivo é apresentar um panorama sobre o assunto. A escolha recaiu sobre os mais importantes ou, em alguns casos, sobre aqueles que se apresentaram como curiosidades gastronômicas. Como exemplos, a fabricação de goma de mascar por índios norte-americanos: os Gosiute de Utah e Nevada que para este fim usavam o látex da *antelope horns* (*Asclepias asperula* ssp. *capricornu* (Woods), ou os Coahuilla do sul da Califórnia, cuja goma de mascar era feita com a seiva da *desert milkweed* (*Asclepias erosa*) que era retirada da planta, colocada para secar e depois aquecida [93].

## Sementes

Sementes cruas de melancia eram ingeridas no século XVI por índios do Maranhão [39]. Os Botucudo de Minas Gerais eram muito afeitos a sementes de sapucaia e viajavam para bem longe em sua busca [72].

Indígenas do Paraná apreciavam o pinhão, do pinheiro-do-paraná, assado, sapecado e cozido. Para armazená-los para posterior consumo os pinhões eram deixados submersos por quarenta e oito horas em água e depois secos ao sol. Na ocasião de utilizá-lo era pilado e a farinha gerada

era misturada à carne moqueada de caça, chamando-se então paçoca, ou ao peixe, ou ainda com farinha de mandioca. A farinha do pinhão, quando adicionada ao caldo quente de carne, originava o mingau e se o caldo fosse de peixe, o pirão [60].

Os Apache do Novo México coletavam vários vegetais, incluindo raízes e sementes de girassóis. Estas eram reduzidas a farinha, com a qual faziam bolos [38].

Parte integrante da dieta dos índios da Califórnia eram sementes de várias gramíneas e de outras plantas. De um modo geral as sementes eram levemente tostadas e depois moídas, recebendo o nome de *pinole*, sendo assim ingeridas. Pinole de semente de *sunflower* (girassol) (*Helianthus annuus*) era também produzido e consumido. Às vezes as sementes moídas, como as de *oats* (aveia-selvagem - *Avena barbata*), eram transformadas em sopas ou mingaus. O pinole da *clarkia* (*Clarkia elegans*) era consumido com mingau de bolotas. Sementes de *barnyard grass* (*Echinochloa crusgalli*) eram levemente tostadas e moídas com um pouco de água, e a massa formada era ingerida. Sementes cruas eram moídas e com elas era feito um pirão com peixe [26].



*Fig. 11 Sementes de girassol*

Os Caxinauá do Peru e do Brasil (Acre e Amazonas) preparavam com o amendoim um bolo chamado mandubi. Os Miranha do alto rio Solimões e Japurá esmagavam sementes de algodão e ingeriam com pimenta malagueta [20].

A noz é um fruto seco de casca rija e que apresenta uma só semente [238]. Os índios da Califórnia faziam uso de vários tipos dela como alimento, como *acorn* (*Quercus* spp.), *hazelnut* (*Corylus californica*),

*pepperwood nut (Umbellularia californica)*, *gray pine nut (Pinus sabiniana)*, *ponderosa pine nut (Pinus ponderosa)* e outras [26].

Para os indígenas da Califórnia, o alimento coletado mais importante era o fruto do carvalho, chamado de bolota, que é um fruto tipo noz. As bolotas eram colhidas, secadas, armazenadas e depois descascadas. As sementes eram piladas, lixiviadas, preparadas e depois ingeridas. A lixiviação, feita com água, era necessária para remover o ácido tânico, presente nas sementes. Estas eram ingeridas em forma de vários tipos de sopa, mingau e pão. Bolotas com pouco ácido tânico eram simplesmente assadas ou enterradas na lama por algumas semanas e depois ingeridas [26].



*Fig. 12 Bolota de carvalho*

Com centenas de espécies de carvalho existentes havia o mesmo número de tipos de bolotas. Eram colhidas quando caíam no chão ou os índios subiam nas árvores e com uma vara as derrubavam. Algumas eram derrubadas com longas varas por índios posicionados no chão. Veados, roedores e aves também se alimentavam das bolotas. Os pica-paus armazenavam as bolotas em buracos de árvores e, em época de necessidades, os índios as roubavam. O mesmo destino tinham as bolotas guardadas para o inverno por pequenos roedores [26].

Para secar as bolotas os Tubatulabal as espalhavam sobre pele de urso ou esteiras. Os Maidu do Norte quebravam o fruto ao meio, removiam a casca e a semente era seca ao sol. Os Atsugewi removiam a casca e secavam a semente ao sol, mas quando queriam secá-las com casca



colocavam-nas em plataformas erguidas a um metro do solo. Caso chovesse, uma pequena fogueira era acesa debaixo da plataforma. As bolotas eram examinadas periodicamente e as que mostravam sinais de ataque por insetos eram descartadas [26].

Bolotas secas podiam ser estocadas por mais de dez anos e esta propriedade é que as tornava de extrema importância como alimento para os homens e os animais. Os Atsugewi armazenavam as bolotas secas em celeiros feitos de cascas de arvores medindo de 0,5 a 1,8 metro de lado e 1,5 de altura. O piso era recoberto com agulhas de pinheiro. Os mesmos índios também guardavam as bolotas em buracos de 1,5 metro de largura e 1 metro de profundidade, revestidos com cascas e agulhas de pinheiro. Sobre as bolotas eram colocadas agulhas de pinheiro, cascas e pedras para protegê-las de animais cavadores. Algumas tribos construía celos de 3 metros de lado na copa de árvores, cujas cascas eram removidas, tornando os troncos lisos, o que impedia a subida de ratos. O tronco era levemente queimado, tornando a resina pegajosa, o que prevenia a subida de formigas. Os Pomo estocavam as bolotas em grandes cestos colocados em locais secos da habitação. Também durante a estocagem eram feitas vistorias e as bolotas com sinais de ataque de insetos ou de fungos eram descartadas [26].

Após estocagem a semente era socada pelos Kitanemuk da Califórnia em um tipo de almofariz, sendo a parte inferior uma pedra sobre a qual um cesto sem fundo era colado. A semente era colocada dentro do cesto e fragmentada com o pistilo, também chamado de mão de almofariz. Índios como os Maidu usavam apenas uma pedra chata. Sobre elas colocavam as sementes e as esmagavam com o pistilo em uma mão e com a outra iam ajeitando no centro da pedra os pedaços que eram lançados para as beiradas [26].



*Fig. 13 Almofariz e pistilo*

Como almofariz, os Miwok usavam uma pedra de granito com uma pequena depressão onde as sementes eram dispostas para serem socadas com o pistilo, que era nada mais do que uma pedra oblonga. Quando a depressão no almofariz se tornava muito funda, faziam outra rasa ao lado e continuavam a moagem. Algumas tribos como os Atsugewi, ao invés do almofariz, usavam como moedor uma pedra larga e chata onde era colocado o material a ser moído e outra menor, que seguravam nas mãos e era chamada de *mano*, movendoa para frente e para trás, produzindo a moagem [26].



*Fig. 14 Moinho de pedra*

Independente da técnica utilizada, o objetivo era produzir partículas bem finas, que eram separadas em um cesto, e as maiores continuavam sendo trabalhadas até atingirem a granulação adequada [26].

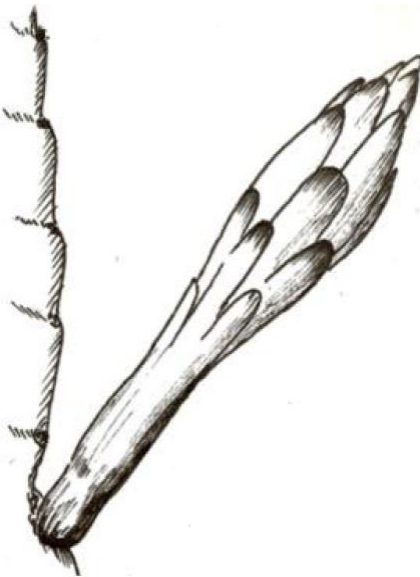
Para remover o ácido tânico, a farinha pronta era colocada pelos Maidu da Califórnia em um buraco de 5 a 7 centímetros de profundidade e 35 a 100 de diâmetro. Na lateral do buraco era feita uma pequena parede de barro. Dentro do buraco era colocada uma camada de cerca de 5 cm de altura da farinha das amêndoas. Água fria era despejada uniformemente sobre a farinha e, quando a água percolava, nova quantidade de água, desta vez morna, era adicionada. O procedimento continuava com água cada vez mais quente, terminando com água fervendo sendo despejada. Após a total drenagem da água, a farinha estava convertida em massa e era removida do buraco pressionando-se gentilmente a palma da mão sobre ela. Alguma areia que eventualmente estava grudada na massa era retirada com água, que era despejada sobre a areia. Os índios Chumash da Califórnia removiam o ácido tânico colocando a farinha em um cesto de malhas bem finas e despejando água. Aguardava-se que houvesse total drenagem da água e mais água era adicionada. Havia remoção adequada do ácido tânico geralmente na terceira lixiviação [26].

Com a massa das amêndoas vários pratos eram preparados. Os Maidu da Califórnia faziam sopa colocando uma parte da massa e seis partes de água em uma vasilha. Pedras incandescentes eram adicionadas até que a sopa fervesse. Para implementar o sabor, folhas de plantas aromáticas eram adicionadas e o prato era ingerido quente ou frio. O mingau era feito da mesma maneira, mas com menos água. Para fazer o pão, a massa era estendida e colocada sobre uma pedra quente que estava coberta por folhas de carvalho. Folhas de carvalho eram colocadas sobre o conjunto, que era assado no borrarho ou entre pedras quentes. Os Miwok faziam pães de maneira bem simples: sobre uma pedra quente colocavam a massa de amêndoas e a viravam de um lado para outro até que ela ficasse assada. Os Cahuilla da Califórnia eram especialistas em fazer mingau de amêndoas de bolota: usavam as massas de bolotas de quatro espécies de carvalho e também misturavam bagas, sementes e outros ingredientes ao mingau. Os Pomo da Califórnia faziam com a massa das amêndoas sopas e mingaus com a diferença de que molhavam a massa das amêndoas e a deixavam embolorar. Depois ela era secada, pilada, lixiviada e fervida para se fazer a sopa [26].

Pode-se dizer que as bolotas do carvalho estavam para os índios da Califórnia assim como a mandioca estava para os índios brasileiros.

## Flores

Botões das flores de espécies dos cactos dos gêneros *Ferocactus* spp. e *Opuntia* spp. eram consumidos por índios da Califórnia. Os botões dos *Ferocactus* spp. eram ingeridos crus ou escaldados e neste caso eram secos ao sol e armazenados, sendo reconstituídos por fervura. Botões frescos também eram assados em cova no chão, onde inicialmente era feita uma fogueira. Depois pedras forravam o fundo e sobre elas eram colocadas areia úmida e folhas. Os botões eram distribuídos sobre as folhas e sobre eles era disposta uma camada de folhas seguida por uma de areia. Finalmente, uma fogueira era acesa sobre a cova e ficava ardendo por várias horas. Os botões eram às vezes cozidos em recipientes de barro e comidos com carne [26].



*Fig. 15 Botão de flor de cacto*

Os espinhos dos botões dos cactos de espécies do gênero *Opuntia* spp. eram removidos com fogo e depois os botões eram colocados sobre uma pedra plana e quente depositada em uma cova. Sobre eles eram colocadas outras pedras quentes e sobre elas, terra. Após umas oito horas os botões eram removidos, descascados e comidos [26].

As flores dos cactos eram preparadas da mesma maneira que os botões por algumas tribos [26].

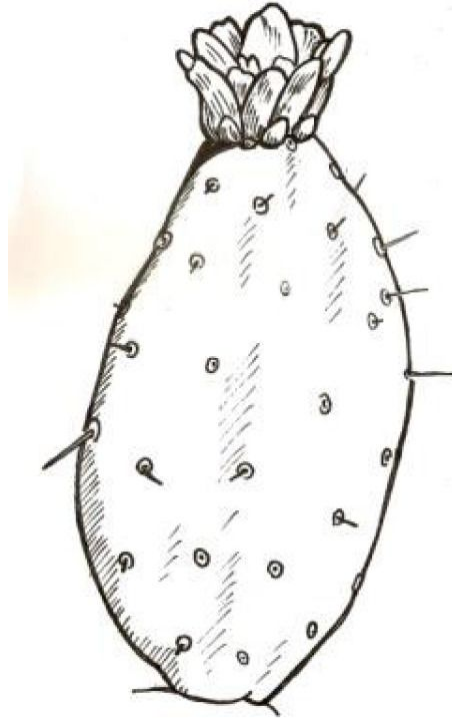


Fig. 16 Flor de cacto

Os Cahuilla, do sul da Califórnia, escaldavam as flores do agave, ricas em açúcares, e as consumiam imediatamente ou as secavam para uso posterior. Com este procedimento podiam ser armazenadas por até cinco anos e bastava escaldá-las novamente e consumi-las. A haste, que sustenta a inflorescência, era cortada quando apresentava o comprimento de um a pouco menos de 2 metros de altura e antes que as flores aparecessem. Era cozida com as folhas. Também faziam um buraco no solo com cerca de 1 metro de profundidade e 1,5 metro de cada lado, revestiam o fundo e as paredes com pedras e colocavam fogo. Quando as pedras estavam bem quentes, colocavam no buraco as folhas, a haste e a pinha, cobriam-nas com capim e depois areia. Ficavam assando por um a dois dias e eram consumidos imediatamente ou faziam bolos que, secos ao sol e colocados em recipientes vedados, duravam por muitos anos. As partes do agave preparadas para o consumo eram também utilizadas entre as tribos como produtos de trocas [26].

## Frutos

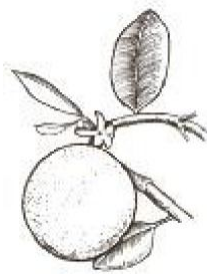
Os frutos são a parte dos órgãos das plantas que mais se prestaram como alimentos para os ameríndios.

Os Kaixana do Amazonas coletavam na floresta frutos da castanha-do-pará, açaí, bacaba, abiurana e outros [73].

A atividade da coleta era em algumas tribos exercida pelas mulheres, enquanto em outras cabia aos homens a tarefa de ir buscar os alimentos a serem coletados. A coleta podia ser feita com as próprias mãos ou com o auxílio de varas para derrubar frutos ou apetrechos para subir nas árvores.

Os Panará de Mato Grosso buscavam em suas coletas, além do mel, o mamão-bravo, cupuaçu, cacau-selvagem, caju, buriti, tucum, macaúba, inajá, mangaba, pequi e castanha-do-pará [136; 143]. No caso da castanha-do-pará e alguns frutos aqui citados a parte comestível é na verdade a semente, a castanha. Foram incluídos em **Frutos**, junto com outros frutos, apenas por convenção.

Índios do Maranhão coletavam o fruto do jacarandá e com ele faziam uma sopa, chamada de manipói [39].



*Fig. 17 Mangaba*

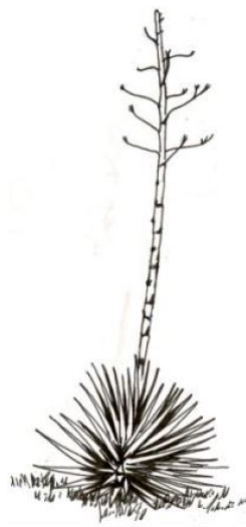
Índios do rio Uaupés, do Brasil e da Colômbia, coletavam muitas frutas nativas para consumo, como mapati, ingá, maracujá, cumã, japurá, jatobá, uacu, pequiá, umari, paricá, cubio e umiri. Cocos das palmeiras eram também coletados como inajá, ucuqui, açaí, patauá, pupunha, tucumã, bacaba. Os cocos do açaí, patauá e bacaba eram fervidos até liberar a polpa, que depois de amassada e peneirada era adicionada no chibé e no mingau. Os cocos da pupunheira eram cozidos e sua polpa era ingerida. Quando havia muitos cocos, os índios preparavam uma grande quantidade de massa e a colocavam sobre folhas de bananeira em um buraco. Espremiam a massa para remover todo o ar, cobriam-na com folhas de bananeira, colocavam terra por cima e assim a mantinham por um longo período. Utilizavam desta massa por meses para fazer caxiri. O fruto do japurá era

fervido e esmagado resultando em uma massa cujo sabor assemelhava-se ao do queijo gorgonzola. Era comido com beiju e também servia como tempero de peixe. Quando havia muitos frutos, a massa era preservada da mesma maneira que a da pupunha [194].

Índios do Canadá, além das plantas que cultivavam, complementavam a dieta com uma variedade de flores, frutos, raízes e outras partes das plantas que serviam como temperos. Frutos de cactos, algaroba e agave (pita ou piteira) eram também coletados para consumo [23].

Os Kaiapó da Amazônia coletavam castanha, açaí, pequi e mel [113].

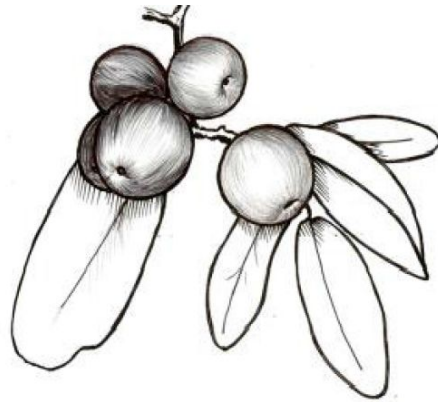
Os Munduruku do Mato Grosso e Pará coletavam açaí, patauá, bacaba, uxi, juba, pupunha, murici, ingá e castanha [147].



*Fig. 18 Agave, pita ou piteira*

Os Paiaguá do Paraguai faziam farinha com o algaroba e a comiam com peixe. As vagens eram comidas ao natural. Quando as árvores frutificavam na região, tribos vindas de outros locais disputavam em pelejas guerreiras o apreciado alimento, que também servia para se fazer bebida alcoólica [84].

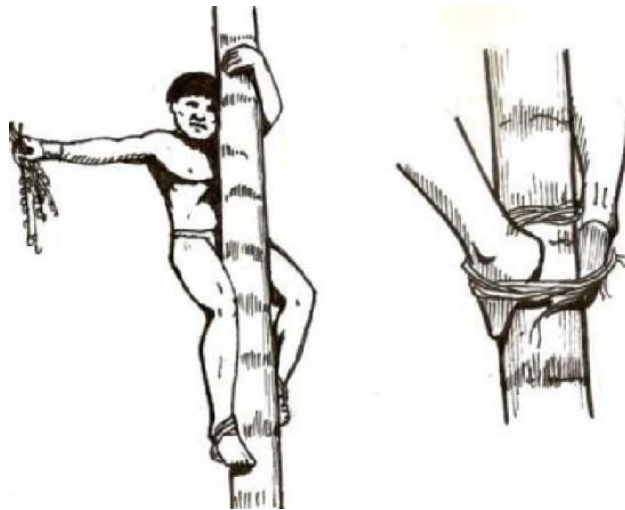
O milho era o principal alimento dos índios da região de Tucuman na Argentina, mas eles complementavam suas dietas com a coleta da algaroba, do *mistol* (*Zisyrphus mistol* Gr.), do *chañar* (*Geoffroea decorticans*) e da *Cassia hookeriana* [84].



*Fig. 19 Mistol*

Várias tribos amazônicas utilizavam-se da *peçonha*, uma liga de embira presa aos pés para escalar árvores, principalmente palmeiras, em busca de frutos [107].

Os Jihai do Amazonas coletavam da floresta principalmente a castanha, mas o açaí era de muita importância para eles. Os “ouriços” da castanha eram coletados no chão e depois quebrados, atividade que era feita por toda a família. A coleta do açaí era feita por homens que utilizam a *peçonha*. Coletavam também o fruto do babaçu [135; 120].



*Fig. 20 Peçonha*

Outras tribos utilizavam na coleta o *cambito*, um galho em forma de gancho, que amarrado a uma vara comprida servia para colher frutos fora do alcance natural das mãos [106].



Os Nambiquara Tautitê faziam um mingau com os coquinhos da bacaba. Eles eram pilados e depois colocados em água quente, resultando em um mingau violáceo com sabor de folhas verdes [88].

Os indígenas que viviam da coleta dedicavam boa parte do tempo de suas vidas nesta atividade, que envolvia a busca e coleta, a preparação do alimento e sua conservação e armazenagem.

Os Parakanã do Pará coletavam o cupuaçu, cacau-bravo, guajara, inajá, castanha, caranguejo, jabuti, bicho-do-mamão, bicho-do-coco de babaçu e mel [178].

O caju, abundante no litoral nordestino, era ingerido puro em forma de suco e de bebida fermentada. Sua árvore dá frutos apenas uma vez no ano, assim o índio, para saber que idade ele tinha, guardava a cada colheita uma castanha [96]. A castanha de caju era também muito apreciada [27], sendo ingerida assada [110].

As mulheres dos índios Erigpagtsá ou Canoeiro do rio Juruena, no Mato Grosso, faziam um furo na casca do fruto do cacau, através do qual misturavam os caroços com a polpa e adicionavam mel. A iguaria era oferecida aos homens que comiam o conteúdo quebrando o fruto [20]. Os Tapirapé do Mato Grosso, quando experimentavam algum alimento estranho à sua dieta, como o cacau, avançavam os lábios e faziam um ruído [179].

Os Kaixana do Amazonas coletavam na floresta frutos da castanha, açaí, bacaba, abiurana e outros [73; 121].

As mulheres dos Kaxinawá do Acre e do Peru geralmente eram as que faziam a coleta, e os homens só participavam quando era necessário subir nas árvores ou cortá-las. Os produtos das coletas eram o açaí, patoá, sapota, jaci, aricuri, bacaba e palmito. Do cacau só aproveitavam a polpa branca [74].

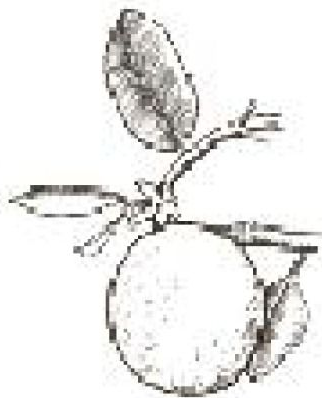
Os Caturina Pano do Acre também só empregavam homens na coleta quando havia necessidade de cortar a árvore ou nela subir. Os produtos preferidos eram açaí, patauá, buriti, bacaba e outros [123; 137].



*Fig. 21 Bacaba*

Os índios Panará, do Mato Grosso, coletavam para consumo o mamão-bravo, cupuaçu, cacau-selvagem, caju, buriti, tucum, macaúba, inajá, mangaba, pequi e castanha-de-caju [136].

Os Krichaná ou Crichaná da Amazônia faziam com castanha podre socada com peixe uma pasta que tinha a aparência e consistência de manteiga, mas que exalava um odor repugnante. Mesmo assim era muito apreciada quando passada no beiju [20; 187].



*Fig. 22 Mangaba*

Os Japurá da Amazônia apreciavam a massa de uma fruta podre [20].

Os Rikbaktsa do Mato Grosso consumiam a castanha inteira, ralada e cozida como mingau, além de usá-la como ingrediente para beiju, pão e bolo. Seu óleo era empregado na fritura [139].

Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia faziam com a castanha uma iguaria que consistia em socá-la e assá-la em cartuchos de palha [118].

Os Crichaná do Amazonas e Roraima faziam um patê com a massa da castanha-do-pará com peixe para acompanhar o beiju e os Mundurucu do alto Tapajós faziam o *daú*, uma sopa de castanha [20].



*Fig. 23 Castanha-do-pará*

Os Jihai do Amazonas coletavam o “ouriço” da castanha no chão e as mulheres o quebravam. Ingeriam a castanha em estado natural ou com seus pratos típicos como beiju e tapioca, ou ainda como tempero de carnes. Consumiam também os frutos do babaçu *in natura* ou em goma. O açaí era deixado de molho na água morna e depois socado no pilão para soltar a polpa da semente, e consumido com farinha de mandioca. O babaçu era consumido *in natura* ou sob a forma de farinha ou goma [120].



*Fig. 24 Pilão*

Os Apiaká, do Mato Grosso e do Pará, consumiam frutos como açaí, bacaba, buriti, murici, patauá e uxi com farinha. Bolos de mandioca, beiju e

tapioca eram muito prezados [115]. Os Coroados do Mato Grosso do Sul faziam com o fruto do buriti uma bebida fermentada. Outra era feita com o fruto da jussara [102].

Os Kaxinawá do Acre e Peru faziam um mingau com banana madura e doce. A macaxeira era preparada sem nenhum tempero ou usando a própria folha amassada como tempero, ou então, utilizavam folhas de plantas (*nawanti* ou *xiwan*) com sabores semelhantes à chicória. Amendoim torrado e moído podia também acompanhar o prato. Banana verde cozida era muito apreciada. Outro prato por eles feito era o milho tostado e moído, com ou sem amendoim [124]. Índios de Minas Gerais preferiam a banana a qualquer outra fruta [72]. Índios amazônicos comiam-na ao natural ou a assavam no borrinho, mesmo antes que estivesse madura [110].

Os Mundurucu, ou Cara Preta, do Amazonas, Pará e Mato Grosso, quando a pesca era escassa no período chuvoso, complementam a dieta de farinha e carne de caça com sucos, chamados de vinho, de açai, pataú, bacaba, uxi, juba, pupunha, murici, ingá, castanha e outros [133].

Mulheres gestantes dos Shakenawa, do Acre, alimentavam-se de banana, mandioca, farinha, inhame, batatas, mamão e outras frutas, carne e peixe [140].

A *banana yucca* (*Yucca baccata*) era uma das plantas mais utilizadas como alimento pelos índios norte-americanos: os Keres, de Western, comiam o fruto cru quando estava maduro; os Acoma do Novo México assavam os frutos, cozinhavam, secavam e faziam pães; os Apache, também do Novo México, cozinhavam os frutos, removiam as sementes e faziam bolos a partir de sua polpa; os Havasupai do Arizona abriam os frutos, secavam ao sol e os armazenavam; os Papago do Arizona e México secavam as sementes e delas se alimentavam; os Pima, de Gila River, da mesma região, secavam a planta e a usavam como adoçante; os Zuni do Novo México faziam conservas dos frutos. Várias outras tribos incluíam a *banana yucca* em suas dietas [92].



*Fig. 25 Banaca Yucca*

Os mamões, os frutos do mamoeiro eram assim chamados porque:

*“Chamam-se mamões porque não só na árvore (o que parece) mas ainda no feitio são um retrato, e mui próprio arremedo de grandes peitos de mulher...”* [40].

O chamado coco-da-bahia (*Cocos nucifera*) foi introduzido no Brasil no século XVI, vindo de Cabo Verde [197].

O coco de babaçu era consumido puro ou em mistura com urucum pelos Araweté, do Pará. Quando chegava setembro os xamãs invocavam o espírito do açai, o *Iaraci*, e todos adentravam a floresta em busca desta regalia [116].

Os Karajá, que habitavam o vale do rio Araguaia nos estados de Goiás, Tocantins e Mato Grosso, costumavam cozinhar o milho, a abóbora, a batata, o aipim e o inhame, mas às vezes eles eram assados como a banana e o mamão. Com a mandioca faziam a farinha, o pirão, o beiju e a tapioca. O pequi era sempre cozido. O palmito era consumido em cozidos de caça ou de peixe. Utilizavam o óleo de babaçu, amendoim, caroço de algodão, tucum, pequi e da cabeça e barriga do peixe pirarucu [70].

Os Yawalapiti do baixo Xingu consumiam o pequi cru, assado ou o mingau dele feito [185].

O termo abacaxi é um vocábulo recente, uma vez que até o século XIX usava-se o termo ananás ao se referir a este fruto. O abacaxi era e continua sendo um dos frutos mais apreciados pelos índios brasileiros. Além de o

saborearem ao natural, indígenas do rio Negro faziam um prato cortando o abacaxi em quatro e o ralavam com a casca. A massa era misturada ao mingau de tapioca e cozida com mel [106].

Frutos do cacto *fishhook cactus* (*Mammillaria dioica*) eram comidos pelos Northern Diegueño e os do *buckhorn cholla* (*Opuntia acanthocarpa*) e do *pencil cactus* (*Opuntia ramosissima*) pelos Cahuilla [26].

Os Xiriana-teri, do grupo dos Yanomama, do norte do estado do Amazonas, eram grandes apreciadores de palmeiras, tanto dos seus frutos que eram ingeridos crus, cozidos ou em forma de sucos, como dos palmitos. Os frutos das palmeiras *Mauritia flexuosa* e *M. aculeata* têm uma fina polpa com sabor de queijo, que é exposta após os frutos serem deixados na água por alguns dias. Da polpa também era feito suco. Óleo obtido da *M. flexuosa* era misturado com água e pincelado em pães de mandioca [11].

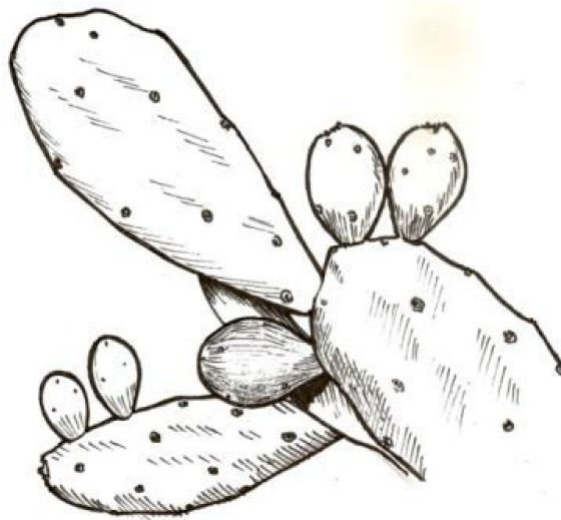


Fig. 26 Fruto do cacto

Da polpa dos frutos do japurá (*Erisma japura* Spruce) índios amazônicos faziam “queijo”. A polpa era cozida, moqueada por alguns dias, embrulhada em folhas de bananeira e enterrada. Quando pronto, o “queijo”, sempre envolto nas folhas, era colocado em água corrente para ser mantido refrigerado. Era ingerido puro ou com peixe cozido. Assemelhava-se aos queijos ácidos tipo gorgonzola e limburgo [106; 154]. Os índios Warao da Venezuela e Brasil faziam um queijo com a polpa dos frutos da palmeira moriche (*Mauritia flexuosa* L.) [110]. A medula do tronco e mais cerca de dez partes da mesma palmeira serviam de alimento aos índios [107].

Os Wari de Rondônia coletavam e consumiam até o início do século XXI frutos de vários tipos de palmeiras como patauá, inajá, tucumã, buriti, babaçu e pupunha. Estes e outros frutos eram consumidos puros ao longo do dia ou acompanhados de bebidas doces feitas de milho, mel, tubérculos ou frutos. Quando disponíveis, macaxeira, batata-doce e cará assados ou cozidos também faziam parte das guloseimas consumidas ao longo do dia. Coletavam também mel, palmito e insetos [78]. Os Tucuna da Amazônia cozinhavam o fruto da pupunha com sal antes de ingeri-lo, ou com ele faziam uma massa, deixando-a de molho em uma vasilha com bastante água, resultando em um delicioso mingau [107].



Fig. 27 Tucumã

Indígenas do Amazonas usavam o fruto da palmeira tucumã para fazer mingau [106]. A polpa dos frutos também era ingerida ao natural, em forma de suco e para se fazer um mingau, às vezes fervido com carne de caça, recebendo este prato o nome de *quinhapira* [107]. Também obtinham mingau ou bebida das palmeiras *Euterpe precatoria*, *Oenocarpus bacaba*, *Jessenia bataua*, *Mauritia flexuosa* e *Maximiliana regia*. Indígenas da região do rio Negro faziam farinha de frutos da palmeira *Bactris gasipaes*. A farinha era misturada à água e deixada para fermentar, a fim de produzir

uma bebida fermentada cremosa. Podia também ser torrada para fazer bolos [107; 110; 194].

Os Guató de Mato Grosso utilizavam o fruto e o palmito da palmeira acuri como alimento [100]. Algumas tribos consumiam o palmito de babaçu [199].

Nativos da Colômbia obtinham da palmeira *Seje* um delicioso refresco. Separavam a castanha do mesocarpo (parte carnosa) do coquinho fervendo-o. O mesocarpo era mexido e esmagado em grandes recipientes com água fria e o líquido resultante, com sabor de amêndoas, aparentava leite amarelado [214].

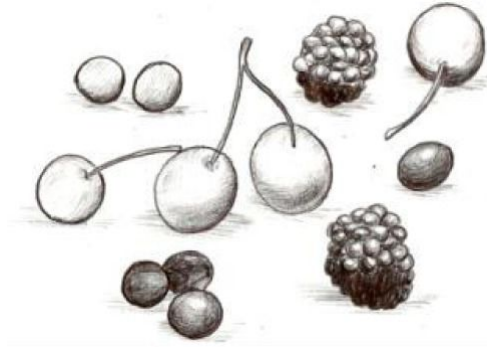
## **Bagas**

Bagas são – em linguagem comum, mas não em botânica – todo fruto pequeno e doce como amora, ameixa, morango, groselha, framboesa, mirtilo, etc.

Os Timucua da Geórgia e Flórida dos Estados Unidos coletavam inúmeros tipos de alimentos como ervilha, pólen, seiva de bordo, ostra, mexilhão, caranguejo, búzio, caracol-de-água-doce e uma grande variedade de bagas. As ostras eram ingeridas cruas, tostadas ou secas, e as bagas eram comidas frescas ou, quando se queria conservá-las, eram secas ao sol [215].

Os Northern Maidu secavam as bagas de várias espécies para o inverno ou as esmagavam e misturavam com raízes e sementes trituradas e faziam bolos. Estes eram secos ou embrulhados com folhas e cozidos. Para reconstituí-los, os imergiam em água e faziam sopa. Os Tubatulabal ferviam em água as bagas de *elderberries* (*Sambucus sp.*) e as comiam. Já as bagas de *boxthorn* (*Lycium torreyi*) eram amassadas em um almofariz, misturadas com um pouco de água e moldadas em pequenos biscoitos, secos ao sol e armazenados. Para serem consumidos eram imersos em água. Bagas de *juniper* (zimbros) (*Juniperus californica*) podiam ser consumidas fervidas em água ou, quando secas, tinham as sementes removidas, a polpa era esmagada em almofariz e ingerida crua [26].





*Fig. 28 Tipos de bagas*

A baga mais utilizada pelos índios norte-americanos era a *common chokeberry* (*Prunus virginiana*). Era comida ao natural pelos Abnaki de Montreal, pelos Apache Western do Arizona, pelos Lakota da Dakota do Norte e Dakota do Sul e por outros povos; os Ojibwa de Ontario misturavam o pó da baga com farinha de carne e faziam sopa, e também faziam sopa com a farinha pura da baga. Outras tribos empregavam esta baga preparada de diferentes maneiras como alimento [92].

Os Karok da Califórnia secavam as bagas da *manzanita* (*Arctostaphylos* spp.), socavam com ovas de salmão, cozinhavam com pedras quentes em cestos e comiam. Os Pomo moíam as bagas secas, misturavam com água e a massa era seca ao sol. Com a massa eram feitas sopas, pães e bebidas. Entre os Pomo, as crianças sugavam ou comiam cruas as flores da *manzanita*. Os Southern Maidu faziam mingau das flores da *bigberry manzanita*. Uma enorme variedade de bagas de diversas espécies eram preparadas de múltiplas maneiras e consumidas por indígenas californianos [26].

As bagas eram coletadas balançando o arbusto ou batendo nele com uma vara, ou destacando o galho e chocalhando-o sobre um cesto [26].



*Fig. 29 Cesto de coleta de bagas*

## **Folhas**

Os Apache do Novo México coletavam as folhas do agave e as tostavam, convertendo-as em nutritivo alimento [38]. Índios canadenses coletavam as folhas frescas do agave e as assavam, sendo tidas como delicioso alimento doce [23].

Os Uitoto do Amazonas comem o mel extraído de folhas do tabaco, que eram cozidas até formarem uma substância pastosa [108].

Da taioba (*Xanthosoma sagittifolium*, L. Schott), também conhecida como taiá, mangarás e orelha-de-elefante, os índios do Brasil empregavam suas folhas em sopas [81]. Ainda hoje faz parte da culinária mineira.



*Fig. 30 Taioba*

Índios do oeste norte-americano comem cruas ou cozidas as folhas da *mountain sorrel* (*Oxyria digyna*) e folhas e talos da *canaigre* (*Rumex hymenosepalus*) [62].

Os Mendocino da Califórnia e os de Ontario comem as folhas jovens da *common cow parnash* (*Heracleum maximum* Bartr.) [92].

Os Apache, Chiricahua e os Mescalero espremiam as folhas e talos da *showy milkweed* (*Asclepias speciosa*), obtendo um “leite” que era mascado como goma de mascar [93].



Fig. 31 Mountain sorrel

### **Raizes, tubérculos e rizomas**

Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, consumiam tubérculos e legumes cozidos e sob a forma de mingau. Consumiam também palmitos [71]. Algumas tribos gostavam da fécula da batata (na verdade rizoma) da vitória-régia [20].

Os Guaraúno, da Venezuela, faziam um pão, por eles chamado de *yurúna*, colocando a massa esponjosa da estirpe de um tipo de palmeira em vasilhas com água. A massa era lavada e coada, resultando em um líquido branco, que era deixado para repousar por um dia. No fundo assentava-se uma farinha fina e a parte líquida era removida. A farinha era seca ao sol e depois moída, e com ela era feito o pão [65].

Os Clallam e os Makah do nordeste dos Estados Unidos usavam a raiz do *coastal sand verbena* (*Abronia latifolia*) como alimento [93].

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, também nordeste norte-americano, coletavam um tubérculo por eles chamado de *Jerusalem artichoke* (*Helianthus tuberosus*). A planta era semelhante ao girassol e os tubérculos, muitos resistentes ao frio, podiam ser desenterrados em pleno inverno. Outra planta também consumida era a *groundnut* (*Apios americana*), semelhante à batata, que podia ser conservada por secagem para futuro uso. Coletavam também alho-poró e cebolas selvagens, bagas, castanhas [34].



Fig. 32 *Jerusalem artichoke*

Os Cocopa do Arizona, Estados Unidos, e Baixa Califórnia e Sonoma, México, e os Pomo da Califórnia, Estados Unidos, e Sonoma, México, desenterravam os tubérculos chamados batata-de-índio (*indian potato – Sagittaria latifolia*), que eram ingeridos inteiros ou amassados após serem assados na brasa. Tribos da língua Yuma do Arizona, Estados Unidos, coletavam e comiam crus, assados ou fervidos os bulbos do lírio do deserto (*desert lily – Hesperocallis indulata*). Coletavam também e comiam assado na cinza o caule subterrâneo da comida da areia (*sand food – Ammobroma sonarae*). Se o encontravam em grande quantidade, a parte que não era consumida era seca ao sol e guardada [26].

Os rizomas e os rebentos da taboa eram muito apreciados pelos Cocopa da Califórnia e México, os Yuma do Arizona e os Mohave do vale do rio Colorado, que os comiam crus. Os rizomas podiam ser quebrados em pedaços e secos ao sol para posterior consumo, quando eram pilados e

cozidos com peixe. Brotos novos podiam ser secos ao sol e depois pilados, sendo consumidos com milho e papas [26].

### **Tronco, casca e câmbio**

Índios Guaraon da região do rio Orinoco, na Venezuela, faziam farinha do tronco de palmeira (*Mauritia flexuosa*). Para se obter maior quantidade de matéria-prima era necessário cortar a árvore pouco antes da sua floração [214].

Os Kayapó, da Amazônia brasileira, utilizavam como alimento o caule do cupá, também chamado de cipó-babão ou mandioca-aérea. É um cipó que cresce utilizando como suporte uma árvore. Quando adulto, o caule engrossa e a planta se desprende do solo. A casca era removida e a medula consumida assada ou cozida, como também faziam uma massa da medula e com ela produziam beiju. A massa podia ser consumida pura quando seca ao sol, ou misturada com castanha ou caça ou peixe. A massa seca podia ser transformada em farinha e com ela era feito um tipo de pão [75].

As cascas internas doces da cicuta e abeto eram muito procuradas por índios canadenses [23].

O câmbio do tronco de certa espécie de *Pinus sp.* contém uma substância adocicada, que era muito apreciada por crianças da tribo dos Chimarico, da Califórnia [26]. O câmbio é uma camada celular do tronco que produz células para o xilema, para dentro, e para o floema, para fora. O xilema é composto por alburno, que conduz seiva bruta das raízes para as folhas, e o cerne, que é a parte inativa do xilema. O floema conduz seiva elaborada das folhas para o restante da planta.

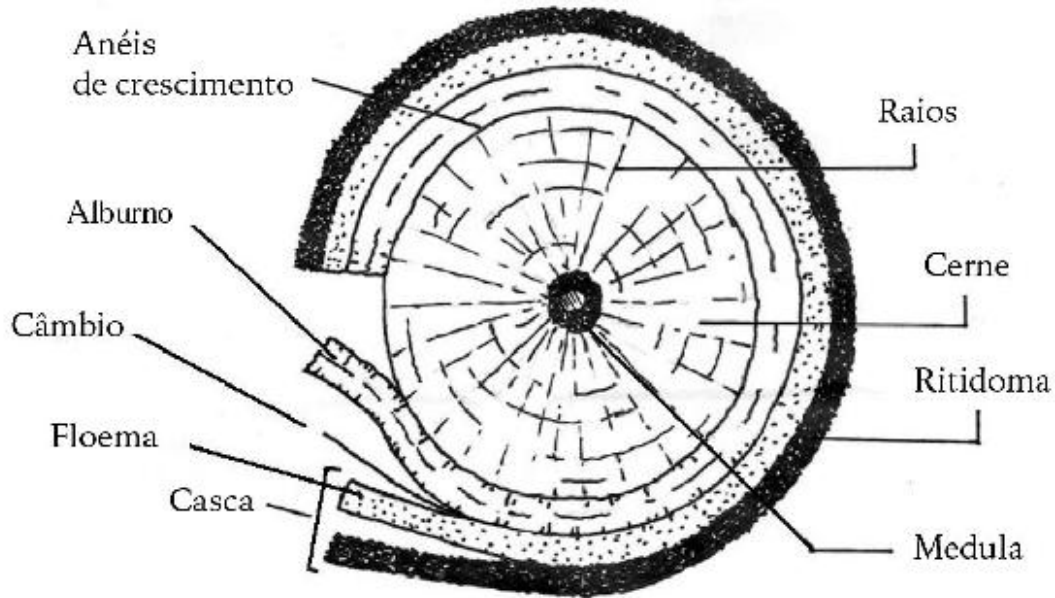


Fig. 33 Câmbio

Os Deni do Amazonas faziam uma coleta predatória do óleo de copaíba, porque derrubavam as árvores para obter o produto, que era extraído do tronco [119].

Nativos da Venezuela, nas proximidades do lago Maracaibo, obtinham do tronco da *árvore vaca* (*Brosimum galactodendron*) uma seiva com sabor e consistência muito semelhantes aos do leite da vaca [214].

### Samambaias

Os Tubatulabal da Califórnia usavam as folhas e os pedúnculos da samambaia *Pellaea macronata* como alimento. As folhas e pedúnculos da *Pteridium aquilinum* eram consumidas cruas pelos Atsugewi, também da Califórnia. Seus rizomas eram tostados e consumidos pelos Bella Coola da British Columbia do Canadá e transformados em farinha, após moídos, pelos Clallam de Washington. Suas raízes eram assadas em fornos de chão pelos Hahwunkwut da Califórnia [92].



Fig. 34 Samambaia

Outras samambaias eram consumidas por índios norte-americanos, como as dos gêneros *Blechnum* spp., *Diplazium* spp., *Osmunda* spp., *Polypodium* spp., *Polystichum* spp. e outros. Um dos usos interessantes de samambaias era o emprego de raízes de *Dryopteris campyloptera* na composição do sorvete de esquimó, uma guloseima feita basicamente de gordura batida e pequenas frutas, mas que podia conter peixe, açúcar e outros ingredientes [92].

## Algas

Os Yurok, Hupa, Yuki e os Pomo da Califórnia coletavam a alga marinha do gênero *Porphyra* spp. e a usavam como alimento. Os Yurok pressionavam uma quantidade de algas enquanto estavam úmidas dando-lhes a aparência de pão. Os pães eram secos ao sol e depois ingeridos crus. Os Hupa a apreciavam devido à presença do sal. Os Yuki e os Pomo preferiam assar as algas, mas também as ingeriam cruas. Trevos, líquens, musgos, fungos e bulbos de várias espécies de lírio eram também muito apreciados por tribos californianas [26].

Índios do Arizona, Utah, Nevada e Califórnia comiam cozidas as folhas de algas do gênero *Dondia* spp.

## Maná

O maná descrito na Bíblia é composto por secreções doces de cochonilhas, cigarras e piolhos que aderem na superfície das folhas das plantas[232]. Era coletado pela manhã pelos índios da Califórnia que dele faziam bolas do tamanho de um punho, sendo que alguns insetos que as produziam ou delas se alimentavam no momento da coleta eram incluídos na bola [206]. As folhas eram removidas e colocadas ao sol e depois batidas para a separação do maná, que era aglutinado em forma de bolas. Os Paiute posteriormente esquentavam estas bolas e as comiam como balas ou pirulitos. Os Shoshoni faziam pequenas bolas e as assavam na fogueira. Os Tubatulabal chupavam as partes frescas das plantas com maná e, como outras tribos, faziam as bolas e depois quebravam pedaços e os comiam com mingau de chia (*Salvia hispânica*) [26].



Fig. 35 Maná

## Fungos

Índios venezuelanos do século XVII serviam-se de vários tipos de cogumelos como alimento, dando preferência aos encontrados em troncos caídos e em processo de decomposição [65], o mesmo ocorrendo com os Kaiapó do Mato Grosso e Pará, que também apreciavam o farelo do tronco em decomposição de algumas palmeiras [20].

Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, [71] e índios californianos incluíam fungos em suas dietas [26].

Algumas variedades de fungos faziam também parte do regime alimentar de índios do Canadá e o pão de índio, o esclerócio (grupo de hifas endurecidas) subterrâneo de um fungo apodrecedor de madeira, era muito



apreciado [23]. Outros fungos apodrecedores de madeira do gênero *Polyporus* spp., que era venenoso cru, eram fervidos e espremidos pelos Miwok antes de ser ingeridos. Vários outros tipos de fungos, inclusive trufas, eram consumidos por índios norte-americanos como *Cantharellus cibarius*, *Hericium coralloides*, *Agaricus campestris*, *Dentinum repandum*, *Peziza aurantia*, *Pleurotos ostreatus*, *Boletus edulis* e outros [26].

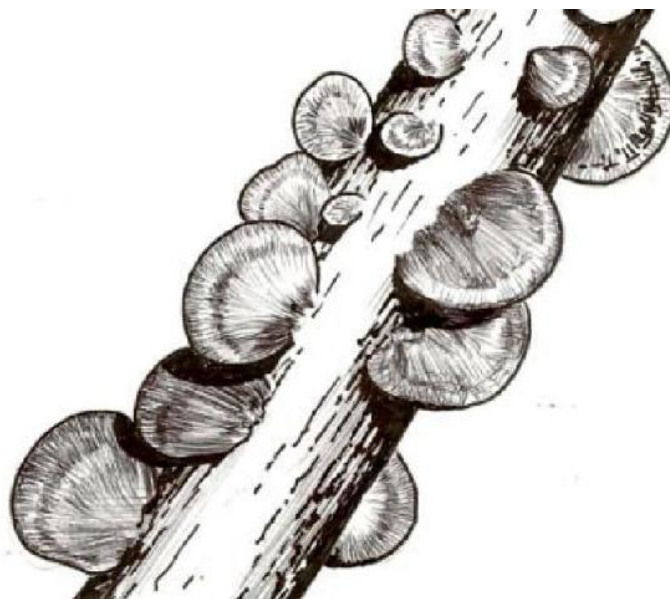
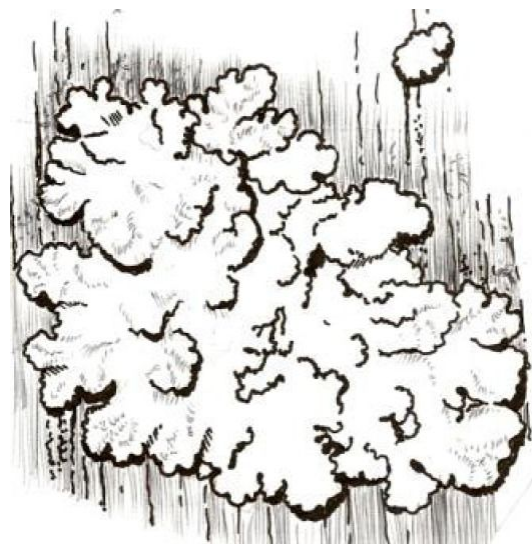


Fig. 36 Fungo apodrecedor de madeira

## Líquens

O líquen é um organismo formado pela simbiose de fungo e bactéria.

Índios californianos secavam o líquen *Alectoria fremonti*, moíam e dele faziam sopa [26]. O *reindeer moss* (*Cladonia rangiferina*), que habita o estômago do caribu, era removido, cozido e comido pelos esquimós e povos do sub-Ártico. Outros líquens apreciados pelos índios norte-americanos eram o *Bryoria fremontii*, *Bryoria tortusa*, *Cetraria islandica*, *Parmelia physodes*, *Sticta amplíssima* e *Umbilicaria dilenii* [62].



*Fig. 37 Líquen*

## **Frutos do mar**

Caranguejo, marisco e camarão-de-água-doce também faziam parte dos alimentos dos índios [110; 197]. Camarões-de-água-doce entravam também na dieta dos Asteca do México. Quando o Império abrangeu toda a terra do oceano Atlântico ao Pacífico, os Asteca incluíram em sua já variada dieta os peixes do mar, caranguejos, ostras e mariscos [198].

Várias outras tribos incluíam diversos tipos de caranguejos e mariscos em suas dietas. Ostras também faziam parte do cardápio e seu consumo era tão grande que sobravam altos montes de cascas, que depois serviam para se fazer cal [197]. As conchas de um só destes montes foram moídas e utilizadas como cal na construção do Palácio do Governador, de parte do Colégio da Bahia e de vários outros edifícios no século XVI [27], além de engenhos de açúcar [197]. Ostras que não eram ingeridas à beira-mar eram moqueadas e levadas pelos índios para suas aldeias [27]. Em alguns casos os índios mergulhavam e traziam rochas incrustadas com centenas de ostras. Ostras e outros frutos do mar eram também ingeridos cozidos em água [208]. Pérolas encontradas nas ostras eram usadas pelos Inca no *Quipo* [87].



*Fig. 38 Ostra*

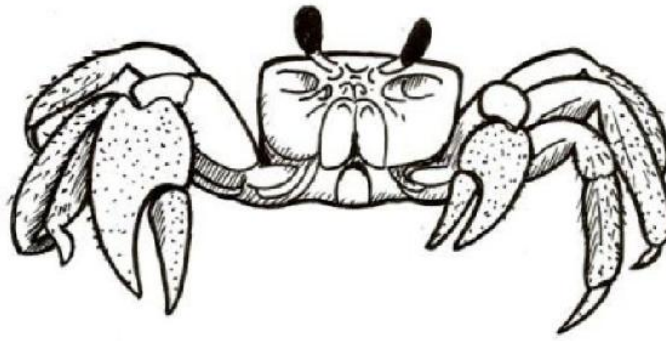
A esses enormes depósitos de conchas foi dado o nome de sambaquis. São compostos de camadas nítidas de restos de moluscos terrestres e aquáticos, carapaças de ostras, crustáceos, mexilhões, ossos e restos de peixes, incluindo cações e tubarões, répteis, aves e mamíferos como o tapir, capivara, paca e veado. Neles também são encontrados artefatos de osso, machados de pedra, animais esculpidos em pedras, cerâmica, adornos de conchas e carvão. Ossadas humanas não são raras nos sambaquis, que também mostram várias evidências de ocupação humana. No Brasil aparecem em toda a costa desde o Rio Grande do Sul até a foz do rio Amazonas. São datados entre 7.000 a 1.500 anos e se constituem de excelentes sítios arqueológicos, contendo valiosas informações sobre o modo de vida dos povos que habitaram a respectiva região [6].

Índios californianos usavam conchas para adquirir artigos como alimentos, armas e utensílios. Em outras palavras, conchas eram usadas como dinheiro [87].

Os indígenas usavam a concha do mexilhão de água doce como colher. Para fazer com que os caranguejos saíssem das tocas os índios tapavam a entrada com chumaços de ervas. Ao tentar sair para tomar ar eles eram capturados [197].

O caranguejo da praia, que fazia sua toca na areia, era procurado pelos índios para servir de isca na pescaria [197].

Os índios coletavam os caranguejos enfiando o braço na toca, mas devolviam à natureza as fêmeas para que elas procriassem e mantivessem alta a população destes animais [197]. É interessante o fato de que isto ocorria no século XVI, indicando o senso de responsabilidade ambiental dos nativos da época.



*Fig. 39 Caranguejo*

Índios do Recife utilizavam como iscas larvas, caranguejos e peixinhos. Aventuravam-se mar adentro para pescar em três toras de madeira atadas umas às outras, embarcação por eles chamadas de igapeba e pelos portugueses de jangada. O padre José de Anchieta relatou que índios, vendo que uma nau da armada de Diogo Flores estava prestes a ir a pique devido a uma enorme tempestade no litoral da Bahia, pegaram suas jangadas e com elas enfrentaram o mar revolto para salvar os sobreviventes [8].

Indígenas da região do rio Uaupés, da Amazônia, gostavam de um caranguejo, por eles chamados de *sã'sã*, abundante em alagados e igapós. Pela localização do ninho, às margens dos igapós, era possível prever ano a ano o nível das enchentes. Isto porque o ninho, para proteger seus ovos contra os peixes, era feito a uma altura que não seria atingida pelas águas [194].

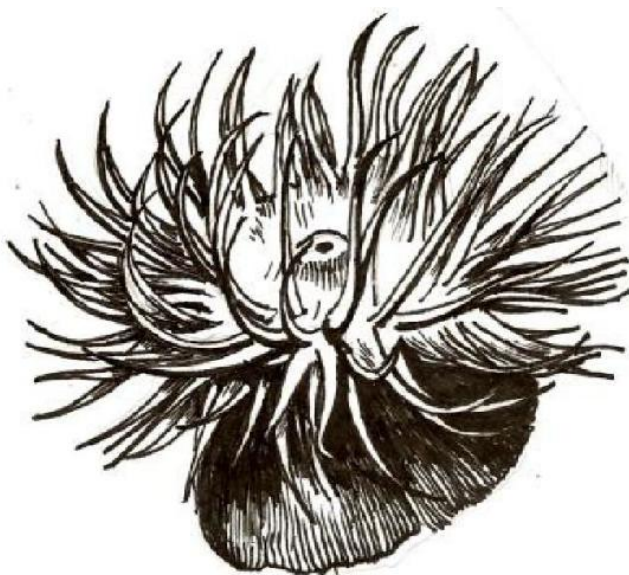
Os Tupinambá também pescavam no mar e coletavam caranguejos no mangue. Os Tupinambá da Bahia praticavam a coleta de caranguejos. Grandes conhecedores dos hábitos destes crustáceos, aguardavam a *andada*, época em que eles saem das tocas e caminham na superfície do lodo [142].

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, Estados Unidos, coletavam uma grande variedade de frutos do mar [34].

Índios da Califórnia eram costumazes consumidores de frutos do mar.

A anêmona-do-mar era seca, imersa em água e comida pelos Pomo. Os Coast Yuki as preferiam assadas em cinzas quentes e os Tolowa em brasas. Cracas eram assadas em cinzas quentes pelos Pomo, que também aproveitavam a maré baixa e faziam fogueira sobre cracas expostas nas pedras. Os Yurok assavam caranguejos em areia quente. Os Wiyot capturavam caranguejos usando uma cesta rasa, sob a qual era colocado

peso de pedra e dentro isca para o animal. Com cordões, a cesta era baixada até o fundo e depois levantada lentamente, sendo os animais apanhados com as mãos. Lagostins eram apanhados pelos Shasta da mesma maneira e assados na brasa [26].



*Fig. 40 Anênomado-mar*

Índios da Bahia do século XVI pegavam com as mãos lagostins e polvos alojados em concavidades do fundo do mar [197].

### **Artrópodes, Moluscos, Anelídios e outros**

*“Ninguém se aturde com a ostra, com toda sua aparência de lesma. Aturdimos-nos, é claro, quando o indígenaingere vermes que a nós são repugnantes, mas não, evidentemente, a ele.” [20].*

*“Com agilidade apanhavam na madeira podre, enquanto andavam, larvas de grandes besouros, que consideravam excelente iguaria, ou quebravam uma haste de costos, para matar a sede, chupando-lhe a seiva.” [200].*

A idéia de adicionar insetos na dieta é repugnante para muitas pessoas, embora a maioria deles seja uma excelente fonte nutricional. São ricos em

proteínas, aminoácidos, sais minerais e apresentam alto valor energético [149]. Os indígenas das Américas, assim como muitos povos asiáticos, africanos e da Oceania incluem insetos em suas dietas há séculos [37].

Insetos são consumidos em suas fases de adultos como nas fases imaturas (ovo, larva ou ninfa e pupa) [189].

No México havia uma comida chamada *Teotlacualli* que os sacerdotes preparavam para os deuses misturando aranha, escorpião, centopeia, cobra e outros [66]. Em Chiapas, a tradição indígena de consumo de insetos continua forte. Eles são coletados para consumo e também para comercialização [189].

Na Inglaterra e na Irlanda do século XIX era costume pelos apreciadores de pratos exóticos espalhar no pão uma massa feita a partir de baratas sem cabeças e intestinos cozidas na manteiga, farinha e sal [37]. Mesmo hoje no México e na Tailândia insetos são servidos em restaurantes, feiras e bancas de comida. Em Londres há lojas especializadas na venda de insetos comestíveis como formigas colombianas e grilos com chocolate. Já em Barcelona há no Mercado da Boqueria restaurante que serve vermes com queijo, grilos ao curry, formigas e larvas carameladas e vodka com escorpião [85].

No Camboja e Vietnã há grande consumo de insetos e outros animais venenosos como aranha, lacraia, escorpiões e cobras. O povo acredita que o consumo destes animais, além do valor alimentício, propicia curas ou alívio para diversas doenças.

Há empresas no México, Estados Unidos, França, Japão, China e África do Sul que os preparam e embalam de várias formas e os exportam para inúmeros países [148].

Em Minas Gerais há uma empresa que comercializa via internet insetos vivos como grilos, baratas e tenébrios (Bicho-da-farinha). Seus clientes são pet shops, zoológicos, pescueiros, fabricantes de rações para pássaros, peixes e pequenos mamíferos, Centro de Triagem de Animais Silvestres, projetos de resgate de fauna em hidroelétricas, etc. Amostras foram também enviadas para restaurantes mexicanos de São Paulo [192].

Pesquisas arqueológicas mostram o emprego dos insetos como alimento desde épocas remotas no México, Estados Unidos, Espanha e África do Sul [148].

Na Bíblia gafanhotos são recomendados como alimento e o maná, fornecido por Deus ao povo israelita, tendo como guia Moisés, enquanto

vagava pelo deserto em busca da terra prometida, nada mais é do que a secreção açucarada da cochonilha (*Trabutina mannipara*) [37].

Aristóteles nos ensinou que as cigarras eram muito valorizadas na dieta da antiga Grécia e as fêmeas repletas de ovos eram mais apetitosas do que os machos. Nobres chineses deleitavam-se com pupas de formigas. Gafanhotos assados com vinagre e pimenta eram muito apreciados por pastores do Ático (região onde se localiza Atenas), segundo Aristófanes [37].

Deve ser ressaltado que a maioria dos insetos consegue converter plantas em biomassa cinco vezes mais rápido do que a vaca. Por outro lado, o valor proteico, por exemplo, da formiga tanajura é de cerca de 40% ante 23% da carne de frango e 20% da de boi [85].

Estima-se que há cerca de 10 milhões de espécies de insetos atualmente, sendo que apenas 1 milhão delas são conhecidas. Pertencem ao *Filo Arthropoda*, *Classe Insecta* e se caracterizam pelo corpo dividido em cabeça, tórax e abdome, com três pares de patas. Dos animais, são os que apresentam a maior capacidade adaptativa, podendo habitar a terra, o ar e a água. Na natureza desempenham inúmeros papéis como polinizadores, decompositores, dispersores de sementes, predadores, parasitas, mantenedores da estrutura do solo, bem como servindo de alimento para outros animais. Nos dias de hoje cerca de 3.000 grupos étnicos consomem cerca de 1.500 espécies de insetos em 120 países [85].

No México a tradição de se utilizar insetos como alimento vem sendo praticada desde a mais remota antiguidade. Mesmo atualmente esta prática está disseminada entre vários grupos, uma vez que está ligada às suas crenças e tradições e foi transmitida de geração a geração ao longo dos séculos. No estado de Chiapas, nesse país, há 178 espécies de insetos ainda hoje comestíveis, como resultado da herança cultural de indígenas que habitavam a região [189].

Na década de 1940, enquanto os homens partiam em viagens de caça com o arco e flecha, uma rede de dormir às costas e espigas de milho, as mulheres dos Tupari do Pará faziam excursões diárias à floresta em busca de pequenos peixes, caranguejos e outros crustáceos e larvas de insetos, que eram consumidas com mel. Insetos como grilos e besouros eram assados e comidos com amendoim e raízes [48].

Os índios Baré do rio Negro, que eram vegetarianos, obtinham proteínas através da ingestão de formigas e gafanhotos assados. Os Xavante incluíam

gafanhotos e formigas em sua dieta [20]. Os Canoeiro do rio Juruena, no Mato Grosso, misturavam grandes quantidades de larvas na mandioca cozida, castanha, batata-doce e cará [20].

Os Uru-eu-wau-wau de Rondônia complementam sua dieta com alguns insetos [144] e os Wari de Rondônia consumiam mais de cinquenta variedades destes animais [78].

A famosa atriz de Hollywood, Angelina Jolie, é uma ilustre adepta do consumo de insetos e introduziu grilos fritos na dieta de seus filhos, que os adoram [191].

A FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) reconheceu a importância dos insetos na alimentação humana e lançou em Roma, em 13 de maio de 2013, o livro *Edible Insects: future prospects for food and feed security*, no qual ressalta que [210]:

- A criação comercial de insetos teria um grande impacto positivo não só no meio ambiente, como também no suprimento de proteínas para uma população cada vez mais necessitada de fontes de alimento.

- Insetos são ricos em proteínas, gorduras e minerais, podendo ser consumidos inteiros, moídos, em forma de pasta ou incorporados em outros alimentos.

- Embora o consumo de insetos seja desprezado pelos europeus e norte-americanos, os insetos suplementam a dieta de mais de 2 milhões de pessoas na América Latina, África e Ásia.

- Com cerca de 1 milhão de espécies, ao menos 1.900 são utilizadas regularmente como alimento. Inúmeras outras espécies poderiam ser incorporadas como resultado de estudos.

- Os insetos mais consumidos são os besouros, as larvas, abelhas, vespas, formigas, gafanhotos e grilos.

- A maioria dos insetos consumidos hoje em dias provém de sua coleta na natureza, sendo que, se fossem implantadas criações comerciais, a oferta de alimentos aumentaria substancialmente.

- Com o constante aumento da população humana na Terra, a criação de animais para consumo e mesmo como animais de estimação vai aumentar significativamente a demanda por água e solo agriculturável, o que pode ameaçar áreas hoje ocupadas por florestas.

- A criação de porcos, por exemplo, libera, por quilograma de carne produzida, de dez a cem vezes mais gases de efeito estufa do que a criação



de insetos.

– Insetos podem ser alimentados com restos orgânicos produzidos pelo homem, o que reduziria o impacto sobre o meio ambiente.

– Comparada com a dos animais tradicionais, a tecnologia para a criação de insetos é relativamente simples, podendo ser adotada em zonas rurais e em locais com escassez de alimentos.

Ao consumo direto de insetos ou de seus produtos pelo homem é dado o nome de Antropoentomofagia [85].

Os insetos e outros pequenos animais apreciados pelos indígenas das Américas são:

### **Abelhas**

Insetos pertencentes à Ordem *Insecta*, *Filo Arthropoda*, além de serem talvez os insetos que mais auxiliam na polinização das flores, também produzem o mel, a cera, própolis e geleia real. O gênero é *Apis* spp. proveniente do Velho Mundo, enquanto a maioria das nativas das Américas, da tribo *Meliponini*, não possuem ferrão [217].

O mel de abelhas faz parte da dieta humana desde os primórdios da civilização. A maioria dos índios das Américas recolhia tanto os insetos como seus produtos (mel e cera) dos ninhos nas florestas [66].

Larvas e pupas eram assadas com o favo e ingeridas puras ou com farinha de mandioca pelos índios Pankararé, da Bahia [85], e os Tapirapé do Mato Grosso gostavam de mel [18].

Os índios do Mato Grosso, os Panará, coletavam o mel e o ingeriam com açaí ou diluído em água [136]. Já os Paresi, do Mato Grosso, eram uns dos poucos índios da América do Sul que domesticavam abelhas. Mantinham-nas em cuias com duas aberturas, uma para a entrada dos insetos e outra, bloqueada com cera, por onde eram retirados os favos [137].

A cera da abelha era utilizada ainda no século XVI na confecção de instrumentos musicais como maracá, flauta e apito, como cola, vedação de utensílios, polimento e lubrificação de artesanatos e em algumas tribos em iluminação. A cera era armazenada em forma de rolos pretos e também utilizada para proteger grossos canudos de bambu empregados para a guarda de plumas [81; 208]. Os Bakairi de Mato Grosso consumiam o mel e usavam a cera para tapar buracos ou fissuras na canoa, confeccionar flechas

e, quando queimada no interior das habitações, desempenhar o papel de inseticida [183]. Os Parakanã do Pará untavam fios de algodão com cera para fazer tochas [171].

Os Araweté do Pará valorizavam sobremaneira o consumo de mel de abelhas e vespas e os classificavam em 45 tipos, comestíveis ou não. Associavam a época de seu intenso consumo, que se inicia em setembro, à chegada à aldeia do espírito do *Ayaraetã*, o pai do mel, atraído pelos xamãs [116].

Os Kawaiweté, do Parque Nacional do Xingu, conheciam quarenta espécies de abelhas nativas e muitas delas ainda não foram identificadas cientificamente. Os Kisêdje identificavam 33 espécies de abelhas nativas. Os Ikpeng, da mesma região, classificavam as abelhas de acordo com tamanho, agressividade, cor, hábito de nidificação, cheiro e se eram comestíveis ou não.

Os Kaiapó da Amazônia conheciam mais de cinquenta espécies de abelhas e as comiam cruas, assim como os marimbondos [113].

Os Rikbaktsa do Mato Grosso empregam o mel como adoçante, misturado à água, e para adoçar uma grande variedade de refrescos e sopas feitos de inúmeros vegetais [139].

Quando algum índio Cinta Larga do Mato Grosso, em viagem ou caçada, encontrava árvore com colmeia na floresta, ele marcava o local e dias depois organizava excursão para retirar o mel. Também era o responsável por limpar o local, orientar a derrubada da árvore, remover os favos e distribuí-los aos companheiros, ficando com a maior parte para ele e sua família [118].

Quando a colmeia era no solo os índios que estavam na frente colocavam um pedaço fino de madeira na entrada. Os que estavam atrás cavavam buracos que chegavam a 3 metros de profundidade para chegar à colmeia [53].

Os Botocudo de Minas Gerais quebravam com pedras o tronco da árvore que continha a colmeia, expondo os favos. O mel era coletado com cascas de árvores e devorado [72]. Transportavam o mel embebido em grandes bolas feitas do miolo do tronco de uma árvore [16].

Os Parakanã do Pará derrubavam as colmeias das árvores e para transportar o mel, envolviam os favos em pínulas da palmeira *Jussara* [178]. Outra maneira de alguns índios transportarem o mel era colocá-lo em uma

vasilha confeccionada com folhas sobrepostas e amarradas pelas duas extremidades [199].

### ***Aranhas***

Os Kaipó do Pará apreciavam aranhas-caranguejeiras [20]. O padre José de Anchieta relatou em suas cartas que mulheres indígenas faziam bebidas envenenadas a partir de substância extraída de algumas espécies de aranha [7].

Os Quiapêr, um ramo dos Pareci do Pará, caçavam a aranha-caranguejeira colocando nos buracos do solo brotos novos de bananeira, com os quais capturavam os animais. Eram comidas assadas [177].

### ***Besouros***

Besouros pertencem à Ordem *Coleoptera*, com mais de 350 mil espécies, sendo o grupo animal mais diversificado do planeta. A maioria se alimenta de plantas, podendo se tornar pragas como os besouros-da-cana, enquanto outros são úteis como as joaninhas, vorazes devoradoras de pulgões [221].

Os Tucano do rio Uaupés, no Amazonas, comemoravam com muita festa e ingestão de bebida alcoólica o surgimento de besouros na região de agosto a dezembro [35] Os insetos eram torrados e guardados para consumo pelos meses seguintes. Os Kalapalo do rio Xingu também consumiam besouros [35].

Povos indígenas do rio Uaupés, no Amazonas, consumiam besouros vivos ou torrados e os Athabascan do Alasca tostavam besouros e os comiam [26].



*Fig. 41 Besouro*

### ***Carrapatos***

Os Makuxi da região dos rios Branco e Rupununi, compreendendo Brasil e Guiana, eram grandes apreciadores de carrapatos [20].

### ***Centopeias***

Indígenas de Pernambuco do século XVII retiravam as vísceras das centopeias e devoravam o animalzinho assado [112].

### ***Cigarras***

Os Cahuilla do sul da Califórnia, Estados Unidos, grelhavam as cigarras para comê-las. O que sobrava era seco e guardado para ser depois consumido puro ou acompanhando papas. Os Shoshoni de Idaho, Nevada, Califórnia e Utah coletavam os insetos pela manhã, quando estava frio, grelhavam-nos para queimar as pernas e asas e depois os trituravam. Os Paiute de Nevada, Califórnia, Oregon e Idaho coletavam os insetos pela manhã e pelo fim da tarde e os assavam em um pequeno buraco no solo. No processo as pernas e asas eram queimadas e depois os insetos eram armazenados para consumo nos meses de inverno [26].

### ***Cupins (Térmitas)***

O cupim ou térmita pertence à Ordem *Isoptera*, com 2.800 espécies catalogadas. Prestam grande serviço à natureza, reciclando os componentes

da madeira de árvores mortas. Pelo mesmo motivo podem se tornar pragas, quando atacam madeiras em construções feitas pelo homem [30].

Indígenas do noroeste amazônico incluíam em suas dietas os cupins. Eles também eram adicionados aos seus alimentos e desempenham o papel de sal, uma vez que apresentam sabor salgado [74]. Os índios Desâna e outras etnias, das margens do rio Uaupés e seus afluentes, coletavam os insetos enfiando um funil feito de folha de bananeira-brava (*Heliconia* spp.) no orifício do cupinzeiro [37; 194]. Muito apreciados, os cupins amarelos eram comidos vivos ou assados após saírem dos buracos em dias de chuva. Outro tipo, sem asas, era ingerido de maneira semelhante [194].

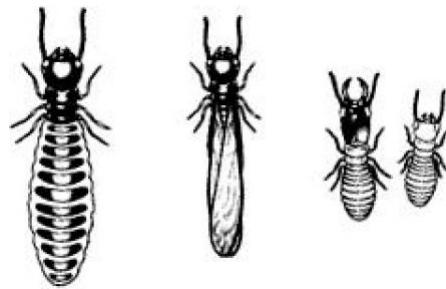


Fig. 42 Castas de cupins; rainha, alado, soldado e operário

Os índios Enawenê-nawê, do Mato Grosso, consumiam o cupim subterrâneo do gênero *Syntermes* após colocá-lo em recipiente com água e depois removendo-o e o aquecendo levemente sobre um prato de cerâmica levado ao fogo. A coleta era feita introduzindo vareta fina nas galerias e olheiros. Os insetos ferroavam a vareta e nela ficavam presos. Para coletar cupins do gênero *Nasutitermes*, que constroem ninhos em troncos de árvores, primeiro era feita a identificação da espécie para saber se era comestível. Para isto, quebravam pequena porção de um dos túneis que saíam do ninho e se dirigiam para outras partes da árvore. A seguir esfregavam o dedo na secção quebrada e, pelo odor, sabiam se o inseto podia ser comido. Em caso positivo era feito andaime ao longo do tronco até atingir o ninho. Este era derrubado e as partes que caíam no chão eram quebradas em tabuleiro de madeira. Adultos e ninfas eram recolhidos em folhas de palmeiras colocadas abaixo do tabuleiro e nelas empacotados. Posteriormente era feito um espeto com os pacotes. O espeto era levado ao fogo e os insetos ficavam prontos para o consumo [190].

Os Maué do estado do Amazonas embrulhavam os cupins em folha de bananeira e os secavam no moquém para posterior ingestão [20; 109]. Índios do rio Negro apreciavam ao menos três espécies de cupins, por eles chamados de *maniuara*, *exkó* e *buxtuá*, que eram ingeridos crus ou assados [110].

Indígenas do Departamento de Vaupés, na Colômbia, consumiam cupins [66], assim como os Quiapêr de Rondônia [177].

## ***Formigas***

*“... a estas formigas comem os índios torradas sobre o fogo, e fazem-lhe muita festa...”* [197].

As formigas habitam a terra há mais de 100 milhões de anos, sendo consideradas o grupo com maior número de indivíduos entre os insetos. Pertencem à Família *Formicidae*, da Ordem *Hymenoptera* e já foram descritas mais de 12.000 espécies, distribuídas por todas as regiões do globo, menos nos polos [227].

Nas Américas causam enormes prejuízos às plantações, fato registrado por inúmeros viajantes desde a chegada dos europeus. Muitas tribos as utilizavam como alimento [96].

Jesuítas enviados para catequizar os índios adotaram a prática indígena de comer formigas [7; 15]. Não só a adotaram como difundiram-na, ao menos entre os paulistas, com o objetivo de combater esta praga da lavoura. Na São Paulo do século XIX forasteiros ficavam escandalizados ao verem as tanajuras sendo vendidas nos tabuleiros das pretas ao lado das comidas tradicionais como biscoito de polvilho, pé-de-moleque, furrundum de cidra, cuscuz de bagre e de camarão, pinhão quente, batata assada no forno e cará cozido [106]. Outros animais entraram, por necessidade, no cardápio dos europeus que se embrenhavam pelo interior do Brasil, como relata Anthony Knivet:

*“Quando chegamos nas cabanas desses canibais, as mulheres vieram se sentar à nossa volta, nos acariciavam e choravam amargamente. Quando pararam, cada uma delas trouxe a comida*

que tinham: alguns sapos cozidos, outras serpentes ou cobras, que achamos muito gostosos.” [76].

Indígenas do norte de Minas Gerais torravam o abdômen da tanajura para comê-lo [72]. Tanajura ou içá é a fêmea da saúva fecundada e cheia de ovos [106]. Índios do rio Uruapés da Amazônia, quando percebiam a movimentação das tanajuras se preparando para sair em revoada, montavam um jirau com cerca de meio metro de altura acima do olheiro, onde se acomodava toda a família, e as recolhiam à medida que emergiam. Eram ingeridas cruas com beiju ou farinha e quando a quantidade era muito grande eram recolhidas e depois assadas [194].



Fig. 43 Tanajura ou içá

Os Mixtecos, indígenas mexicanos, apreciavam as formigas *chi-catanas* assadas ou como recheios de *tamales*. As saúvas eram muito apreciadas por povos que habitavam a região noroeste da Amazônia [74]. A tanajura ou içá, fêmea da saúva com ovos, vinha sendo consumida por indígenas crua, assada ou imersa em água quente desde antes da chegada dos europeus nas Américas. Seu abdômen torrado ainda é muito apreciado como tira-gosto ou acompanhado de arroz e feijão em algumas regiões de Minas Gerais e já o apreciei em várias oportunidades. Seu sabor lembra amendoim torrado, embora alguns identifiquem seu gosto como o do camarão [20], do torresmo e mesmo da manteiga [106]. No interior de São Paulo elas são colocadas na cachaça e o Brasil exporta para os Estados Unidos tanajuras em conserva, envoltas por chocolate [85].

A partir do modo de preparo básico dos indígenas, vários petiscos foram desenvolvidos como içá torrada com amendoim, içá assada, paçoca de içá

com farinha de mandioca ou milho, içá moqueada e servida com molho de tucupi, etc [20].

Para capturar formigas os índios faziam uma pequena cova no olheiro e nela jogavam água, que obrigava os insetos a saírem do formigueiro quando eram então apanhados e colocados em uma cabaça. Na aldeia seriam assados e comidos [7].

Os índios Western Shoshone de Idaho, Nevada, Utah e Califórnia cavavam logo pela manhã buracos no solo para aprisionar formigas, que eram assadas, piladas e cozidas para formar uma papa grossa. Outra maneira de coletá-las era colocando um pedaço de couro cru ou casca fresca de árvore sobre o formigueiro e esperar que se cobrissem de formigas. Elas eram secas e guardadas para consumo futuro [26]. Os Cahuila do sul da Califórnia cavavam formigueiros em busca de formigas e larvas. Para assá-las, elas eram jogadas em um buraco onde havia pedras quentes. Também as ingeriam tostadas ou cozidas [26].

Os índios Enawenê-nawê, do Mato Grosso, preparavam as formigas saúvas assando-as, socando-as no pilão e misturando-as à massa de mandioca no preparo do beiju. A coleta era feita introduzindo uma vara fina no olheiro e recolhendo os insetos que ficavam presos nela. Também usavam o artifício de produzir com as mãos um som semelhante ao produzido pelos inimigos das formigas, o que as obrigava a sair do solo, sendo então coletadas [190]. Os Maué do Amazonas torravam a saúva, socavam, transformando-as em paçoca [20; 109], e os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia fritavam a tanajura para comer [118].

Na América Central era comum o comércio de formiga como alimento pelos nativos. Indígenas do Brasil e Colômbia criavam saúvas para servirem como alimentos. Na Colômbia os formigueiros eram considerados propriedade de família, que os administravam e os exploravam. Recebiam cuidados especiais, sendo protegidos com cercas. As formigas eram apreciadas com chicha (bebida alcoólica feita com milho fermentado) e um tipo de pão feito de mandioca. Eram consumidas amassadas, moídas ou torradas e os indígenas a elas atribuíam propriedades analgésicas e afrodisíacas [66].

Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, consumiam o abdômen da saúva [71]. Os Xavante [20] e os Kuikuro [126] do Mato Grosso, e os Quiapêr de Rondônia [177] incluíam formigas em suas dietas. Índios da região do Xingu comiam apenas as cabeças dos soldados e operários [174].



As formigas estavam entre os insetos mais consumidos pelos índios. Indígenas da região do rio Uaupés, da Amazônia, comiam a saúva viva ou assada [194]. Indígenas do Maranhão do fim do século XVI e início do XVII apreciavam formigas assadas [39] e os índios do Pará temperavam as saúvas com tucupi [103].

Além de serem usadas como alimentos, as formigas eram usadas em rituais e nas relações sexuais. Índios da Amazônia serviam-se das dolorosas picadas das formigas *merepetec* para excitar os órgãos sexuais masculinos e femininos antes do coito [107]. Os Maué utilizavam as formigas tocandira (*Cryptocerum atratum*) para provar o valor e a capacidade de sofrer dos homens. Sua picada causava dor intensa, febres e calafrios e a região picada ficava arroxeadada. Colocavam os animais em luva de palha e plumas e envolviam a mão e o braço do guerreiro com ela [108].

As formigas serviam também para indicar a presença de ouro no local. Bastava procurá-lo nos montículos que elas faziam na superfície, trazendo terra do subsolo [40]. Também eram usadas para fechar fermentos:

*“... mas as saúvas não largam, ainda que as matem, e antes perderão a cabeça, ficando com as torqueses cravadas na carne, do que soltarem elas a presa, por isso usam delas alguns cirurgiões, quando querem coser alguma cicatriz com segurança, sem usarem pontos...”* [40].

### **Gafanhotos**

Pertencem à Ordem *Orthoptera*, Subordem *Caelifera*. Alimentam-se de folhas de inúmeras plantas e algumas espécies juntam-se aos milhares formando a *nuvem de gafanhotos*, que destrói imensas áreas plantadas [228].

O consumo de gafanhotos é muito antigo e na Bíblia, no Evangelho de Marcos, há a informação que o apóstolo João comia gafanhoto e mel [37].

Índios de Cartagena coletavam e secavam gafanhotos que serviam de moeda de troca no comércio com povos do interior. Os índios de Tucuman (Argentina) apreciavam estes insetos como alimento [66], o mesmo acontecendo com os Makuxi da região dos rios Branco e Rupununi, compreendendo Brasil e Guiana, e com os Xavante do Mato Grosso [20]. Índios de Roraima eram outros adeptos do consumo de gafanhotos [110],

assim como os habitantes da região do rio Uaupés, da Amazônia [194], e os Quiapêr de Rondônia [177].

Os Cahuilla do sul da Califórnia, Estados Unidos, cavavam longas valetas, onde colocavam areia e pedras aquecidas, e tocavam os insetos para dentro delas para tostá-los, e os que não eram comidos na ocasião eram armazenados. Os Paiute do Arizona, Utah e sudeste da Califórnia e Nevada às vezes comiam os gafanhotos crus, mas também os grelhavam em buracos no solo ou diretamente no fogo, os trituravam e os guardavam. Os Washo da fronteira da Califórnia e Nevada pegavam os gafanhotos com as mãos ou ateavam fogo no capim fazendo com que os insetos caíssem em valetas pré-cavadas. Depois de assados eram triturados e guardados para futuro consumo com outros alimentos [26].

### **Grilos**

Os Nishinam da Califórnia ingeriam grilos grelhados. Os Washo da fronteira entre Califórnia e Nevada, os Shoshoni de Nevada, Califórnia e Montana e os Southern Paiute do Arizona, Utah e sudeste da Califórnia e Nevada também apreciavam grilos. Os Cahuilla do sul da Califórnia davam preferência às ninfas, que eram ingeridas grelhadas. Quando havia grandes quantidades eram grelhadas, secas e armazenadas [26].

Índios do oeste norte-americano comiam também o *mormon cricket*, *Anabrus simplex* (*Orthoptera: Tettigoniidae*), que não é bem um grilo, mas taxonomicamente está a ele relacionado. Em determinadas épocas do ano surgiam em bandos de quase 2 quilômetros de largura e vários de comprimento. Para capturá-los os índios cavavam valas de 10 a 15 metros de comprimento, enchiam-nas de capim seco e forçavam os insetos a caírem nelas. Depois era só colocar fogo no capim e recolher cestos e mais cestos de insetos tostados. Estes eram também secos e transformados em farinha, que podia ser guardada por muito tempo. Era usada para fazer pão [206].

Outra técnica de captura era enxotá-los para valas cheias de água e com vários cestos, onde, inadvertidamente, os insetos se agarravam para não se afogarem. Os cestos eram removidos cheios da iguaria, que era misturada a bagas e groselha para se fazer a massa do pão. Eles também eram pegos facilmente logo que amanhecia, pois se aglomeravam em grandes números sob os arbustos devido ao frio. Muito apreciada pelos índios era a sopa feita

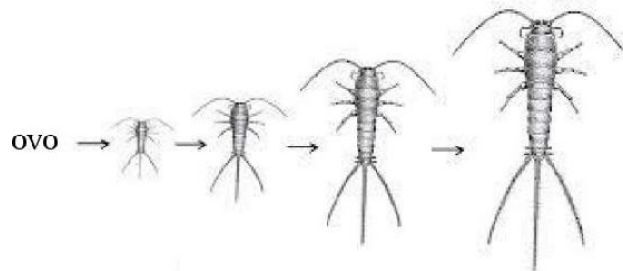
com estes insetos, que, segundo testemunhos, apresentava o sabor de carne seca de veado [206].

### **Larvas**

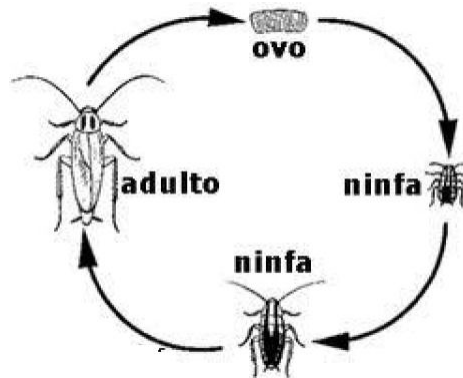
*“Criam-se em canas (taquaras) uns bichos roliços e alongados, todos brancos, da grossura dum dedo, que os índios chamam rahú e costumam comer assados e torrados. E há-os em tanta quantidade que dele se faz banha semelhante a do porco, e serve para amolecer o couro e para comer. Destes insetos uns se tornam borboletas, outros saem ratos que fazem os ninhos debaixo das mesmas canas, e outros que se transformam em lagartas que devoram as eras.” [7].*

Pela afirmação do venerado Anchieta de que larvas geram ratos pode-se deduzir que ele era adepto de uma versão distorcida da teoria da origem da vida por geração espontânea.

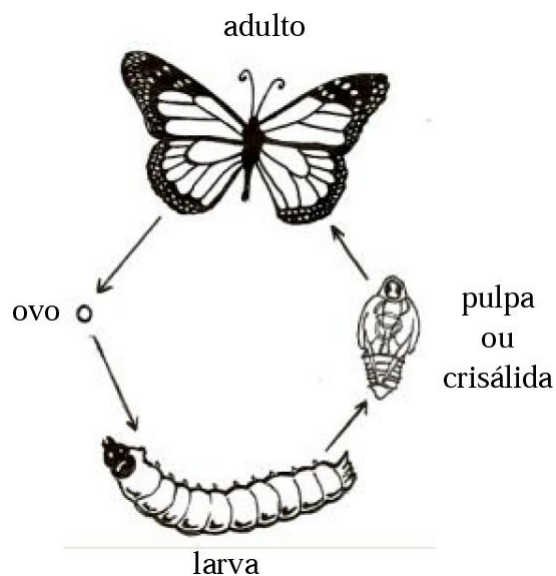
Entre os insetos há os que não apresentam metamorfose, ou seja, do ovo surge organismo semelhante ao adulto, mas com amadurecimento sexual em formação, como no caso das traças. Outros insetos apresentam metamorfose incompleta, com os estágios ovo-ninfa (ou imago)-adulto. No estágio de ninfa o animal se parece com o adulto, mas com amadurecimento sexual em formação e faltando geralmente asas, como no caso das baratas. A metamorfose completa é caracterizada pelos estágios ovo-larva-pupa-adulto. Neste caso na fase de larva ele se movimenta e no de pupa (também chamada de crisálida) não, como nas borboletas [230; 236].



*Fig. 44 Traça – sem metamorfose*



*Fig. 45 Barata – metamorfose incompleta*



*Fig. 46 Borboleta – metamorfose completa*

Cristóvão Colombo mencionou que os índios consumiam larvas encontradas em madeira em decomposição [66].

O padre Anchieta já registrava que larvas de insetos encontradas em taquaras eram consumidas assadas ou cozidas [7]. Banha semelhante à de porco era extraída dessas larvas e servia para comer e para amaciar couro [15]. No início do século XX há registros do consumo de larvas encontradas em palmeiras no interior do Maranhão, apreciadas tanto cruas como fritas [85].

Os Nukak do Departamento de Guaviare, na Colômbia, consumiam larvas de escaravelho e vespas. Os Yukpa da Colômbia e Venezuela preferiam em sua alimentação larvas de insetos a carnes, o mesmo

ocorrendo com os Tukano da Amazônia colombiana [66]. Os Asteca do México apreciavam larvas aquáticas [198].

Larvas da broca do olho do coqueiro, ou bicho-do-coco (larva do besouro *Pachymerus nucleorum* Fabricius) e a do bicho-da-palmeira (larva do besouro *Rhynchophorus palmarum* Linnaeus) eram quitutes para povos indígenas, podendo ser degustadas cruas ou fritas na sua própria gordura [85].

Os Surui de Rondônia eram grandes apreciadores de larvas de coleópteros dos gêneros *Rhynchophorus* spp. e *Rhina* spp., que ocorrem em cocos de babaçu (*Orbignya martiana* B. Rodr.). As mulheres colocavam o coco sobre uma pedra e o quebravam com outra e extraíam a larva que chega ao comprimento de 2 centímetros. Quando a larva era danificada no processo, era ingerida ali mesmo. Caso contrário era colocada em pequenos cestos para depois ser frita na própria gordura e consumida pura ou como acompanhamento de milho assado ou pipoca. Larvas cruas, depois de piladas, eram misturadas ao mingau de milho. Homens, em acampamentos de caça, colocavam os cocos na brasa e depois os quebravam, consumindo as larvas já assadas [35].

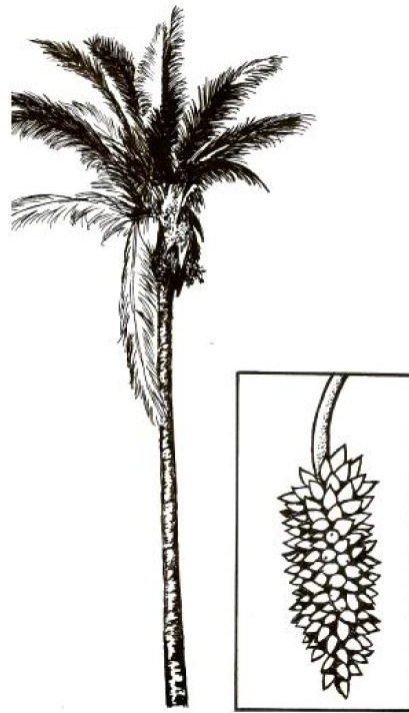


Fig. 47 Babaçu

A gordura das larvas também era usada externamente pelos Suruí de Rondônia como remédio para febre, dor de cabeça, furúnculos e outras doenças, quando misturada à tinta do urucum (*Bixa orellana*), que geralmente era usada para fins ornamentais. Por sua vez, os Timbira pilavam os cocos com as larvas e produziam um creme para os cabelos [35].

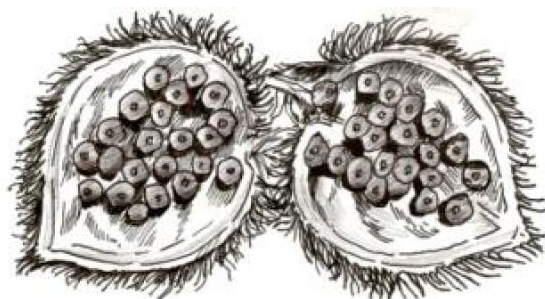


Fig. 48 Urucum

Os índios Jihauí do Amazonas apreciavam a *puremu*, larva que nasce dentro do coco de babaçu. Era consumida frita e sua gordura, liberada na fritura, era empregada como tônico capilar, excelente para evitar cabelos brancos [120]. Os Araweté do Pará adoravam larvas do coco de babaçu [116], assim como os povos do alto do rio Negro, como os Tukano, Tariana e Piratapua [66].

Para obter bebida alcoólica, índios Guarauno do rio Orinoco, da Venezuela, derrubavam palmeiras e no tronco faziam amplos sulcos longitudinais, onde se acumulava um líquido que, recolhido, era deixado para fermentar. Quando o tronco secava, no sulco apareciam larvas, que eram gulosamente consumidas [65]. Os Tapirapé do Mato Grosso gostavam de comer larvas de vespas [18].

Os índios Enawenê-nawê, antes conhecidos como Salumã, que viviam às margens do rio Iquê, no Mato Grosso, consumiam larvas de besouros e borboletas. Os tratos intestinais eram removidos e as larvas eram levadas ao fogo envoltas por folhas de pacova e depois consumidas com beiju. Larvas e pupas cruas de vespas eram também muito apreciadas por eles, assim como os alimentos que as vespas coletam para seus filhotes. Para coletá-las os índios afugentavam os adultos agressivos com tochas de fogo [190].

Larvas de besouros eram iguarias para os índios Muisca e os Nukak, da Colômbia, o mesmo ocorrendo com os Uitoto da Amazônia colombiana e

peruana. Estes muitas vezes consumiam a larva viva [66]. Índios do Amazonas ingeriam assadas ou fritas as larvas do besouro *Calandra palmaram* encontradas nos troncos caídos da palmeira miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) [110].

Os Yukpa, que viviam na Colômbia e Venezuela, assim como os Tukano, da Colômbia, preferiam alimentar-se de larvas de besouros do que de carnes de animais. Os Tukano comiam também o besouro adulto [66].

Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, consumiam larvas de palmeiras [71], enquanto os Guarani do litoral norte do estado de São Paulo adoravam uma larva gordurosa, cujo sabor lembra coco, que ocorre em troncos de pés de palmito.



*Fig. 49 Larva de besouro*

Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia eram grandes apreciadores de larvas de besouros que se alojam em coquinhos de babaçu e tucumã e larvas de lepidóptero encontradas enroladas em folhas. Larvas de tanajuras e a própria formiga eram ingeridas fritas [118].

Entre os Parakanã do Pará as mulheres coletavam larvas dos coquinhos de babaçu e do bicho-do-mamão. O bicho-do-mamão era assado em fogo aberto, enrolado em folha de babaçu [178].

Os Haló' Té Sú do Mato Grosso comiam a larva do cupim crua, algumas vezes misturada à farinha de mandioca. O *coró*, lagarta do buriti, era comido cru com beiju [181].

Os Cainguá do Paraná, Mato Grosso e Paraguai derrubavam árvores com o único objetivo de coletar larvas que apareciam quando os troncos estavam apodrecendo [35].

Na Paraíba, os índios Desâna coletam as *wahsu'bulo*, larvas de borboleta que se alimentam de folhas de uma palmeira, e as consumiam cozidas em água e sal. Já às larvas da mariposa *nihtiá* eram torradas e socadas no pilão e consumidas por eles com sal e pimenta, juntamente com beiju.

Os Nambikwara do Mato Grosso assavam larvas nas cinzas quentes da fogueira e as comiam [35; 88]

As mulheres dos Atché, do rio Uruguai, apreciavam tanto o *coró*, larva encontrada em troncos apodrecidos, que eram capazes de abandonar seus maridos para se juntarem a índios que descobriam novas fontes daquela larva [20].

Larvas de coleópteros encontradas em pupunheiras eram muito procuradas pelos índios, assim como as do gorgulho do buritizeiro e as que atacavam os frutos da palmeira uauaçu. Os Canoeiro, ou Carijó, do Tocantins e Goiás, além de gostar de frutas amassadas com mel, também ingeriam os favos com larvas, mergulhados ou não no mel. Os Canoeiro do alto rio Juruema, no Mato Grosso, preparavam um prato com larvas e castanhas raladas e cará, onde podia haver bananas maduras e carne de aves. Com larvas de borboletas faziam outro prato misturando-as à farinha de mandioca, batata-doce ou cará pilado que já estavam quase cozidos [20].

Larvas do tapuru, ou bicho de fruta, eram muito valorizadas por povos do rio Negro como os Tukano, Tariana e os Piratapuia [20].

Pedaços de vespeiro com larvas e ovos serviam como iscas para peixes pelos Kaingang, ou Coroados, do Paraná e Santa Catarina [18].

Os Botocudo de Minas Gerais faziam diferentes pratos com larvas que estavam no interior de taquaras às margens do rio Doce. Outras larvas e insetos eram ingeridos ao natural [72].

Índios amazônicos também faziam armadilhas para larvas. Quando percebiam que elas estavam comendo as folhas das árvores japurá e cunuri, derrubavam a vegetação próxima para impedir que as larvas passassem para elas, sendo obrigadas a descer em busca de alimento. Prendiam ao redor do tronco um anel de folha bem lisa, onde as larvas escorregavam e caíam no solo, sendo apanhadas e assadas lentamente próximas ao fogo [110; 194]. Se os insetos estavam na fase de crisálidas, cortavam os galhos com os casulos e os assavam. Apreciavam também vivas ou torradas umas larvas amarelo-esverdeadas semelhantes ao bicho-da-seda e que se alimentavam das folhas do ingazeiro. Outras larvas eram também consumidas como as



que apareciam nas plantas cunuri, acuaricaua e pupunheira. Larvas de vespas e marimbondos eram comidas com farinha [194].

Os Kaiapó da Amazônia comiam larvas de várias espécies de abelhas e marimbondos [113].

Vários tipos de larvas que se nutrem de folhas faziam parte do cardápio dos índios Tukano da Amazônia: a *me're-pãma* e a *me're-kapectorõã* da folha do ingazeiro; a *nyxtyá* do cunuri; a *nextoá* de planta do mesmo nome indígena; a *suxpi-sõ* da acaricuara; a *pixkõrõã* da pupunheira; a *sita* da uxpisikara [110].

Os Cahuilla, do sul da Califórnia, tostavam as folhas da planta agave onde se alojavam as larvas do lepidóptero *Megathymus stephousi*. As larvas eram saboreadas em separado e tidas como excelente iguaria [26].

Os Athabaskan do Alasca algumas vezes tostavam lagartas antes de ingeri-las. Com outras faziam uma sopa, na qual às vezes adicionavam um animal semelhante à minhoca [26].

### **Minhocas**

Índios do Acre comiam, crua ou assada, a minhoca por eles chamada de daracubi, muito comum em igapós [110].

### **Moscas**

Os Asteca, do México, incluíam em suas dietas moscas aquáticas, assim como ninhos esponjosos feitos por elas. Ovos de outras moscas aquáticas formavam uma grande massa lamacenta parecida com queijo e chamada de *tecuitlatl*, ou excremento de pedra. Eles as espremiam e a usavam para fazer pães [198].

Índios da tribo Mono da Serra Nevada (Califórnia e Nevada) secavam ao sol as pupas da mosca kutsavi (*Hydropyrus hians*) e faziam um tipo de pão misturando-as com bagas, sementes de capim e outros ingredientes. Eram também ingeridas cruas ou fritas [206].

### **Ovos de insetos**

Indígenas mexicanos consumiam, antes da chegada dos espanhóis, ovos de mosca, de formiga e de percevejos aquáticos, sendo que estes recebem no México o nome de *ahuahutle*, o caviar mexicano [85]. Também

apreciados como caviar eram os ovos depositados em grandes quantidades sobre as águas pela mosca aquática *axayacatl* [198].

### ***Percevejos***

No sul do México os percevejos foram e continuam sendo muito apreciados devido ao sabor salgado [74; 85].

### ***Piolhos***

Os Makuxi da região dos rios Branco e Rupununi, compreendendo Brasil e Guiana, e os Crixaná de Roraima eram grandes apreciadores de piolhos [20].

Índias do Rio de Janeiro do século XVI comiam os piolhos à medida que os tiravam das cabeças dos seus filhos:

*“Existe, também a bicharia que nasce sobre os homens, como grandes piolhos vermelhos que têm por vezes na cabeça. Apanhamos com tamanho desdém, quando mordidos ou picados, que se vingam deles com risadas. Conversando com esses bárbaros, via, certas ocasiões, as mulheres que catavam os insetos na cabeça de suas filhas e demais crianças, tantos quanto podiam encontrar, e os comiam em seguida, além de zombarem de mim quando me punha a rir de tal vilania.”* [208].

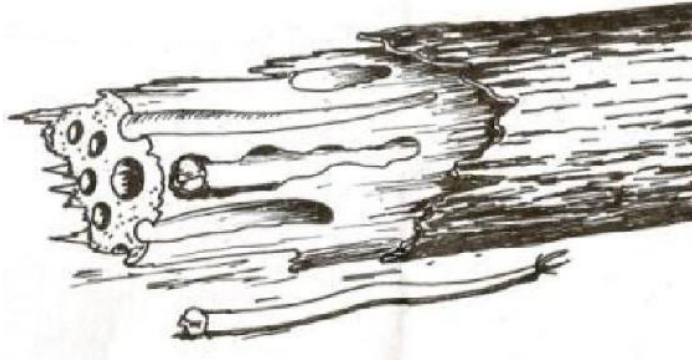
### ***Plecópteros***

Índios do oeste da América do Norte apreciavam os insetos aquáticos *salmon fly* (*Pteronarcys californica*) cozidos. Quando havia muitos, eram secos e guardados para serem consumidos durante o inverno [26].

### ***Teredos***

O teredo, turu ou gusano é um bivalve marinho da Família *Teredinidae*, Gênero *Teredo* spp. cuja larva infesta a madeira e, à medida que vai se desenvolvendo, seu corpo sofre alongamento e ocorre o aparecimento da concha que é utilizada para perfurar a madeira. A concha de apenas 2 centímetros cobre uma pequena parte do corpo do animal, que chega a 50 centímetros de comprimento. Os orifícios perfurados pelo animal são por

ele recobertos de calcário, que protege o delicado corpo. Na parte posterior do corpo, o sifão permite a alimentação, a respiração e a excreção. Foi e continua sendo a maior praga das embarcações de madeira [99; 196].



*Fig. 50 Tronco de madeira perfurado pelos teredos, e animal ao lado*

Era muito apreciado pelos indígenas amazônicos, como relatou o padre João Daniel (1722-1776);

*“Turu é a peste das embarcações do Amazonas, ainda que não é só do Amazonas. É semelhante à minhoca, e propriamente é minhoca da água, é branca, mui delgada, e tão mole, e flexível, como uma tripa delgada, e faz admirar como um tão desprezível bichinho tenha tanta força, e atividade que roa, passe, e fure as embarcações, e qualquer madeira, pondo-o como um crivo!...Com serem bichos tão desprezados, e os índios do Amazonas tão nojentos, fazem destas minhocas, ou lombrigas, pratinhos de muita estimação, e apreço, e ainda muitos brancos; para o que vão nas vazantes pelas praias de lodo, abrem os paus podres, de que estão cheios os rios, e em breve espaço de tempo enchem pratos, ou cuias, que levam para casa, guisam, e se regalam [40].*

### **Vespas e marimbondos**

Índios Chuh da Guatemala consumiam pupas do gênero *Polistes* spp. e os Maia do México larvas de vespas, por eles chamadas de *ek*.

Para se apoderar de caixas de marimbondos, índios da Amazônia esfregavam a mão na axila e a aproximavam da caixa, forçando os insetos a

se porem em fuga devido ao cheiro do suor. A caixa lhes servia de prato, onde era adicionada a farinha que era comida com as larvas [194].

A vespa era chamada de *caba* por várias tribos. Uma delas, entre os rios Tapajós e Madeira, resolveu adotar este nome para designar seu povo, ficando conhecida como Cabaiva, que significa caba assanhada [106]. Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, consumiam filhotes de marimbondo [71].

Os Araucano do Chile e Argentina adoçavam seus alimentos com o mel do marimbondo *Bombus chilenses* que faz seu ninho no solo [84].

### ***Tartarugas, tracajás, jabutis e cágados***

Era e é comum na Amazônia peixes, tartarugas e tracajás ficarem presos em lagos formados com a baixa das águas dos rios. As tartarugas saem e se dirigem para o rio mais próximo. Por alguma razão os tracajás nela permanecem e os índios, para capturá-los, batiam na água com pedaços de pau durante o dia. Os animais esperavam a noite para sair e eram facilmente capturados [21]

Tartarugas eram facilmente capturadas após a desova por índios da Amazônia que simplesmente as viravam com o casco para baixo e depois as recolhiam e as levavam à aldeia, colocando-as em currais previamente preparados [4; 40].

Índios amazônicos montavam um palanque dentro da água e lá ficavam observando o movimento das tartarugas marinhas. Quando alguma se aproximava, mesmo estando bem no fundo, o índio mergulhava e a dominava com as mãos [40]. Os Otomaco da Venezuela também capturavam tartarugas mergulhando na água [65].

Os Caibi do Mato Grosso consumiam o tracajá (tartaruga amazônica que chega a pesar 12 quilos) e seus ovos. Cozinhavam os ovos, desta forma conservando-os por longo tempo [185].

Índios de algumas tribos adoravam o jabuti com farofa. Removiam os intestinos do animal através de um buraco na parte ventral, através dele introduziam farinha e colocavam o jabuti inteiro para assar nas brasas [20].

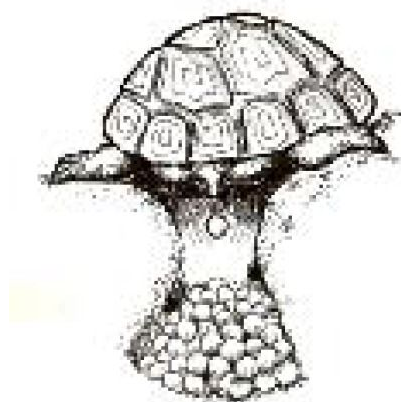
### **Ovos**

Os Rikbaktsa do Mato Grosso, além de comerem o tracajá, eram grandes admiradores dos seus ovos e os de cágado, que desenterravam da areia [139]. Os Arawete do Pará faziam incursões às praias arenosas em

setembro em busca de ovos de tracajá [116]. Os Deni do Amazonas faziam incursões de até oito dias para coletar ovos de tartaruga e tracajá e para coletar estes animais [119]. Ovos de tartaruga apresentam a casca tão dura que índios venezuelanos do século XVIII praticavam com eles um tipo de jogo de bola nas praias do rio Orinoco. Outro jogo era arremessá-los contra o oponente [65].

Os Tapirapé do Mato Grosso coletavam ovos de tartaruga e os consumiam com avidez [18]. Os Carajá do Pará faziam um prato chamado de *calugi* com ovos de tartaruga, carne, peixe e outros ingredientes [20].

Índios de várias tribos dirigiam-se no século XVIII para uma ilha na foz do rio Orinoco para coletar ovos de tartaruga. Eles eram depositados em buracos de cerca de 90 centímetros de diâmetro e 60 de profundidade. Membros de cada tribo faziam seu próprio acampamento em locais diferentes na praia. Enfiavam uma vara comprida na areia e, de acordo com a facilidade ou dificuldade com que a vara nela penetrava, sabiam se havia ovos de tartaruga no local. Após coletados, muitos ovos eram secos ao sol e comidos pelos índios [214]. Os índios Guamo e Otomaco da Venezuela moqueavam os ovos, e o que não era consumido no local era guardado para depois [65].



*Fig. 51 Tartaruga botando*

Índios venezuelanos do século XVIII extraíam azeite de ovos de tartaruga. Para tanto, lavavam o interior da canoa, colocavam-na na terra firme e a enchiam de ovos limpos e água. Com os pés bem lavados pisoteavam os ovos e deixavam a canoa com os ovos esmagados e a água tomarem bastante sol. Na superfície formava-se então uma substância oleaginosa, que era removida, colocada em recipientes de barro e fervida,

formando um azeite puríssimo que era utilizado pela tribo e também servia de moeda de troca com outras tribos e europeus [65].

Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, consumiam também ovos de tracajás e de cágados [71].

Índios amazônicos preparavam a *farinha de ovo*, cozendo ovos de tartaruga que depois eram desidratados no sol e finalmente transformados em farinha [70].

Ovos de iguana eram ingeridos crus ou misturados com farinha e sal por índios amazônicos [21].

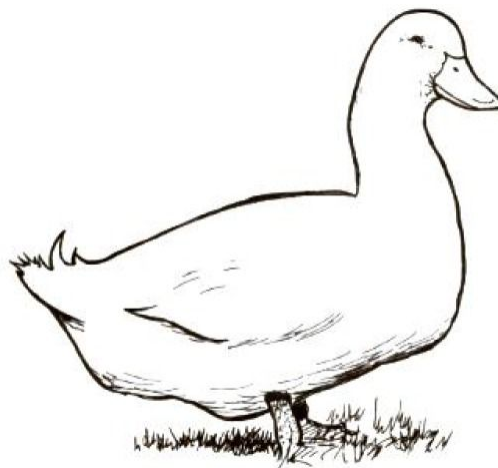
Há relatos de que na Amazônia brasileira a primeira tartaruga faz um buraco de 1 metro de profundidade, deposita seus cerca de 120 ovos e os cobre com areia. A próxima deposita seus ovos sobre os da primeira e os cobre de areia, e assim continua até que todo o buraco esteja cheio de ovos [21].

Os europeus incentivavam os índios a coletar os ovos das tartarugas para obtenção do azeite e com isso a população desses animais diminuiu consideravelmente [40].

Os Karipuna do Amapá consumiam a carne e ovos de camaleões encontrados nas áreas queimadas para implantação de roças [122].

Os Nambiquara de Mato Grosso e Rondônia faziam um pequeno furo no ovo de pata, revolviam com uma vareta o seu conteúdo e o assavam no borralho.

Ovos de uru, ou corcovado, além da carne desta ave, eram também muito procurados por índios amazônicos [110]. Contudo, os Parakanã do Pará não comiam aves e nem ovos [171].



*Fig. 52 Pata*

Ovos de codorna e de patas eram muito procurados pelos Luiseño da Califórnia [26].

Os Quillayute da costa do Pacífico, em Washington, Estados Unidos, coletavam ovos de pássaros nos ninhos, assim como os filhotes [184]. Os Salina da Califórnia apreciavam ovos cozidos de aves [26].

Índios venezuelanos apreciavam sobremaneira os ovos de crocodilos e mesmo quando o feto já estava formado eles os ingeriam [64]. Indígenas brasileiros também apreciavam ovos de jacaré [20].

Ovos de ema, andorinha, cigana, gaiivota e anhumas eram muito apreciados por povos amazônicos [110].

Ovas de salmão eram secas ao sol. Os Tolowa, Wiyot e os Pomo da Califórnia comiam os ovos e as gônadas do ouriço-do-mar [26].

### ***Terra***

Algumas tribos de índios incluíam a terra no cardápio. Para uma lista que incluía insetos crus ou assados, cobras, larvas, piolhos e alguns tipos de carne apodrecida [20], macacos e homens, não é de todo estranho que a terra participasse desta lista.

Ao longo dos tempos o ser humano foi aprendendo quais plantas e animais eram comestíveis. Em alguns casos foi por tentativa e erro, principalmente em situações de fome extrema, quando a única opção para não morrer era comer o que tinha à disposição. A observação dos hábitos alimentares dos animais contribuiu muito para a ampliação dos alimentos que foram sendo incluídos na dieta humana.

Há vários relatos de navegadores dos séculos XVI e XVII que se viram obrigados, em longas viagens, a comer artefatos de couro e de outros materiais quando todo o alimento havia se esgotado. Mais recentemente, em 1972, um avião da Força Aérea Uruguaia caiu na Cordilheira dos Andes e os sobreviventes viram-se obrigados a comer a carne das pessoas que haviam morrido. Em 2006 um menino de oito anos, de Senador Canedo, região metropolitana de Goiânia, sobreviveu por oito dias em um buraco de 6 metros de profundidade bebendo água da chuva e alimentando-se de terra [61].

Não só povos das Américas tinham o hábito de comer terra, mas também os europeus, africanos e asiáticos. Trabalhadores de minas alemães, ao invés de manteiga passavam argila no pão, e mulheres de Portugal e Espanha gostavam de mascar argila, por elas chamadas de terras cheirosas

[214]. A geofagia entre humanos foi documentada em 450 a.C. por Hipócrates [202].

Sabe-se que em algumas circunstâncias tribos eram assoladas pela fome e tentavam se alimentar do que se achava ao seu redor. Alguns estudiosos acreditam que uma das opções era a terra e com o tempo foram se acostumando com esta escolha, que passou a fazer parte do cardápio.

Outra maneira de os humanos aprenderem quais plantas e animais eram comestíveis foi observando do que animais se alimentavam. Alguns são herbívoros, outros carnívoros, outros onívoros (como o lobo-guará, o porco, a ema, o jabuti, etc.) e há ainda os geófagos, que se alimentam de terra, como o matapi (peixe), o jabuti, o mutum [20] e o jacundá-coroa (peixe) [107]. Mesmo animais não necessariamente geófagos às vezes ingerem terra para dela obter sais não disponíveis nas suas fontes alimentares usuais.



*Fig. 53 Minhoca*

Há locais na floresta chamados barreiros, resultantes de antigos depósitos de sal-gema, onde se pode observar uma grande variedade de animais chafurdando o barro. Lado a lado estão a onça, o veado, a capivara, diversos pássaros, todos em busca do cloreto de sódio e outros sais. Na América do Norte este comportamento dos animais pode ser observado em várias regiões onde são vistos o bisão, alce, urso, coelho, esquilo, marmota e vários tipos de pássaros, além de animais domesticados como boi, ovelha e porcos [44].

Os índios ficavam de tocaia nestes locais à espera de caça. Possivelmente observaram os animais ingerindo o barro e, conseqüentemente, fizeram o mesmo. Supostamente alguns gostaram e o incluíram em suas dietas. Vaqueiros do sudeste brasileiro chamavam a estes



lugares de lambedor, uma vez que o gado lambe a terra. Com a chuva, formam-se lagoas salinas de onde o sertanejo extraía o sal.

Algumas tribos levavam o barro para suas aldeias, onde o usavam para fazer sopa de argila acrescida de pirarucu e mandioca. Os Tupinambá do Maranhão faziam bolas de terra e as ingeriam como se fossem fruto. Além de barro, ingeriam terra de cupinzeiros, areias e outros tipos de solos [20].

Algumas nações de índios venezuelanos tinham o costume de ingerir terra e muitos europeus acreditavam que não ficavam doentes porque também ingeriam gordura de jacaré [64].



*Fig. 54 Comendo terra*

Os Otomaco, da Venezuela, na época de escassez de pesca alimentavam-se majoritariamente de terra. Faziam provisões de bolinhos de terra, cada um com cerca de 10 centímetros de diâmetro, amontoados em forma de pirâmide com cerca de 1 metro de altura. Os bolinhos eram levemente assados e com isso obtinham uma crosta endurecida. Depois eram levemente umedecidos para serem comidos e aqueles índios chegavam a passar dois meses tendo em sua dieta apenas os bolinhos de terra. Quando a estação de pesca voltava, eles raspavam a crosta dos bolinhos e a adicionavam ao peixe para ingeri-lo. Indianistas, missionários e outras fontes atestaram que a saúde dos Otomaco era perfeita e nada indicava que a ingestão de terra provocasse algum tipo de distúrbio [20; 65; 214].

A ingestão de terra pelos Otomaco ocorria também durante um jogo com bola. Doze participantes de cada lado deveriam receber e rebater com o ombro direito a bola feita de borracha e, à medida que jogavam, iam comendo punhados de terra [64].

Os Otomaco faziam um singular pão de terra. Amassavam em forma de bola a argila ou barro especial que, devido à contínua ação da água, se achava deteriorado. A bola era colocada dentro de covas feitas à beira do rio. No centro da massa enterravam os grãos de milho, outros cereais ou frutas. Dias depois, quando o que fora incorporado estava fermentado, retiravam o conjunto, colocavam em um recipiente e o amassavam novamente, adicionando um pouco de água. Tudo era passado em peneira bem fina e recolhido em outro recipiente. A mistura era deixada em repouso e a terra e o amido decantavam. A água clara que ficara acima era misturada com gordura de tartaruga ou jacaré e tudo era adicionado à parte decantada e o conjunto mais uma vez amassado. Pães arredondados eram feitos com a massa e assados, resultando em uma textura macia. Quando não havia gordura os pães eram feitos apenas com a parte decantadas, mas depois de assados ficavam duros [65].

Os Atsugewi da Califórnia faziam pães e biscoitos com massa de amêndoa de bolota (castanha do carvalho), água e terra. Eles eram envoltos em folhas de girassol e assados a noite toda em fornos de terra. Eram itens muitas vezes presentes em expedições de caça [26].

Índias ceramistas das margens do rio Magdalena, na Colômbia, comiam a argila que estava sendo usada para fazer potes e cuias [214].

No Peru os nativos ingeriam a cal misturada com folhas de coca e era comum que os índios mensageiros levassem em suas viagens apenas este *alimento*. Os Guajiroe do Rio Hacha comiam a cal pura, sem nenhum acompanhamento [214].

Tribos dos Andes, como os Quetchus, mergulhavam os alimentos em água com argila dissolvida antes de ingeri-los, alegando que este procedimento evitaria dores estomacais, disenteria e infecções alimentares. O resgate de prisioneiros era pago com argila e não com prata. Quando o Império Inca desintegrou-se, grupos fugiram para os Andes levando consigo não os tesouros em metais preciosos e sim lotes de argilas. A argila era tão importante para os índios que ela era seca e transportada para todo lugar para onde eles se dirigiam. Além de alimento, a argila era também usada como máscara pelos guerreiros, para pintar o corpo em danças

cerimoniais e também para cobrir o corpo de mensageiros exaustos, aliviando-os da exaustão. Imersão na argila era prática comum para relaxamento corporal [45].

Em Quito, os nativos de Tigua bebiam com água uma argila muito fina misturada à areia quartzosa que dava a aparência leitosa ao líquido e o nome dado à bebida era *leite de argila* [214]. Algumas tribos do Alto Xingu como os Nahuquá, os Mehinaku e os Aueto buscavam para beber água de charcos lodosos e barrentos ou de canais de água parada.

Em algumas tribos era costume usar argila como acompanhamento para pratos de mandioca e peixe como o pirarucu [20].

Alguns sertanistas relataram que durante a marcha pela floresta alguns guias indígenas paravam ao lado de cupinzeiros e deles removiam pedaços para comer [20].

Os Kaiapó da Amazônia comiam ninhos de cupins e de formigas [113].

A argila cinza-esverdeada era a preferida. Alguns tinham preferência por tipos de terra como os Txukahamã, que habitavam as regiões dos rios Xingu e Jarina, que não gostavam de barro como a tabatinga, mas adoravam terra saibrosa, encontrada em cupinzeiros. De um modo geral, todo tipo de terra era ingerido pelos índios, incluída entre elas a areia da praia [20].



*Fig. 55 Avaliação do cupinzeiro*

Índios da Amazônia distinguiam os sabores de diferentes terras. Algumas eram chamadas de *itá-ceen*, ou seja, *pedra doce*, e outras de *itá-*

*iukira*, que significa *pedra salgada* [20].

Os Bororó bebiam água misturada com uma terra branca e os Mehinaku e os Bakairi de Mato Grosso preferiam para beber a água lodosa e barrenta. Meninos nativos do rio Negro mergulhavam em lagos e rios para comer o barro depositado no fundo, acreditando que ele curaria a febre. Constatou-se que índios atacados de verminoses e malária, com problemas no fígado e no baço, mesmo assim apresentavam quantidade satisfatória de hemoglobina no sangue, o que foi atribuído ao costume de ingerir terra com alta concentração de óxido de ferro e manganês [20]. Estes dois óxidos fazem parte de medicamentos receitados a portadores das duas moléstias e os índios instintivamente as combatiam ingerindo terra.

Mesmo após entrarem em contato com missionários, as paredes de barro dos edifícios das missões tinham que ser reformadas três vezes por ano, visto que os índios as comiam [18; 40]. Nem os vasilhames de barro escapavam [40].

Embora a ingestão de terra fosse comum entre os índios, alguns viajantes europeus às vezes associavam erroneamente este hábito como um ato de suicídio [57].

Algumas tribos de índios norte-americanos ingeriam argila pura ou em combinação com outros alimentos, como batatas selvagens, para minimizar o sabor acre deste vegetal [23].

Os Bakairi do Xingu afirmavam que seus antepassados não conheciam o milho e nem a mandioca e se alimentavam de terra [20].

Várias hipóteses foram levantadas para tentar explicar o fato de que algumas tribos de índios ingeriam terra: estavam acometidos de ancilostomíase ou necatoríase, ambas conhecidas como amarelão e causadas por nematoides que infectam o trato intestinal (e ainda hoje, quando alguém come terra, diz-se que “está com vermes”); excessiva desnutrição; fome excessiva; fome durante falta de alimentos; necessidade de variar o cardápio; adotar o comportamento de animais.

Alguns atribuem a geofagia dos humanos como decorrência da desordem alimentar conhecida como pica, alotriofagia ou alotriogeusia, quando a pessoa é compelida a ingerir substâncias não alimentares como carvão, lascas de tintas, giz, tecido, terra, e outros [202].

Há várias outras teorias, nenhuma delas totalmente aceita, para tentar explicar o hábito de animais e homens comerem terra. Uma delas atribui este costume à fome e um dos fatos que apoiam esta teoria é que na Europa

Ocidental o consumo de terra era muito grande em épocas de grande escassez de alimentos [44].

A segunda teoria, aplicada apenas a aves, estipula que a ingestão de terra auxilia na digestão de alimentos, já que pedras presentes no solo ajudariam a moê-los no trato digestivo [44].

A terceira teoria avança a possibilidade de que substâncias presentes no solo serviriam de tampão quando o alimento ingerido é muito ácido ou alcalino [44].

A quarta estipula que a geofagia combate diarreia, dores estomacais e vermes intestinais [44]. O fato é que a ingestão de terra para amenizar aqueles sintomas vem sendo empregada há séculos. Alguns medicamentos atuais incorporam em suas fórmulas minerais do solo ou seus substitutos sintéticos com a mesma finalidade. Desta forma, quando tomamos tais medicamentos estamos involuntariamente praticando geofagia [202].

A quinta visualiza a possibilidade de que substâncias presentes no solo serviriam para neutralizar possíveis efeitos perniciosos à saúde provenientes de ingredientes tóxicos presentes no fruto ou outras partes comestíveis de certas plantas. Para apoiar esta teoria é lembrado que índios sul-americanos, ao ingerir alguns tipos de batatas-selvagens, consumiam também argilas que neutralizavam efeitos danosos de alcaloides presentes na planta. Outro exemplo é que índios da Califórnia misturavam no bolo feito de fruto do carvalho uma quantidade de argila para neutralizar o ácido tânico, amargo e tóxico [44].

A sexta teoria, que é a mais aceita, determina que a geofagia é um meio eficiente de se obter sais minerais necessários ao organismo e ausentes nos alimentos disponíveis. Como exemplos, animais em barreiros e mulheres grávidas ou lactantes ingerindo terra [44].

# CAÇA

*“... e mais ainda, nos dias em que se proíbe comer carne, também dela se abstém fora da aldeia, de maneira que, quando estão longe dos irmãos no tempo da Quaresma, comendo os outros carne, eles, dando por motivo os costumes cristão que adotaram, abstiveram-se das comidas proibidas.” [10].*

O texto acima escrito pelo padre José de Anchieta em agosto de 1556 deixa clara a influência dos jesuítas sobre os hábitos alimentares dos índios brasileiros. Contudo, como a interação entre diferentes civilizações é um caminho de duas mãos, os próprios jesuítas foram influenciados pelos nativos no que se refere a alimentos, como no texto abaixo, quando em carta de maio de 1560 o mesmo Anchieta se refere ao costume dos índios de comerem formigas assadas:

*“Quão saborosa e quão sã seja esta comida sabemo-lo os que o experimentamos.” [7].*

## **Animais caçados**

A fauna presente em cada região do vasto território das Américas determinava quais os animais estavam disponíveis para ser caçados pelas tribos, embora crenças religiosas e tabus condicionavam as escolhas.

Os indígenas brasileiros alimentavam-se de animais como porco-domato, macaco, paca e capivara, veado, jabuti, tracajá, e uma grande

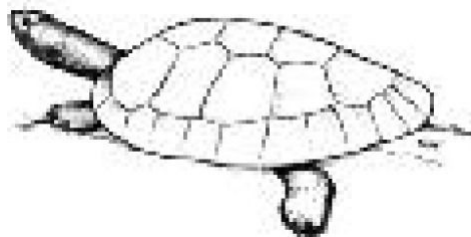
variedade de aves e vários outros animais. A capivara também era criada como animal doméstico. Saíam para pastar, mas depois voltavam para a aldeia [7; 15].

Os Matsés ou Mayoruna da Amazônia brasileira e peruana preferiam caçar e consumir o macaco-prego e as queixadas, mas também utilizavam anta, macaco-barrigudo, caititu, paca, tatu, veado, jabuti, jacaré e preguiça [185].



*Fig. 56 Capivara*

Todos os indivíduos dos Kayapó do Mato Grosso e Pará ausentavam-se de suas aldeias por meses para prolongadas caçadas e comiam suas presas na própria floresta. Só os jabutis eram poupados porque sobrevivem muito tempo sem comer e beber. Cada lote de quinze animais era amarrado em duas varas e transportado pelo índio para a aldeia no fim da caçada [125].



*Fig. 57 Tracajá*

Os inimigos naturais das tartarugas do Novo Mundo eram os animais como jacaré, onça e aves, além dos índios. Mesmo assim elas existiam em tão grande número que os primeiros europeus relataram que em certos trechos de água chegavam a dificultar a navegação [40].

Os Rikbaktsa do Mato Grosso consumiam todo tipo de caça como macacos, porco-do-mato, caititu, cotia, paca, veado, quati, anta, tatu, ariranha, irara, etc., menos o macaco-da-noite [139].

Índios do Chile no século XVI apreciavam a carne da chinchila, pequeno roedor de 25 centímetros de corpo mais 15 de cauda, cujo pelo, muito macio, era usado na confecção de peças de vestuário [188].



*Fig. 58 Macaco*

Também caçavam aves pela carne e pela beleza das penas como arara, ararinha, papagaio, gavião, japuira, mutum, mutum-carijó, tucano, tucaninho, garça, pato, marreco, biguá, jacamim, jacu, jacutinga, macuco, macuquinho, pomba, coruja e todo tipo de passarinhos [180].



*Fig. 59 Coruja*





*Fig. 60 Japuira*

Os Kuikuro de Mato Grosso preferiam jacus, mutuns, tracajás e peixes [126].

Os Sanumá de Roraima e Venezuela comiam apenas peixes, macuco e jacamim [168].

Acredita-se que o apreciado prato *pato no tucupi* tenha sido criado por índios amazônicos devido à exuberante quantidade destas aves na região. Este prato consiste de carne de pato, molho de tucupi e folhas de jambo [110].



*Fig. 61 Jacu*

As aves faziam parte fundamental da dieta dos Esquimó, além de fornecer penas para vestimentas. Uma das mais procuradas tinha o aspecto de uma pequena galinha e era por eles chamada de *ptarmigan* [14].

Os Esquimó do Canadá caçavam mamíferos marinhos no inverno. No verão caçavam caribus e aves. Os que habitavam a região do rio Mackenzie caçavam caribu, alce, boi-almiscarado, castor, rato-almiscarado e foca [47].



*Fig. 62 Ptarmigan*

Os esquimós Copper, que viviam no leste, caçavam caribu e boi-almiscarado no verão e foca no inverno. Os Netsilik, também do leste caçavam mamíferos marinhos. Os Goolik do norte da ilha Baffin apreciavam muito a carne de morsa e no verão iam para o continente caçar caribu e aves [47].



*Fig. 63 Boi-almiscarado*

Indígenas da América do Norte caçavam veados, alces, antílopes, ursos, coelhos e vários outros animais. A introdução do cavalo no início do século XVI na América facilitou a caça aos bisões pelos índios do meio oeste norte-americano [54].

Os Timucua da Geórgia e Flórida caçavam veado, urso, quati, gambá, esquilo, raposa, coelho, golfinho, foca, peru, sapo, tartaruga, jacaré, cobra e outros [215].



Fig. 64 Caça ao urso

Os índios aproveitavam do bisão a carne, a pele e o osso e o animal estava relacionado ao lado espiritual das tribos. Do pelo faziam cordas e almofadas, dos chifres e cascos ferramentas e utensílios, do tendão linha de costura e cordas para arcos e da pele cobertores, vestimentas e coberturas de habitações. Uma habitação normal exigia de doze a vinte peles de bisão. Os Blackfoot de Montana, Alberta e Saskatchewan consideravam como verdadeira apenas a carne do bisão, sendo que carnes de outros animais eram tidas como de segunda classe [98; 239].

Embora tenha se tornado comum chamar o bisão norte-americano de búfalo, a verdade é que são animais distintos. Ambos pertencem à ordem *Artiodactyla*, mas o bisão está incluído no gênero *Bison* spp. e o búfalo aos Gêneros *Bubalus* spp. e *Syncerus* spp. Os búfalos são originários da África e sul da Ásia e o bisão da América e Europa [46].

Não era permitida caçada individual porque, mesmo que o índio matasse um ou outro animal, ele assustaria a manada. Os infratores tinham suas armas quebradas, suas roupas rasgadas, sela e chicote destruídos, o rabo do seu cavalo cortado e eles eram mandados embora a pé [98].

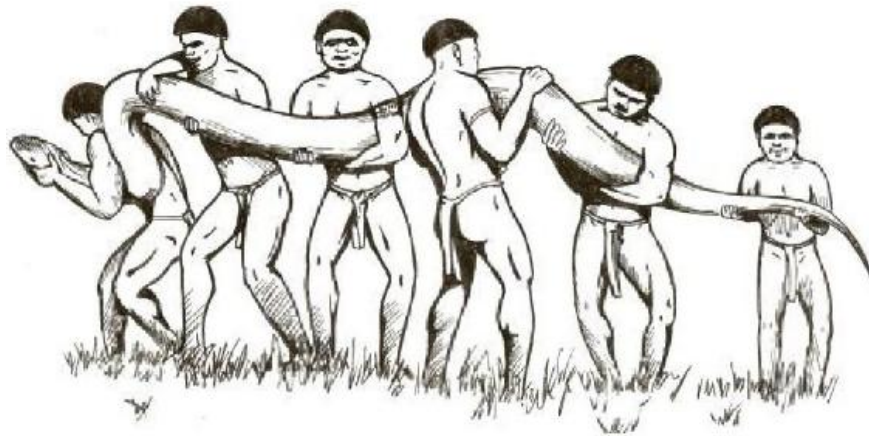
Antes do arco e flecha, a estólíca era a arma preferida na caça de bisões [55].



*Fig. 65 Bisão*

Várias tribos incluíam carne de cobra em seus cardápios [96]. Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia comem quase todos os tipos de animais como mamíferos, aves, peixes e répteis, mas apenas a jiboia entre as cobras.

Índios da região central do México caçavam, antes da chegada dos europeus, lebres, coelhos, porcos selvagens, faisões, corvos, rolas e uma grande quantidade de aves aquáticas, rãs e caramujos [198].



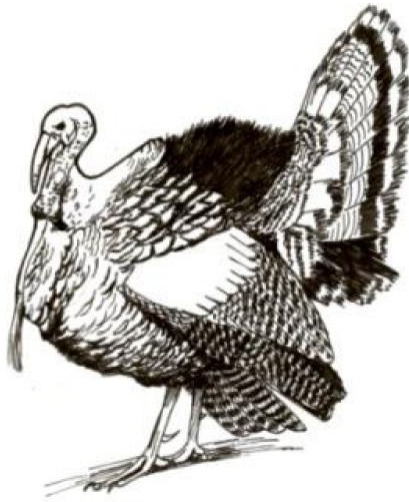
*Fig. 66 Jiboia*

Índios da ilha Mocha, do Chile, alimentavam-se no século XVI da carne de carneiros, provavelmente lá deixados pelos espanhóis. A lã era por eles utilizada para forrar mantas e capotes, o couro para a confecção de chapéus, botas e cintos, os ossos para a sopa e também, moídos, como ingredientes para a fabricação de sabão [188]. Antes de ser conquistados pelos espanhóis

os Asteca do México utilizavam como sabão para o corpo e para lavar roupa o fruto da “árvore do sabão” e a raiz da *Saponaria americana* [198].

O peru é originário do México, tendo sido domesticado pelos índios bem antes da invasão europeia, e era criado pela maioria das famílias. O mesmo ocorria com um tipo de cão sem pelo, igualmente usado como alimento [198].

Os nativos com alimentação mais sofisticada eram os Asteca do México. Diariamente os pratos disponíveis para seu Imperador chegavam a trezentos, incluindo pombo, peru, faisão, lebres, coelhos, perdizes, patos domésticos e selvagens, veado, javali e outros [198].



*Fig. 67 Peru*

Os Inuit (Esquimó) que ocupavam a região ártica do Canadá, do Alasca ao Labrador, caçavam aves, caribus, focas, baleias, castores, ratos-almiscarados e alces [47],

Esquimós da península de Ungava e Labrador caçavam baleias, focas, caribus, perdizes, patos, gansos e pequenos mamíferos [47].

Tribos que ocupavam as pradarias da parte central e sul de Alberta até o oeste das Montanhas Rochosas como os Blood, Blackfoot e Peigan eram exímios caçadores de bisões [47].



*Fig. 68 Caribu*

Índios canadenses que ocupavam a floresta boreal que cobria a área de Newfoundland e Labrador a oeste do Lago Superior, da Baía de Hudson ao sul do vale de Ottawa e norte de Saint Lawrence incluíam as tribos Bcothuk, Micmac, Malccite, Montagnais, Naskapi, Ojihway, Algonkins e Cree. Caçavam alces, veados, ursos, gansos e patos e no Labrador, norte de Quebec, caribu. Pegavam com armadilhas os ratos-almiscarados, os castores e as lebres [22; 47].

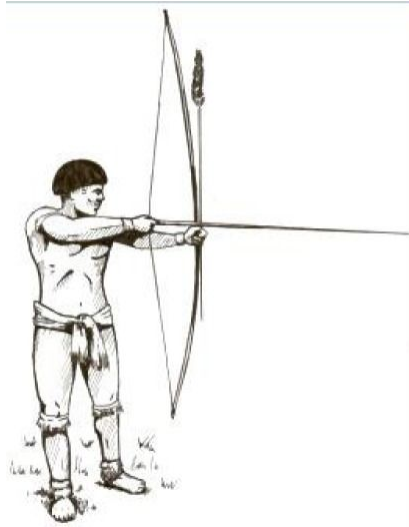
### **Técnicas de caça**

Índios do Xingu atraíam a ariranha imitando o choro de criança. O animal se aproximava para ver do que se tratava e era flechado [180].

Os Achagua da Venezuela imitavam o som da anta e quando elas se aproximavam matavam-nas com flechas envenenadas com curare [64].

Os índios Ikolen, também chamados de Gavião de Rondônia, que habitavam o rio Machado, ou Ji-Paraná, em Rondônia na divisa com Mato Grosso, efetuavam a caça de tocaia, aguardando camuflados a passagem da caça. Também atraíam as presas imitando seus sons ou perseguiam-nas através do rastreamento. Os animais eram abatidos com arco e vários tipos de flechas, algumas embebidas com substâncias anticoagulantes, provocadoras de hemorragias. Com a chegada do europeu, o arco e flecha

foram sendo substituídos por armas de fogo e a criação de gado bovino e suíno começou a se alastrar [73]. Algumas tribos não usavam o arco e a flecha, apenas um tipo de lança [96].



*Fig. 69 Arco e flecha*

Antes da introdução do cavalo, índios das planícies norte-americanas tinham um grande trabalho para caçar bisões. Como era impraticável seguir correndo atrás da manada, o índio mais veloz se disfarçava com pele de bisão e ficava entre os animais e o precipício. Os outros índios espantavam os animais com gritos e balançando panos, e o índio disfarçado corria na frente deles, conduzindo-os para o precipício. Poucos metros antes do precipício o índio disfarçado se escondia em local seguro e os animais despencavam do penhasco. Algumas vezes havia desperdícios, já que o número de animais mortos excedia em muito a necessidade da tribo [98; 239]. Outra maneira de forçá-los a cair no penhasco era incendiando o capim, deixando-os entre o fogo e o penhasco [55]. Este método só funcionava se o vento estivesse soprando no sentido do penhasco.

No século XIX os índios já usavam nas flechas pontas de metal e desenvolveram um método engenhoso de caçar tartarugas: a ponta de metal apresentava uma cavilha que se encaixava na flecha; uma corda fina e resistente feita com fibras de folha de abacaxi era presa à ponta e seus 40 metros enrolados ao longo da flecha; ao acertar a tartaruga a ponta se desprendia, a tartaruga ia para o fundo, mas a flecha ficava boiando; com a canoa o índio se aproximava da flecha e ia puxando com cautela a tartaruga

para a superfície, liberando a linha quando o animal oferecia resistência; quando conseguia trazê-la para a superfície atirava nova flecha e com as cordas das duas flechas não encontrava dificuldades de arrastar a tartaruga para a praia [21].

Índios do rio Orinoco, na Venezuela, caçavam porcos-do-mato utilizando técnica parecida com a descrita acima na caça da tartaruga. Usavam flechas cujas pontas se desprendiam das hastes quando atingiam o animal. Este, ferido, disparava pela mata até sucumbir e os índios apenas seguiam seu rastro. Os índios carregavam nas caçadas várias pontas para reposição [65]. Também usavam como ponta da flecha o aguilhão (ferrão) de arraia que é venenoso [64]. Por sua vez, índios da ilha Mocha do Chile usavam no século XVI ponta de pedra, presa de tal maneira na haste que, ao se tentar arrancar a flecha, a ponta permanecia no corpo da vítima. Algumas pontas eram de osso ou de madeira dura chamuscada [188].

Os Tuyuca, do Acre, além do arco e flecha caçavam com zarabatana. Esta consiste de um tubo longo de madeira, chegando a 2,5 metros, por onde são sopradas pequenas setas, em torno de 15 centímetros de comprimento, geralmente impregnadas com substâncias imobilizantes como o curare, seivas de algumas plantas e secreções de alguns tipos de sapos.

Embora utilizada principalmente para a caça de pequenos animais e aves que se alojam nas copas das árvores, algumas tribos como os Caixana do Amazonas tinham-na como única arma de caça [21].

Os Parintintin, Maué, Tucuna e os Macuxi caçavam marrecas com a zarabatana [110]. Algumas tribos envenenavam as pontas das flechas do arco e da zarabatana com *karatunahú*, substância obtida de dois cipós, o *irra* e o *beku* [119]. Índios norte-americanos e canadenses envenenavam as pontas das flechas com substâncias obtidas de galhos, flores, frutos, sementes e raízes de várias plantas como as dos gêneros *Cicuta* spp., *Datura* spp., *Veratrum* spp. e *Aconitum* spp. Além do emprego destes venenos para caçar e pescar, alguns eram usados como repelentes de insetos e até mesmo para se cometer suicídios. Em pescarias o veneno das plantas era colocado na água, os peixes boiavam e eram recolhidos, método semelhante ao dos índios sul-americanos. Na caça à baleia os arpões eram embebidos com veneno obtido da planta acônito, do gênero *Aconitum* spp. [71].

Outras maneiras que os índios norte-americanos encontraram para envenenar as pontas de flechas era embebê-las com veneno de cascavel ou



passar carne deteriorada nelas [209].

Na caça ao bisão com cavalo as armas preferidas eram a lança e, principalmente, o arco e flecha, mesmo depois da introdução das armas de fogo, já que era muito difícil recarregá-las montado em cavalos em disparadas. Em uma caçada normal de uma hora, oitenta a cem índios matavam de cem a quinhentos bisões. Esta era uma das razões deles preferirem caçar com arco e flecha, uma vez que esta era facilmente identificável no fim da caçada, já que cada caçador dava seu toque pessoal à flecha [98].



*Fig. 70 Caça ao bisão*

Caçavam também os animais pelo método do curral. Neste caso, construíam um curral disfarçado com pedras e troncos e, com muito barulho provocado com gritos e vestes sendo batidas no chão, direcionavam a manada para a armadilha, onde eram abatidos com flechas [98; 239].

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, Estados Unidos, caçavam veados com armadilha similar. Também tocavam o animal em direção a um local que apresentava apenas uma passagem estreita, onde índios armados estavam aguardando a presa [34].

Os Guató do Mato Grosso caçavam a onça de maneira temerária. Flechavam o animal levemente, apenas para irritá-lo, e quando ele atacava o índio, era morto pela zagaia, um lança curta com ponta de osso de jacaré. Em outras ocasiões enfrentavam corpo a corpo a onça apenas com uma comprida lança [32]. Esta mesma técnica era adotada pelos Terena do Mato

Grosso, que esperavam que o animal saltasse sobre eles para espetá-lo com a lança [159].

Veados e castores eram mortos com flechas envenenadas. Algumas vezes os venenos eram utilizados em iscas para matar lobos, coiotes, ratos e ursos. Água de riachos que abasteciam tribos inimigas era envenenada [710].

Os Diegueño da Califórnia utilizavam bastões com pontas endurecidas pelo fogo para cavar covas de castores e para matá-los [26].



*Fig. 71 Castor*

Os Esquimó usavam a carne da baleia como alimento e seus ossos como elementos estruturais em embarcações e habitações [23; 229].

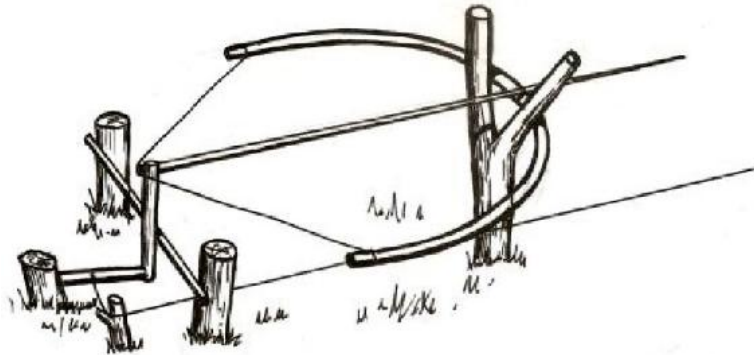
Quando se queria caçar pequenos animais sem estragar suas peles, que serviam para a confecção de itens de vestimentas, os índios norte-americanos utilizavam uma variedade de armas e armadilhas. O bastão de arremesso cumpria esta função de abater sem estragar a pele. Podia ser atirado no animal ou ser usado como clava [26].

Índios da Flórida, quando viam baleias no mar, buscavam dois paus roliços, afiavam suas pontas e os amarravam, um em cada ponta de uma corda. Um caçador nadava com este apetrecho em direção do animal e a custo conseguia subir na parte posterior da cabeça, onde se localizam os orifícios nasais, os espiráculos. Enfiava um pau em cada espiráculo, o que provocava o sufocamento do animal, que nestas condições nadava em direção da praia. Os companheiros do índio entravam no mar para ajudá-lo a arrastar a baleia para a praia, onde iria servir de alimento por vários dias [188].

Armadilha com arco e flecha era feita por indígenas sul e norte-americanos. Um pau fincado no solo sustentava o arco e três dispostos

triangularmente prendiam o disparador, que mantinha a corda esticada. Ao disparador estava presa uma corda que era esticada, atravessando a trilha por onde os animais passavam. Quando a corda era tocada, o disparador era movido e a flecha era disparada [33].

Os Apinagé do norte do estado do Tocantins eram exímios caçadores com este tipo de armadilha [20].



*Fig. 72 Armadilha com arco e flecha*

Os Paresi de Mato Grosso utilizavam um escudo que eles acreditavam lhes permitia se aproximar da caça sem ser percebidos. Preferiam caçar a ema, a seriema e o veado-campeiro. Quando caçavam em grupo utilizavam a técnica da queimada, afugentando os animais para determinados locais, onde eram abatidos e moqueados no local para depois ser levados para a aldeia [137].

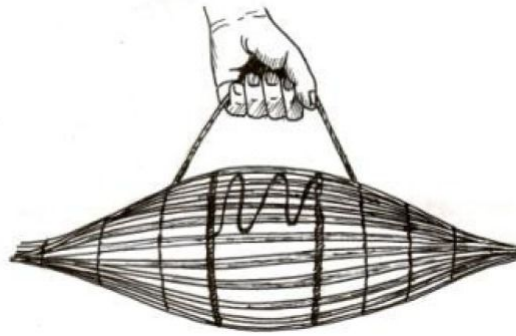
Caçadores de algumas tribos, antes de ficar de tocaia na copa de árvores, forravam o chão com flores de pequi, muito procuradas pelos veados. Quando eles chegavam eram abatidos por flechas. Outra maneira de caçar veados era colocar fogo na mata e ficar de tocaia quando os animais vinham comer o capim novo [20; 65].



*Fig. 73 Seriema*

Algumas tribos venezuelanas tinham um modo peculiar de caçar papagaios. Amarravam um papagaio manso e treinado na copa de uma palmeira e o próprio índio se camuflava entre as folhas da planta. O papagaio começava a gritar bem alto pedindo ajuda e logo a copa estava cheia de companheiros solícitos. O índio ia simplesmente laçando as aves e quando estava satisfeito espantava o resto do bando, desamarrava seu papagaio e este parava de gritar [64].

Os Yokuts da Califórnia desenvolveram um método engenhoso de caçar pombos. Domesticavam aves e as mantinham alimentadas com bolotas moídas de carvalho em uma gaiola. Um pequeno abrigo, bem disfarçado, era construído próximo à água, onde os pombos selvagens costumavam beber logo que nascia o sol. De uma pequena abertura do abrigo jogavam as bolotas moídas no chão e liberavam seus pombos famintos, com uma linha amarrada a um dos pés. Os pombos selvagens logo avançavam no alimento e eram capturados por um laço instalado na ponta de uma vara [26].

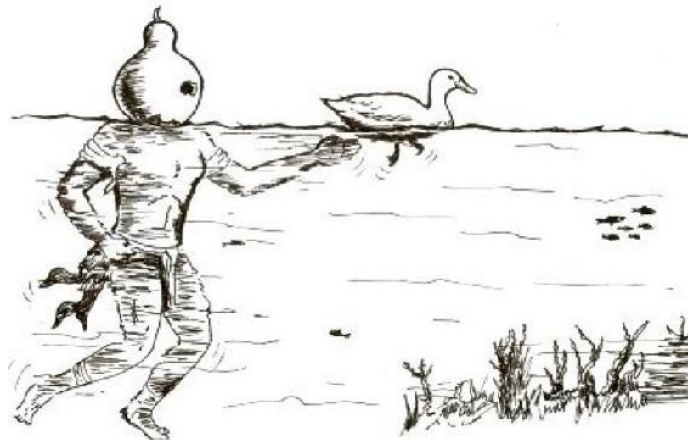


*Fig. 74 Cesto para pombo*

Veados, antas e queixadas que entravam na água eram caçados pelos índios em suas velozes canoas utilizando remos, paus, tacapes ou facões para matar o animal. Na caçada noturna usavam tocha de luz para imobilizar e matar a flechadas animais como antas [194].

A caça de patos selvagens pelos indígenas do lago Maracaibo na Venezuela e do Mato Grosso, Pará e Amazonas era muito engenhosa. Deixavam sempre cabaças vazias boiando no lago e os patos se acostumam à presença delas.

Quando precisavam de provisões entravam na água com a cabeça envolvida por uma cabaça, com furos que permitiam a visão, e assim se aproximavam dos animais. Puxavam o pato rapidamente pelas pernas e o mantinham embaixo d'água até que se afogasse, amarrando-o em seguida a uma corda de cipó que estava envolta à sua cintura. Desta maneira coletavam tantos patos quantos conseguiam carregar [107; 214].



*Fig. 75 Caçando patos*

A mesma técnica era empregada pelos Apache do Arizona e Novo México para caçar gansos e patos [38]. Outros aprisionavam estes animais jogando redes sobre eles enquanto estavam nadando [42].

Para aprisionar a ptarmigan, ave semelhante a uma pequena galinha e rica fonte de proteínas, os Esquimó tiravam vantagem do hábito delas de voar próximo ao solo coberto de neve. Na época da migração das aves, estendiam uma rede cruzando vales ou campinas estreitas, que se posicionavam na direção norte-sul. Quando várias haviam se chocado contra o obstáculo, eles deitavam a rede, pressionando as aves contra a neve. Mulheres e crianças que estavam escondidas nas proximidades vinham ajudar na coleta dos pássaros [14; 254].

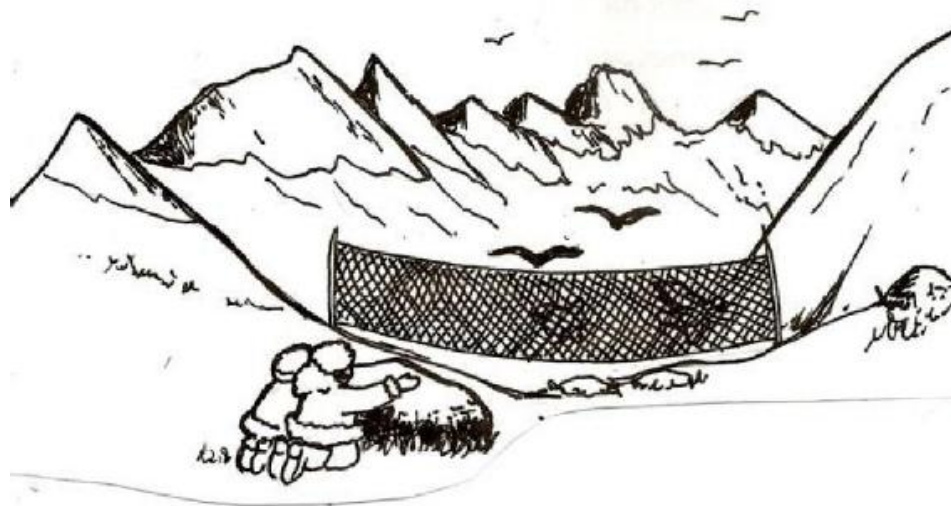


Fig. 76 Rede para caçar ptarmigan

Do tatu, os Xicrin do Pará usavam o rabo para fazer flauta, com a qual anunciavam sua chegada à aldeia e eram recebidos pelos habitantes com sons emitidos com instrumento semelhante. Os Nambiquara de Mato Grosso e Rondônia faziam o *aaru*, beiju de massa de mandioca com tatu moqueado e moído [20].

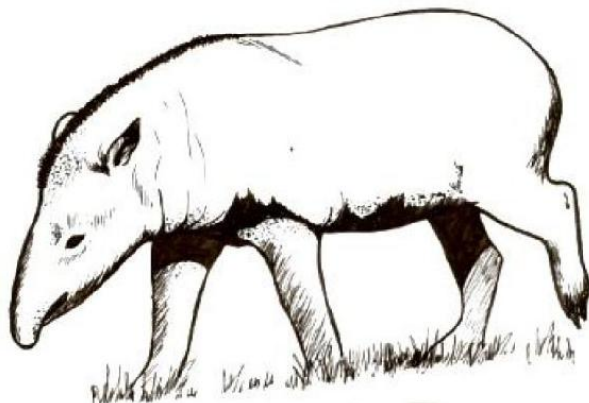
Os Parakanã do Pará caçavam anta, queixada, caititu, paca, veado, tatu, jabuti e, eventualmente, o macaco guariba. O macaco-prego não era comido em hipótese alguma. Os animais eram retalhados na mata e levados para a aldeia em cestos chamados *peira*, de palha de jussara [171; 178].

Cogita-se que a utilização de penas em várias partes do corpo dos indígenas não tenha sido, pelo menos inicialmente, apenas como elemento

decorativo. Pássaros dentro de rios e lagos ou às suas margens talvez até estranhassem o aparecimento de um animal enorme com penas, mas isto não representava sinal de perigo. Do mesmo modo, máscaras focinhudas seriam um artifício para se aproximar dos quadrúpedes [20]

Várias tribos adotavam sistemas de iniciação para os meninos quando estes estavam chegando à idade de caçar. Entre os Kaxinawá do Acre e Peru a idade para a prática da caça ocorria quando o menino atingia os oito anos e então começava a acompanhar o pai nas caçadas. Aprendia a imitar os gritos ou assobios dos animais, a rastreá-los e a observar seus hábitos. Só era considerado caçador quando abatesse animal de grande porte como anta, veado e queixada [124].

Os Xavante de Mato Grosso efetuavam excursões de caça em grupos e a comunicação entre eles era feita através de sinais de fumaça. No final da temporada, que podia durar um ano, os diversos grupos se reuniam [145].



*Fig. 77 Anta*

Os Guapó do Mato Grosso faziam tocaia em locais com grande concentração da palmeira acuri, aguardando animais como caititu, queixada, arara e periquito que se alimentavam do fruto desta planta [100].

Os Macuxi de Roraima, Guiana Equatorial e Venezuela aguardavam nos poços formados nos leitos secos dos rios ou nas lagoas das várzeas os animais que os buscavam como bebedouro [129]. Indígenas do Brasil e Colômbia da região do rio Uaupés observavam os locais onde os animais iam saciar a sede e ficavam de tocaia para abatê-los. Escondiam-se atrás de árvores ou mesmo sobre girus construídos nas copas das árvores. Adotavam a mesma técnica para abater animais em locais que eles

costumavam se dirigir para se alimentar de frutos [194]. Para caçar pássaros, o índio Quiapêr, de Rondônia, ficava em cima da árvore frutífera flechando os pássaros e seu filho escondia-se nos arbustos abaixo e coletava as aves abatidas [177].

A prática de tocaiar animais em barreiros era também praticada pelos Shanenawa e os Nukini do Acre. Os animais eram abatidos quando estavam lambendo o solo em busca de sal [135; 140]. Os Uru-eu-wau-wau de Rondônia e os Deni do Amazonas também faziam tocaias em barreiros. Praticavam também a técnica do rastreamento, quando seguiam por horas e horas o rastro do animal [119; 144]. Os Uru-eu-wau-wau imitavam o som do caititu e da anta para atraí-los e, quando estavam caçando veado e queixada, o som dos seus filhotes. Utilizavam diferentes pontas de flechas, de acordo com o animal que estavam caçando: de taquara para animais grandes, osso de onça para aves e, às vezes, peixes, e de pupunha para peixes [144].

Quando estavam caçando onça, os Caiabi do Mato Grosso espalhavam areia nas picadas para detectar rastros do animal.

Os indígenas do Rio de Janeiro do século XVI faziam armadilhas de laço para caçar onças. Inclonavam uma árvore de tronco flexível e forte, em cujo topo era amarrada a extremidade de um cipó. Na outra extremidade era feito um laço deslizante, mantido armado por uma trava. Ao forçar o laço o animal desarmava o sistema e era preso pelos pés ou corpo [208].

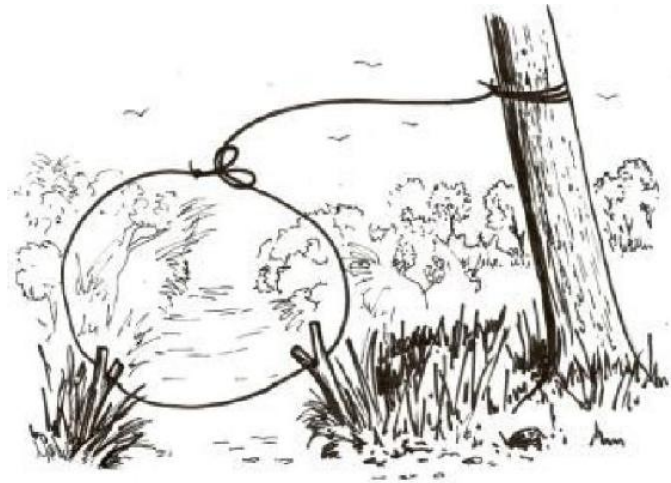




*Fig. 78 Armadilha de laço por tensão*

Tribos do rio Uaupés do Brasil e Colômbia caçavam aves e pequenos animais como a cotia com armadilha semelhante. Arqueavam com um cipó uma árvore não muito grossa. Na outra extremidade do cipó era feito um laço mantido travado ao nível do solo através de varas. Quando o animal ia pegar a isca e pisava em uma das varas ela soltava o laço e este prendia o animal [194].

Os Bois Fort de Minnesota, Estados Unidos, e índios do litoral brasileiro, quando descobriam trilha feita por animal na mata, faziam armadilha para capturá-lo. Se percebessem que o rastro era de coelho ou ave, amarravam a ponta de uma corda forte em árvore ou pedra próxima à trilha. Na outra ponta era feito um laço com cerca de 20 a 30 centímetros de diâmetro, que era colocado na posição vertical na trilha, suportado e disfarçado por gravetos, na altura correspondente à cabeça do animal. Quando a presa passava pelo local invariavelmente se prendia no laço e, com o esforço de se mover para a frente, mais forçava o laço a se apertar [184; 208].



*Fig. 79 Armadilha de laço*

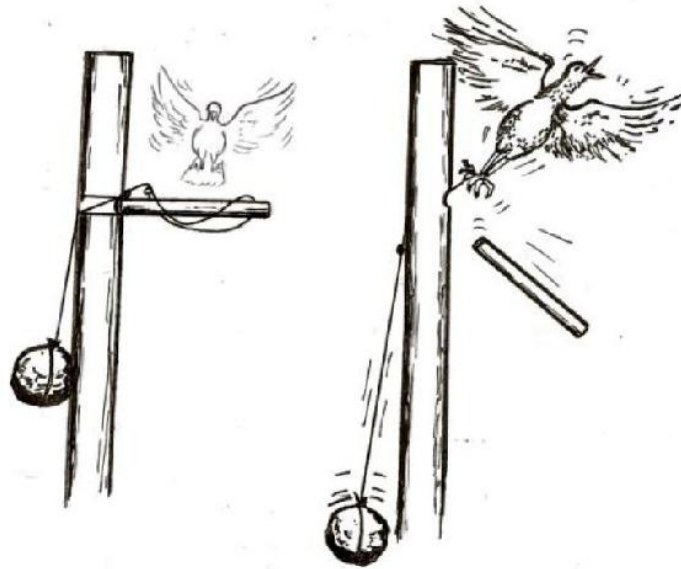
Às vezes faziam armadilha que combinava o laço com catapulta. O laço ficava na trilha e sua ponta era amarrada a um gatilho, que, por sua vez, estava amarrado a uma vara ou árvore mantida inclinada sob tensão. O sistema era mantido armado pela reentrância próxima à ponta gatilho que ficava encaixada na reentrância de um pedaço de madeira firmemente preso

com uma corda a um toco enterrado no solo. Quando o animal se prendia ao laço e o forçava, o gatilho era desarmado, a vara ou árvore voltava à sua posição vertical e a presa ficava suspensa no ar [94].



*Fig. 80 Armadilha laço/catapulta*

Os Ojibwa do Canadá faziam uma engenhosa armadilha para caçar pássaros. Afixavam no solo um tronco fino de árvore, com um furo transversal na parte superior. Por este furo passavam um cordão em cuja extremidade inferior estava amarrada uma pedra. No buraco do tronco era colocada a ponta de uma vareta mais fina do que ele e um nó era dado no cordão de modo que a pressão do nó sobre a vareta mantinha a pedra no ar e a vareta na posição horizontal. Na parte superior do cordão, descansando sobre a vareta, era feito um laço corrediço. Quando o pássaro pousava na vareta quebrava o equilíbrio fazendo com que a vareta se deslocasse e o nó passasse pelo orifício, puxado pela pedra. O laço se fechava e prendia a ave [89].



*Fig. 81 Armadilha para aves*

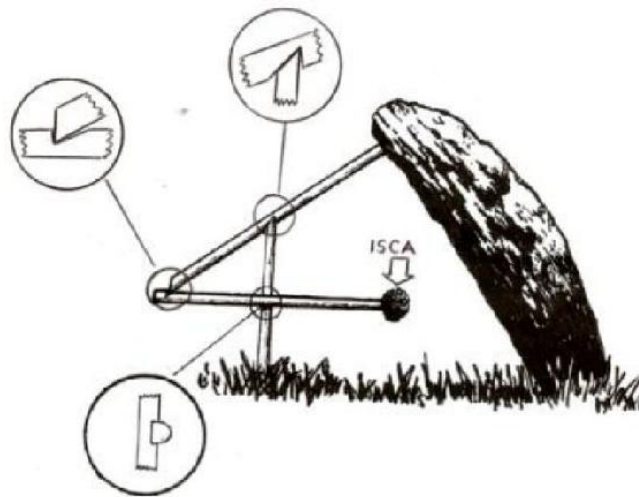
Algumas tribos norte-americanas usavam para capturar pássaros um apetrecho semelhante ao empregado para pescar. Na ponta de uma linha amarravam pelo meio um pino resistente de madeira com as duas pontas afiadas. O pino era enfiado na isca e quando o pássaro engolia a isca era *fisgado* [2].

Outra maneira dos índios Bois Fort de capturar pássaros era amarrando na ponta de uma vara comprida um cordão, em cuja outra ponta havia um laço. Aproximava-se silenciosamente da ave e em um movimento rápido a laçava [184]. Prática semelhante era adotada pelos índios que habitavam a costa brasileira [43]. Para caçar ursos, a armadilha consistia de um tipo de curral feito de troncos posicionados na vertical com apenas uma entrada. O telhado, feito também de troncos, sustentava quantidade de pedras suficientes para matar o urso por esmagamento. Como isca, um pedaço de carne amarrada a uma fina corda, cuja outra ponta estava presa ao mecanismo que, quando a isca era movida, desarmava a armadilha fazendo o teto desabar. Castores eram caçados com armadilhas semelhantes, porém menores, e as iscas eram vegetais apreciados por estes animais [184].

A maneira mais comum empregada por índios norte-americanos para caçar pequenos animais, como doninhas, esquilos, ratos, coelhos e outros, era com a armadilha chamada de “deadfall”, ou armadilha de queda mortal [26]. Acredito que em português o nome mais adequado seja armadilha de carga.

Muito comum entre os índios norte-americanos, como os Quillayute da Califórnia, a armadilha de carga tinha muitas variações, mas basicamente consistia de uma pedra ou tronco pesado de árvore sustentado por uma combinação de varetas. Quando o animal tentava morder a isca colocada na ponta de uma vareta, desarmava o mecanismo de sustentação e o objeto pesado caía sobre ele [184].

Havia também armadilha de carga na qual uma longa corda fina era amarrada na vareta de sustentação. A outra ponta estava na mão do índio que ficava escondido a alguma distância da armadilha. Quando a presa ia pegar a isca o caçador puxava a corda e a pedra ou o tronco caía sobre o animal [26].



*Fig. 82 “Deadfall trap” (armadilha de carga)*

Os Atsugewi da Califórnia posicionavam um tronco de uma margem à outra do riacho. Prendiam nele duas varas paralelas, uma de cada lado, e perpendiculares a ele. Colocavam um laço corrediço preso pelas duas varas, de maneira que ficasse aberto entre elas. A outra ponta da corda que fazia o laço estava amarrada a uma pedra de grande peso equilibrada sobre um suporte em um dos lados do tronco. Quando o coioite, raposa ou guaxinim enroscava-se no laço, a corda deslocava a pedra que caía no riacho levando consigo a presa, que morria afogada [26].

Os Quillayute da costa do Pacífico, em Washington, nos Estados Unidos, além da caça com arco e flecha eram exímios construtores de armadilhas. Faziam armadilha de fosso, ou seja, cavavam buracos no chão, camuflando-os, e direcionando os animais para a armadilha. Da mesma

forma, perseguiram os animais fazendo-os se dirigir para a direção do mar, onde havia altos penhascos, de onde caíam. Em outras ocasiões, fincavam estacas pontudas no solo e para elas direcionavam os animais que, perseguidos, nelas ficavam espetados. Pássaros adultos eram mortos por flechas ou lanças, assim como também eram capturados através de armadilhas colocadas no ninho [184].

Muitas tribos norte-americanas caçavam pequenos animais com redes, que eram colocadas em locais de passagens estreitas. Coelhos e outras presas eram espantados com gritos e muito barulho, forçando-os a se dirigir para a armadilha, onde eram abatidos [195]. Os Luiseño da Califórnia caçavam codornas com arco e flecha durante o dia. À noite colocavam fogo no cacto cholla e quando as aves voavam em direção da luz eram abatidas a porretadas [26].

A lontra-marinha era caçada pelos Quillayute com arpões ou clavas quando estavam na praia. No mar os índios esperavam o animal dormir, faziam com que ele subisse à superfície e o matavam com arpão com duas longas pontas. Focas eram caçadas de maneira similar e além de comer a carne, a barriga era usada para armazenar óleo de baleia e outros produtos. A pele era empregada na confecção de vários itens do vestuário, como para se fazer boias usadas na caça à baleia. O arpão de duas pontas era também usado na caça de leões-marinhos que se encontravam nas praias. Se o animal estava próximo da água, uma boia era atada ao arpão, o que permitia localizar a posição do animal se ele mergulhasse na água [184].

Um tipo de caçada muito comum entre os índios norte-americanos era o do rastreamento, que consistia em seguir as pegadas da caça. Para isso eles tentavam se tornar sem odor, não fazer ruído e se tornar invisíveis ao animal perseguido. Para eliminar o odor corporal os Cahuilla esfregavam no corpo folhas frescas de sálvia. Com o mesmo propósito os Chimariko da Califórnia, quando emboscavam próximo a fontes de água ou reservas de sal, esfregavam seus arcos e flechas com hortelã. Os Ishi da mesma região não comiam peixe até um dia antes e não fumavam na manhã do dia da caçada porque acreditavam que o veado podia sentir o cheiro. Também tomavam banho completo e lavavam a boca pela manhã e nada comiam. Perseguiam o animal contra o vento e às vezes circundavam montes e montanhas para evitar uma aproximação a favor do vento [26].

Os Tucuna do Amazonas, quando encontravam macacos em copas muito altas das árvores, imitavam o som do gavião-come-macaco. Isto fazia

com que os animais descessem para galhos bem mais baixos para se protegerem do gavião e nestes locais eram flechados pelos índios [110].

Para caçar o porco-do-mato os Tucuna primeiro procuravam determinar qual curso d'água o magote de 200 a 500 animais iria atravessar nadando. Corriam para o local previsto e esperavam que os bichos entrassem na água quando, com as canoas, infiltravam-se no meio deles e matavam com um porrete tantos quantos podiam transportar. Quando percebiam que os animais estavam indo para um local raso, corriam para lá e se enlameavam, ficando de pé, parecendo um tronco de árvore. O animal nada desconfiava, e quando se aproximava o suficiente, era transpassado por uma lança curta dos hábeis indígenas. Seus gritos eram confundidos com a enorme algazarra reinante no local. Dessa forma, a quantidade de animais abatidos pelos índios dependia apenas de quantas armas ele carregava [110].

Os Caiapó da Amazônia caçavam porco-do-mato, veado, anta, jabuti e tamanduá-bandeira. Não comiam carnívoros e nem répteis [113].

Índigenas do Recife no século XVII, além de caçarem os animais com arco e flecha, faziam buracos no solo, cobrindo-os com ramos e folhas e, às vezes, colocando sobre as folhas ou no interior do fosso alguma carniça para atrair a caça [96]. Alguns índios espetavam estacas pontiagudas no fundo [110; 194]. Índios da Califórnia, nos Estados Unidos, empregavam o mesmo tipo de armadilha para caçar veados [26].

Para aprisionar aves faziam três tipos de arapucas, uma os prendia pelos pés, outra pelo pescoço e outra pelo corpo. A corda do arco era feita de algodão trançado e as flechas apresentavam uma ou várias pontas, estas feitas de madeira endurecida, dente de peixe, osso ou taquara pontiaguda. Algumas nações não usavam o arco e flecha, atirando com a mão suas lanças [96].



*Fig. 83 Fosso com estacas*

Para caçar as rãs os índios amazônicos faziam um buraco de meio metro de profundidade e um pouco mais de largura na tabatinga escorregadia. As paredes eram alisadas e as rãs que caíam no buraco ficavam aprisionadas [106].

Os Kisêdjé do Mato Grosso consumiam uma grande quantidade de jacarés [193].

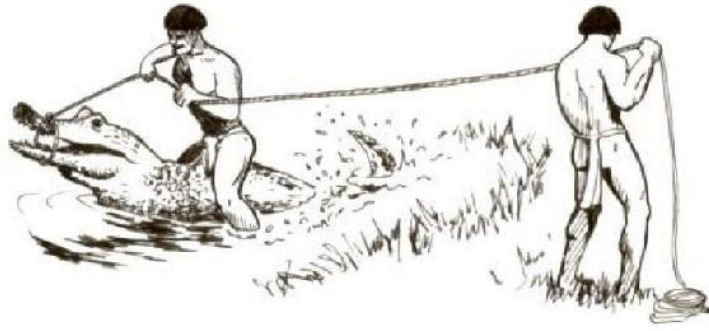
Quando o índio amazônico encontrava algum jacaré dormindo parcialmente enterrado no barro, aproximava-se com cautela e colocava um pé na cabeça e outro no dorso do animal. Enterrava a mão no lodo e, puxando a pata, virava o jacaré de costas. Amarrava suas patas e boca, dominando-o [40].

Também caçavam crocodilos e jacarés com um pedaço de pau com as pontas bem afiadas. Quando o animal estava no seco tomando sol o índio se aproximava do lado do sol e quando o animal abria a boca para atacá-lo, ele enfiava nela a mão com a estaca e, ao tentar abocanhar a mão, a estaca se cravava na parte superior e inferior da boca do animal [64].

A gordura dos crocodilos era empregada na feitura de pães por índios venezuelanos [64]. Indígenas brasileiros também apreciavam a carne do jacaré [20].

Na captura do crocodilo e do jacaré, índios venezuelanos utilizavam uma corda comprida de couro de peixe-boi, na qual havia um laço em uma das extremidades. Dois índios, um segurando a corda e o outro o laço, se

aproximavam sem serem percebidos do animal que estava tomando sol. Ao mesmo tempo que a fera se jogava na água o índio lançava sua boca e subia em cima dele. O animal tentava nadar, mas não conseguia devido ao peso que estava nas suas costas e ia afundando, enquanto o índio dava outras voltas com a corda, amarrando ainda mais a boca [64].



*Fig. 84 Caça ao jacaré*

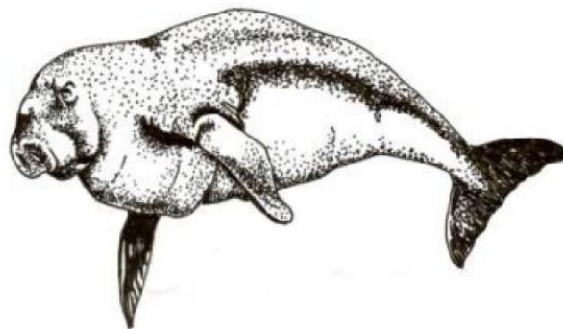
Indígenas amazonenses caçavam peixe-boi de canoa e arpão, em cuja ponta eram fixadas conchas afiadíssimas. Quando o animal colocava o focinho para fora da água para respirar era arpoado [4]. Outra maneira de capturar o peixe-boi era utilizar o arpão preso a uma corda à canoa e arpoá-lo. O animal arrastava a canoa até se cansar, quando então era puxado para as proximidades da canoa e madeiras eram inseridas em suas ventas, matando-o por asfixia. Em outras ocasiões ele era arrastado para a terra firme, onde acabavam de matá-lo [65; 110].

O peixe-boi era também caçado com o arpão preso a uma corda que, na outra extremidade, trazia presa uma boia. O animal fugia, mas a boia indicava sua posição e quando ela parava de se movimentar, os índios puxavam o animal já morto para a canoa. Para tal, enchiam a embarcação de água e o deslizavam para dentro e, em seguida, com ajuda de cuias, esvaziavam a água da canoa para fazê-la boiar e a empurravam para a margem [40; 65] O arpão com boia era também empregado pelos Quillayute de Washington para abater golfinhos, o mesmo ocorrendo na perseguição e captura de baleias [184].

O padre José de Anchieta enaltecia em carta de 1560 as qualidades da carne do peixe-boi:



*“Há um certo peixe (que chamamos peixe-boi e os índios iguaraguá), frequenta na vila do Espírito Santo e noutras povoações para o Norte, onde não há frio ou é pouco e se faz sentir com menos rigor do que entre nós. Muito grande no tamanho, alimenta-se de ervas, como mostram as mesmas ervas pastadas nos rochedos à beira dos mangues. No corpo é maior que o boi, cobre-se de pele dura, parecida na cor à do elefante. Tem no peito dois como braços, com que nada, e em baixo deles as tetas, com que alimenta os filhos. A boca é em tudo igual a do boi, é muito bom para se comer e mal se pode distinguir se é carne ou se antes se deve considerar peixe. A gordura, que está pegada à pele e sobretudo junto à cauda, derretida ao fogo, torna-se líquida e pode-se bem comparar à manteiga, não sei se ainda melhor, e usa-se em vez de azeite para temperar comidas. Todo o corpo é travado de ossos sólidos e duríssimos que podem fazer às vezes de marfim.”*  
[7].



*Fig. 85 Peixe-boi*

Quando os índios amazônicos caçavam ou pescavam uma grande quantidade de animais e não podiam transportar toda a carga para a aldeia, moqueavam a carne restante, embrulhavam-na em folhas de bananeiras, inajá ou ubi e a enterravam para buscá-la em outra ocasião [110].

Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia capturavam a paca e o tatu inserindo fumaça nas suas tocas. Os jacarés eram arrancados de suas tocas nos leitos dos córregos. Seus arcos, com cerca de 2 metros, eram feitos de caule de pupunheira, e as flechas de taquara com 1,8 metro, cuja ponta era feita de taboca em forma de faca. Havia flechas diferentes para cada finalidade, para ave, macacos, animais de grande porte e peixe. Algumas

apresentavam parte da haste de madeira e adornadas com pelos de caititu [161; 194].



*Fig. 86 Desentocando tatu com fumaça*

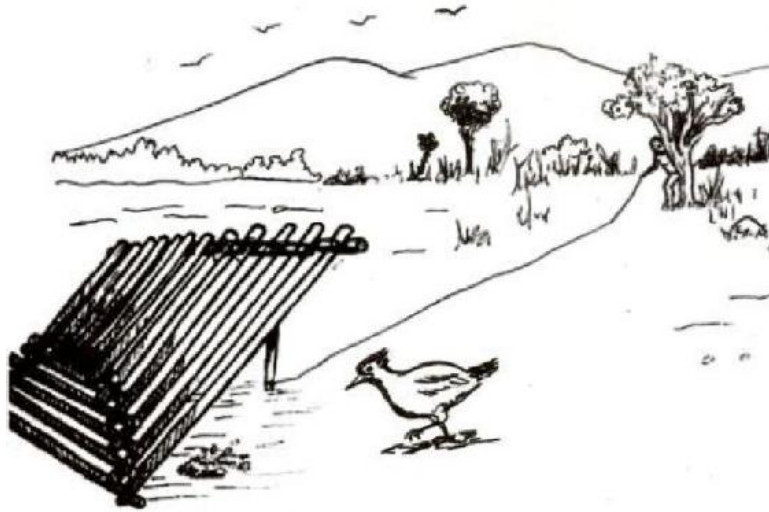
Os índios do Brasil e Colômbia, da região do rio Uaupés como os Maku, também usavam o fogo e a fumaça para desentocar animais [194]. Na Califórnia, os índios Yokut e Monach empregavam a mesma técnica para caçar esquilos que faziam tocas no solo. Após capturar os animais que saíam, escavavam o solo para pegar os que haviam morrido sufocados. Coelhos eram também assim capturados e além de apresentarem carne muito apreciada, suas peles eram empregadas na confecção de agasalhos [26].

Índios amazônicos empregavam arapucas e visgos para caçar a pomba trocaz [110]. Para caçar o jacu, os Caiabi do Mato Grosso, conhecendo o hábito desta ave de chocar em local onde o chão estava fofo, faziam com areia o ninho ideal para ela e as capturavam com facilidade [185].

Os índios Mohave do baixo rio Colorado e os Maricopa do Arizona caçavam pássaros com arapucas [26].

Havia dois tipos de arapucas. Em um deles uma corda fina era amarrada a uma vareta que mantinha o aparato armado. Na outra ponta da corda ficava o índio escondido. Quando o pássaro entrava para pegar a isca a corda era puxada, a arapuca caía e aprisionava o animal. No outro tipo a vareta de sustentação ficava presa a outra vareta que servia de gatilho. Para

pegar a isca o pássaro obrigatoriamente encostava no gatilho, que desarmava a vareta de sustentação [26].



*Fig. 87 Arapuca*

Os Canoeiro de Tocantins e Goiás utilizavam uma tática desnorante quando estavam sendo ameaçados. Assim que as canoas dos inimigos se aproximavam eles afundavam as suas próprias e batiam em retirada, mergulhando e nadando, no que eram exímios, e se refugiavam nas margens. Passado o perigo, voltavam ao local, mergulhavam, traziam suas canoas à tona, retiravam a água e continuavam a navegar [40].

Os Bois Fort de Minnesota adotavam a caça noturna com tocha. Ficavam na canoa com a tocha acesa e quando o animal entrava na água para se proteger dos mosquitos era atraído pela luz, se aproximava e era flechado. Usavam armadilhas para coelhos, pássaros, coiotes, lobos e lincos [184], o que permitia matar o animal sem danificar o couro, necessário para a confecção de itens do vestuário e utensílios [40].

Para conseguir se aproximar da caça sem serem percebidos, os Paresi usavam um escudo feito de folhagens. Também ateavam fogo em forma de semicírculo na mata e flechavam os animais que tentavam fugir [182].

Os Apache do Arizona e Novo México disfarçavam-se com pele e cabeça de antílopes, o que lhes permitia se aproximar dos animais e abatê-los [38].

Para caçar antílopes, os Goshute de Utah faziam longas fileiras de cercas com uma ou outra abertura. Quando o animal tentava passar por uma

destas aberturas era abatido pelos índios que, escondidos, o estavam esperando. Os índios Bois Fort de Minnesota caçavam alces e veados da mesma maneira [184].



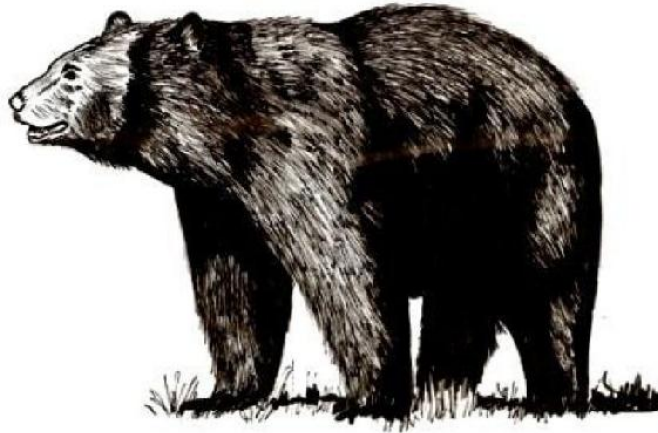
*Fig. 88 Camuflagem*

Os Eskimó usavam como chamariz para aves um pássaro de madeira. Escondiam-se sob uma rede que servia de camuflagem, e quando algum pássaro pousava perto da isca era abatido com uma flecha [254].



*Fig. 89 Chamariz para aves*

Embora o urso-preto fugisse dos índios norte-americanos logo que os via, tinha o péssimo costume de procurar abrigo na copa da árvore mais próxima. Eram facilmente abatidos a flechadas. Para caçar o veado, os índios costumavam ficar escondidos próximos ao local onde os animais iam dormir e não perdiam a oportunidade de flechá-los [203].



*Fig. 90 Urso-preto*

### **Técnicas de preparo**

Quando era necessário os indígenas demonstravam sua genialidade no que concerne ao preparo de alimentos. Spix e Martius, dois estudiosos alemães, viajando pelo Brasil de 1817 a 1820 relataram:

*“Estavamos bastante providos de alimentos e de café, porém, nos esquecemos de vasilha para prepará-lo. A capacidade inventiva dos nossos guias encontrou recurso para isso. Uma folha nova, inteira (Patioba) (84) da palmeira pati (Cocos botryophora, M. t. 83. 84), tendo cerca de quatro pés de comprimento, foi amarrada em forma de canoa por baixo de uma vara e, cheia de água, foi collocada sobre o fogo. Para admiração nossa, a água chegou a ferver sem que a panella vegetal se arrebetasse, de modo que, em nossa ceia idílica, nos não privamos, nem mesmo, da reconfortante bebida arábica.” [200].*

Tudo indica que o moquém, um estrado de varas onde se assava carnes, é a forma mais primitiva de preparar as carnes, por não precisar de vasilhames e nem de água. A carne ficava pronta para o consumo devido à ação da fumaça e do calor [20]. Moquém era também a carne preparada no estrado de varas, como estabeleceu Hans Staden (1525-1579) no segundo parágrafo abaixo.

Alguns pesquisadores afirmaram que os índios moqueavam a carne apenas para conservá-la e para consumi-la deveriam terminar de assá-la [29], o que é corroborado por Hans Staden, que relatou no século XVI:

*“Quando querem preparar uma comida de peixe ou de carne, que deve durar muito tempo, deitam o peixe ou a carne sobre pequenos paus à altura de quatro palmos acima do fogo, que fazem em baixo, de tamanho adequado, deixando o alimento assar e defumar até que fique completamente seco. Quando mais tarde querem come-lo, cozinham de novo. Chamam a esta comida moquém.”* [201].

Contudo, há inúmeros relatos informando que o moquém era um processo que deixava a carne pronta para o consumo.

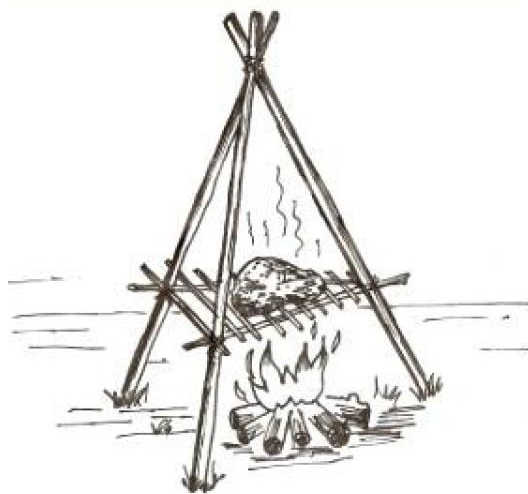
Para fazer o moquém, quatro forquilhas eram fixadas na terra formando um retângulo com cerca de um metro de lado. A altura era de 70 a 80 centímetros. Sobre as forquilhas eram colocadas varas à distância de 25 milímetros uma da outra, formando uma grelha. As caças ou os peixes em pedaços eram colocados sobre a grelha e era feito um fogo brando no chão, abaixo da grelha. A cada quinze minutos a carne era revirada até que estivesse totalmente assada [81].



*Fig. 91 Moquém*

A paca, embora também consumida moqueada, era mais apreciada pelos índios quando cozida no molho de tucupi adicionado de ervas e pimentas ou quando cozida em leite de castanha de sapucaia ou castanha-do-pará, acompanhada de farinha [110]. Algumas tribos pilavam as castanhas de sapucaia antes de ingeri-las [110].

Os Tucano da Amazônia, para assar carne, utilizavam um tripé constituído de três varas com cerca de 2 metros de comprimento, unidas na parte superior por um cipó. Duas varetas nelas presas a 80 a cem centímetros distantes do solo mantinham-nas afastadas. O afastamento podia ser regulado de acordo com a necessidade [194].



*Fig. 92 Moquém de tripé*

A grande maioria dos indígenas tinha conhecimento do fogo e com ele moqueavam, assavam ou coziam a carne dos animais antes de comê-la. Os Cropó de Minas Gerais eventualmente a ingeriam crua [72], assim como os Chimimecas, índios nômades mexicanos da época pré-colombiana [198]. Os Esquimó do Canadá ingeriam a foca crua ou congelada apenas quando não tinham acesso ao fogo, exceto o fígado, que era comido cru [47]. Algumas tribos norte-americanas preferiam ingerir a carne e mesmo vegetais em estado inicial de putrefação [23].

Muitos índios brasileiros consumiam a carne cozida, assada ou tostada. Dependendo da tribo, o cozimento era feito em panelas de barro e a carne era ingerida juntamente com *inquitaya* (pimenta malagueta e sal) [90; 225].

O peixe-boi era preparado assado, guisado ou cozido [57]. Os Pariana e os Kayu-vicena dos rios Tocantins e Solimões estimavam ao carne do jacaré feita no moquém [20].

A carne do caititu era consumida cozida ou frita, mas a preferida era a assada, sem que o couro do animal fosse retirado. Os índios diziam que ao assar a carne com o couro, além de livrá-lo de carrapatos, um tempero

natural era exsudado nos músculos pelas glândulas e gânglios do animal [110].

Os Caiabi do Mato Grosso aprenderam a conservar carne de paca salgando mantas e secando-as ao sol [185].

Os Caixana do Amazonas cozinhavam o tucano com molho de tucupi em panela de barro e o quitute era servido com beiju [21].

O gambá e o preá (roedor que chega a 25 centímetros de comprimento) eram dois animais muito procurados por índios brasileiros. Para comer o gambá primeiro eram tiradas suas glândulas almiscaradas. Acreditava-se que sua calda tinha propriedades afrodisíacas quando pilada e misturada com água [20].

As caçadas dos Panará, do Mato Grosso, duravam vários dias e no final era preparado o paparuto, que é uma massa de mandioca ou milho recheada com a carne de caça e assada no forno de chão, envolta em folhas de bananeira [136].

Os Nambiquara de Mato Grosso e Rondônia assavam as cobras no borralho (brasas cobertas de cinza) e só descartavam seus intestinos [88].

Os Yanoama de Roraima tinham preferência pela carne do macaco-cuatá. Primeiro sapecavam o animal com fogo para eliminar os pelos, cortavam a cabeça e, se fosse macho, arrancavam seus órgãos genitais. Depois amarravam os membros inferiores na altura do pescoço e os superiores na parte baixa do tronco. Em seguida colocavam-no com o couro no moquém e, quando estava pronta a carne, sem nenhum tempero, era distribuída para todos [172].

A carne do macaco era assim preparada pelos Caiabi do Mato Grosso:

*“Limpa e esquartejada, a caça é posta na panela para cozinhar com bastante água e pimenta torrada. Quando macia, é retirada da panela, desossada, a carne desfiada e os ossos socados no pilão até ficarem pulverizados. A água continua fervendo no fogo para apurar bem o caldo e então se junta este pó de osso e a carne, agregando farinha peneirada ou tapioca pura, aos poucos, até formar um pirão. As kaiabi nunca colocam sal na comida. Deixam-no num prato à parte e cada qual se serve da quantidade que quiser.” [185].*



Os Bear River também da Califórnia assavam pequenos animais e aves de forma peculiar, como é feita no churrasco: depois de limpos eram mantidos estendidos, espetados em varetas cujas pontas inferiores estavam fincadas no solo, em torno de uma fogueira. Desta forma, a carne era assada uniformemente. Em outras ocasiões colocavam os roedores na fogueira para queimar os pelos, limpavam, lavavam, embrulhavam em folhas e assavam no borralho. Quando assavam carne de urso recolhiam em um recipiente a gordura que escorria e a usavam no inverno, quando era derretida e entornada sobre vegetais e bagas, tornando estes alimentos mais palatáveis [26].

Os Miwok da Califórnia geralmente assavam a carne na fogueira ou sobre brasas. Às vezes embrulhavam a carne com ervas e as colocavam dentro do forno de barro que tinha sido previamente aquecido por fogueira feita no seu interior. Sobre a carne eram colocadas pedras aquecidas e sobre elas terra [26].

Quando queriam consumir imediatamente a carne, os Salina do oeste californiano, a assavam nas chamas ou nas brasas. Para consumo futuro, ela era seca ao sol. Dos animais, só não comiam gambá e gostavam da carne de todas as aves. Assavam no borralho a maioria dos répteis, incluindo cobras [26].

Os Chukchansi Yokut da Califórnia cortavam as carnes em tiras, salgavam-nas e as deixavam secar ao tempo, parcialmente protegidas do sol, até que secavam [26].

Os Tubatulabal da Califórnia assavam a carne e as partes internas, menos o fígado, do veado sobre as brasas. O fígado era macerado e dado aos velhos sem dentes. A cabeça, sem os chifres, era assada em um buraco no solo cujo fundo e laterais haviam sido revestidas com pedras quentes. Sobre a cabeça era colocada uma pedra chata e quente e tudo era coberto com solo ou areia e deixado cozinhando por doze a quatorze horas. Pássaros com ou sem intestinos eram assados sobre brasas ou no espeto e pequenos animais tinham as partes internas removidas, os pelos queimados e eram assados no borralho ou cozidos [26].

Os Northern Paiute californianos removiam e limpavam os intestinos de esquilos, colocavam dentro do animal e assavam. Contudo, às vezes estes e outros pequenos animais eram assados inteiros, sem nada ter sido removido deles. Os Owens Valley Paiute assavam pequenos animais entre brasas enquanto as aves eram cozidas em potes de cerâmica. Intestinos de grandes

animais eram limpos, secos ao sol e depois cozidos. Lagartos e cobras eram também muito apreciados [26].

Os Tenharim que habitavam o curso médio do rio Madeira, sul do estado do Amazonas, moqueavam a carne dos animais durante a caçada para conservá-la. Na aldeia pilavam a castanha adicionando-a à carne de anta, por exemplo, que estava sendo cozida. O prato era servido com farinha de mandioca [105].

Os Apiaká, do Mato Grosso e Pará, consumiam carnes assadas, moqueadas, sob a forma de mingau ou como pupecado, acompanhadas de farinha de mandioca. Preferiam carnes gordurosas já que acreditavam que animais magros estavam doentes. Adoravam a carne de macaco cozida no leite da castanha-do-pará e o tracajá assado no próprio casco [71]. Índios amazônicos comiam a carne de macaco moqueada após retirar suas tripas, sendo estas cozidas apenas com sal [110].

Os Paresi de Mato Grosso, quando caçavam em grupo, montavam um rancho e construíam um jirau, onde a carne era moqueada. De volta à aldeia, os ossos eram distribuídos e tanto adultos como crianças apreciavam o tutano. Mulheres recolhiam os miúdos como coração, rim, vísceras e fígado e pedaços de costela. A mulher mais idosa e as crianças recebiam os intestinos. Na casa do chefe mulheres cozinhavam a carne na água. Carnes a serem moqueadas eram manuseadas pelo próprio chefe, que construía um jirau para esta finalidade [137].

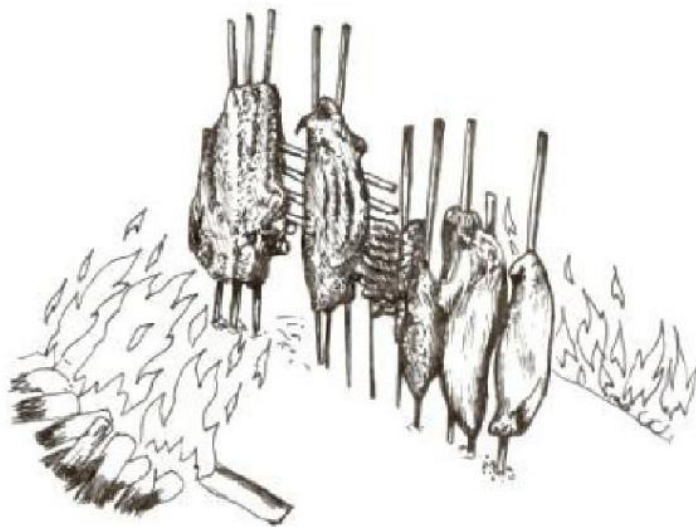
Os Nambiquara Kôkôzu assavam a carne no borralho, consumindo, conseqüentemente, grande quantidade de cinzas [88].

As mulheres dos Kaxinawá do Acre e Peru queimavam o pelo do animal caçado e o partiam em pedaços. Depois, assavam ou coziam e, neste caso, eram misturadas ao caldo várias ervas semelhantes ao coentro e gengibre. Adicionavam pimenta, urucum e sal. *Beten* era outro prato da culinária Kaxinawá, consistindo de pasta feita com farinha de milho, palmito e macaxeira ou banana assada e moída, adicionada ao caldo com carne de caça pequena [124].

Cristóvão Colombo, quando descobriu a América, reportou que índios do Panamá removiam os pelos e a pele do macaco e o moqueavam inteiro sentado no jirau. Na cabana onde os índios se reuniam haviam fileiras de macacos assim moqueados encostados nas paredes. Para os europeus aquelas eram visões terrivelmente macabras [214].

Os Kisêdjê do Acre, Amazonas, Bolívia e Peru, distribuíaam a carne e o peixe primeiro entre familiares. Se houvesse em abundância era oferecido a grupos próximos e quando havia grande quantidade, para toda a aldeia.

Os Karajá, que habitavam o vale do rio Araguaia nos estados de Goiás, Tocantins e Mato Grosso, preparavam churrasco da carne de caça, cujos pedaços eram espetados em varas verdes e colocados ao lado do fogo para assarem apenas com o calor [70]. Os Munducuru do Pará e os Oiampi do Pará, Amapá e Guiana Francesa empregavam este mesmo método, assim como índios do Chaco, compreendendo Argentina, Paraguai e Bolívia [29].



*Fig. 93 Churrasco indígena*

Também a consumiam cozida em vasilhames com bastante água, esta sendo depois misturada à farinha para produzir o pirão. No preparo da tartaruga ou do tracajá, o animal era morto e colocado verticalmente primeiro com o lado da barriga voltado para a fogueira e depois com o lado do casco. Depois de assada, a carne era espremida e o líquido resultante era consumido juntamente com a carne e farinha. No caso da tartaruga ser muito grande, acima de 40 quilos, a carne era removida do casco e cozida. No casco, que servia como gamela, eram preparados os miúdos com pirão [70]. O jabuti era assado com o casco para baixo em fogo aberto pelos Parakanã, do Pará. Para comê-lo, os índios abriam o casco e dispensavam as vísceras e as patas [177; 199].

*Pachicá* era um prato feito com carne de tartaruga cozida no próprio casco com sal, limão e pimenta malagueta. Seus ovos eram comidos crus,

com farinha d'água [110]. Alguns indígenas não se davam a tanto trabalho para preparar a tartaruga. Jogavam-na ainda viva em uma cova cheia de brasas e tições. Quando achavam que estava assada, as placas do peito eram retiradas e seus intestinos removidos para só então apreciar as carnes que encobriam os ossos [103].

No século XVIII índios do rio Orinoco, na Venezuela, preparavam três pratos com uma tartaruga. O primeiro e segundo pratos consistiam em adicionar no casco inferior (plastrão) e superior (carapaça) da tartaruga, que iriam servir de panelas, a carne picada, a banha e vários ovos do próprio animal e colocar os cascos diretamente no fogo para cozinhar. O terceiro era feito colocando a cabeça, o pescoço, as patas e as pernas no recipiente para cozimento, juntamente com a gordura do animal, e levando tudo para o fogo. Iniciavam comendo o conteúdo do casco inferior e chegavam a comer o próprio casco, que com o cozimento se tornava macio e saboroso. Em seguida comiam o conteúdo do casco superior. Por último, era a vez do que estava no recipiente. Todos os três pratos eram acompanhados por generosas doses de chicha [65].

As mulheres dos Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia primeiro sapecavam a caça para queimar o pelo e depois cozinhavam por várias horas até que desaparecesse todo vestígio de sangue, pois acreditavam que a ingestão de sangue causava malefícios. Mesmo residindo várias famílias em uma maloca, cada uma tinha seu próprio fogo para cozinhar e para o aquecimento à noite [118].

Os Wari de Rondônia, para preparar os alimentos, faziam o fogo no chão ou em uma plataforma de tábuas cobertas com terra, elevada a 1 metro do solo. Não entravam em contato com o sangue do animal. Primeiro era queimado o pelo do animal, de preferência em local afastado da habitação [78].

Os Uru-eu-wau-wau de Rondônia não tiravam o couro da caça e os pelos eram queimados no moquém. A carne era conservada por vários dias embrulhada em palhas e guardada em cestos, e quando queriam farofa pilavam esta carne. A gordura da anta era removida para ser comida com farinha. Quando a anta estava grávida, o feto era assado em folha de bananeira e comido [144].

Indígenas do Paraná moqueavam caças e peixes pequenos. Outra maneira de prepará-los era assá-los embrulhados em folha de bananeira, que depois era envolta por cinzas e brasas. Já um terceiro método consistia em

fazer um buraco no solo, revesti-lo de pedras e colocar fogo. Quando as pedras incandesciam, as cinzas e brasas eram removidas, as pedras eram revestidas de folhas de bananeira e a carne, também envolta em folhas de bananeira, era sobre elas colocada [60]. Também cavavam um buraco no chão, envolviam-no com folhas e sobre estas colocavam a carne. Esta era coberta com folhas e sobre as folhas, terra ou areia era adicionada. Uma fogueira era acesa sobre o buraco e depois de um tempo a carne estava pronta [96].

A técnica adotada pelos Xavante do Mato Grosso consistia em fazer um buraco de 20 centímetros de profundidade e diâmetro de 1,5 metro. Faziam uma fogueira no buraco deixando-a arder por algumas horas e depois retiravam cinzas e brasas. Forravam o buraco com folhas largas e sobre elas depositavam pedaços de carne que, por sua vez, eram cobertos também com folhas. As cinzas e brasas eram colocadas por cima das folhas e faziam uma fogueira sobre o buraco. Depois de poucas horas a carne estava pronta [157].

Índios do rio Negro limpavam a ave, embrulhavam-na em folha de bananeira, enterravam-na e sobre ela faziam uma fogueira para assá-la e a este prato davam o nome de *biaribu* [110]. O *peraburu* era um prato muito apreciado por indígenas do Amazonas. Consistia em colocar a carne de mamífero ou ave embrulhada em folhas de bananeira entre pedras incandescentes. Depois cobria-se tudo com folhas, depois com terra e após uma hora e meia a comida estava pronta. Para ser ingerida, a carne era salpicada com cinzas de bananeira [103].

Uma variante do terceiro método acima era fazer um buraco no solo, revesti-lo com folhas, colocar a carne sobre elas e cobrir a carne com mais folhas. Uma fogueira era acesa em cima e a carne era assada desta maneira [96].

O lagarto a ser cozido tinha sua pele e intestinos removidos, enquanto o sapo era assado sem que eles fossem retirados. Cobras eram cortadas em pedaços e cozidas e em geral apresentavam sabor insípido e adocicado [81]. Índios de algumas tribos cortavam a cabeça da cobra e assavam o resto do corpo [7]. Alguns índios do Amazonas não dispensavam nem a temível cobra surucucu, sendo sua carne tida por eles como excelente petisco [106]. Os Asteca, em sua peregrinação, eram hostilizados pelos povos que habitavam a região onde hoje é a Cidade do México. Pediram em 1.299 ao Coxcoxtli, Senhor de Culhuacan, que lhes concedesse um local para se

estabelecerem. Foram enviados a Tizapán, região pedregosa e infestada por serpentes venenosas. O intuito do soberano era que aquele povo estranho fosse dizimado pelos répteis. Contudo, os Asteca fizeram das serpentes seu alimento e progrediram [80].

Os Quiapêr de Rondônia comiam lagartixas, cobras com ou sem veneno e ratos do mato, mas não o sapo cururu [177]. O fígado e a pele do sapo cururu eram utilizados pelos índios para matar desafetos [197]. Ratos do cerrado eram assados no borralho pelos Haló' Té Sú do Mato Grosso [181].

No século XVI índios brasileiros gostavam de vários tipos de rã e também dos seus girinos. Os intestinos eram removidos e vários girinos eram embrulhados em folhas e assados no borralho [197]. Índios da região do rio Uaupés, da Amazônia, moqueavam ou cozinhavam com pimenta pequenas rãs arborícolas, por eles denominadas *omã*. A *tõhõá* era outro tipo de rã, neste caso terrestre, muito procurada [110].

As rãs amazônicas eram moqueadas ou ingeridas com a quinhapira, que é uma comida feita de pimenta verde com peixe ou caça. Para comerem a rã-pimenta, primeiro a chamuscavam para eliminar do couro uma secreção irritante à pele e mucosa bucal [106].

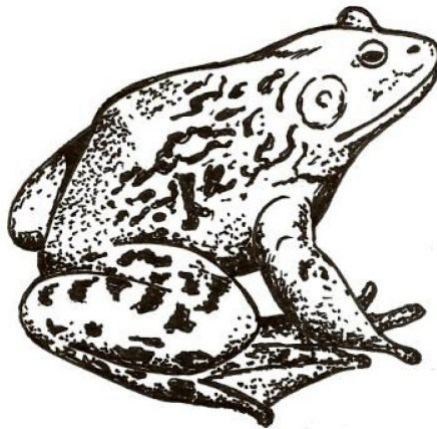


Fig. 94 Rã

Os Maué da Amazônia davam preferência aos quartos e ao fígado do veado e das suas tripas faziam a mujica de bucho [109]. Os Parakanã do Pará comiam apenas as patas dianteiras e costelas do veado, desprezando o traseiro [171]. Índios do Xingu, ao abaterem veado, removiam a cabeça, vísceras e ossos das pernas. Não comiam o macho devido ao mau cheiro, principalmente na época do acasalamento [174].

Os Haló' Té Sú do Mato Grosso depenavam parcialmente o papagaio, abriam-no pelas costas e o cozinhavam. O intestino era assado no borralho [181].

Índios do planalto canadense ingeriam a carne de bisão assada no espeto (churrasco). No norte do planalto canadense comia-se bife de bisão acompanhado de sopa de bagas. Para longas viagens preparavam o *Pemmican*, à base de carne seca e moída misturada com gordura de bisão e bagas secas. As carnes de urso, alce e veado eram conservadas por defumação ou secas ao sol em tiras bem finas. Faziam salsichas de carne de alce e apreciavam o nariz do alce que era chamuscado em fogo aberto, raspado e cozido. Com a carne seca faziam também sopa. A gordura dos ursos era usada para cozinhar e para o tratamento dos cabelos. Faziam também bolo com a carne seca de alce coberto de gordura do baço e cozido sobre fogo aberto [47].

Nativos da Califórnia aproveitavam praticamente tudo do veado. O sangue era bebido no local, o estômago era preenchido com miúdos e cozido na brasa e cinza e as orelhas eram consideradas acepipes, sendo tostadas na fogueira e comidas. O tutano dos ossos era empregado na mistura de tintas, os tendões serviam de cordões, o cérebro era seco e usado no preparo do couro e parte da carne que sobrava era defumada e armazenada. A outra parte era cozida em recipientes de vime, o calor sendo fornecido por pedras incandescentes adicionadas na água de cozimento. A carne e partes internas eram levemente grelhadas na brasa e ingeridas mal passadas e os ossos eram assados e quebrados para a remoção do tutano. O fígado e a cabeça recebiam o mesmo tratamento a eles dispensado pelos Tubatulabal (ver [pág. 137](#)). Os métodos mais comuns usados na conservação da carne incluíam a defumação e a produção de carne-seca. O couro, depois de tratado, servia para a confecção de itens de vestimenta, além de ser muito empregado como disfarce, sendo colocado sobre o corpo do índio, o que permitia sua aproximação de animais a serem abatidos. Os Karok, da Califórnia, quando matavam veado longe de fontes de água, removiam o couro do animal e o prendiam a um aro de madeira, formando um cesto, com o qual iam buscar água. Pelo fato de o couro estar fresco, sempre algum sangue se misturava com a água, o que não os importunava, já que gostavam de beber o sangue puro do animal. Os Maidu da Califórnia pulverizavam as vértebras do veado no almofariz, fazendo da massa resultante uma torta que era assada no forno e comida [26].

Pássaros, às vezes mesmo sem a remoção dos intestinos, eram colocados sobre cinzas para assar. Em outras ocasiões espetos eram enfiados no animal, que era depois assado sobre fogo (churrasco). Dos coelhos eram removidos o couro e os intestinos e o animal era cozido ou grelhado sobre cinzas ou brasas. Esquilos, guaxinins e pequenos roedores tinham o pelo e intestinos removidos antes de serem assados em cinzas quentes. Os Paiute da Califórnia, Oregon e Nevada, nos Estados Unidos, preparavam de modo singular os grandes esquilos: os pelos eram removidos, e os intestinos limpos dos seus conteúdos eram colocados dentro do animal, que era então grelhado com a cabeça (churrasco). Às vezes eram grelhados inteiros, sem que nada fosse removido ou limpo, e as crianças adoravam chupar os dedos depois de lambuzá-los nos sucos formados dentro do animal durante o preparo, e o cérebro do animal era consumido por elas com avidez. Também assavam entre as brasas, depois da remoção das entranhas, animais como rato, porco-espinho, texugo, esquilos e marmota [26].

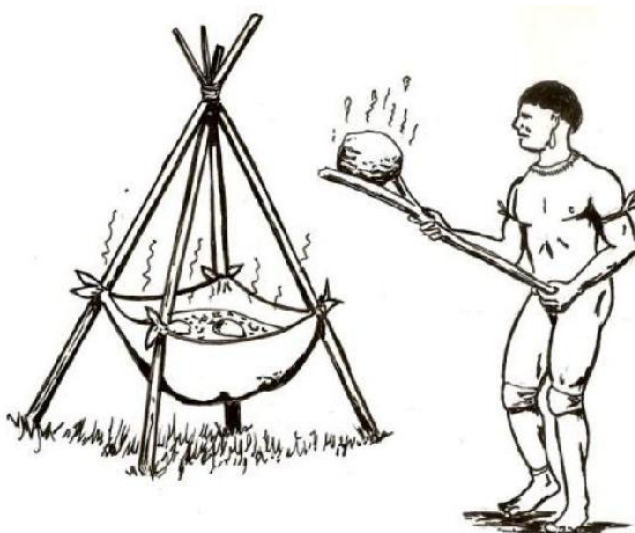
Os Luiseño da Califórnia, assavam coelhos e lebres sobre as brasas ou em fornos de barro. Quando feitos no forno eram pilados junto com os ossos e consumidos imediatamente ou armazenados para futuro uso. A técnica de pilar alimentos era muito disseminada entre os índios da América do Norte. Os Kiliwa, da Baja California, México, removiam as costelas das lebres e pulverizavam no pilão a coluna vertebral com sal até que virasse uma pasta. Coelhos tinham o couro removido e eram cozidos ou grelhados (churrasco), com ou sem sal. O cozimento era feito em panelas de barro colocadas em um tripé de pedras com fogo embaixo. Quando grelhados ou assados, eram colocados diretamente sobre as brasas. Os Deigueño, também da Califórnia, grelhavam os animais caçados na brasa ou cinza quente e pilavam os ossos. Outros índios grelhavam pequenos animais inteiros, mas, quando a carne era muito dura, primeiro eles a coziam para depois grelhá-la [26].

As mulheres Cocopa, do México e dos Estados Unidos, preferiam cozinhar as carnes em panelas de barro, enquanto os homens preferiam grelhá-las diretamente nas brasas. Galhos em chamas eram fincados no solo obliquamente acima da carne para que ela assasse uniformemente [26].

Índios norte-americanos faziam bolsas para aquecer água com peles ou bexigas de animais. Suspendiam as bolsas com água sobre fogo aberto, a uma distância segura para que as chamas não danificassem o utensílio e,



quando a água aquecia, colocavam os alimentos dentro da bolsa para cozinhar. Era também comum cozinhar colocando a água fria dentro da bolsa e inserir nela pedras extremamente aquecidas, adicionando depois os alimentos [36]. Outras tribos, como as do planalto canadense, adicionavam a água fria e os alimentos dentro da bolsa, que era colocada sobre pedras quentes [47].



*Fig. 95 Cozinhando com pedra quente*

Os Timucua, da Geórgia e Flórida, Estados Unidos, para conservar a carne do veado, faziam carne-seca [215].

Os Chipewyan Dene que ocupavam o norte do rio Churchill a oeste do lago Great Slave defumavam a carne do caribu. Faziam sopa de coelho e pato selvagem [47].

Para preparar roedores, índios norte-americanos faziam uma pequena fogueira e, quando as chamas apagavam, colocavam o animal sobre as brasas e cinzas e os viravam de quando em quando. Alguns galhos secos eram adicionados e as chamas por eles produzidas chamuscavam o pelo do animal. O pelo era tirado e o animal recolocado sobre as brasas. Alguns minutos depois a pele era removida em tiras e ingerida com sal e os intestinos eram descartados. O animal voltava para a brasa e depois de alguns minutos era retirado, colocado sobre uma pedra e com outra era macerado. A carne, ossos e dentes transformavam-se em massa que era dobrada e novamente macerada. O processo continuava até tudo ser transformado em massa. Algum pedaço de osso ou dente que permanecia

intacto era removido e a massa era ingerida aos pedaços, nos quais era adicionado sal [26].

# PESCA

Os ameríndios consumiam uma grande variedade de peixes e outros animais que habitam as águas do mar, dos rios e dos lagos. Para capturá-los desenvolveram diferentes técnicas empregando utensílios, armas e armadilhas. Os animais eram ingeridos, com ou sem condimentos, assados, cozidos ou mesmo crus e uma diversidade de apetrechos foram desenvolvidos para prepará-los.

## **Animais pescados**

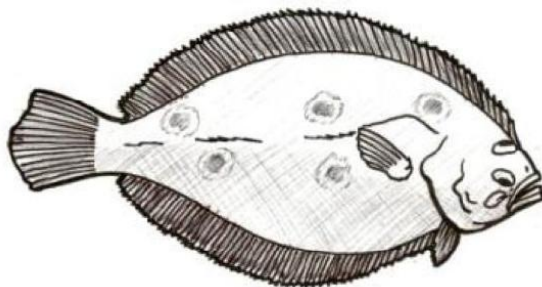
Os Rikbaktsa do Mato Grosso ingeriam todo tipo de peixe e tinham em alta conta ovas de tucunaré que ficavam presas em galhos submersos. Crianças de apenas três anos pescavam peixinhos com seus pequenos arcos e flechas de três pontas. Com a mão aprisionavam peixinhos e os comiam crus. [139].

Os peixes mais apreciados pelos Nukumi do Acre eram o cará, bode-sapateiro, cará-açu, piranha-roxa-pequena, traíra, pacu, jaú, pirarara, aruanã, cascudo, mocinha, bagre, mandi, piramutaba, cachorra, piau, cachimbo, surubim, bode-amarela, braço-de-moça, bodó, casa-velha, curimatã e tucunaré [135].

Os indígenas brasileiros do século XVI se alimentavam de peixes de água doce e salgada e de frutos do mar. Caçavam tubarões em águas salgadas e mesmo os que encalhavam nas praias, assim como acontecia com baleias, serviam de alimento [63; 81]. Os dentes dos tubarões eram usados como pontas de flechas [197]. Arraias eram pescadas no mar ao

longo do litoral [81]. Os Urubu ou Ka'apor do Maranhão alimentavam-se de espécies de peixes de acordo com a estação do ano. Na piracema pescavam o dourado, tucunaré, matrinxão e pacu. No período de pesca o curimatá, acará, piranha, traíra e piauí [155].

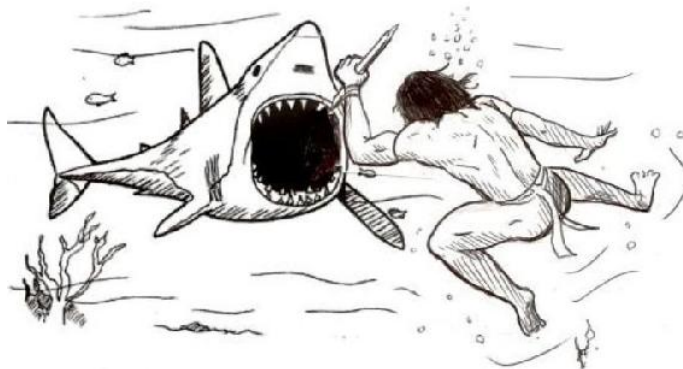
Outros animais retirados das águas eram polvos [27], camarões de água doce e do mar [110], ostras [190], piranha [64], salmão [2], piaba, tambaqui [194], tucunaré, surubim, iatuarana [72], arenque, linguado, lúcio, capelin, smelt e tomcod [250], bacalhau, lagosta, enguia, vieira, solha [47], esturjão [34], baleia, tubarão [81].



*Fig. 96 Linguado*

### **Técnicas pesqueiras**

Os visitantes europeus ficavam maravilhados ao assistirem os indígenas abatendo tubarões. O comum era pescá-los com laço ou arpão [27]. O que fascinava era verem que, munido apenas de um pedaço de pau pontiagudo, o índio lançava-se ao mar nadando e, quando o tubarão ia abocanhá-lo, ele introduzia o pau na boca do animal que, ao tentar fechá-la, ficava com o pau espetado em suas mandíbulas superior e inferior [112].

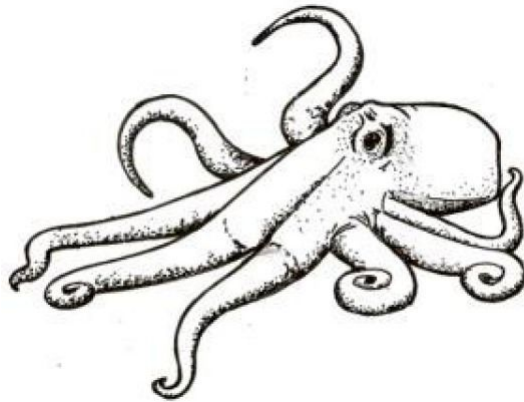


*Fig. 97 Abatendo tubarão*

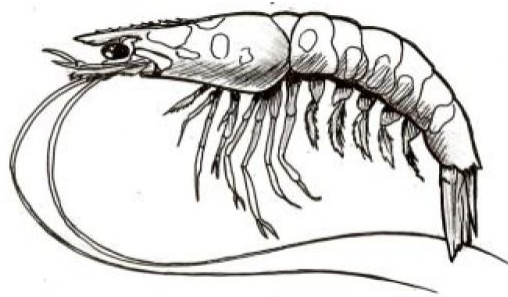
Outra proeza era o índio enfrentar a fera com um pedaço de pau comprido e, ao ser atacado, introduzi-lo na garganta do animal, asfixiando-o [40; 197]. No relato do pirata inglês Anthony Knivet sobre os Goitacase do Rio de Janeiro:

*“Já os vi pegar grandes tubarões pela cauda e arrastá-los para a praia.”* [76].

Polvos eram abatidos nos recifes com arco e flecha durante o dia e com auxílio de tochas de fogo à noite [27; 197]. Camarões eram pescados no século XVI na Bahia com puçá ou rede e as ostras eram coletadas tanto no mar como nos mangues [197]. Índios amazonenses pescavam camarões-de-água-doce [110].



*Fig. 98 Polvo*



*Fig. 99 Camarão*

Alguns índios ficavam boiando à noite e, quando algum peixe passava ao seu alcance, mergulhava e o agarravam com as mãos [197]. Já os Manchineri do Acre, Bolívia e Peru também pescavam mergulhando e fisgando os peixes embaixo da água [127].

O emprego de tochas remonta há mais de três mil anos, conforme retratado em ícones registrados em pedras pelos antigos Olmec, povo que originou posteriormente todos os povos mesoamericanos [26].

As tochas dos índios amazônicos eram feitas com madeira do turizeiro (Família das Rosáceas), leve, clara e resinosa, que lasca facilmente [106]. Os Pauserna da Bolívia e os Juruna do Mato Grosso faziam as tochas mergulhando fios de algodão em cera; os Tupinambá do litoral brasileiro e os Mundurucu do Amazonas, Mato Grosso e Pará faziam tochas com fibras da árvore ibiriba; os Oiampi do Amapá, Pará e Guiana Francesa usavam incenso enrolado em folha de bananeira [88]. Os Atsugewi, da Califórnia, arpoavam peixes à noite com o auxílio de tochas feitas de gravetos de mogno. Os Miwok, também da Califórnia, viajavam à noite iluminando o caminho com tochas feitas de agulhas de pinheiro presas a um cabo. A cada quinze ou vinte minutos as agulhas tinham de ser substituídas [26].

A pesca noturna era feita queimando um feixe de piaçava. Em noites sem lua os peixes ficavam imobilizados pelo clarão e eram capturados com uma lança, chamada de *azaqaiá*, ou *zagaia* [138].

Indígenas do Brasil e Colômbia que habitavam na região de influência do rio Uaupés faziam a tocha com lascas compridas da madeira turi (*Licania* spp.) e, como a luz emanada por ela tonteava o peixe, este era fisgado com arpão. Na piracema pilotavam suas canoas com tochas acesas entre os peixes que dormiam. Estonteados pela luz eles pulavam para todos os lados, muitos caindo dentro das embarcações [194].

A técnica da pesca utilizando facho luminoso para atrair peixes foi empregada pelos nativos das Américas desde as mais remotas eras. É um procedimento ainda bastante utilizado nos tempos atuais, tanto na pesca como na caça de animais terrestres.

## **Timbó**

*“Apanha-se infinita quantidade de peixes em certo tempo do ano, que os índios chamam pirâiquê (ou perequê), que quer dizer*

‘entrada dos peixes’. Acorrem inúmeros de diversas partes do mar e entram pelos esteiros, estreitos e de pouco fundos, para por os ovos. Parece admirável, mas é do consenso de todos e verificado por notória experiência: vê à frente, à tona da água, dez ou doze dos maiores à guisa de exploradores, andam à roda a inspecionar todo o lugar e se lhes acontece algum mal, como adivinhando cilada, voltam atrás para conduzir o cardume a outra parada. Mas, como já está tudo prevenido para que os que entram se lhes não faça mal, se eles acham que tudo está seguro e que o lugar é apropriado, voltam e introduzem inúmera quantidade de peixe pelas estreitas bocas (porque já está todo o sítio cercado, só com uma estreita entrada livre, o que é fácil fazer por ser água de pouco fundo), onde encurralado e embriagado com o suco dum pau que os índios chamam *timbó*, são apanhados sem trabalho algum, às vezes mais de doze mil peixes grandes.” [7].

O método mais eficiente para aprisionar os peixes de água doce era empregando produtos vegetais, como o *timbó*, cuja casca ou raiz esmagada e jogada na água atordoava e asfixiava os peixes, obrigando-os a virem para a tona d’água, quando eram facilmente capturados. Os peixes podiam ser consumidos sem nenhum risco, mas a água contaminada podia causar diarreias e irritações nos olhos.



Fig. 100 Colocando *timbó* na água

Dentre as várias plantas conhecidos como *timbó* destacam-se as dos gêneros *Paulinia* spp. e *Tephrosia* spp., embora haja mais de 900 espécies

de plantas que fornecem o timbó, que é um veneno ictiotóxico. Os princípios ativos dos timbós são a roterona, os saponáceos, os glucosídios cardíacos, os alcaloides, os taninos, os compostos cianogênicos e o ictiotereol [111; 244].

Os Kaxinawá do Acre e Peru utilizavam dois tipos de timbó, folhas e flores de *puikama* e raiz de *sika*. O material era amassado no pilão e bolas de cerca de 1 quilo eram moldadas e colocadas em bolsas impermeabilizadas com borracha ou em cestos. A pesca com a *puikama* era feita pelas mulheres e crianças em pequenos igarapés. Pesca em lagos era feita pelos homens com a *sika* [124]. Os Marubo do Amazonas esmagavam em buracos feitos no chão uma planta por eles cultivada e a misturavam com o barro, fazendo bolas. Estas eram jogadas nos igarapés, entorpecendo os peixes [160].

Das plantas conhecidas pelos índios como cunambi, das Famílias das Compostas e das Euforbiaceae, eram também utilizados os galhos, cascas e folhas macerados para tinguajar, ou seja, estontear ou mesmo matar os peixes [106].

Outro vegetal usado pelos índios do rio Uaupés do Brasil e Colômbia para envenenar os peixes era a polpa do fruto do piquiá. Amassada e jogada na água era mais potente do que o timbó [194].

Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia, após espalhar o timbó na área, coletavam os peixes a flechadas ou com a mão [118].

Os Jihauí praticavam a pesca com timbó principalmente na época da seca, quando se formavam pequenos lagos resultantes da cheia anterior ou de igarapés que secaram [120]. Os homens Paresi do Mato Grosso represavam o rio e as mulheres maceravam o timbó, cujo suco era jogado na água e os peixes eram coletados por todos os moradores da aldeia [137].

Algumas tribos amazônicas, ao empregarem o timbó barravam vários trechos do igarapé para impedir que o veneno se espalhasse demais e diluísse [106].

Para uma rápida pescaria, faziam uma barragem com ramos de árvores na parte mais estreita de um igarapé, batiam com cacetes na planta portadora do timbó e logo estavam recolhendo os peixes, primeiro os pequenos e depois os maiores [110].

Esse tipo de pesca era comum entre os indígenas da América do Sul até os de algumas regiões dos Estados Unidos. Na pesca noturna eles atraíam os peixes com tochas, jogavam o timbó na água e coletavam os peixes. Nos



rios que desaguavam no mar e serviam de desova para os peixes, na época da piracema eles construíam *redes* com varas e esteiras e na maré vazante atordoavam os peixes com timbó e os recolhiam. Estas *redes* chegavam a 3 metros de altura e 40 de comprimento.



Fig. 101 Barragem para aplicação do timbó

Tribos de índios da região do rio Uaupés, no Brasil e Colômbia, escolhiam o local onde seria feita a pescaria com o timbó, que podia ser o remanso de um rio, a foz de um igarapé ou igapó ou ainda uma pequena baía. Durante dias cevavam o local com cupins, pupunha, frutos, farinha, massa de beiju e outros alimentos. Depois de alguns dias cercavam o local com o *pari*, uma esteira de varas verticais e finas de paxiuba, uma palmeira, presa ao local por estacas, deixando uma abertura para que os peixes tivessem acesso ao local da ceva. Continuavam a alimentar os peixes por mais alguns dias e na noite anterior ao dia da pescaria fechavam a abertura e lançavam na área cercada o timbó. Pela manhã dirigiam-se com canoas ao local e recolhiam os peixes menores, que estavam mortos, com o *puçá*, com peneira ou mesmo com as mãos. Os maiores, ainda vivos, mas estonteados, eram abatidos com flechas e azagaias. Os grandes, poucos afetados pelo veneno, pulavam o *pari* para cair em uma rede colocada horizontalmente ao longo da barragem [194]. Índios do Alto Xingu colocavam atrás da barragem canoas alinhadas, onde caíam os peixes que conseguiam saltar o obstáculo [150].

Indígenas do vale do rio Orinoco, na Venezuela, tinham técnica engenhosa para pescar com timbó. Cercavam o igarapé de uma margem a outra com varas, formando uma barragem que deixava passar a água, mas não os peixes. Jogavam o timbó na água e iam recolhendo os peixes menores, mais suscetíveis ao veneno. Os peixes médios tentavam fugir, mas encontravam a barragem e voltavam, expondo-se à ação do timbó. Os maiores conseguiam, nadando rápido, saltar por cima da paliçada. Contudo, logo depois havia outra paliçada bem mais alta, impossível de ser transposta, e eles ficavam presos entre as duas barragens, sendo abatidos pelos índios [64].

Os índios Deni, da família linguística Arawá do Amazonas, desenvolveram uma técnica interessante para pescar o peixe piau. Misturavam farinha de mandioca, larvas de vespa e um tipo de timbó, faziam bolinhos que eram atirados na água e engolidos pelos peixes. Estes ficavam atordoados, iam à tona e eram pegos pelos índios [119]. Índios venezuelanos do século XVIII adotavam técnica semelhante, mas ao invés de farinha de mandioca utilizavam milho cozido e moído [65]. Indígenas do rio Uaupés, da Amazônia, misturavam o sumo do timbó em bolotas de barro e as atiravam na água para que elas afundassem e o veneno atingisse peixes que ficavam no fundo. O mesmo povo adotava outra técnica de pesca que consistia em lançar na água bolotas feitas de folhas e sementes de cunambi, arbusto de folhas largas, piladas e misturadas com farinha, cinza de cana brava, pimenta e japurá. Os peixes que engoliam as bolotas vinham à superfície da água, sendo apanhados [150].

No caso de pesca com *timbó*, ou *tinguijada*, em igarapés, os peixes eram atraídos com iscas no dia anterior e um *pari* era colocado à noite na sua foz para impedir a fuga. No dia da pesca as plantas maceradas, o *timbó*, era jogado na cabeceira do igarapé e os peixes eram recolhidos. Na pesca em rios a quantidade de *timbó* necessária era bem maior. As plantas eram maceradas, misturadas com barro para evitar dispersão muito rápida, depositadas em cestos (*aturás*) e estes colocados a montante da corredeira. Barragens feitas na jusante, providas de *paris*, capturavam os peixes atordoados. Na pesca em lagos, os *aturás* com *timbó* e barro eram arrastados pelas canoas e os peixes estonteados eram recolhidos. Antes bloqueava-se a entrada do lago para evitar a fuga dos peixes [138].

Nações indígenas do alto do rio Negro adotavam a pesca com o timbó, a da piracema (cardume de peixes que se deslocam para a cabeceira dos rios

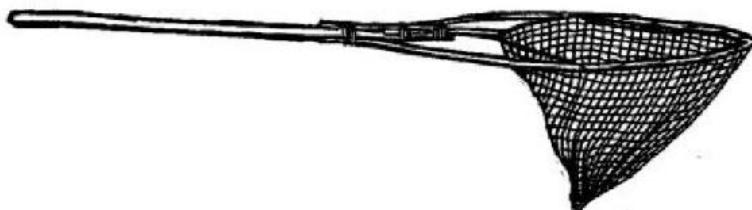
para desovar), a das armadilhas, a das malhadeiras, a com anzol e a pesca noturna [138].

Em algumas ocasiões os índios utilizavam o timbó misturado à água ou outra bebida para eliminar desafetos [40]. Outro veneno usado pelos índios para eliminar inimigos era o fígado e a pele do sapo cururu [197].

A pesca com timbó foi um dos costumes dos índios transmitidos aos demais brasileiros, tendo sido diferenciada pela música *Canoeiro* de 1950 [28]:

*Prá pegar peixe dos bõo, da trabalho a gente soa  
Eu joga timbó na água, que a peixaria atordoa  
Jogo a rede e dou um grito  
Ai, ai os dourado amontoa.*

Com o *puçá*, rede semelhante à de aprisionar borboletas, os índios se posicionavam na boca do igarapé que desembocava em rio ou lago e pescavam os peixes afugentados pelos índios para a jusante do curso d'água [197].



*Fig. 102 Puçá*

Praticavam, ainda com o *puçá*, uma pescaria mais elaborada: cercavam a entrada do igarapé com um *pari*, deixando apenas uma pequena abertura que permitisse a passagem dos peixes que entravam no pequeno curso d'água para dormir; de madrugada um índio colocava o *puçá* na abertura e aprisionava os peixes que, assustados pelos índios que batiam na água, tentavam voltar ao rio. À noite usavam o *puçá* para pescar peixes próximos às margens dos cursos d'água. Na época da piracema, quando os cardumes se reuniam para a desova, os índios pilotavam suas canoas entre os peixes e pescavam grande quantidade com o *puçá* [150].

Os Guató assavam o coco da palmeira acuri, retiravam a polpa e dela faziam uma massa para pescar peixes pequenos, que serviriam de isca para peixes maiores. Também era usada para pescar diretamente o pacu [96].

Os Maué da Amazônia utilizavam cestos de cipó ambé para pegar peixinhos. Peixes maiores eram pegos com cesto feito de cipó titica. Grandes cestos de cipó titica eram usados para a pesca e para o transporte de caça e peixe [109].

Em rios e lagos com águas claras a pesca era feita com arco e flecha. Quando o peixe flechado mergulhava, o índio ia ao seu encalço e chegava até a profundidade de 13 metros para agarrá-lo e trazê-lo à tona [201].

Redes e malhadeiras eram feitas com fibras de embaúba e anzóis eram confeccionados com osso, madeira, mandíbula de formiga e garras de gavião. Outros apetrechos para a pesca eram a zagaia ou azagaia (lança curta) e o terçado (facão).

Os Paresi do Mato Grosso e Rondônia usavam flechas tridentes para fisgar peixes grandes [182].

Os Wari de Rondônia, até o início do século XXI, pescavam à noite com uma zagaia em forma de tridente, com a qual arpoavam peixes próximos às margens. Represavam pequenos igarapés e com pecíolos de folhas de palmeira, depois de algum tempo os esgotavam, retirando os peixes com facilidade. Faziam o mesmo nos pequenos lagos formados com a baixa das águas após inundações. Quando comiam peixe sempre havia uma vasilha com água para que lavassem as mãos após as refeições [78]. Na época da seca drenavam os lagos para tirar o peixe cascudo do lodo [155].

Sob a influência dos europeus, alguns indígenas adotaram também alguns de seus métodos de pesca como uso de vara e anzol metálico, espinhel [194] e de tarrafa.

Os índios Ikolen, do rio Machado, ou Ji-Paraná, em Rondônia na divisa com Mato Grosso, além do uso do timbó, empregavam também o arco e flecha, esta apresentando ponta de pupunha, osso de onça ou metal. Depois do contato com os brancos passaram a usar também linha e anzol, arpão, zagaia, tarrafa e rede [73].



Fig. 103 Pescando com arco e flecha

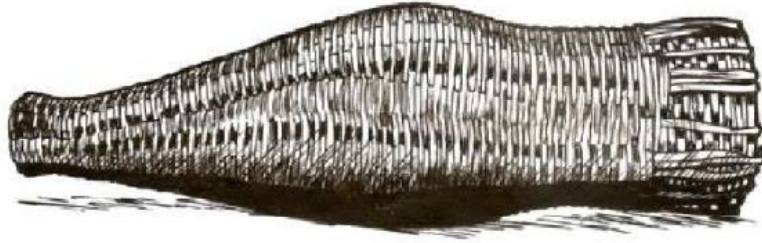
Os Guayqueria da Ilha Margarida, na Venezuela, pescavam com arpão atado a uma corda [214].

Os Tupinambá, da Bahia, empregavam várias técnicas pesqueiras. Em uma delas era utilizada a *jererê*, uma pequena rede com forma cilíndrica na parte mais larga, como uma peneira, mas que se afunilava, lembrando rede de caçar borboleta. Era mais utilizada no período da seca quando rios e lagos apresentavam pouca água. Índios da região do rio Uaupês da Amazônia empregavam o mesmo tipo de rede, geralmente para recolher peixes afetados pelo timbó [194].

Os índios da região do rio Uaupês do Brasil e Colômbia também empregavam o *jererê* em suas pescarias [194]. Na piracema de igarapés os peixes eram recolhidos com o *jererê* [138].

A técnica de *botar cupim* era empregada em igarapés com águas limpas e rasas. Pedacos de ninhos de cupim eram presos no fundo do igarapé por folhas de palmeiras, cujas extremidades saíam para fora da água. A presença de peixes era indicada pelos movimentos das extremidades devido aos seus ataques aos ninhos. O índio se aproximava com a canoa e usava um *jererê* para a captura [138].

Outra era a técnica de *tapagem*, um tipo de barragem feita nos rios com corredeiras que direcionava os peixes para um local onde eram aprisionados no *jiqui*, armadilha de varas trançadas com cipó. Quando não havia correnteza ou cachoeira no rio, a *tapagem* era feita com palha [142]. Os índios Jihauí, que habitavam as margens do rio Madeira, ao sul do estado do Amazonas, também empregavam o *jiqui* [120].

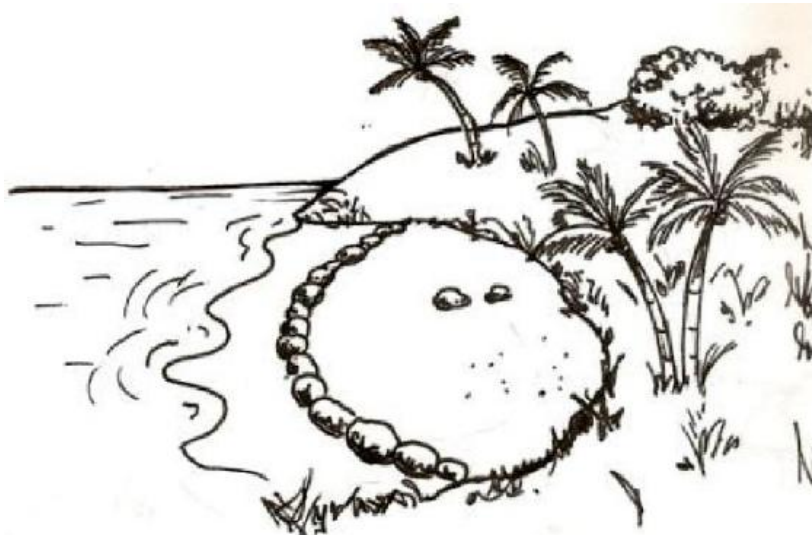


*Fig. 104 Jiqui*

Os índios Quillayute de Washington pescavam com métodos semelhantes. Era feita uma barragem e um apetrecho semelhante ao jiqui era usado para aprisionar os peixes [184].

No final do século XVI índios do Maranhão faziam na praia barragens de pedra chamadas camboas. Quando a maré baixava os peixes ficavam nelas presos. Barragens de varas eram feitas nos locais onde os rios desembocavam no mar e os peixes eram coletados na maré baixa. Já naquela época atribuíam à Lua a influência sobre as marés [39; 41]. O mesmo tipo de barragem era usada por indígenas norte-americanos [62].

Com a maré baixa formavam-se poças d'água nas praias e nela ficavam retidos uma enorme quantidade de pequenos peixes. Os índios os recolhiam, embrulhavam em folhas e os assavam no boralho [197].

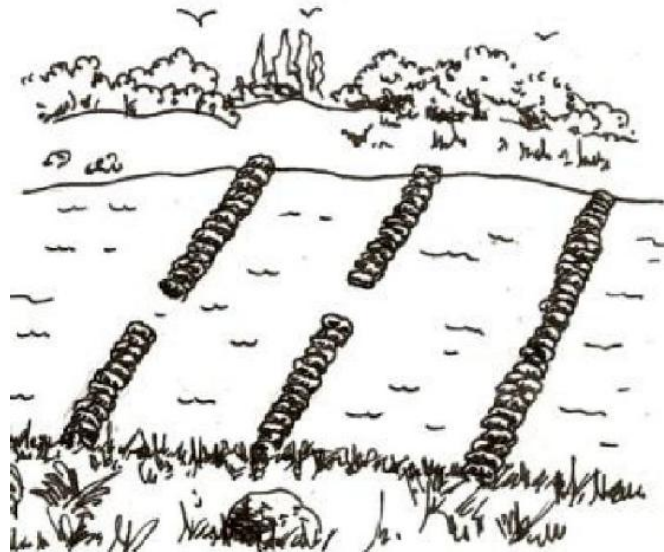


*Fig. 105 Camboa*

“São as camboas umas tapagens de pedra lançada como a montão nas praias como o feitio de meio arco, ou de meia lua, cujas pontas vêm a rematar em terra. Enchem-se de água na enchente, e de peixe; e como este fica enganado té (sic) que já a água lhe vai fugindo, quando se quer retirar para o mar, já a pedraria fica sobre a água, e topando com ela não tem mais remédio que morrer em seco...” [41].

Nos rios muito afetados pelas enchentes e vazantes era feito um tipo de camboa com estacas de madeira. Estas ficavam encobertas pela água na enchente e na vazante retinham os peixes [41]. Índios norte-americanos empregavam também este tipo de camboa [62].

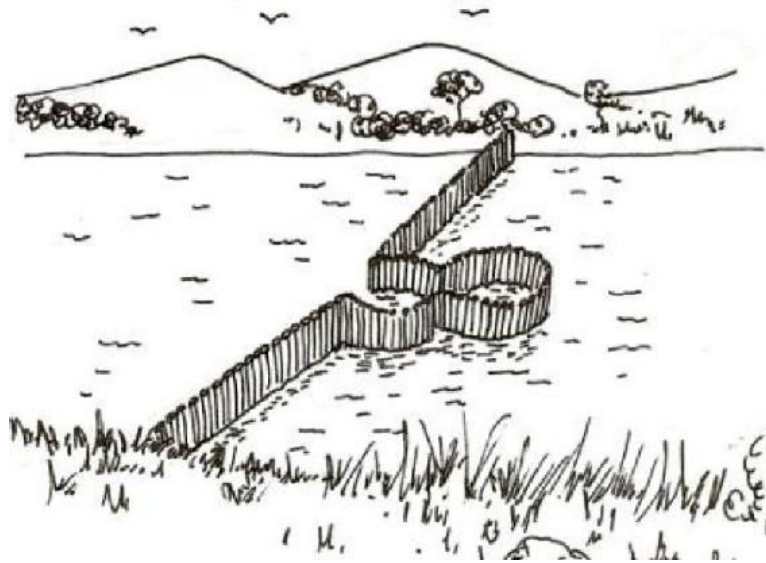
Algumas barragens feitas por índios norte-americanos apresentavam três fileiras de pedra. Nas duas primeiras havia uma pequena abertura no meio, que permitia a entrada dos peixes, que ficavam encurralados na terceira sem abertura, onde eram então fígados [62].



*Fig. 106 Barragem armadilha*

Os Blackfoot dos Estados Unidos empregavam um tipo elaborado de barragem, armadilha chamada em inglês de *keyhole* (buraco de fechadura). Uma cerca de varas era construída de um lado a outro do rio. No centro havia uma abertura, dando passagem para um curral, que apresentava

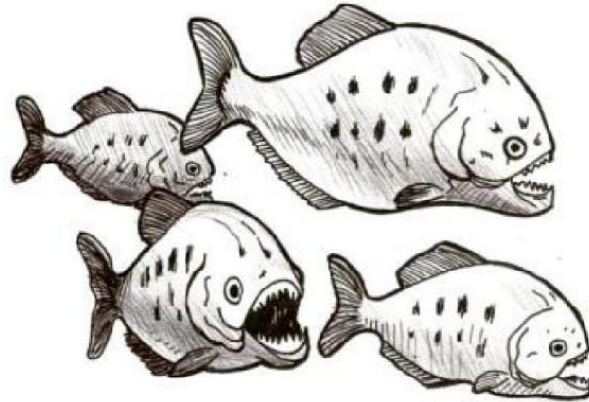
também uma abertura, que levava a outro curral, este sem outra abertura. Os peixes aprisionados eram fígados [62].



*Fig. 107 Barragem buraco de fechadura*

Índios venezuelanos pescavam piranhas colocando na ponta de uma vara um pedaço de tecido vermelho e deixando que ele ficasse próximo da água enquanto a canoa se movimentava. A piranha abocanhava o tecido e nele ficava presa pelos seus dentes. Quando avistavam grandes cardumes de outros peixes, pilotavam as canoas para o meio do cardume e, batendo os remos na água, assustavam os peixes que começavam a saltar e muitos deles caíam nas canoas [64]. Técnica semelhante era utilizada por índios do Maranhão no século XVI, que em outras ocasiões batiam os remos na água e quando os peixes subiam à tona eram apanhados com peneiras de peneirar farinha ou com grandes cestos [39]. Para induzir o peixe a pular para dentro da canoa à noite, o índio acendia uma tocha e movimentava-a de um lado ao outro [39; 40].

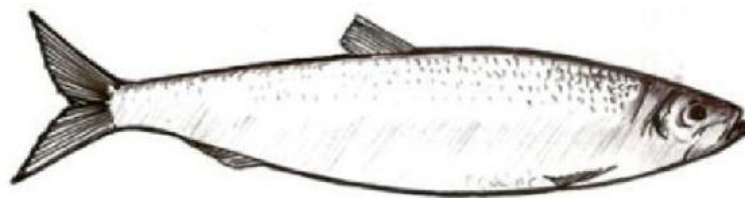




*Fig. 108 Piranhas*

Índios norte-americanos disparavam no peixe uma flecha que estava amarrada em um cordel, cuja outra extremidade ficava na sua mão. Acertando-o, puxavam-no para fora d'água [213]. A mesma técnica era usada por índios amazônicos, que também a empregavam para capturar tartarugas. Ficavam alojados em galhos de árvores que se projetavam para a água e quando não os encontravam faziam palanques dentro da água [41].

Para obter ovas de salmão e arenque, índios norte-americanos da costa do Pacífico colocavam na maré baixa ramos de árvores mantidos junto à areia por pesos, geralmente pedras. Quando os ramos estavam cobertos de ovas eram levados por canoa para a praia e colocados para secar dependurados em galhos de árvores. As ovas que não eram consumidas imediatamente eram guardadas em intestinos de animais para uso futuro [2].



*Fig. 109 Arenque*

Vestígios arqueológicos indicam que os índios norte-americanos praticavam a pesca há mais de 5 mil anos [54].

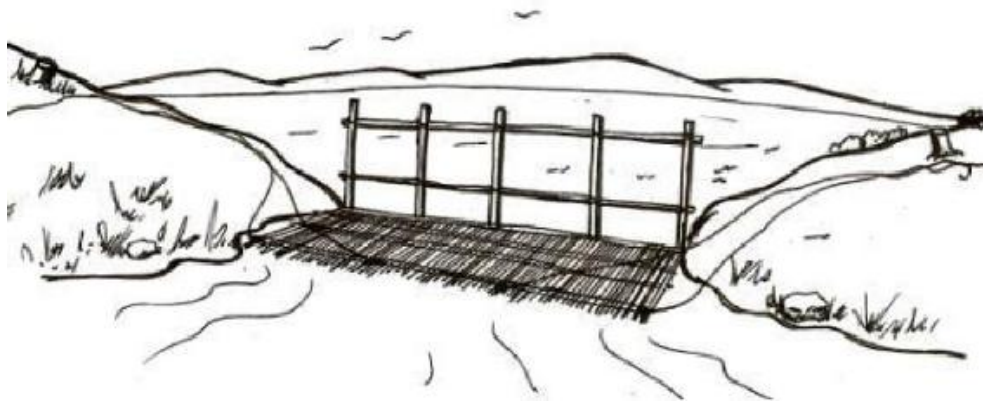
Índios norte-americanos faziam barragens com galhos de árvores e montavam palanques no formato de tripés, de onde retiravam os peixes retidos com rede tipo puçá [216].



*Fig. 110 Barragem com tripé*

Para permitir a passagem de peixes durante a piracema, algumas barragens eram providas de sistema que permitia abaixá-las. Eram também abaixadas para que as tribos localizadas rio acima não ficassem sem abastecimento de peixes [216].

Era a barragem do tipo basculante e o interessante é notar a consciência do indígena tanto quanto ao fator ecológico ao permitir a passagem de peixes na piracema, como ao fator de relacionamento com tribos rio acima, não as cerceando do acesso ao peixe, importante alimento.



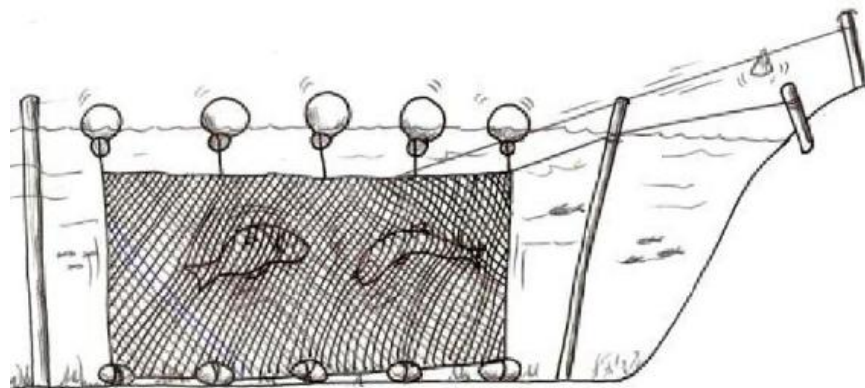
*Fig. 111-A Barragem abaixada*



*Fig. 111-B Barragem erguida*

Em cursos d'água não muito largos, barreiras de troncos eram feitas de margem a margem por índios norte-americanos. Apenas uma abertura era deixada, por onde os peixes passavam, mas esteiras adequadamente posicionadas os conduziam para a parte rasa. Lá os peixes eram pegos à mão ou com peneiras [2].

Os Yurok da Califórnia armavam rede ancorada por pedras colocadas no fundo e amarradas a um poste de cada lado. Não só peixes ficavam presos, como também patos e outras aves. Uma linha amarrada na rede, com a outra ponta em uma estaca na margem, indicava quando havia algo na rede, já que o movimento dela balançava um tipo de chocalho preso na linha [26].



*Fig. 112 Rede de pesca Yurok*

Na piracema de rios, que geralmente ocorre à noite, a pesca era feita com *malhadeiras* (redes). Os nativos posicionavam suas canoas a montante do cardume, soltavam alguns metros da *malhadeira* que, puxada pela correnteza, atingia o cardume [138].

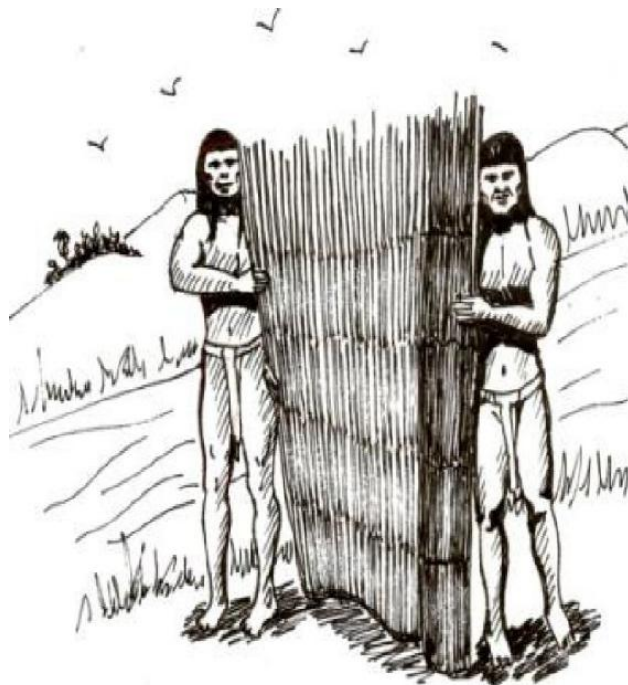
Na pesca com armadilhas, um dos dispositivos usados era o *Imihnó*, especial para pegar piabas. Era um armadilha composta por dois semicilindros unidos, feitos de talas de arumã, com uma fenda central por onde entravam os peixes atraídos por pedaços de ninho de cupins, repleto destes insetos, colocados no seu interior. Quando os peixes entravam pela fenda não conseguiam encontrar a saída [138].



*Fig. 113 Imihnó*

Outra armadilha era o *cacuri*, semelhante ao *Imihnó*, mas muito maior. Os peixes eram forçados a entrar nele ao serem empurrados por uma esteira de talas manipulada por dois índios, chamada de *pari* [138].

O *Pari* também servia para barrar igarapés e bocas de lagos, impedindo a fuga de peixes [106].



*Fig. 114 Pari*

Também chamada de *cacuri* era uma armadilha posicionada em locais onde havia correnteza, consistindo de um *curral* geralmente triangular e que apresentava, no que seria a hipotenusa do triângulo, um tipo de portão móvel, cujo fechamento ocorria pela força da correnteza. Quando os peixes subiam o rio ou igarapé para a desova, forçavam a entrada e penetravam no *curral*, não conseguindo sair, uma vez que a correnteza fechava o portão. O *cacuri* servia também de viveiro, pois os peixes eram conservados vivos e dele retirados de acordo com as necessidades [20; 194]. Em locais de correnteza e muitas pedras usava-se o *imi-nõ* semelhante ao *cacuri*, mas não maior do que 1 metro de largura e de comprimento [194].

Índios norte-americanos faziam armadilha tipo curral para peixes fincando estacas de madeira próximas umas das outras e formando três lados de um retângulo. O lado ausente ficava virado para a subida da correnteza e era parcialmente fechado por duas linhas laterais de estacas posicionadas obliquamente, deixando uma pequena abertura que permitia a entrada dos peixes no retângulo, onde eram apanhados [94].

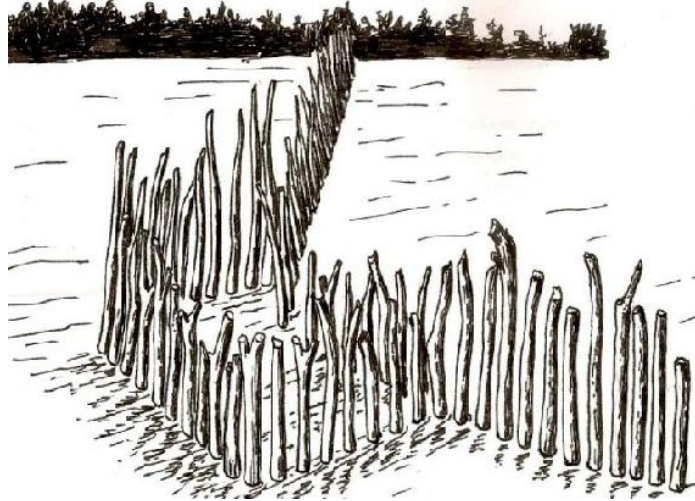


Fig. 115 Armadilha

O *muhin pusuwê* era um cone com iscas preso a um galho tensionado. Quando o peixe abocanhava a isca o sistema era destravado, o galho assumia a posição vertical, erguendo o cone com o peixe nele preso [138].

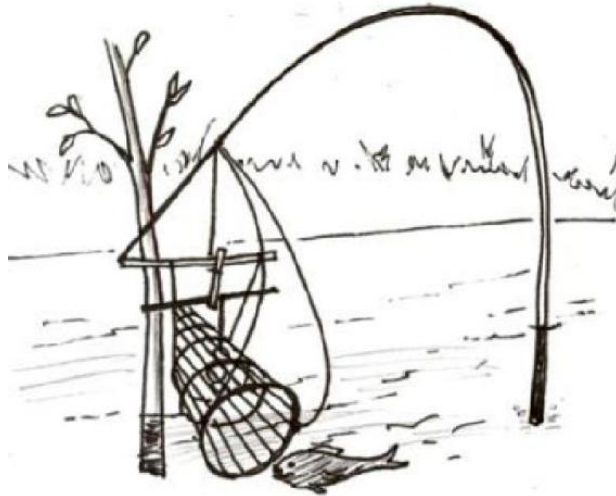


Fig. 116 Muhin pusuwê

O *ewá* ou *caiá* era uma armadilha construída no nível superior da cachoeira. Consistia de um girau firmemente preso por estacas, tendo de cada lado uma cerca de varas. Os peixes, tanto os que subiam como os que desciam a correnteza, eram direcionados para cima do caiá, de onde eram recolhidos [194].

O *caiá com jirau inclinado* era outra armadilha que demonstra a engenhosidade dos índios. Era utilizada em rios com correnteza na época da descida dos peixes. Era armada de tal maneira que os peixes eram conduzidos para uma plataforma, onde eram recolhidos.

O *caiá* era montado nos canais de corredeiras e cachoeiras. Tratava-se basicamente de um estrado inclinado e sustentado por troncos [106].



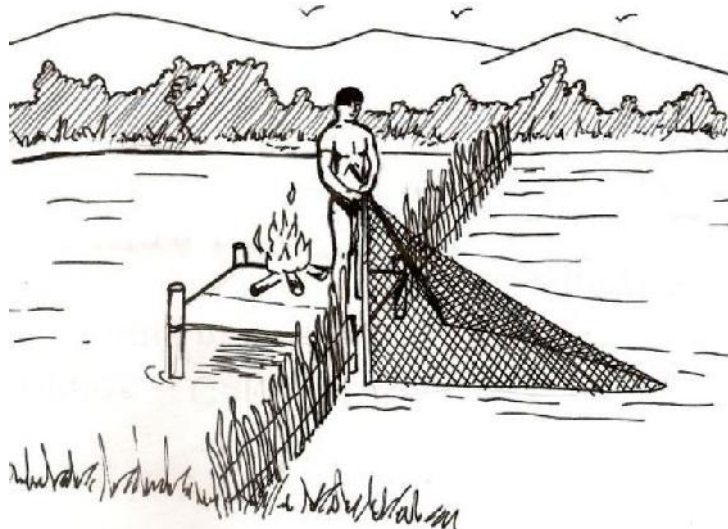
*Fig. 117 Caiá com jirau inclinado*

Índios californianos desenvolveram vários tipos de armadilhas para pescar em rios [26]. Uma delas consistia de duas cercas formando um “V”, sendo que no local onde seria a união dos dois lados havia uma abertura na qual era colocada uma rede tipo funil. Periodicamente o indígena ia de canoa recolher os peixes capturados [26].



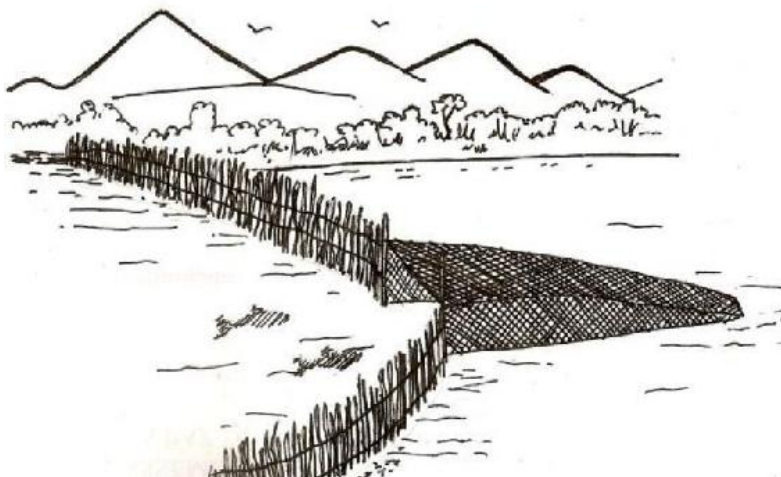
*Fig. 118 Armadilha em “V”*

Às vezes as cercas faziam um ângulo reto em relação às margens e o índio ficava sobre um palanque montado na parte central, onde havia uma abertura que permitia a passagem dos peixes, que eram capturados por uma rede afunilada. Sobre o palanque uma fogueira podia ser acesa para aquecimento e também para assar os peixes [26].



*Fig. 119 Armadilha em ângulo reto*

As cercas podiam apresentar a forma côncava, sendo que no centro era armada uma grande rede em forma de funil [26].



*Fig. 120 Armadilha côncava*



Outra maneira de pescar era colocar lado a lado duas redes tipo funil, cada qual presa a uma canoa. Em cada canoa havia um índio controlando-a e outro cuidando da rede [26].



Fig. 121 Armadilha de duas redes

Os Kaingang, ou Coroados, do Paraná e Santa Catarina, pescavam com um cesto chamado *matapi*, de forma cilíndrica cuja entrada era guarnecida de taquaras que se abriam para dentro, mas não para fora. As iscas, larvas e ovos de vespas eram colocadas no fundo do cesto. Quando o peixe entrava não conseguia sair [18].

Outra técnica de pesca era o uso do *jequi* e do *matapi*, empregada quando os peixes estavam subindo o rio contra a correnteza. O *jequi* consistia de uma barragem de galhos e folhas que criava um remanso, induzindo os peixes a ele se dirigirem. Aberturas entre os galhos permitiam a passagem dos peixes que eram capturados pelos *matapis* (*covos*) posicionados atrás do *jequi*.

O *matapi* tinha o formato de cone ou cilindro e a boca, voltada para o sentido do fluxo da água, era provida de varetas flexíveis que permitiam a entrada do peixe, mas não a saída, já que a própria correnteza se incumbia de fechá-la. Na outra extremidade do *matapi* as varetas eram amarradas e para retirar o peixe bastava soltar o cipó.

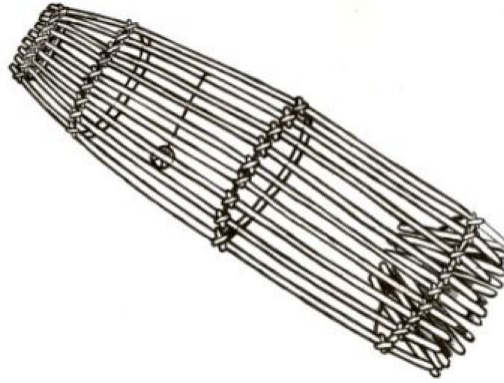


Fig. 122 Matapi (covo)

Índios norte-americanos faziam o *matapi* com duas partes: uma grande, para conter os peixes, e uma pequena, que se encaixava na boca da maior, permitindo a entrada, mas não a saída dos peixes [62].

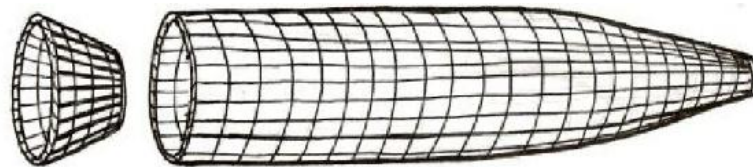


Fig. 123 Matapi norte-americano

Quando se observam as diferentes abordagens adotadas pelas várias tribos dos indígenas que habitavam o extenso território das Américas para capturar os peixes e outros animais que habitavam as águas marinhas e do continente chama a atenção a engenhosidade das técnicas por elas adotadas. Percebe-se que os índios observavam o comportamento das suas presas e desenvolviam armas e armadilhas adequadas para sua captura. Em alguns casos a captura se dava sem a utilização de armas, armadilhas ou veneno como o timbó: o índio mergulhava na água, perseguia sua presa e com suas mãos agarrava o animal.

A pesca com *malhadeiras* podia ser de espera ou de arrasto. Na primeira as *malhadeiras* eram, nos rios com correnteza, colocadas na entrada do igarapé e os peixes eram afugentados em sua direção. Quando o igarapé era muito grande, as *malhadeiras* eram posicionadas em curvas ou enseadas. A pesca de arrasto era geralmente feita na época da piracema, quando se procurava passar a *malhadeira* em locais com bancos de areia [138].

A pesca com o *espinhel*, copiada dos não índios, consistia em prender linhas curtas, cada qual com seu anzol, em um fio muito longo. Uma ponta era amarrada na margem e a outra, com o fio longo esticado, em uma pedra que era atirada no fundo da água. No meio do comprimento do fio longo era colocada uma boia que mantinha os anzóis em profundidade adequada e indicava a posição do espinhel. Indígenas do rio Uaupés, da Amazônia, armavam o *espinhel* à tarde e o recolhiam com uma canoa de madrugada, começando pela ponta amarrada na pedra [194].

A pesca de anzol era feita com linhadas ou caniços. Na desembocadura de igarapés os anzóis eram colocados em série na mesma linha, formando um *espinhel*. Como iscas eram utilizadas sementes de vacu, cunuri, japurá e de outras árvores. Peixes pequenos e insetos como o gafanhoto eram também utilizados como iscas [138].

Índios do nordeste da América do Norte também empregavam *espinhel* [2].

Índios do rio Uaupés do Brasil e Colômbia empregavam como isca frutos, minhocas, gafanhotos, larvas de insetos e pedaços de peixe. Para capturar o tambaqui que adorava o fruto da jacitara, uma palmeira, os índios o amarravam na ponta da linha e batiam na água para imitar o seu som quando caía na água. O peixe o engolia e era capturado. Utilizavam minhocas que viviam em bromélias, alimentando-se do material vegetal que se acumulava entre as folhas da planta. Desta forma, o índio saía em sua canoa carregando várias bromélias que portavam minhocas vivas [194]. Na mata, quando queria emigrar de uma bromélia, a minhoca cortava seus anéis finais e os deixava cair. Ela percebia a presença de peixes pelo ruído que eles faziam na água tentando abocanhar os anéis. Só emigravam quando os anéis caíam e não havia movimentos na água [194].



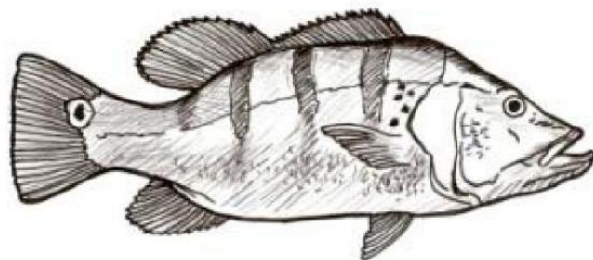
### *Fig. 124 Minhoca*

Quando o rio transbordava na enchente e se espalhava pela mata, os índios amazônicos do rio Uaupés armavam diversas linhas com anzóis, que ficavam a cerca de 25 centímetros abaixo d'água. Chegavam a fazer três vistorias de madrugada para apanhar os peixes fisgados, evitando que os jacarés os comessem [194].

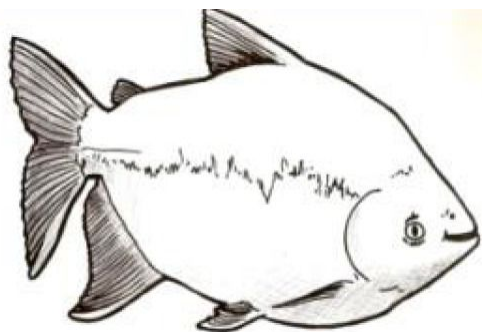
Na chamada pesca de *boiada* ou *gaponga* feita com caniço, o índio na canoa jogava alternadamente o anzol para um lado e para o outro da canoa, simulando a queda de semente ou fruto na água. Sementes de apuí eram as preferidas como isca na pesca da piaba, enquanto a *daracubi*, minhoca do igarapé diferente da minhoca comum, era muito utilizada para outros peixes. Os dois tipos de iscas eram muito procurados e serviam de objeto de troca na região [138].

Na pesca com anzol os índios do Amazonas aplicavam também outras técnicas para enganar os peixes. Envolviam o anzol com penas encarnadas de arara e, com movimentos do caniço, faziam com que ele deslizasse na superfície da água, à semelhança de um peixinho, o que atraía o tucunaré [106; 194]. Outra técnica era utilizar o mesmo anzol disfarçado, preso a uma longa linha amarrada à canoa. Com o rápido movimento da canoa o anzol saltitava na superfície da água, imitando pequenos peixes e atraindo diferentes tipos de peixes [106; 110; 194].

Os índios Jihauí, que habitavam as margens do rio Madeira, ao sul do estado do Amazonas, pescavam com espinhel, linhada, arco e flecha e armadilhas. Preferiam os peixes tucunaré, surubim, tambaqui, iatuarana, matrinxão e piau. Também confeccionavam um chamariz no formato de um peixe de madeira que, jogado na água e amarrado à margem, atraía outros peixes que eram abatidos com flechas ou zagaia. O primeiro peixe capturado substituía o de madeira e a pescaria continuava. Uma circunferência de madeira presa a um galho comprido, que era batida na água simulando caída de frutos, era outra técnica para atrair os peixes [120].

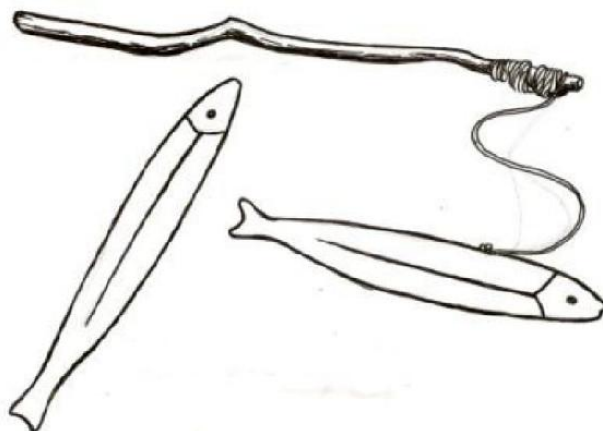


*Fig. 125 Tucunaré*



*Fig. 126 Tambaqui*

Os Esquimó faziam chamariz esculpindo osso e dando-lhe o formato de pequeno peixes, que atraíam os peixes maiores, que eram fígados [252]. Estas iscas eram também feitas de conchas e ossos [79].



*Fig. 127 Chamariz para peixe*

Os Parintintin do Amazonas também utilizavam para pescar de um chamariz feito de madeira leve com a forma e cor de peixe [110].

Alguns índios norte-americanos usavam a fisga para pescar, consistindo em uma longa vara com a ponta de osso ou madeira em forma de gancho. O pescador ficava na margem do rio e fisgava o peixe com facilidade [97].

Para fisgar os peixes os Esquimó empregavam um arpão normalmente com cinco fisgas [252]. Outro tipo de arpão apresentava uma ponta destacável de marfim de morsa, que se soltava quando a presa era atingida. Em águas rasas usavam lanças e com elas procuravam desferir golpes mortais no coração ou cabeça da presa [79].

Outros índios norte-americanos pescavam com lanças cujas pontas, semelhantes a pontas de flechas, eram encaixadas nas hastes por barbante feito de couro cru. Outro tipo de ponta era feito com três pedras afiadas atadas na haste [213].



*Fig. 128 Arpão com cinco fisgas*

Os Yurok da Califórnia caçavam leões-marinhos com arpão de cerca de 3 a 4 metros de comprimento. A ponta era de chifre de alce com duas farpas e a parte posterior apresentava aleta para estabilizar o arpão quando arremessado, como também para flutuar quando na água. A aleta media cerca de 2,5 centímetros de espessura, de 10 a 12 de largura e 30 a 35 de comprimento. Dos índios da canoa, três ou quatro desembarcavam disfarçados com peles escurecidas de veado ou urso e imitavam o comportamento e o som do leão-marinho, fazendo com que eles se aproximassem, quando eram arpoados [26].



*Fig. 129 Arpão de caça ao leão-marinho*

As redes dos Esquimó eram feitas de tendões de animais ou finas tiras de couro, já que era escassa a disponibilidade de fibras vegetais. A parte superior da rede era mantida flutuando com o auxílio de bexigas de focas ou madeira seca. A parte inferior era mantida no fundo por meio de pedras a ela amarradas. Usavam também redes de mão que serviam para ajudar a trazer grandes peixes para a canoa [79].

Os Bois Fort de Minnesota pescavam no verão com redes ou linha e anzol. No inverno faziam buracos na superfície congelada de rios e lagos, cobriam-se com lençóis para produzir uma zona de sombreamento e assim poder ver os peixes nadando, que eram físgados com arpões [184]. Da mesma forma, outros índios norte americanos, da região dos Grandes Lagos, faziam buracos na superfície gelada do lago e pescavam com arpões. Montavam um tipo de tenda sobre o buraco para evitar que a luz direta afugentasse os peixes [247].

Para atrair o peixe para o buraco feito no gelo o esquimó erguia e baixava a isca [252].

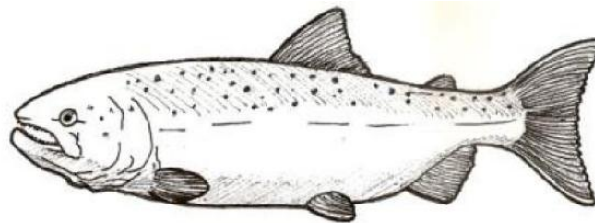
Quando lagos e rios não estavam congelados, os esquimós pescavam principalmente salmão, arenque, linguado, lúcio, capelin, smelt e tomcod. Redes eram mantidas flutuando com boias feitas de bexigas de focas [250].



*Fig. 130 Pesca no gelo*

Linhas de pesca dos índios norte-americanos eram feitas de cabelo, tendões, cascas de árvores, fibras ou raízes [2].

Os Micmac e os Malecite da floresta boreal canadense pescavam bacalhau, lagosta, enguia, salmão, ostra e vieira. Índios da costa do Pacífico pescavam salmão, arenque, solha e linguado com rede, arpão e anzóis em linhas presas atrás de barcos em movimento [47]. A maneira mais primitiva de abater o salmão era batendo na cabeça dele com uma clava [2].



*Fig. 131 Salmão*

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, nos Estados Unidos, para pescar lagostas, dirigiam suas canoas para águas rasas e com uma vara de 2 a 3 metros de comprimento, com uma ponta afiada, espetavam o animal. Os peixes *alewife* (*Alosa pseudoharengus*) eram pescados em lagoas, onde iam desovar, com rede em forma de bolsa presa a um aro redondo na ponta de uma vara. Na pesca do esturjão usavam um arpão cuja ponta de osso, amarrada a uma corda, se desprendia da arma quando o peixe era atingido. A outra ponta ficava amarrada à canoa, garantindo a captura do peixe. Para pescar o esturjão à noite, usavam uma tocha que atraía o peixe à superfície, onde era fisgado [34].



Os Timucua da Geórgia e Flórida, também nos Estados Unidos, pescavam com anzol e linha, mas não com vara de pesca. Usavam também a rede, o arpão e armadilhas. Pescavam tubarão e vários tipos de peixe [215].

Índios amazônicos armavam o anzol com uma bola de pedra ou de costela de peixe-boi. Batiam com a bola na água simulando a queda de um fruto. Ao lado, anzóis iscados com o fruto verdadeiro eram mantidos próximo à superfície com a ajuda de pequena boia. O peixe ouvia o barulho da *queda do fruto* e nadava para o local, onde encontrava diversos frutos, mas estes estavam dissimulando os anzóis [107].

Índios do rio Uaupés do Brasil e Colômbia, sabendo da preferência de alguns peixes por determinados frutos que caíam na água das árvores da margem, ficavam de tocaia, de canoa, na sombra da árvore, flechando os peixes que vinham à superfície para apanhar os frutos que estavam boiando. Outra técnica era jogar larvas de cupim na água e flechar os peixes que vinham apanhá-las. Também utilizavam a *sararaca*, um tipo de flecha composta por duas partes. A haste da flecha era de taquara e a ponta de madeira dura em forma de arpão. Quando o peixe ou tartaruga era flechado, a ponta se separava da haste, mas a ela ficava ligada por um longo fio. Como a haste boiava, bastava segui-la e puxar o peixe pelo fio [194]. Os Kaixana do Amazonas pescavam o ano inteiro, mas preferiam a época quando as águas abaixavam e peixes ficavam retidos nos pequenos lagos das várzeas [121].

Quando o peixe levava o anzol do índio amazônico e o deixava só com a vara na mão, dizia-se que ele ficara só com a pindaíba, ou “na pindaíba”, que era o nome da vara de pesca. Daí a expressão *ficar na pindaíba*, quando alguém fica sem nada, na miséria [106].

## **Técnicas de preparo**

Os peixes capturados pelos índios Tenetehara/Guajajara, Ka'apor e Awá/Guajá, do Maranhão, eram moqueados. Os peixes eram colocados sobre um girau, sob o qual era feita uma pequena fogueira. Quando secavam eram colocados em cestos feitos de folhas de palmeiras e armazenados para uso futuro [111]. Os Tukano da Amazônia preparavam o peixe de maneira semelhante. Também faziam a *quinhapira*, que era o peixe cozido na água com muita pimenta e, havendo, também com sal. Na água

deste cozimento introduziam pedaços de beiju e os ingeriam. Outro prato era a *maniçoba*, que era o peixe cozido em folhas tenras de mandioca. Outra maneira de prepará-lo era esmagando o peixe moqueado no pilão, colocando-o no forno e esfarinhando-o com as mãos, produzindo a farinha de peixe [194].



*Fig. 132 Moqueando o peixe*

Índios do Paraná moqueavam o peixe ou o envolviam em folha de bananeira e o assavam entre cinzas e brasas. Quando o peixe era grande, era feito um buraco no solo que era revestido de pedras, onde depois se colocava fogo. Quando as pedras ficavam bem quentes as cinzas e brasas eram removidas, as pedras eram recobertas com folhas de bananeira e o peixe, também envolto em folhas de bananeira, era colocado sobre elas para assar [60].

Os Kaxinawá do Acre e Peru assavam os peixes grandes, mas às vezes ferviam-nos em caldos. Peixes pequenos eram assados com cogumelos em folhas de bananeira [124].

Índios do alto Rio Negro praticavam a refeição comunitária todas as manhãs, quando as mulheres levavam cesto de beiju, tigela de mingau e outra com peixe.

Os Tupinambá do litoral brasileiro costumavam, no século XVI, assar o peixe sem remover escamas ou entranhas [197]. Os Haló' Té Sú do Mato Grosso aqueciam o peixe sobre a brasa, faziam retalhos em ambos os lados e o partiam em pedaços. Os intestinos eram assados no borralho ou cozidos [181].

Os Karajá, do vale do rio Araguaia nos estados de Goiás, Tocantins e Mato Grosso, preparavam o peixe de diversas maneiras. Grelhavam-no sem

a remoção de escamas e entranhas colocando-o diretamente sobre as brasas. Quando pronto era colocado sobre folhas, o couro removido com as escamas, e a carne era consumida de um lado e depois do outro, sobrando as espinhas e as entranhas. Quando queriam prepará-lo mais delicadamente, ele era temperado, envolvido em folha de bananeira e colocado sobre as brasas. Peixes com carnes mais refinadas eram assados sobre um jirau de galhos verdes, o moquém. Gostavam também de consumir o peixe cozido em recipiente com bastante água, que posteriormente era usada misturada com farinha, resultando no pirão que acompanhava o peixe servido. Faziam também o *bacalhau brasileiro*, que eram mantas salgadas de pirarucu secas ao sol [70].

Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia assavam os peixes maiores no moquém e os menores envoltos em folha nova de babaçu [118]. Os Kalapalo de Mato Grosso apreciavam um mingau chamado *alilo*, feito de peixe. Os Jurupixuna do Alto do Rio Negro, no Amazonas, comiam o *cudiarí*, peixe triturado com pimenta [20].

Os Kamaiurá do Mato Grosso assavam os peixes no moquém ou o cozinhavam. Faziam um sanduíche com o beiju envolvendo o peixe. Nos acampamentos o preparo consistia em limpar o peixe e assá-lo sobre brasas. As entranhas eram também ingeridas, mas assadas à parte [56]. Índios do Parque Nacional do Xingu também faziam sanduíche de beiju e peixe, assim como os Os Yawalapiti do baixo rio Xingu que, além disso, apreciavam o peixe assado com pimenta e bastante água, engrossando a mistura com farinha [185]. Outros povos do Xingu ferviam a pimenta com sumo de mandioca ou com água e tapioca, acrescentando pedaços de peixe cozido ou moqueado [153].

Os Uru-Eu-Wau-Wau de Rondônia ingeriam os peixes moqueados, cozidos em panela, assados envoltos de folha de bananeira ou em forma de farofa. Extraíam a gordura do peixe-cachorro para comer com farinha [144].

Peixes como o curimatã eram limpos, envoltos em folhas de bananeira e colocados sobre grandes brasas bem vivas. Água era jogada sobre as brasas, resultando em uma carne mal assada no calor da fumaça e com um sabor agradabilíssimo [110].

Os Caiabi ou Kaiabi além de peixe assado na brasa, incluíam na sua dieta sopa de peixe, servida com pirão em separado [185].

Os Tupinambá do litoral brasileiro e os Guarani do Brasil, Bolívia, Paraguai e Argentina, quando moqueavam quantidade de peixe maior do que era consumida, pilavam as sobras fazendo a farinha de peixe. Muito durável, era guardada para consumo posterior, sendo também levada em viagens e excursões guerreiras [201]. Pelo mesmo processo faziam a farinha de animais caçados.

Os Caiabi do Mato Grosso faziam a farinha de peixe pilando o peixe moqueado com suas espinhas, pimenta torrada e farinha [185]



*Fig. 133 Pilão*

Hans Staden, no século XVI, destacou a importância da farinha de peixe para tribos que viviam distante do mar:

*“Com frequência vem também gente que mora distante do mar, recolhem grande porção de peixes, torram-nos sobre o fogo, esmagam-nos, fazendo deles farinha que secam bem a fim de que se conserve por muito tempo. Levam-na para casa e comem-na juntamente com a de mandioca. Se levassem assados os peixes para casa, então não se conservariam por muito tempo, pois não os salgam. Também leva uma vasilha mais farinha de peixe do que aí caberiam peixes assados inteiros.” [201].*

Peixes pequenos, quando pegos em grande quantidade na pesca com timbó, eram cozidos com escamas e tripas em molho de pimenta malagueta e urucum por índios amazônicos. Peixes grandes, geralmente pescados com

flecha ou arpão, como o pirapitinga e o tambaqui, eram cozidos, moqueados ou assados por um processo semelhante ao do churrasco, chamado tambaqui-de-cacete. O peixe era limpo, lavado e separado em bandas, sendo estas então presas a galhos lascados longitudinalmente, tendo suas extremidades amarradas com embira. A parte inferior do galho era enterrada no chão, a uma distância conveniente das brasas, e assim o peixe era assado no “churrasco” [110].

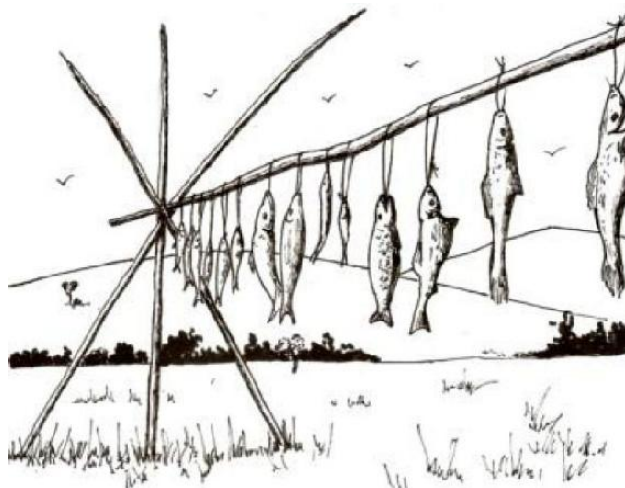
O acari, ou cascudo, era moqueado com sua carapaça, podendo ser levado em longas viagens. Outra maneira de prepará-lo era tirando sua carapaça, assando-o e depois pilando sua carne, transformando-a em farinha de peixe. Esta era ingerida pura ou transformada em deliciosa sopa [110].

Antes de cozinhar os polvos, os índios da costa brasileira os açoitavam, e diziam que quanto mais eram açoitados, mais macia e gostosa ficava sua carne [27].

No Chile do século XVI algumas tribos comiam os peixes crus, sem nenhum preparo, e quando estavam nadando no mar bebiam a água salgada como se fosse a mais refrescante das águas doces [188]. Estas duas afirmações são do pirata inglês Richard Hawkins e esta história dos índios beberem água salgada precisa de corroboração.

Índios norte-americanos conservavam o peixe para o inverno secando-o ao sol ou defumando-o [246].

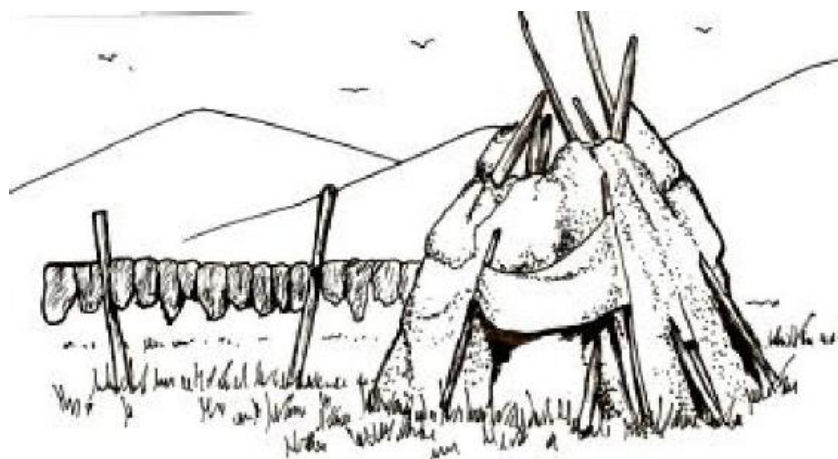
Para os esquimós Yupik o peixe era a base da alimentação, sendo tão importante que a palavra para comida *neqa* era a mesma para peixe. Toda a comunidade participava da preparação do peixe para guardá-lo para o inverno, defumando-o. Apreciavam sobremaneira a cabeça de peixe fermentada, a qual davam o nome de *tepet* [251].



*Fig. 134 Secando peixes*

Os defumadores dos Esquimó eram feitos com madeiras encontradas flutuando. Quando não havia madeira suficiente, o defumador era improvisado em uma extremidade do varal de dependurar o peixe. As paredes eram cobertas de tecido e o topo com *cotton grass* (*Eriophorum* spp.) [250].

Além da defumação, os Esquimó preservavam os peixes secando-os no ar, guardando-os em água gelada e óleo, congelando-os ou fermentando-os. Ovas de peixes eram secas e armazenadas [250]. Contudo, certas tribos do Alasca enterravam as ovas de salmão na areia e as consumiam apenas quando era iniciado o processo de putrefação [23].



*Fig. 135 Defumador de esquimó*

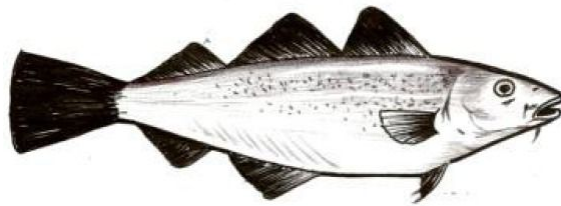
Comiam também o peixe cru ou congelado [47]. Os Plain Cree do norte de Saskatchewan conservavam os peixes por secagem ao sol ou defumação. Faziam sopas com peixes e *pemmican* com peixe seco e bagas. Índios do planalto canadense armazenavam peixes defumados e secos em buracos no solo cobertos com casca de bétula e preparavam *pemmican* com salmão, óleo de salmão e bagas [47].

Na costa do Pacífico os índios utilizavam todas as partes do peixe: a carne, a cabeça, os órgãos e a espinha dorsal. O salmão era defumado ou seco ao sol e armazenado em caixas feitas de cedro. Para comê-lo, o peixe era cozido na água. Faziam um delicioso churrasco de salmão onde os peixes eram abertos, imersos em água do mar por algum tempo e espetados em varetas de cedro encharcadas de água. As varetas com os peixes eram

fincadas verticalmente no solo ao redor da fogueira. Em certas áreas do Canadá os nativos temperavam a sopa de salmão com cebola selvagem, cogumelos e raízes de camásias (plantas bulbosas) [47].

Os Maidu da Califórnia socavam as espinhas cruas do salmão e assim as comiam. Os Shasta defumavam e secavam tiras da carne do salmão e as estocavam ou as moíam para depois armazená-las. As espinhas de salmões, assim como ossos de veados, eram moídos e a farinha era guardada para se fazer sopas no inverno. Assavam as nozes de pinheiro, secavam, moíam e as comiam misturadas com a farinha do salmão [26].

Os Nuxalk da British Colúmbia prezavam o ooligan, peixe de água salgada, rico em óleo usado para temperar peixes e bagas e para preservar bagas. Para obter o óleo, o peixe era fermentado em caixas por sete a dez dias, sendo depois cuidadosamente cozido para separar o óleo. Este era peneirado e armazenado em local frio. Os Montagnais da região de Quebec envolviam o peixe em argila e o assavam. Na costa do Atlântico as refeições incluíam bacalhau salgado, sopa de enguia defumada e ensopado de peixe [47].



*Fig. 136 Bacalhau*

Prática comum entre os ameríndios era assar peixe horizontalmente no espeto, adotada pela maioria das tribos das Américas.



*Fig. 137 Assando peixe no espeto*

O óleo que escorria do salmão que estava sendo assado era recolhido, bem como o de foca, leão-marinho e baleia, para uso posterior [26].

Nos dias atuais algumas tribos adotaram processos de conservação dos peixes aprendidos com os brancos, como salgar o peixe e secá-lo ao sol, embora, segundo alguns pesquisadores, estas práticas já vinham sendo por elas praticadas antes da chegada dos europeus. Algumas aldeias providas de energia elétrica chegam a empregar o processo de congelamento no freezer.



# CONDIMENTOS

A maioria dos ameríndios ingeria boa parte dos seus alimentos vegetais ou animais sem a adição de condimentos. Dos que eles empregavam, o mais difundido era a pimenta, embora na dieta dos índios norte-americanos houvesse uma ampla variedade de condimentos.

## ***Pimenta***

Arqueólogos encontraram sementes de pimenta e pimentão em sítios indígenas com mais de 6 mil anos no Equador, Panamá, Peru, Venezuela e Bahamas. Foram achadas sementes de cinco espécies do gênero *Capiscum*, ao qual pertencem a malagueta, a páprica e o chili mexicano. No local foram também encontradas sementes de milho [58].

Os Shanenawa do Acre usavam a pimenta malagueta, pimenta-do-reino, sal, urucum e alho [140].

A *jiquitaia* é a pimenta em pó feita, em geral, a partir de frutos da espécie *Capsicum floescens*. Era patrimônio gastronômico de 15 mil índios Baniwa, distribuídos em 200 comunidades, entre o Brasil e a Colômbia. Usavam a pimenta socada para tempero de peixes. Servia também para rituais de iniciação de jovens quando o óleo da pimenta era passado no corpo e rosto para purificação e embelezamento [50; 134].



Fig. 138 Pimenta

Os Ipurucotó de Roraima usavam como tempero o *turené*, caldo de pimenta com sal, e o *iebaçá*, pimentas pulverizadas [187]. Índios do Maranhão no século XVI davam o nome de *iuquere* a um tempero que consistia de pimenta moída e misturada com sal [39]. O pimentão era pilado com sal e usado como tempero [81]. Os Jiahuí do Amazonas utilizam a castanha também para temperar carnes [120].

Os Karajá, do vale do rio Araguaia, usavam mel ou sal para temperar o *kalugi*, prato à base de mandioca-brava, milho ou arroz e peixe. Utilizavam óleos vegetais extraídos do babaçu, amendoim, tucum, caroço de algodão e pequi. Óleo animal era extraído da cabeça e da barriga do pirarucu [70]. Os Kamaiurá do Mato Grosso temperavam o peixe a ser assado com pimenta e um tempero de sabor azedo feito com a cocção de cinza com terra. Faziam também um molho grosso fervendo a pimenta em sumo de mandioca ou em uma mistura de água e tapioca [56].

A pimenta era bastante utilizada por índios canadenses do sudoeste [23].

Índios do litoral brasileiro do século XVI faziam um mingau com a pimenta:

*“Quando os índios cozinham peixe ou carne, põem dentro habitualmente pimenta verde. Logo que está um tanto cozida, retiram-na do caldo e fazem dela uma papa fina que se chama mingau. Bebem-no em cabaças de que se utilizam como vasilhas.”* [201].

Naus portuguesas que faziam a rota das especiarias começaram desde o descobrimento do Brasil a incluir a pimenta brasileira entre suas mercadorias. Era grande o contrabando para a Europa por navios franceses [15].

O spray de pimenta, arma não letal muito popular hoje em dia, tem suas origens em técnicas guerreiras dos indígenas das Américas. Ao atacar embarcações eles primeiro colocavam fogo próximo a elas e depois jogavam pimenta nas chamas para obrigar os tripulantes a abandoná-las [201]. Também incendiavam pimenta nas portas das casas de pedra dos portugueses sufocando-os e obrigando-os a deixarem a habitação [208].

### **Sal**

O sal, cloreto de sódio (NaCl), é encontrado dissolvido na água do mar na proporção de 26 a 29 gramas por litro. Também pode estar presente em lagos, rios e rochas. Há jazidas na superfície terrestre como resultado da evaporação e recebem o nome de sal-gema e são compostas de cloreto de sódio misturado ao cloreto de potássio e cloreto de magnésio. Alguns indígenas do litoral, como os Tupinambá, obtinham o sal deixando a água do mar evaporar em valas. Era pilado com pimentão e a mistura consumida com carnes de caça e peixe [81]. Ele, além de ser consumido localmente, era utilizado na troca com produtos de tribos do interior.

A grande maioria dos indígenas do interior desconhecia o cloreto de sódio e tentavam suprimir esta carência através da geofagia, ou seja, ingestão de terra, ou produzindo sal através das cinzas de vegetais. Alguns depósitos de sal-gema eram encontrados no interior da Amazônia, principalmente no Peru, e eram explorados por tribos locais para uso próprio e comércio [4]. Indígenas de Minas Gerais iam buscar o sal no litoral, porque na região mineira só encontravam depósitos pobres em sal [72].

Os Kalapalo do Mato Grosso obtinham sal extraíndo-o de cinzas de algumas árvores. Faziam também tocaia em áreas de queimadas, aguardando os veados que iam lamber as cinzas e matando-os a flechadas [20].

Os Pariukur do Amapá e Guiana Francesa faziam cigarros com lâminas finas de casca de tauari, que serviam para envolver folhas de tabaco secas ao fogo. Além de fumá-lo, ingeriam as cinzas, que segundo eles têm um sabor de salitre [20].

Várias tribos praticavam o processo de extrair o sal do aguapé (*Eichornia crassipes*). As mulheres dos Aweti do Mato Grosso removiam somente as folhas que a floravam, evitando assim danificar a planta. Os homens espalhavam as folhas para que secassem ao sol. Depois de secas, as folhas eram queimadas e as cinzas misturadas à água. A matéria que decantava era o sal, não o cloreto de sódio e sim o cloreto de potássio. Com a fervura da água e sua evaporação obtinha-se o sal [114].

O chefe dos Waurá, também do Mato Grosso, coletava com as mulheres da aldeia, uma vez por ano, o aguapé para fazer sal [20].

Os Matipu do Mato Grosso usavam como tempero para o peixe o *homi*, uma pimenta pequena e forte e o sal de aguapé, planta aquática usada para fabricar o sal do índio [130].

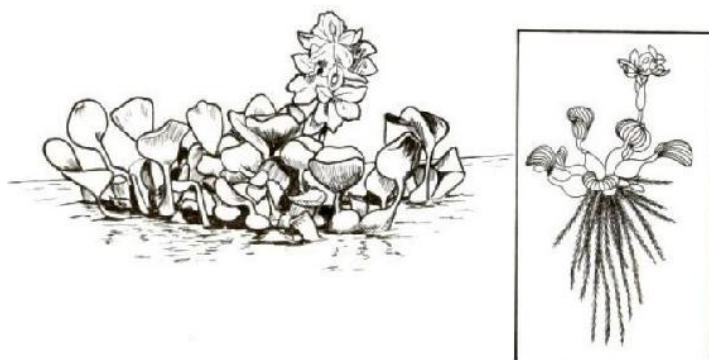


Fig. 139 Aguapé

Alguns grupos indígenas do Xingu, como os Trumai, Camaiurá, Mehinaku, Nahuquá e outros, obtinham o sal de maneira semelhante ao descrito acima, secando e queimando folhas de aguapé. As cinzas eram colocadas em um tipo de coador de fibras sobre um vasilhame e água era despejada em cima. A mistura obtida no vasilhame era fervida até total evaporação da água e o que restava era o sal, o cloreto de potássio [165]. Outros grupos indígenas, como os Carajá, vizinhos dos Tupinambá, obtinham o sal de cinzas de palmeiras, processadas de maneira semelhante. Às vezes os índios nem faziam o coamento e ingeriam as próprias cinzas.

Uma base aérea abandonada no Parque Nacional Indígena do Xingu, no Mato grosso, pode vir a se transformar em centro de pesquisa para desenvolvimento da área indígena. Também será montada uma fábrica para os indígenas produzirem condimentos como colorau, pimenta moída,

gingibre seca e açafrão. Cogita-se também instalar uma pequena fábrica para produzir sal de aguapé, planta abundante na região [117].

Alguns indígenas do litoral brasileiro obtinham, no século XVI, o sal fervendo a água do mar:

*“Fervem esse legumes com sal, do qual não estão privados, pois o fazem com água do mar, sem preparar lagunas e marinhas de sal para fazê-lo secar, mas tomam somente a água marinha, fazendo-a ferver e consumir-se até mais da metade, depois adicionam-lhe qualquer coisa e a fazem converter-se em sal, que chamam de ioncure. “ [208].*

Outra planta utilizada pelos indígenas para extrair o sal era a folha do caruru, ou caruru-das-cachoeiras (*Mourera fluviatilis*), sendo que o processo de obtenção do sal era semelhante ao do aguapé [106]. Os indígenas também cozinhavam as folhas do caruru com peixe e no processo o sal das folhas temperavam o alimento [20].

Os índios Ingaricó, de Roraima, enrolavam folhas do caruru com folhas de tabaco, colocavam na boca e sorviam o suco do tabaco e o sal do caruru [20; 106].



*Fig. 140 Caruru-da-cachoeira*

Os Crichaná de Roraima usavam o sal vegetal, por eles chamado de *tuirino* [187]. No século XX os Trumái, povo nômade da região amazônica,

tinha o sal vegetal como valoroso objeto de comércio com os povos do alto Xingu [185].

A palmeira paxiúba fornecia sal do seu âmago para os Cauaiua-Parintintins e das suas flores para os povos do alto Amazonas e alto Rio negro [20; 106]

Os Miranha do Amazonas e Colômbia extraíam sal de galho novo de jukira-uva e de espádices de flores da paxiuba-barriguda e do patauá. As flores eram incineradas, lixiviadas, coadas e o líquido, depois que evaporava, deixava o sal no recipiente [20].

Indígenas do rio Solimões utilizavam partes das plantas tanimbuda e gurupé para produzir sal [20].

Hans Staden relatou que no século XVI os Carajás de Goiás, Tocantins, Pará e Mato Grosso assim produziam o sal:

*“Fabricam-no do seguinte modo – eu mesmo o vi e nisso ajudei: abatem uma palmeira grossa e a picam em pequenas lascas. Fazem depois uma caieira com lenha seca, colocam em cima estas lascas, queimando-as e reduzindo-as a cinza. Desta fazem uma barrela, que cozem. Separa-se então uma coisa, que tem aparência de sal. Pensei que fosse salitre e provei-o no fogo. Não era porem. Tinha gosto de sal e era de cor cinzenta [201].*

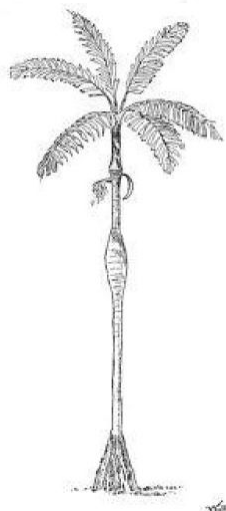


Fig. 141 Paxiúba-bariguda

Os Macu do rio Negro obtinham o sal dos ossos fervidos e socados de animais. Os Tupinambá obtinham o sal fazendo fossos à beira-mar e deixando a água evaporar [20].

Os Yanimámi do Amazonas utilizavam como sal as cinzas de uma planta por eles chamada de *kololi* [169].

Índios do interior queimavam, no século XVI, o salitre, misturavam a cinza com água e a ferviam. Quando toda a água evaporava restava o sal [197].

No Canadá os índios obtinham o sal deixando evaporar a água de fontes salgada, enquanto em outros locais era encontrado na forma cristalina em lagos e fontes salgadas. Algumas tribos o obtinham através de cinzas vegetais [23].

Os Tubatulabal da Califórnia obtinham o sal excretado pelas folhas da *saltgrass* (grama do litoral ou grama do deserto) (*Distichlis spicata*). A grama era cortada e seca ao sol, depois batida para liberar o sal, que era por eles agrupado em forma de bolas. Pedacos eram tirados das bolas, misturados com água e bebidos como refresco ou laxativo. Folhas frescas e picadas de trevo eram comidas depois de salpicadas com a água onde havia ficado imersa a grama fresca. Também comiam as folhas frescas da grama do litoral enroladas em folhas de trevo. Nas manhãs de verão as crianças passavam varas de salgueiro sobre a grama e quando havia uma boa quantidade de cristais aderidos, elas os lambiam. Os Southern Valley Yokut californianos extraíam o sal de várias espécies de grama do litoral, usando técnicas diferentes. O sal não era usado no preparo da comida, mas pitadas eram colocadas na boca durante a ingestão de alimentos. Grumos que se formavam no processo da preparação do sal eram lambidos pelas crianças. Os Chukchansi Yokut, também da Califórnia, usavam este tipo de sal no trevo e em frutinhas [26].

Havia muito sal no lago salgado seco no território dos Coso, na Califórnia, e os Tubatulabal faziam viagem de um dia para buscá-lo. Os blocos de sal eram fragmentados no almofariz ou moídos entre duas pedras e as partículas salpicadas sobre carne cozida. Era também usado para salgar carnes de caça e peixe, mas nunca para temperar vegetais. Já os Chukchansi Yokut usavam o sal na carne, amêndoas e sementes [26].

Na costa nordeste da Califórnia os índios usavam a alga *Porphyra perforata* como alimento e também como sal. Flocos de folhas secas eram comidos com mingau de amêndoas da bolota do carvalho [26].

### **Outros temperos**

Um tempero muito comum entre os indígenas amazônicos era o tucupi, que é o suco extraído da massa espremida da mandioca após leve fervura ou exposição ao sol para eliminação do ácido cianídrico. Ao líquido era acrescentada pimenta. O *arubé* era um tempero pastoso que era feito com o tucupi, pimenta triturada e tapioca, usado tanto em carne de peixe como de caça [110]. Índios do rio Tapajós temperavam o tucupi com saúvas [21].



*Fig. 142 Tucupi*

Outro tempero, este inusitado, era o *iquitáia*, constituído de pequenas formigas torradas e depois misturadas com sal e pimenta malagueta [110].

As mulheres dos Kaxinawuá do Acre e Peru, após colher a macaxeira, também conhecida como mandioca-doce, aipim e outros nomes, cortavam dois pedaços de 15 centímetros do caule e os enterravam no solo para produzir novas plantas. As folhas eram levadas para a aldeia para serem utilizadas como condimento. Também utilizavam como tempero para carnes o sal, a pimenta, um tipo de coentro, um tipo de açafrão, um tipo de gengibre e, às vezes, urucum [124].

Índios do rio Uaupés da Amazônia cozinhavam o fruto do japurá e faziam uma massa, que servia de tempero para peixe [194].

Índios da Colômbia faziam um tempero cujos ingredientes eram larvas de coleóptero cozidas com mingau de milho [66].

Em adição ao sal e pimenta, índios canadenses também empregavam como tempero o açafrão (planta introduzida) e flores amarelas de abóboras [23].

Um tempero, no mínimo singular, era o que os índios Nishinam e Southern Maidu da Serra Nevada consumiam com alface selvagem. Colocavam as folhas perto do formigueiro e esperavam que as formigas caminhassem sobre elas por algum tempo. Como estes insetos deixam por



onde passam um ácido para demarcar a trilha, as folhas adquiriam um sabor azedado, muito apreciado pelas duas tribos. Os Cahuilla usavam folhas e ramos novos da *black sage* (*Salvia mellifera*) como tempero [26].

Os Meskwaki de Iowa secavam o bulbo do *meadow garlic* (*Allium canadense*) e o usavam como tempero. Os frutos do *oneseed juniper* (*Juniperus monosperma*) eram usados com tempero pelos Keres, Western de Acoma e Laguna Pueblos. Os Apache do Novo México pilavam e faziam um molho para carne com as sementes do *bulb panicgrass* (*Panicum bulbosum*) [93].



*Fig. 143 Oneseed juniper*

Os Juruna do Mato Grosso e Pará empregavam como tempero a banha que escorria do corpo do inimigo que estava sendo assado [40].

# AGRICULTURA E ZOOTECNIA

## Agricultura

Milênios antes que os europeus descobrissem a América os povos que a habitavam já praticavam algum tipo de agricultura. No México, esta foi estabelecida em torno de 7 mil a.C., com a domesticação do milho e do feijão, o que transformou povos coletores/caçadores em sedentários [233].

Evidências botânicas indicavam o cultivo de pimenta há 6 mil anos no México. Exemplares fósseis demonstram seu cultivo no Equador há 6.100 anos, juntamente com o do milho [58].

Outra planta extensamente cultivada antes da chegada dos europeus é a mandioca, conhecida, na época, da América do Sul até o México [233].

Índios da América do Norte cultivavam mais de cem tipos de plantas para alimentação, medicina e para produção de corantes [23]. Contudo, a agricultura só começou a ter importância para os índios norte-americanos após a chegada dos europeus que, aos poucos, foram tomando suas terras, o que foi diminuindo suas áreas de caça, pesca e coleta [26].

Índios que viviam no litoral brasileiro geralmente faziam suas roças a alguns quilômetros dentro da mata para protegê-las contra os ventos [197].

Nativos mexicanos efetuavam o plantio da pita, usando suas folhas e flores como alimento há cerca de 8 mil anos [84].

Com a chegada dos europeus, com eles foram introduzidos a couve, alface, pepino, lentilha e outros vegetais comestíveis, além de frutos como laranja, limão, lima e cidra [15], poucos dos quais foram adotados pelos índios, ao menos nas primeiras décadas da colonização.

Os Pakanarã do Pará plantavam a mandioca, cará, inhame, capim-navalha, batata, algodão, urucum, fava, milho, banana, macaxeira e tabaco. Os homens cuidavam da plantação e colheita apenas do tabaco, enquanto cabia às mulheres todo o trabalho com os outros vegetais [178]. O capim-

navalha, ou *marupá*, servia para cortar os cabelos e pelos do corpo, exceto os pubianos [171].

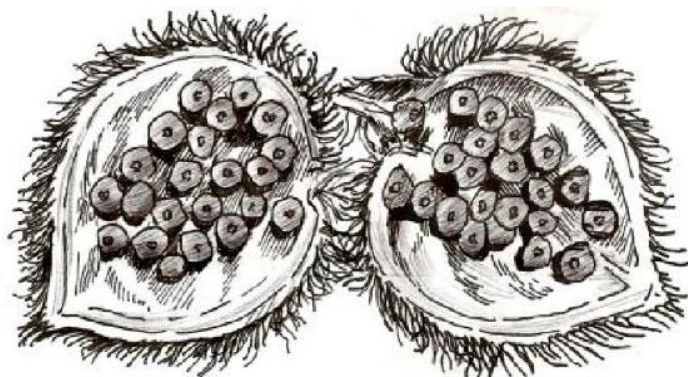


Fig. 144 Urucum

Índios do nordeste brasileiro esmagavam os caroços de algodão e depois os cozinham, fazendo um tipo de mingau [197].

## Mandioca

*“Para sustento destes meninos, a farinha de pau era trazida do interior, da distância de 30 milhas. Como era muito trabalhoso e difícil por causa da aspereza do caminho, ao nosso Padre (Padre Manuel da Nóbrega) pareceu melhor no Senhor mudarmo-nos para esta povoação de índios, que se chama Piratininga. (...) Por isso, alguns dos irmãos mandados para esta aldeia no ano do Senhor de 1554, chegamos a ela a 25 de janeiro e celebramos a primeira missa numa casa pobrezinha e muito pequena no dia da conversão de São Paulo, e por isso dedicamos ao mesmo nome esta Casa.”* [9].

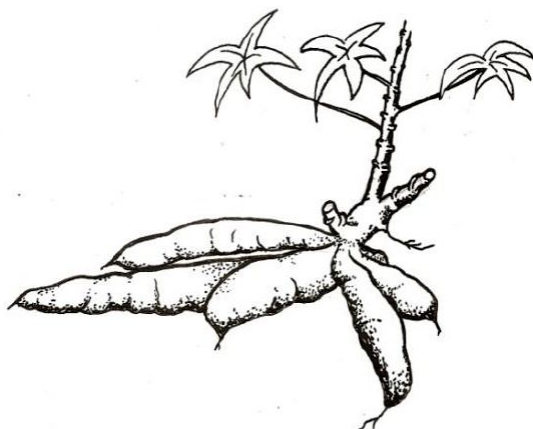
A mandioca tinha uma enorme importância para a alimentação dos índios e dos primeiros colonizadores do Brasil e, como se vê acima no trecho de carta do Padre José de Anchieta de 1554, foi o motivo para a fundação da cidade de São Paulo.

Acredita-se que a origem da mandioca (*Maniot esculenta*) seja no sudoeste da Amazônia e já era amplamente utilizada como alimento muito

antes da chegada dos europeus. Do Brasil, alcançou naquela época todas as regiões até o México. Hoje encontra-se em várias partes do mundo, sendo seu maior produtor a Nigéria [233].

Recebe vários nomes no Brasil, como aipim, macaxeira, mandioca-doce, mandioca-mansa, pão-de-pobre, maniva e outros. A mandioca-brava é a que contém o veneno ácido cianídrico [233].

*“Naquela noite nossos homens comeram tanta mandioca que, no momento em que deveríamos estar prontos para o ataque, eles estavam prostrados, vomitando tanto que não conseguiam sequer ficar de pé e treze deles morreram.” [76].*



*Fig. 145 Mandioca*

Inicialmente era consumida pura e só depois passou a ser misturada a alimentos [56]. Na Venezuela os índios faziam beiju de mandioca no século XVIII [64].

Os Cinta Larga do Mato Grosso e Rondônia obtinham a raiz de maneira peculiar: ao invés de arrancar o pé inteiro, como quase todos os outros índios faziam, suas mulheres cavavam o solo e removiam apenas as raízes grandes, deixando as menores se desenvolverem [118].

Os Tupinambá da Bahia faziam a *giroba*, um tipo de cauim, que também servia como alimento. A mandioca era descascada, cortada em pedaços, cozida, socada em pilão, cozida novamente com mais água e colocada em vasilhame para fermentar. A massa cozida não era mastigada como na maioria dos cauins, sendo amassada no pilão, e mesmo assim

ocorria o processo de fermentação. As mães alimentavam crianças pequenas com a giroba que, segundo a crença, permitia que se desenvolvessem em adultos fortes e saudáveis [211].

Da mandioca os ameríndios obtinham uma grande variedade de derivados:

**Arumbé** – Massa de mandioca com pimenta [194].

**Beiju** – O pão de mandioca é feito em farelos e aspergido com água, resultando em uma massa grudenta que é espalhada sobre uma chapa quente, sendo continuamente virada de um lado e do outro [56].

Os Caiabi do Mato Grosso faziam o beiju deixando a mandioca brava de molho por uns dias. Depois ela era descascada e bem seca ao sol. Ela era socada no pilão, umedecida e assada de um só lado. Os Txukahamãe ou Megaron da mesma região envolviam a massa de mandioca em forma de quadrado em folha de bananeira e a colocavam entre pedras aquecidas, cobriam-na com mais folhas e terra e a deixavam assar por horas

Os Xirianá de Roraima assavam não só o beiju nos largos discos de argila, como também carnes de caça [110].



*Fig. 146 Fazendo beiju*

Um modo diferente de preparar o beiju era praticado pelos Haló' T'é Sú do Mato Grosso. Removiam as cinzas e brasas do fogo e no local colocavam a farinha, que era comprimida até formar os beijus. As cinzas e brasas eram sobre eles colocadas, que ficavam assados em quinze minutos. As brasas eram removidas com uma vareta e os beijus batidos para a remoção das cinzas [181];

Eram feitos vários tipos de beiju, além de outros pratos derivados de mandioca:

**Aaru** – beiju de massa de mandioca com tatu moqueado e moído [20].

**Beiju-açu** – de massa de mandioca peneirada e torrada [106; 110].

**Beiju-cambraia** – feito com massa de tapioca, alvo, tenro e quase transparente [106; 110].

**Beiju-carimã** – beiju utilizado para se fazer caxiri, na festa da puberdade das moças [106; 110].

**Beiju-cica** – de massa de mandioca fresca, cortado e torrado, com aparência de um folhado [106; 110].

**Beiju-curua** – de massa de mandioca, sal e castanha ralada, envolto em folha de bananeira e assado [106; 110].

**Beiju-curucaua** – grande e chato, feito de tapioca granulada com castanha de caju ou castanha-do-pará ralada [106; 110].

**Beiju-curuba** – semelhante ao beiju curucaua, mas a castanha de caju ou a castanha-do-pará são adicionadas em pedaços e não raladas [106; 110].

**Beiju-enrodilhado** – beiju normal, mas que é enrolado ao invés de dobrado em dois [106; 110].

**Beiju-mambeca** – um tipo de beiju mole, que não era torrado, apenas aquecido para a massa aglutinar [106; 110].

**Beiju-marapatá** – envolto em folhas de bananeira e assado sobre cinzas [106; 110].

**Beiju-peteca** – pequeno beiju comprido de massa de mandioca puba, castanha e gordura [106; 110].

**Beiju-pixuna** – usado em viagens, era grande e escuro [106; 110].

**Beiju-poqueca** – assado envolto em folha de bananeira, contendo apenas massa de mandioca e sal [106; 110].

**Beiju-teica** – de polvilho fresco de mandioca com farinha d'água [106; 110].

**Beiju-ticã** – de massa de mandioca puba seca e socada [106; 110].

**Beiju-tinin** – seco ao sol até endurecer [106; 110].

**Beiju-tinga** – muito durável e feito de polvilho de mandioca puba, que é pilada depois de torrada [106; 110].

**Beiju-tipioca** – de polvilho peneirado e torrado; outro tipo de beiju sem nome específico era feito com massa de mandioca com carne de caça previamente torrada e pilada [106; 110].

**Beijusicica** – Mingau de polvilho feito pelos Crichaná de Roraima [187].

**Caxiri** – A massa de mandioca é cozida com bastante água e a fermentação é causada pela adição de sobras de beiju velho ou pela mastigação da massa [56].

**Cauim de amendoim** – Um tipo de mingau feito com farinha de mandioca, amendoim torrado e moído e, às vezes, farinha de milho [185].

**Chibé** – Bebida não alcoólica feita pela mistura de farinha de mandioca com água [56; 194].

**Curada** – Semelhante ao beiju, porém mais rico em polvilho e mais espesso.

**Farinha de mandioca** – Mistura-se a massa ralada da mandioca fresca com a da puba. Mandioca puba é a deixada por alguns dias de molho na água. A massa era espremida com a mão e depois com o auxílio do tipiti, para liberar a maior parte do seu líquido, que era aproveitado para se fazer o tucupi. A massa era torrada em recipiente circular de borda rasa e feita de barro [56; 110]. Algumas tribos faziam a farinha apenas com a mandioca fresca [81].

Produziam mais dois tipos de farinha, a de guerra que continha apenas mandioca fresca e era muito cozida e a farinha mole feita de mandioca puba [81]. A primeira era também chamada de farinha seca e a segunda farinha d'água [40]. Tanto missionários como militares necessitados de farinha induziram os indígenas a produzi-la para eles, de certa forma obrigando-os a fazer cada vez roças maiores de mandioca.

**Idizinho** – Mingau de mandioca dos Kalapalo do Mato Grosso [20].

**Kanapé** – Os Caiabi do Mato Grosso faziam um tipo de pão redondo recheado de amendoim, por eles chamado do *kanapé*. Para fazê-lo socava-se mandioca ralada no pilão, que era passada pela peneira e cozida com amendoim torrado inteiro e um pouco de mandioca doce. Quando atingia o ponto certo a massa era deixada para esfriar e com ela eram feitos pães redondos que eram assados no moqueador. Na hora de comê-los os pães eram esquentados no borrarho, ficando torrados [185].

**Ki-pu** – Líquido preparado com folhas de mandioca que eram deixadas para envelhecer por três ou quatro dias, sendo depois fervidas.

**Mandioca assada** – Os índios também assavam a mandioca mansa inteira para comer [81].

**Maniaca** – Caldo venenoso que sai da mandioca espremida. Depois de fervido vira o tucupi [20].

**Manicuera** ou **manipuera** – Era o líquido obtido quando se espremia a mandioca ralada, deixando-o em repouso por alguns dias ou esquentado-o para eliminar substâncias tóxicas. Era muito apreciado puro ou no caxiri. Com a adição de cará, batata-doce ou frutas fazia-se uma sopa rala [194].

**Mingau** – Os Cayabi ou Kaiabi do Mato Grosso preparavam o mingau cortando a mandioca-doce em dois ou três pedaços sem descascar, ralando-a, espremendo-a e cozendo o sumo por um longo período. Depois era acrescentado polvinho para engrossar. Outra maneira de o fazerem era ralando a mandioca doce e cozinhando-a em seu próprio líquido, no qual era acrescentada farinha de milho ou de mandioca, além de batata-doce e cará cozidos e amassados [185].

**Mingau de tapioca** – A tapioca era cozida em água até formar uma substância gomosa, em que era acrescentado sal, açúcar ou suco de frutas. Os Tukano da Amazônia ingeriam esse mingau pela manhã [194].

**Pão de mandioca** – Os Crichaná de Roraima faziam um pão de mandioca que era assado no moqueador e depois comido dissolvido na água [187];

**Pão-de-guerra** – Feito por índios de Itacoatiára, do Amazonas, o pão-de-guerra, cuja matéria-prima era a farinha de mandioca, apresentava a superfície esverdeada devido aos fungos e algas que nela se desenvolviam quando era armazenado [110];

**Paparuto** – Bolo salgado feito de macaxeira (mandioca-doce) e carne de caça dos Timbira do Maranhão, Pará e Tocantins. Sobre o centro de folhas de bananeira brava dispostas em cruz espalha-se a macaxeira ralada. Sobre esta, pedaços de carne de caça com cerca de 200 gramas são colocados e cobertos com macaxeira ralada. Os braços da cruz são dobrados sobre a massa, formando um quadrado de 1 metro de lado e alguns centímetros de espessura, que é amarrado com embira. Pedregulhos bem quentes, por terem ficado sobre a lenha de uma fogueira, são espalhados pelo chão e o pacote com a massa é colocado sobre eles. O pacote recebe outros pedregulhos quentes por cima e tudo é recoberto com folhas de bananeira brava, acima das quais são depositadas folhas de palmeira. Por fim, tudo é recoberto com terra, assim permanecendo toda a noite. O paparuto pode ser feito com outro tipo de carne ou com peixe e a massa pode ser de milho ou favas [164].



**Pisaregue** – Pão de mandioca dos Kalapalo do Mato Grosso [20].

**Polvilho** – O líquido que escorre da massa da mandioca é deixado decantar, formando um pó fino no fundo do recipiente [56]. Quando o pó era cozido, tornava-se um alimento semelhante ao beiju [81].

**Tapioca** – O polvilho é lavado, decantado várias vezes, em seguida é secado e passado em chapa quente, quando forma grânulos [56; 185].

**Tucupi** – Líquido que escorria da massa prensada da mandioca puba, e que depois era fervido até tornar-se uma substância xaroposa e escura, sendo chamado de tucupi preto. Quando o líquido era temperado com sal, pimenta e alho e exposto ao sol, era chamado tucupi simples e quando fervido moderadamente, de tucupi cozido. Servia de molho para todo tipo de carne [56; 106; 107; 194].

Os Arara do Pará, que eram nômades, não cultivavam mandioca [21]. Os Omágua do Alto Amazonas colhiam a mandioca e a enterravam deixando apodrecer parcialmente e assim a consumiam.

Os Kamaiurá do Mato Grosso talhavam na madeira a pá de virar beiju, que apresentava a extremidade semicircular.

Os Caiabi do Mato Grosso assavam a mandioca com casca na brasa, descartavam a casca e deixavam-na de molho na água. No outro dia a mandioca era amassada e comida fria [185].

Algumas tribos não conheciam o tipiti como os Parakanã, do Pará. Faziam a farinha cortando a mandioca, cozendo-a e espremendo-a em uma esteira para remover a parte líquida. As bolas de mandioca eram secas em um jirau, desfeitas, peneiradas e torradas [178].

## **Milho**

*“Este milho se planta por entre a mandioca e por entre as canas novas de açúcar. E colhe-se a novidade aos três meses, uma em agosto e outra em janeiro. Este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam dele, e bebemno mui valentemente.”*  
[197].

O vinho de milho que Gabriel Soares de Souza se refere acima é, na verdade, cerveja de milho.

Acredita-se que o milho (*Zea mays*) tenha se originado no México uma vez que há neste país vestígios de sua utilização de 7.500 e de 12 mil atrás [235]. Há vestígios da introdução do milho no sul dos Estados Unidos há 3 mil anos [26].

Pelo fato de o milho ser um dos alimentos mais difundidos entre os ameríndios, estes criaram várias lendas para explicar a inclusão deste grão nas suas dietas. Os antigos mexicanos acreditavam que houve quatro épocas anteriores à atual. Cada uma terminara em cataclismas, mas em cada época havia uma evolução dos seres vivos em relação à anterior. Na primeira época os seres humanos foram feitos de cinza, mas a água os converteu em peixes. Na segunda os homens, embora fossem gigantes, eram frágeis e se caíam nunca mais se levantavam. Na terceira foram transformados em perus e na quarta em homens-macacos [80].

Foi Quetzalcóatl, uma divindade adorada pelos Asteca, Tolteca e Maia, quem teria não só originado os homens como também providenciado seu principal alimento, o milho. Com a ajuda de larvas e abelhas silvestres conseguiu roubar os ossos de gerações passadas, encerrados na Terra dos Mortos, tenazmente guardada pelo Senhor dos Mortos, Mictlantecuhtli. Com a ajuda de Quilaztli, a deusa da fertilidade e maternidade, moeu os ossos e os colocou em uma taça, cobrindo-os com o sangramento de partes do seu corpo, inclusive do seu pênis. Uma vez recriados os seres humanos, Oxomoco e Cipactónal, O Adão e Eva da Mesoamérica antiga, era necessário achar algo consistente para alimentá-los e a formiga negra, que sabia onde havia milho, ajudou a divindade a encontrá-lo [80].



Fig. 147 Quetzalcóatl

Os alimentos básicos dos povos mais primitivos do México eram mingaus e papas geralmente de milho, chamados *atolli*. Os índios Quaquata do México preparavam o *xocoatolli*, mingau de milho sazonado com alguma fruta vermelha ou mesmo puro, cuja cor avermelhada vinha do milho vermelho encontrado na região [84].

Quando os europeus chegaram às Américas seu cultivo alastrava-se da América do Norte à do Sul. Na América do Norte até a região andina era tido como cereal, enquanto povos da floresta tropical o utilizavam principalmente como alimento de consumo imediato, o milho verde, cozido ou assado. Na América do Sul e Antilhas era e é muito utilizado no preparo de bebida fermentada, a chicha [56]. Com ele era também produzida a farinha de milho [81].

Na época dos descobrimentos os índios de Cuba já cultivavam o milho. Era um dos alimentos mais importantes para indígenas norte-americanos, tanto que recebia diferentes nomes entre as tribos, mas sempre significando “vida”. Era comida cozido, assado e com ele moído faziam-se bolos e pães. Tudo indica que a pipoca foi por eles “descoberta” [54].

Os Kaingang, habitantes de São Paulo ao Rio Grande do Sul, alegavam que seus antepassados conheceram o milho quando o encontraram nas moelas das aves [18].

Os Caiabi do Mato Grosso faziam um mingau de milho onde os grãos eram pilados e peneirados e a farinha era cozida com mandioca-doce e

amendoim torrado e moído era acrescentado. Também faziam o mingau com a farinha do milho seco, que era cozida em água por bastante tempo. Quando esfriava, ao líquido era acrescentada batata-doce para espessar. O mingau de milho verde era feito ralando a espiga, peneirando a massa, juntando água e cozinhando. Faziam outro tipo de mingau de milho verde, ralando a espiga, socando no pilão com amendoim cru e cozinhando a mistura. Faziam farinha de milho verde e de milho seco. A primeira era feita deixando as espigas secarem um pouco antes de serem raladas e depois de peneirada era misturada à farinha de mandioca. A de milho seco implicava debulhar as espigas, torrar e pilar os grãos, acrescentar amendoim torrado e pilado e, finalmente, farinha de mandioca. Era consumida com peixe ou caça [185].

Os indígenas do litoral paranaense utilizavam os derivados de milho: a quirera (milho moído), a pamonha e a pipoca [60]. O milho era o principal alimento dos Araweté, do Pará, que o consumiam como mingau de milho verde, mingau doce, farinha de milho, paçoca e cauim [116]. Os Guarani de São Paulo ingeriam o milho assado e cozido e também em forma de bolo. Faziam com a massa um tipo de pamonha [186].

Milho verde assado e um alimento semelhante ao curau eram preparados pelos Paranakã do Pará [178].

Os Xicrin do Pará comiam um mingau de milho moído, semelhante à polenta. Já o milho torrado era acompanhado por banana, castanha, peixe ou carne [20]. Algumas tribos preparavam também a farinha de milho [81].

A roça de milho, além de fornecer a espiga como alimentação direta para os índios venezuelanos, tornava-se um excelente local para se matar macacos, outro alimento muito apreciado. O bando de macacos, quando se movimentava pela floresta fazia enorme gritaria, sendo ouvido bem longe. Contudo, quando iam roubar milho nas roças aproximavam-se em silêncio absoluto e, de cima das árvores, ficavam observando se não havia índios por perto. Constatando que o caminho estava livre, todo o bando assaltava a roça, menos um indivíduo que ficava de vigia em cima da árvore mais alta. Toda esta admirável estratégia era desmoronada devido à gulodice dos bichos. Cada um pegava cinco espigas: uma na boca, uma embaixo de cada braço e uma em cada mão, e saía pulando para se esconder na floresta. O macaco que estava de vigia dava o aviso quando os índios estavam se aproximando e era aquela correria. Os macacos que tinham ao menos um braço e uma mão sem espiga conseguiam subir nas árvores e geralmente

escapavam. Os que estavam com cinco espigas, ao invés de largar o produto do roubo, saíam pulando e se tornavam alvos fáceis para as flechas dos índios [64].



*Fig. 148 Macaco roubando milho*

Os Araweté do Pará davam mais importância ao cultivo do milho do que ao da mandioca e o consumiam na forma de mingau de milho verde, farinha de milho, mingau doce, paçoca de milho e cauim [116].

Os Botocudo de Minas Gerais comiam o milho seco cozido ou cru. Jogavam os grãos na boca e o mastigavam e engoliam. Também ingeriam a mandioca e a abóbora cozidos ou crus [72], enquanto os Quiapêr do Pará ingeriam o milho seco depois de cozido e fermentado [177].

A base vegetal da alimentação dos índios norte-americanos era o milho, o feijão e a abóbora. Tribos do sudeste de Ontário, no Canadá, cultivavam mais de quinze espécies de milho, englobando mais de cem variedades. Do milho eram preparados pudins, sopas, bolinhos e pães. A sopa era preparada fervendo o milho em água e cinza de madeira até que os grãos inchassem. Após bem enxaguado, o milho era adicionado à água com feijões ou carne. Algumas vezes farelo de girassol ou nozes esmagadas eram adicionados para implementar o sabor. O pão de milho era feito de milho moído e feijão ou bagas e nozes secas, fervendo a mistura ou assando-a sobre uma pedra plana que ficava sobre o fogo. Podia ser servido quente ou frio e neste caso acompanhado de molho ou xarope. Podia também ser secado para futuro

uso. Outro prato muito apreciado era um cozido feito com milho e feijão [47].

No início da colheita do milho os indígenas norte-americanos faziam festas que duravam vários dias, com muita comida e bebida. Para os Creek o início do amadurecimento do milho era tão importante que era considerado o início do Ano Novo. Os Huron, da região norte do Lago Ontário, no Canadá, faziam sopa com espigas imaturas de milho que haviam ficado na água até ter início o processo de putrefação. Faziam canjica deixando os grãos de milho imersos em solução de sal de cinza para remover o pericarpo (parte externa e dura da semente) e depois os ferviam. Podiam depois ser secos, tostados e moídos e consumidos secos ou em forma de mingau. Tribos do sudoeste faziam o *pinole*, uma farinha grossa feita de grãos de milho torrados e moídos, geralmente misturada com ervas e temperos e que podia ser ingerida diretamente ou em forma de bebida. Acredita-se que os índios norte-americanos não conheciam nenhuma bebida alcoólica de milho antes da colonização, enquanto os sul-americanos as conheciam há séculos [23].

Os Iroquois do norte do estado de Nova York e sul de Quebec cozinhavam o milho com carne, feijão e vegetais. Os Pueblo do Novo México e Arizona faziam o *paper bread*, um tipo de tortilha feita com farinha de milho, cinza de madeira e água, que era assado em finas camadas sobre uma pedra chata disposta sobre uma fogueira [23]. Os Wampanoag da Nova Inglaterra, nordeste dos Estados Unidos, cultivavam uma grande variedade de milhos, o branco, o negro, o amarelo, o vermelho, o azul, o bege, o esverdeado, e outros. Utilizavam todas as partes da espiga do milho; o grão era comido; da palha faziam esteiras, cestos e bonecas; o sabugo era usado como combustível, como dardo para jogos e como chocalho em cerimônias [34].



*Fig. 149 O milho e o índio*

Os Xavante do Mato Grosso faziam um bolo de fubá de milho misturado com farinha de palmito. Era envolto em folhas, colocado em um buraco no chão, sobre o qual era acesa uma fogueira [20].

O milho era empregado como alimento de várias outras maneiras por tribos norte-americanas: os Abnaki do Canadá e os Chippewa de Ontario faziam sopa com os grãos; Os Delawe de Oklahoma cozinhavam a espiga, secavam os grãos e os comiam; os Havasupai do Arizona moíam os grãos secos, os misturavam com água salgada, faziam uma massa mole e assavam em forma de panqueca; os Hopi do Arizona imergiam os grãos em água com cinzas de zimbro, cozinhavam e faziam canjica; os Iroquois de Quebec moíam os grãos, misturavam com água quente, faziam bolinhos que eram cozidos em água fervente; os Isleta do Novo México faziam papa com a farinha de milho e a secavam para uso no inverno; os Keres, Western, assavam a espiga para uso imediato ou futuro; os Menominee de Wisconsin torravam os grãos, moíam, misturavam com banha de urso e usavam como ração em rastreamentos; os Meskwaki de Iowa assavam ou cozinhavam os grãos e os guardavam para o inverno; os Navajo do Arizona, Novo México e Utah assavam os grãos, removiam a casca (pericarpo), moíam o endosperma, secavam, embrulhavam na palha verde e levavam em viagens; os Ojibwa de Ontario secavam os grãos para uso no inverno; os Omaha de Nebraska moíam os grãos verdes e faziam uma massa usada como alimento; os Papago do Arizona e México assavam as espigas, removiam os

grãos, peneiravam e cozinhavam com carne; os Zuni do Novo México moíam os grãos crus ou assados e faziam pães usados em viagens [92].

Para minimizar ataques de insetos, índios amazônicos dependuravam as espigas longe do solo, em girais. Isto também evitava que absorvessem a umidade do solo. Quando havia pouco milho, as espigas eram conservadas dentro da choupana, acima de fumeiros [41].

## **Batata-doce, feijão, arroz, fava, abóbora e outros**

A batata-doce era cultivada por indígenas do México à América do Sul. Seu plantio e consumo são bem mais simples do que o da mandioca e o do milho. Uma vez plantada, ela se alastra sobre a superfície do solo e as raízes vão formando novas batatas. Para consumi-la basta assá-la [56]. Os índios paranaenses apreciavam muito a farinha feita de batata-doce [60].

Os Tucuna da Amazônia plantavam dois tipos de batata-doce. Um para o preparo da chicha e o outro como ingrediente do curare. A batata-doce, assim como o cará, foi introduzida no Brasil por escravos africanos [107]. Diversos tubérculos do gênero *Discorea* spp. eram chamados de cará ou de inhame e eram ingeridos após prolongado cozimento. As folhas eram também comestíveis [106].

Os Caiabi do Mato Grosso comiam a batata-doce assada ou cozida e ainda faziam com ela mingau, cozinhando-a, descascando-a e depois amassando-a com colher de pau na panela e adicionando ou não o cará. O mingau de cará era feito do mesmo modo só que depois de amassado era cozido em outra água. O cará era também consumido assado. O mingau de banana era feito com ela crua, amassada e misturada à água e hidromel [185].

Várias tribos da Amazônia cultivavam o caruru, consumido com uma grande variedade de alimentos [106].

Os Araweté do Pará plantavam, além do milho e da mandioca, a batata-doce, macaxeira, cará, algodão, tabaco, abacaxi, cuieiras, curauá, mamão e urucum [116].

No norte do Brasil o guaraná e no sul o mate eram cultivados com especial cuidado por índios locais, ambas as plantas eram empregadas na fabricação de bebidas [110].

Já no século XVI os indígenas brasileiros plantavam cabaças, cujos frutos seriam utilizados para fazer recipientes para transportar líquidos,



gamelas e cuias [197].

Farinha de feijão e de fava eram outros alimentos por eles produzidos. A sopa de feijão era preparada cozinhando-o com sal e pimenta, tirando a casca e usando pilão para amassar a mistura.



*Fig. 150 Pilão*

Os Pareci do Mato Grosso e Rondônia cultivavam cará, abacaxi, abóbora, cana-de-açúcar e mamoeiro [182]. Índios da região do rio Jaguari, em Minas Gerais e São Paulo, consumiam a abóbora defumada [76].

Os Juruna do Mato Grosso e Pará misturavam o caldo de cana com a banana-da-terra ralada e levavam a mistura ao fogo. Tomavam-no também com farinha de mandioca ou de cará [152].

Ao sul dos Grandes Lagos (lagos de água doce localizados no nordeste da América do Norte, nas proximidades da fronteira entre Canadá e Estados Unidos) os índios cultivavam quase oitenta tipos de plantas antes da chegada dos Europeus. Entre elas estavam pera, amora, tomate, batata, algodão, abóbora e linho, além de oitenta e seis variedades de milho e plantas para fins medicinais e narcóticos. Com eles os europeus aprenderam a cultivar muitas plantas, como tomate, batata, abóbora, pepino, milho e feijão [47].

No sudeste de Ontário, no Canadá, as tribos do grupo dos Iroquois tinham profundos conhecimentos em agricultura. Desenvolviavam variedades de sementes, conheciam métodos de fertilizar o solo e técnicas de plantio. Plantavam milho e feijão juntos, aquele servindo de suporte para este e este fornecendo nitrogênio para aquele. Entre as fileiras de milho plantavam abóbora e feijão anão para sufocar o desenvolvimento de pragas. Algumas

variedades de abóbora tinham folhas espinhosas, que protegiam o milho contra os guaximins [34; 47].

Os Timucua da Geórgia e Flórida obtinham duas safras de milho por ano. Uma variedade de desenvolvimento rápido era colhida como milho verde nos meados do verão e em seguida outra variedade de desenvolvimento lento era plantada e no fim do outono estava madura, mas as espigas eram deixadas para secar no pé. O cuidado com a roça era constante. Crianças pequenas espantavam aos gritos pássaros que infestavam o local e faziam armadilhas para aprisionar coelhos, outra praga da plantação. Deixavam pessoas idosas de vigia para dar o alerta quando outros índios invadiam a roça. Estes índios já faziam controle biológico de pragas antes da chegada dos europeus. Dependuravam nas árvores cabaças que serviam de ninhos para pássaros que se alimentavam de insetos predadores do milho [215].

Os Huron de Quebec, Canadá, cultivavam, além do milho, abóbora, feijão, girassol e melão. Semeavam as sementes em bandejas, que eram mantidas dentro das habitações até que as plantinhas atingissem o tamanho certo para o plantio. Eles capinavam a roça com enxadas de madeira [86].

Os Iroquois plantavam abóboras, pepinos, melões, girassóis e mais de sessenta variedades de feijões. Sementes de abóbora e girassol eram consumidas com peixe, animais caçados, nozes, bordo, raízes, verduras silvestres e bagas. Morangos, framboesas, amoras, cerejas, groselhas e outras bagas eram consumidas ao natural, adoçadas com xarope de boldo, secas ou em forma de bebidas. Algumas tribos canadenses faziam o *sorvete de índio* batendo *soapberries* (um tipo de baga) [47].

Abóboras e morangas faziam com o milho e o feijão o tripé da alimentação de vegetais pelos índios norte-americanos. Cultivavam inúmeras variedades e as que apresentavam a polpa firme podiam ser cortadas em pedaços que eram secos e guardados para o inverno [34].

Além do milho e da abóbora, o feijão também era um alimento muito importante para os índios norte-americanos. Eles o consumiam fresco ou seco em sopas e ensopados, transformando-o em farinhas e em bolos [23]. Os Wampanoag da Nova Inglaterra, nordeste dos Estados Unidos, cultivavam feijão branco, vermelho, amarelo, azul e com manchas azuis. Os pés de feijão eram de vários tamanhos, desde uns bem pequenos a outros que cresciam como cipó e eram geralmente plantados em roças de milho, utilizando o pé deste vegetal como suporte [34].

Cultivavam também melões e melancias [34]. Faziam xaropes e doces da seiva do bordo e xarope e geleia dos frutos de cacto [23].

Os Maia plantavam o *ramón* (*Brosimum alicastrum* Swartz) e se alimentavam de seus frutos, principalmente quando faltava o milho [84].

### Preparo da roça

Índios do interior do Brasil faziam suas roças geralmente longe de cursos d'água para protegê-las de furtos feitos por navegantes. O preparo da roça costumava apresentar o mesmo padrão para todas as tribos. Arbustos e galhos eram cortados e as grandes árvores recebiam pancadas nas cascas até que estas se soltassem, provocando a morte do vegetal, tendo então o início de sua secagem. Posteriormente toda a área era queimada. Quando necessário, juntavam-se galhos secos em torno dos caules das árvores que não haviam sucumbido e efetuava-se nova queimada. A esta técnica é dado o nome de coivara.

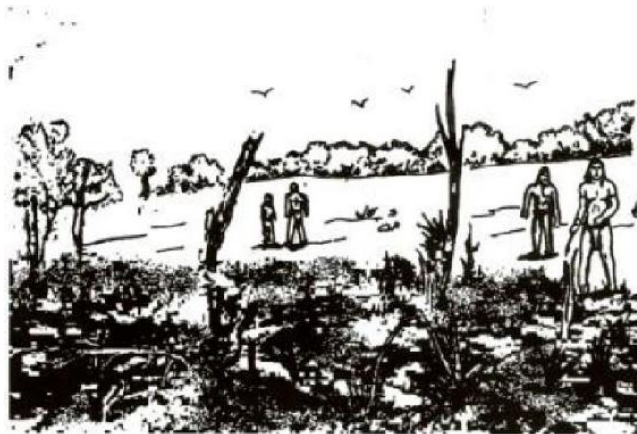


Fig. 151 Coivara

Os Kaixana do Amazonas preparavam, como a maioria dos indígenas da floresta, suas roças pelo sistema de coivara ou roça de toco, porque o plantio era feito entre os tocos remanescentes das árvores [121].

Embora a roça pertencesse a uma família, normalmente outras pessoas da tribo e mesmo de outras tribos eram convidadas para efetuar a derrubada e a queima. O convite podia ser feito através de mensageiros ou por intermédio de instrumentos de percussão como o *trocana*, um tronco de madeira com uma estreita fenda e suspenso por quatro estacas. O som

profundo dele era extraído com batidas de macetes com saliências de borracha ou couro de anta. O pagamento a estes serviços prestados consistia de farta distribuição de caxiri para os participantes. Estava também implícito que a família dona da roça ofereceria seus serviços, quando necessário, no preparo das roças dos que a estavam ajudando. A seguir era feita a limpeza da área com a remoção de galhos e troncos que não haviam queimado. O plantio era sempre incumbência das mulheres e, quando a roça ficava longe da aldeia, uma cabana simples de quatro estacas e uma cobertura vegetal era construída para abrigar a família. Plantava-se a mandioca, o milho, bananeira, cará, batata-doce, abacaxi, mamão, pimenta e outros vegetais. Cabia às mulheres a colheita do roçado. Plantava-se no mesmo local por três a quatro anos, tempo para que o solo perdesse toda sua fertilidade [194], ou porque havia invasão ervas invasoras e ficava muito difícil combatê-las.

Contudo, alguns índios amazônicos não seguiam esse padrão. Não tinham nenhum trabalho para preparar a roça, uma vez que usavam os terrenos formados nas margens de rios e lagos em decorrência da vazante do rio Amazonas. Como o intervalo entre as enchentes era de sete a oito meses, tinham tempo suficiente para plantar e colher diversos mantimentos em solo naturalmente sempre fértil. O método era tão vantajoso que mesmo os missionários o adotaram [41].

Os Jihauí do Amazonas possuíam roça com mandioca, macaxeira, mamão, banana e outros. A derrubada da mata, a queima e a limpeza do terreno cabiam aos homens, enquanto as mulheres e crianças cuidavam do plantio, capina e colheita [120]. Cabia aos homens dos Karipuna do Amapá o preparo do terreno, mas o plantio era feito por toda a comunidade. Na queimada, camaleões e seus ovos atingidos pelo fogo eram procurados com avidez, já que os Karipuna gostavam muito de comê-los [122].

A roça dos Deni do Amazonas chegava a ter até 15 hectares, que eram distribuídos entre várias famílias. Tanto a derrubada da mata como o plantio e colheita eram feitas por toda a comunidade. Na área eram plantadas a mandioca, macaxeira, cará, pimenta-do-reino e malagueta, banana, ananás, cana, algodão, urucum, batata-doce, pupunha, caju, mamão, graviola, cupuaçu, milho, abacate e outros. Quando o solo se esgotava, o que ocorria a cada quatro anos, ao invés de fazer nova derrubada da floresta, eles queimavam toda a roça e a replantavam. Este procedimento minimizava os

esforços de implantação, mas com certeza o rendimento das colheitas diminuía porque o solo ia se esgotando [119].

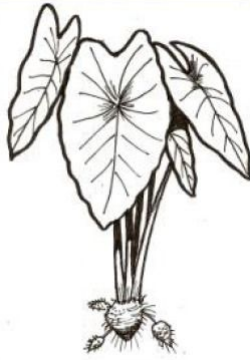
Os Kaiapó da Amazônia, para implantar a roça, cortavam as árvores pequenas e limpavam o local. Em seguida derrubavam as árvores grandes e plantavam tubérculos como batata, inhame e mandioca. Depois queimavam a área e plantavam o milho, arroz, feijão, melão, banana, kupá (um cipó comestível, também chamado de mandioca-aérea ou mandioca-arbórea), abóbora, cana-de-açúcar, tabaco, urucum e algodão [113].

Havia também na Amazônia índios que não praticavam a agricultura e viviam apenas da coleta, da caça e da pesca, como os Mura e outros da região do rio Purus [41]. Nem por isso deixavam de fazer farinha, já que usavam caroços de vários frutos, inclusive de palmeiras. Mesmo os que plantavam mandioca recorriam ao expediente de fazer essas farinhas, quando havia perda da safra devido ao ataque de formigas, de porcos-donato, de macacos e outros animais ou devido à seca ou excesso de chuva [41].

No Rio de Janeiro do século XVI os índios não utilizavam nenhum tipo de adubo natural em suas roças [208] e esta prática perdurou por séculos. Os Wampanoag da Nova Inglaterra, nos Estados Unidos, adubavam cada cova com o peixe arenque ou outro, mas era necessário ficar vigiando a plantação por duas semanas, principalmente à noite, para espantar lobos e outros animais que cavavam o local para pegar o peixe [34].

Mesmo no século XX algumas tribos nômades como os Trumái da Amazônia desconheciam o cultivo da mandioca e do milho [185]. Os Pojichá de Minas Gerais não praticavam nenhum tipo de agricultura e os vegetais ingeridos eram simplesmente coletados, como o cará, batata, raízes e cocos de brejaúba. O plantio de roças foi introduzido em algumas tribos por padres que as catequizaram [72].

Os homens dos Katurina Pano do Acre eram responsáveis pela preparação do terreno e plantio da macaxeira. Cabia às mulheres o plantio da batata-doce, taioba, inhame, mamão, abacaxi, cana-de-açúcar e algodão. O plantio do arroz e do milho era feito pelos dois sexos [123].



*Fig. 152 Taioba*

Os homens Manchineri do Acre, Bolívia e Peru só trabalhavam na roça quando não estavam caçando, mas as mulheres o faziam o tempo todo, a não ser quando tinham filhos pequenos. Plantavam abóbora, macaxeira, milho, arroz, mamão, inhame, cará e, às vezes, cana-de-açúcar e amendoim [127]. Os Quiapêr de Rondônia comiam da abóbora apenas suas sementes [177]. O amendoim e o abacaxi, originários da América do Sul, e o abacate, do México, eram cultivados pela maioria das tribos não nômades. O mesmo ocorria com o mamão e a banana, segundo alguns introduzidos pelos portugueses, a pimenta malagueta proveniente da Índia e o inhame, da África [110]. Contudo, há evidências de que o mamão tenha se originado no sul do México [231] e a ele foi dado este nome devido à semelhança do fruto com seio de mulher [40].

Os homens dos Kisêdjê preparavam a roça e plantavam a mandioca. Cabia às mulheres o plantio de outros gêneros alimentícios como milho, batata, amendoim, feijão, cará e outros. A colheita destes e da mandioca cabia apenas às mulheres [193].

Os Panará do Mato Grosso plantavam principalmente milho, batata, cará, banana, mandioca, abóbora e amendoim. Sua roça era circular, com plantas na periferia e linhas de milho e banana que se cruzavam no centro, reproduzindo a disposição da aldeia [136].



Fig. 153 Amendoim

Os homens da tribo Diegueño da Califórnia, no plantio do milho e feijão, caminhavam na frente fazendo covas de 3 centímetros de diâmetro e 15 de profundidade, nos quais as mulheres que vinham atrás jogavam cinco sementes e as cobriam com terra [26].

Os Surui Paiter do Mato Grosso e Rondônia cultivavam suas roças em um sistema de cooperação envolvendo membros da mesma família. O homem casado ajudava outro irmão também casado, mesmo que não morasse na mesma maloca, genros ajudavam sogros, cunhados ajudavam o marido da irmã e assim por diante. Cultivavam plantas nativas como o milho, mandioca, cará, inhame, batata-doce, amendoim e mamão, assim como plantas introduzidas como outras variedades de mandioca, milho híbrido, feijão, arroz, abóbora, banana e cana-de-açúcar. Também praticam a pecuária, com a criação de gado. [141].

Os homens Munduruku do Mato Grosso e Pará faziam a derrubada da mata e toda a família participava do preparo da roça. A capina e a colheita eram feitas pelas mulheres. Plantavam mandioca, banana, batata, cana-de-açúcar e cará [147].

Os Kawaiweté do Xingu, para iniciarem uma roça, procuravam locais onde houvesse restos de cerâmica. Isto indicava que outros povos já haviam utilizado aquela área e, portanto, era boa para cultivo. Conheciam 42

variedades de amendoins, cujas identificações eram feitas pelas mulheres [114].

Entre os indígenas da bacia do rio Uaupês da Amazônia, cabia ao homem o combate às pragas que atacavam a roça, das quais a mais importante eram as formigas. Tentavam eliminar os formigueiros injetando fumaça nos olheiros ou para eles direcionando as águas das chuvas [194].

Índios do Xingu faziam mutirão para derrubar as árvores, queimá-las e limpar o terreno para implantar a roça. De volta à aldeia o dono da roça oferecia aos participantes, dentre os quais podia haver convidados de outras aldeias, farta alimentação. Esta consistia de carne e peixe moqueados com beijos molhados na pimenta e acompanhados da *quilhampira*, tucupi e pimenta bem cozidos, e *juquitaia*, pimenta torrada com sal. Por fim era servido o chibé, que é a farinha de mandioca misturada à água fria. O caxiri, bebida fermentada obtida pela fermentação de massa de mandioca e de beijos, era servido durante o trabalho na roça, na chegada à aldeia e depois do chibé, nunca durante a refeição [56]. Caxiri era também a bebida resultante do beiju dissolvido na água [24].

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, faziam a limpeza do terreno com machados de pedra e fogo e preferiam fazer suas roças em áreas onde havia florestas de coníferas. Com os machados faziam profundas incisões no tronco, juntavam galhos secos ao redor e colocavam fogo. Quando este se apagava repetiam o procedimento e após as árvores serem derrubadas colocavam fogo novamente [34].

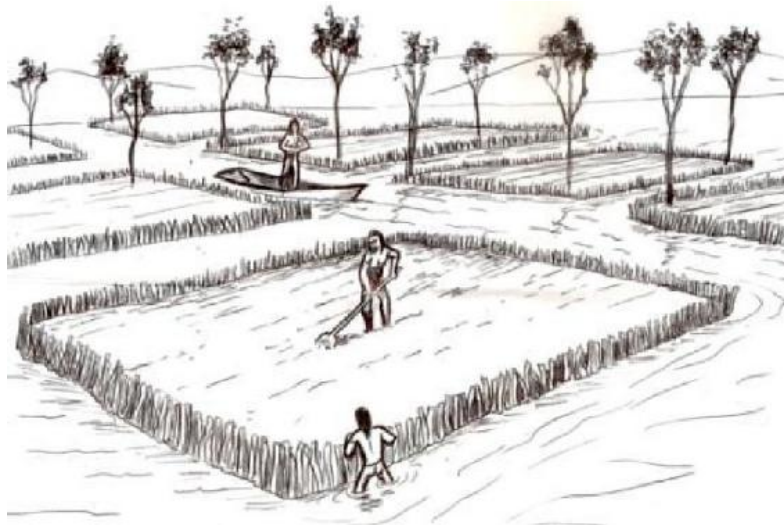
Quando a mata era de árvores com frutos, as Angiospermas, um anelamento era feito no tronco. Esta técnica é ainda hoje usada para se matar árvores e consiste em remover um anel da casca, desta forma impedindo que a seiva elaborada circule pela planta. Três a cinco grãos de milho eram plantados por cova, distante 1 metro uma da outra. Na capina era usada um tipo de espada de pedra e um instrumento de conchas do mar ou ombro de veado parecido com enxada. Este era também usado para manter a plantação livre de ervas daninhas. Faziam torres de observação para detectar ataque de pássaros, e mulheres e crianças ficavam encarregadas de afugentá-los com gritos e muito barulho [34].

Os Timucua da Geórgia e Flórida, ao limpar o terreno para fazer a roça, deixavam em pé apenas árvores grandes que proporcionavam sombra, produziam frutos comestíveis e abrigavam pássaros predadores de insetos que atacavam a plantação. Após a colheita era ateado fogo para devolver ao



solo os nutrientes necessários à safra seguinte. Quando o solo ficava ‘cansado’, ou seja, começa a apresentar baixa produtividade, era abandonado por uns anos para se recuperar [215].

Os Asteca cultivavam, consumiam e comercializavam intensamente o milho, o feijão, a pimenta, o cacau, a abóbora, o tomate, o tabaco, o amaranto e a chia. Desenvolveram um avançado sistema de irrigação e drenagem. Os vegetais eram cultivados em *chinampas*, ilhas artificiais flutuantes constituídas de toras recobertas de galhos e da fértil lama e presas a grandes pedras que ficavam no fundo.



*Fig. 154 Chinampa*

## **Zootecnia**

A criação de animais como fonte de alimentos não era uma prática comum entre os ameríndios. Muitos índios da América do Sul criavam como animais de estimação, por eles chamados de *chirimbabos*, o macaco, a capivara e diversos tipos de aves. Aves eram criadas devido às suas plumagens vistosas, estas utilizadas como enfeites corporais. Alguns como o quando, o mutum e o japu eram mantidos devido às crenças de algumas tribos que os consideravam entes espirituais [110].

Não era uma criação em larga escala, uma vez que, embora cada família tivesse um ou mais espécimes que serviam basicamente como companheiros, especialmente de crianças, nunca eram abatidos para servirem de alimento. Quando havia coleta de muitos cágados, por

exemplo, eles eram mantidos em currais e eram abatidos à medida das necessidades, e, como eram resistentes, nem mesmo eram alimentados. Quanto havia captura de muitas tartarugas, índios amazônicos as mantinham em currais nas aldeias, alimentando-as de folhas e ramos e consumindo-as ao longo do tempo [4; 40].

A criação de animais destinados, eles ou seus subprodutos, à alimentação parece ter se restringido a abelhas e larvas de insetos.

Antes da chegada dos espanhóis, os indígenas da Guatemala e El Salvador mantinham criadouros de insetos para consumo como alimento. Junto com sementes de cacau, os insetos serviam como moeda [66].

Os Paresi do Mato Grosso e Rondônia praticavam uma apicultura rudimentar. Colocavam um enxame da abelha jataí, ou jati, em uma cabaça, deixando um pequeno orifício para entrada e saída dos insetos. Em outra parte da cabaça faziam um furo, imediatamente tapado com cera. Quando queriam saborear o mel, retiravam-no pelo buraco [84].

Muitas tribos, como as que habitavam a Sierra Nevada de Santa Marta, na Colômbia, e as do oeste da Venezuela e os Maia de Cuitamal (México), praticavam a meliponicultura, ou seja, criavam abelhas para obtenção do mel [66].

Indígenas das Américas criavam abelhas sem ferrão dos gêneros *Trigona ssp.* e *Melipona spp.* Com a introdução das abelhas com ferrão do gênero *Apis spp.* pelos europeus a partir de 1622 índios do México e América Central lideraram sua domesticação e criação [66].

Indígenas das Antilhas criavam larvas para consumo em restos da planta guayaca (*Zamia sp.*) [66]. Os Suruí faziam criadouro de larvas de besouros, que ocorrem na estirpe da árvore de babaçu. Para tanto, derrubavam as palmeiras e voltavam depois de dois ou três meses para verificar se já havia larvas, quando encostavam o ouvido na estirpe para ouvir o movimento das poderosas mandíbulas das larvas. Dependendo do tipo de larva, parte era consumida crua no local e parte era frita. Já outras larvas eram comidas apenas fritas [35].

Os Yanomamo do norte do estado do Amazonas adotavam comportamento semelhante ao dos Suruí. Derrubavam a palmeira, consumiam o palmito e deixavam os troncos apodrecendo no solo por alguns meses e de cada um retiravam até 2 kg de larvas. Mordiam as cabeças das larvas e as removiam juntamente com os intestinos. Larvas danificadas por este processo eram comidas no local e as outras,

embrulhadas em folhas, eram assadas. Consumiam da mesma maneira larvas menores extraídas dos cocos das palmeiras [35].

Os Araweté do Pará criavam larvas de insetos em cocos de babaçu, mantidos dentro de suas malocas [116].

Indígenas do México criavam o peru e um cão sem pelo, ambos servindo como alimento [198]. A formiga saúva era criada por índios do Brasil e Colômbia. Em algumas tribos deste país cada família tinha seu próprio formigueiro, cercando-o e dedicando a ele todos os cuidados [66].

# CANIBALISMO

*“E se cativarem quatro ou cinco dos inimigos, sem cuidarem de mais nada, regressam para com grandes vozerias e festas e copiosíssimos vinhos, que fabricam com raízes, os comerem, de maneira que não perdem nem sequer a menor unha, e toda a vida se gloriam daquela egrégia vitória.” [9].*

*“Em suma, esses moquém (boucan) lhes servem de salgadeira, aparador e guarda-comida; e entrando em suas aldeias vêmo-los sempre carregados não só de veações ou peixes mas ainda de coxas, braços, pernas e postas de carne humana dos prisioneiros que matam e costumam comer, como veremos adiante.” [81].*

*“Todas as partes do corpo (do prisioneiro), inclusive as tripas depois de bem lavadas, são colocadas no moquém, em torno do qual as mulheres, principalmente as gulosas velhas, se reúnem para recolher a gordura que escorre pelas varas dessas grandes e altas grelhas de madeira; e exortando os homens a procederem de modo que elas sempre tenham tais petiscos, lambem os dedos e dizem iguatú, o que quer dizer ‘muito bom’.” [81].*

Canibalismo é uma situação em que membros de uma espécie animal se alimentam de indivíduos da mesma espécie. Entre os humanos pode ocorrer nas seguintes situações:

– Quando o corpo do indivíduo é visto como apenas mais um alimento disponível. Ocorria entre índios americanos que caçavam seus inimigos para devorá-los, assim como caçavam outros animais.

*“Pode-se encontrar esses canibais nos rios São Francisco, São Miguel e Santo Antonio. Eles também comem carne humana, mas não fazem as mesmas cerimônias dos potiguares e de outros canibais.” [76].*

– Quando a ingestão da carne do inimigo significa a mais completa forma de vingança:

*“Fazem isto, não para matar a fome, mas por hostilidade, por grande ódio, e quando na guerra escaramuçam uns com os outros, gritam entre si, cheios de fúria: ‘Debe marãpá Xe remiu ram bengué, sobre ti caia toda desgraça, tu és meu pasto. Nde acanga jucá aipotá curi ne, quero ainda hoje moer-te a cabeça. Xe anama poepica que Xe aju, aqui estou para vingar em ti a morte dos meus amigos. Nde rôo, Xe mocaen será ar eima riré, etc.,tua carne hoje ainda, antes que o sol se deite, deve ser meu manjar’. Isto tudo fazem por imensa hostilidade.” [201].*

– Quando, devido a crenças mágicas/religiosas, acreditava-se que a carne do indivíduo, quando ingerida, conferia a quem dela se alimentasse qualidades existentes no indivíduo quando ele estava vivo. Ocorria entre índios americanos que capturavam inimigos valorosos e os comiam em rituais.

– Quando a carne humana é o único alimento disponível. Ocorria e ainda ocorre com indivíduos expostos a situações extremas onde, para sobreviverem, são forçados a se alimentar dos restos mortais de outros seres humanos.

Os três primeiros casos serão abordados a seguir com mais detalhes, uma vez que eram praticados por algumas tribos de índios americanos. O quarto caso, quando o único meio de sobreviver é se alimentando de carne humana, ocorreu em várias situações na história humana.

A fome extrema obriga a ingestão de substâncias que, normalmente, nunca seriam vistas como alimento, como relata o pirata inglês Anthony Knivet (1560-1649), quando ele e companheiros estavam perdidos no sul de Minas Gerais:

*“Durante essa caminhada tivemos que comer todos os nossos escudos, que eram feitos de pele de búfalo curtida, além de um couro de vaca trazido pelo padre que nos acompanhava para proteger da chuva as coisas que ele usava na missa.”* [76].

No caso descrito acima, o grupo perdeu, devido à fome, cento e oitenta homens antes de chegar a um local onde:

*“Lá encontramos grande quantidade de palmito e mel silvestre, além de muitos tipos de frutas.”* [76].

Contudo, quando a ausência de alimentos se torna crônica, provoca a prática do canibalismo.

Europeus que chegavam à América ficavam abismados pela prática do canibalismo pelos índios sem se lembrarem que no fim do período medieval o mesmo acontecia na Europa, devido principalmente à escassez de alimentos [15].

Recentemente foram encontradas evidências arqueológicas de que os pioneiros ingleses da Colônia Jamestown, na Virgínia (EUA), praticaram o canibalismo em consequência do rigoroso inverno de 1609 e pelas dificuldades para obtenção de alimentos devido ao fato de estarem sitiados e sendo atacados pelos índios [256]. Cartas e outros registros assinalam que os colonos comeram primeiro os cavalos, cachorros, gatos, ratos e depois tudo que havia de couro, como os sapatos. Partiram então para o canibalismo. É desta época e lugar que surgiu uma índia que se tornou lenda, a Pocahontas, motivo de livros e desenho animado de longa-metragem da Disney [205], lançado em 1995, e do filme *The New World* (O Novo Mundo), de 2005 [240].

Outro caso de canibalismo humano ocorreu na China, quando Mao Tsé-tung implantou as comunas populares, desapropriando as terras dos agricultores e formando as fazendas coletivas. Como, devido à má

administração, faltavam alimentos, as pessoas, para sobreviverem, desenterravam cadáveres recém-enterrados e deles se alimentavam [204].

Um caso notório de canibalismo aconteceu com a equipe uruguaia de rúgbi, cujo avião que voava do Uruguai para o Chile em 1972 acidentou-se na Cordilheira dos Andes. Das 45 pessoas a bordo 16 morreram na hora e 13 ao longo dos 72 dias que ficaram isolados nas gélidas montanhas. Os 16 sobreviventes foram forçados a se alimentar da carne dos companheiros mortos [104].

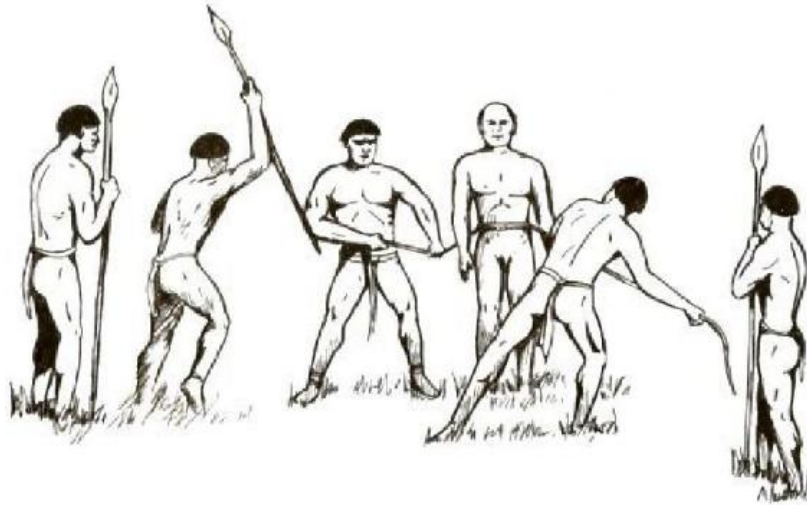
O canibalismo entre os humanos, chamado de antropofagia, ocorria não só nas Américas, como na África, Nova Zelândia e ilhas do Pacífico Sul [43; 218].

Alguns estudiosos fazem distinção entre canibalismo e antropofagia. Segundo eles, o primeiro define o ato de se consumir indivíduos da mesma espécie, geralmente como um ato predatório, de vingança com o objetivo de destruir o inimigo. O segundo é o canibalismo aplicado aos seres humanos, e remonta às origens do homem, quando consumir carne humana tinha o mesmo significado de se consumir qualquer caça ou pesca. A antropofagia está também inserida no contexto de fazer parte de um ritual mágico/religioso com o objetivo de prestar homenagem ou adquirir características admiradas da pessoa que está sendo comida [1; 20].

Embora muitas tribos indígenas devorassem a carne dos inimigos através de rituais, algumas apenas a assavam e comiam como se fosse de uma caça comum [76]. Os Miranha do Amazonas e Colômbia alegavam que comiam os inimigos porque se tratava apenas de mais um tipo de carne disponível na natureza. Zombavam dos não índios por não comerem carne de macaco, que segundo eles era deliciosa. Por outro lado, afirmavam que a carne dos brancos não era lá grande coisa, pois era azeda [20].

Nos dias que antecedia a execução de prisioneiros uma grande festa era preparada e até índios de outras aldeias vinham para o grande dia. De acordo com o ritual, entre danças, consumo de cauim, fogueiras e gritos o prisioneiro era pintado, amarrado pela cintura com longos cipós e insultado pelos algozes. As outras pontas dos cipós eram seguras pelos índios, permitindo certo movimento ao prisioneiro, que avançava sobre seus inimigos proferindo ofensas e contando quantos deles ele havia derrotado e comido. A execução cabia ao índio que o havia capturado. Ele arrebatava o crânio do prisioneiro com uma borduna, que era desferida na testa ou na nuca. O cadáver era esquartejado e algumas tribos o coziam em grandes

panelas de barro e outras o assavam [20;43]. O poema de Gonçalves Dias de 1851 *I-Juca Pirama* aborda este ritual, onde um grande guerreiro Tupi é aprisionado pelos Timbira.



*Fig. 155 Prisioneiro indígena*

Índios da bacia do rio Uaupês chamavam a bordura usada no sacrifício de *tangapema* [194].

O pirata inglês Anthony Knivet, que viveu no Brasil de 1592 a 1601, fez uma descrição detalhada da execução de prisioneiros pelos índios. Na ocasião descrita abaixo, ele e mais doze portugueses foram aprisionados pelos índios tamoios, inimigos dos portugueses e amigos dos franceses:

*“Duas horas depois levaram um dos portugueses, amarraram-lhe outra corda à cintura e conduziram-no a um terreiro, enquanto três índios seguravam a corda de um lado e três do outro, mantendo o português no meio. Veio então um ancião e pediu a ele que pensasse em todas as coisas que prezava e que se despedisse delas pois não as veria mais. Em seguida veio um jovem vigoroso, com os braços e o rosto pintados de vermelho, e disse ao português: “Estas me vendo? Sou aquele que matou muitos do teu povo e que vai te matar.” Depois de ter dito isso, ficou atrás do português e bateu-lhe na nuca de tal forma que o derrubou no chão e, quando ele estava caído, deu-lhe mais um golpe que o matou. Pegaram então um dente de coelho (provavelmente de capivara), começaram a retirar-*



*lhe a pele e carregaram-no pela cabeça e pelos pés até as chamas da fogueira. Depois disso, esfregaram-no todo com as mãos de modo que o que restava de pele saiu e só restou a carne branca. Então cortaram-lhe a cabeça, deram-na ao jovem que o tinha matado e retiraram as vísceras e deram-nas às mulheres. Em seguida, o desmembraram pelas juntas: primeiro as mãos, depois os cotovelos e assim o corpo todo. Mandaram a cada casa um pedaço e começaram a dançar enquanto todas as mulheres preparavam uma enorme quantidade de vinho. No dia seguinte ferveram cada junta num caldeirão de água para que as mulheres e as crianças tomassem do caldo. Durante três dias nada fizeram a não ser dançar e beber dia e noite. Depois disso mataram outro da mesma maneira que lhes contei, e assim foram devorando todos menos eu.”* [76].

Anthony Knivet salvou-se porque enquanto os outros disseram, quando capturados, que eram portugueses, ele disse que era francês.

Nas guerras entre tribos os prisioneiros valorosos capturados vivos eram levados à aldeia do vencedor para serem devorados. O vencido gozava de plena liberdade, era bem alimentado e índias eram a ele oferecidas. Ele não fugia porque era uma grande honra ser devorado, o que demonstrava seu valor como guerreiro [9; 20; 39; 57].

Quando perguntados por que guerreavam contra outra tribo os índios diziam que era para vingar seus antepassados que tinham sido mortos por aquela tribo. Diziam também que devoravam os prisioneiros para se vingarem dos seus entes que foram devorados por aqueles inimigos [81].

Algumas tribos soltavam o prisioneiro na mata [39] e guerreiros, com arco e flecha, saíam em sua perseguição com grandes alaridos [20].

Para os índios Urubu, do Pará e Maranhão, não bastava capturar o inimigo. O captor para ser considerado herói deveria ser o carrasco e para tanto era submetido a um teste que consistia em dançar suportando, sem gemer, ferozes picadas de formigas presentes em faixas que eram atadas na sua testa e cintura, ao mesmo tempo que enormes vespas eram atiradas sobre ele [20].

Hans Staden informou que no século XVI a festa dos índios era iniciada bem antes do dia da execução. Uns dois dias antes as mulheres começavam a fazer bebidas, levavam o prisioneiro para o pátio e dançavam em volta

dele. O tacape que serviria para sacrificar o prisioneiro era todo adornado com enfeites e pinturas. Na antevéspera os índios pintavam o rosto do prisioneiro e com ele bebiam a noite toda até acabar o cauim. Os índios descansavam durante o dia e o prisioneiro era levado para a cabana onde dormiria sua última noite. Na madrugada do dia da execução os índios dançavam em volta da borduna a ser utilizada, tiravam o prisioneiro da cabana, e esta era destruída [201].



*Fig. 156 Comendo carne humana*

Tribos vizinhas eram convidadas e recebidas com cauim. A corda que estava no pescoço do prisioneiro era amarrada à sua cintura e segura pelas duas pontas por várias pessoas. Assim o levavam de um lado para outro, tratando-o com insultos enquanto ele atirava as pedras que encontrava nas pessoas ao redor. Acendiam a fogueira e uma mulher trazia o tacape e o mostrava ao condenado. O índio que o executaria afastava-se para pintar seu corpo e quando voltava fazia algumas injúrias ao condenado e este retrucava com braveza. De repente o tacape descia e estourava a cabeça do infeliz. As mulheres arrastavam o corpo para a fogueira e o esfolavam, deixando-o inteiramente sem pele, e tapavam o ânus do sacrificado com um pedaço de pau para que nada fosse perdido. Os braços e pernas eram cortados e as mulheres corriam com eles pela aldeia fazendo grande barulho. As vísceras eram dadas às mulheres, que com elas faziam um caldo, juntamente com as carnes da cabeça, sorvido por elas e as crianças.

O que restava no tronco era repartido entre os índios, enquanto o miolo do crânio e a língua eram oferecidos às crianças. Ao executor era dada uma alcinha e o seu braço era riscado com dente de animal, cuja marca era motivo de grande orgulho [201].

Alguns índios não comiam os miolos [81]. Os Cubeu do rio Uaupés da Amazônia queimavam o crânio dos inimigos e tomavam as cinzas com caxiri. Os Tatutapuya da mesma região gostavam particularmente das pernas e pés moqueados [194].

Certas tribos escarificavam o corpo do prisioneiro com dentes de animais presos a um pedaço de madeira para remover a pele antes de assá-lo [76].

As tripas, apreciadas particularmente pelas velhas, eram às vezes moqueadas [81].

Quando havia muitos prisioneiros e suas carnes não eram todas consumidas no dia do sacrifício, eram colocadas em cestos e estes mantidos sobre fumeiros dentro das cabanas por até semanas, quando se fazia outra festança para comê-las [201].

A massa encefálica era misturada com urucum e usada para pintar o corpo. Os Uarekena da Amazônia brasileira e venezuelana utilizavam os dentes para fazer colares e o crânio era serrado e limpo, sendo utilizado como cuia para se ingerir suas bebidas fermentadas [20]. Os Maué do Amazonas ornavam o crânio do inimigo morto com pinturas multicoloridas e usavam as tíbias para confeccionar flautas. Algumas tribos ornavam os pedaços de pau que enfiavam na orelha com dentes humanos e outras utilizavam os ossos para fazer pontas de flechas [88]. Os Juruna do Mato Grosso e Pará cortavam a cabeça do prisioneiro, utilizando o crânio como caixa de ressonância para uma buzina feita de taboca [152], e recolhiam a banha da carne do inimigo que estava sendo assado para usá-la como tempero [40]. Outras tribos usavam os dentes apenas para fazer colares [81].

Os Arara do rio Madeira eram antropófagos mesmo no século XIX [21], enquanto os Wari da Rondônia praticavam o canibalismo até a década de 1960, comendo tanto os índios mortos da própria tribo como os inimigos capturados [78].

O destino dado às crianças nascidas das mulheres que conviviam com o prisioneiro variava de tribo para tribo. Em algumas, a criança era devorada junto com o prisioneiro [208] ou, se nascesse depois do sacrifício do pai,

era devorada logo ao nascer [39] ou quando estivesse um pouco maior [57; 81 197], enquanto em outras ela era tratada com muito respeito e admiração por ser filha de guerreiro valoroso. Algumas mães que se afeiçoavam ao prisioneiro matavam a criança ainda no próprio útero, pois sabiam o destino que lhe aguardava. Acontecia também de às vezes a índia facilitar a fuga do condenado e com ele partir [197]. Contudo, se os dois fossem capturados na fuga, ambos eram comidos [27]. Muito comum era o chefe se afeiçoar por alguma escrava e tomá-la como mulher, livrando-a da morte. Porém, se ele morresse, ela era executada [57]. Em alguns casos as tribos não matavam a criança e dela cuidavam como se fosse um dos seus. Isto acabou com a chegada dos portugueses, que compravam estas crianças para escravizá-las [197].

*“E se esta moça se emprenha do que está preso, como acontece muitas vezes, como pare, cria a criança até a idade que se pode comer, que a oferece para isso ao parente mais chegado, que lho agradece muito, o qual lhe quebra a cabeça em terreiro com as cerimônias que se adiante seguem, onde toma o nome; e como a criança é morta, a comem assada com grande festa, e a mãe é a primeira que come desta carne, o que tem por grande honra...”* [197].

Quando o canibalismo ocorre na mesma família ou grupo é chamado endocanibalismo, prática comum entre indígenas da América do Sul. Alguns estudiosos do assunto atribuem este costume à identificação mística entre homens e plantas. Observando que no preparo da roça as cinzas das árvores e arbustos queimados davam vigor aos vegetais plantados, os indígenas deduziram que a ingestão das cinzas dos seus mortos misturadas a bebidas feitas de plantas lhes permitiria adquirir e perpetuar as características do defunto [170].

Entre os Tapuia do Maranhão, se um índio ficava doente, sem esperança de cura, seus parentes o matavam e o comiam, acreditando que o estavam salvando de uma morte lenta e dolorosa e que seus restos mortais estariam melhor nos corpos dos parentes do que embaixo da terra, onde apodreceriam [57]. O costume de ingerir a carne de parentes mortos estendia-se a várias tribos [1].

Indígenas do Recife no século XVII comiam fetos abortados e, quando a criança nascia, a mãe comia o cordão umbilical e a placenta cozidos [19; 96; 112]. Crianças que morriam eram comidas pela própria mãe num ato de piedade e amor [19]. Quando algum parente morria era assado e devorado pelos familiares, sendo que os ossos eram guardados para depois serem moídos e ingeridos [19; 112]. Os cabelos também eram calcinados e as cinzas bebidas com água [19]. Moças em idade de se casar e que não arrumavam marido eram oferecidas ao chefe que as deflorava. Se no processo havia perda de sangue pela mulher, o chefe o bebia, o que era considerado uma grande honra [96].

Uma situação insólita de canibalismo foi relatada pelo padre José de Anchieta. Após uma batalha, os índios convertidos ao cristianismo enterraram, segundo os preceitos da religião cristã, os corpos dos inimigos pagãos mortos. Quando se retiraram do local, os inimigos, pensando que os que tinham sido enterrados eram índios convertidos, desenterraram os corpos e os devoraram [9].

# UTENSÍLIOS E ARMAS

Para obter e ingerir os alimentos os ameríndios precisaram desenvolver uma variedade de dispositivos que os auxiliavam na captura, transporte, preparo, ingestão, conservação e armazenamento: para a captura de animais armas e armadilhas eram empregados, além de protetores dos pés (calçados) e do corpo (vestimentas); para o transporte uma variedade de cestos, canoas, padiolas; para o preparo, o fogo, moqueadores e vasilhames de cerâmica; para a ingestão, cuias, vasilhames de cerâmica, colheres; para a conservação, defumadores e temperos; para o armazenamento, utensílios de cerâmica e de fibras.

Armas utilizadas na caça e na pesca e utensílios relacionados ao preparo dos alimentos pelos ameríndios eram feitos de pedra, madeira, fibras vegetais, frutos e cerâmica. A borracha era empregada por algumas tribos da América do Sul para vedar embarcações e impermeabilizar cestos feitos de fibra, além do seu uso na fabricação de bolas para jogos. O uso de metal a exemplo do ouro, a prata e o cobre, estava restrito a peças ornamentais e figuras de deuses, embora machados de prata e cobre fossem confeccionados. O manuseio desses metais era exercido por tribos mais civilizadas como os Inca do Peru, Bolívia, Chile e Equador, da América Central, dos Asteca no México e poucas outras [88]. Além de utilizar as plantas e animais como alimento, os nativos também empregavam suas partes comestíveis ou não para a confecção de armas, utensílios, vestimentas, enfeites, tintas, venenos, remédios, e várias outras utilidades.

Um elemento importantíssimo no universo da sobrevivência de todas as civilizações é o fogo. Os ameríndios também o empregavam não só no

preparo de alimentos como também em várias outras atividades.

## **Fogo**

*“São os selvagens muito amigos do fogo e não pousam em nenhum lugar sem acendê-lo, principalmente à noite, pois temem então ser surpreendidos por Ayugnan, o espírito maligno, que, como já disse, amiúde os espanca e atormenta. Em suas caçadas no mato ou em suas pescarias nos lagos e rios, para qualquer lado que se dirijam, ignorando o uso da pedra e do fuzil, carregam por toda parte duas espécies de madeira, uma tão dura como aquela de que nossos cozinheiros fabricam espetos e outra tão mole que parece podre. Quando querem fazer fogo pegam de um pau em forma de fuso, preparado com a madeira dura e mais ou menos de um pé de comprimento, e colocam com a ponta no centro de outra peça feita com a madeira mole. Esta peça é deitada no chão ou posta sobre um tronco mais ou menos grosso; em seguida rodam com rapidez o pau pontudo entre as palmas das mãos como se quisessem furar a peça inferior. O rápido e violento movimento ao fuso desenvolve tal calor que em se colocando ao lado algodão ou folhas secas de árvores, o fogo pega perfeitamente; e asseguro aos leitores que eu mesmo acendi fogo deste modo.” [81].*

Como já foi considerado, o domínio do fogo significou um grande avanço do homem em relação aos outros animais. Permitiu a ampliação do leque de alimentos que poderiam ser ingeridos porque, além de torná-los mais palatáveis, permitiu que fossem incluídos em sua dieta alimentos que naturalmente continham substâncias venenosas ou danosas à saúde, mas que eram destruídas pela ação do calor. O fogo, além de permitir uma conservação mais prolongada, também eliminava possíveis organismos patógenos presentes nos alimentos.

Na antiguidade os homens empregavam dois métodos para produzir fogo: por fricção e por percussão. O primeiro caracteriza-se por produzir calor e conseqüentemente faísca pelo atrito de dois pedaços de material, geralmente madeira. No segundo a faísca é produzida em decorrência do choque entre dois pedaços de um material como sílex ou piritita [5].

Dos métodos primitivos de produzir fogo, os empregados pelos indígenas das Américas foram os de atrito: acendedor manual, acendedor de boca, acendedor de quatro mãos, acendedor de arco, acendedor de peito, acendedor de pressão manual, acendedor de bombeamento; e o de percussão: acendedor de pedras [67]. Todos estes aparatos, menos o último, foram usados para se fazer orifícios nos mais variados materiais como madeira, osso, marfim, pedra, concha e outros. As opiniões de especialistas diferem quanto à finalidade para a qual eles foram originalmente criados, se para produzir fogo ou fazer orifícios [5; 87]

Na iconografia maia há imagens de 3 mil anos atrás representando a produção do fogo com o acendedor de mão, ou seja, com o emprego de dois pedaços de madeira, um servindo de base e outro de haste, mas acredita-se que os indígenas das Américas produziam fogo milênios antes [26]. O acendedor de mão é o mais primitivo dos instrumentos para se fazer fogo [68], mas há dúvidas se antecedeu ou não ao acendedor de pedras.

Os índios sul-americanos produziam fogo através do atrito de duas madeiras [96; 201]. Com as mãos abertas provocava-se um movimento de rotação na haste. Esta removia moinha da madeira que estava no chão (base), que caía sobre a mecha, ou seja, folhas secas ou algodão. Após muito esforço surgia a fagulha na moinha, que pegava fogo, incendiando a mecha [208]. Os Caingá do Mato Grossos do Sul e Argentina e os Apopucas-guarani de São Paulo retiravam a ponta da flecha e colocavam no lugar uma madeira dura que era friccionada em outra mole, produzindo fogo.





Fig. 157 Acendedor de mão

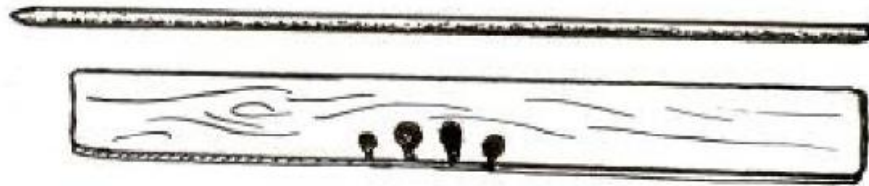
*“Tem eles uma espécie de madeira chamada ubaçu-iba. Secam-na, tomam-lhe dois pedaços da grossura de um dedo, esfregando um sobre o outro. Isto produz pó e o calor da esfrega acende este pó.”* [201].

Os Xavante, Caiapó e Angaité de Goiás, os Yanomana do Amazonas e a maioria das tribos sul-americanas faziam fogo com o acendedor de mão [68; 150], assim como os Huron, Iroquois e outras tribos norte-americanas [67].

Os Yanoama de Roraima faziam fogo com a madeira do cacaueiro. Uma haste com diâmetro equivalente a um lápis e 0,5 metro de comprimento era atritada na cavidade de outra madeira de um palmo de comprimento e 3 centímetros de largura [168].

Como a produção do fogo demandava muito esforço, índios de Minas Gerais mantinham de prontidão, vinte e quatro horas por dia, uma equipe de anciões com o único objetivo de não permitir que o fogo se apagasse [72]. Os Cherokee da Carolina do Norte, Geórgia e Oklahoma mantinham o fogo aceso em buracos feitos embaixo dos locais onde construía suas habitações. Se elas fossem destruídas pelos inimigos, o fogo lá permanecia por até um ano e era utilizado quando a aldeia era reconstruída [68].

A madeira usada pelos Yahi da Califórnia para a base era mole, geralmente de salgueiro ou cedro, enquanto a haste era de qualquer madeira dura. Furos de 5 a 6 milímetros de profundidade eram feitos próximos à borda da base e ligados a ela por um canal. Outras tribos da Califórnia como os Luiseño, Yana, Maidu, Miwok, Yurok e outras usaram a mesma madeira para a base e para a haste [26].



*Fig. 158 Outro tipo de acendedor de mão*

Algumas tribos norte-americanas faziam haste composta, com o corpo principal de um tipo de madeira e a ponta de outro. A mecha era capim seco, casca de árvore, madeira apodrecida, agulhas (folhas adultas) de pinheiros, alguns fungos e outros. O acendedor de mão, quando não em uso, era mantido bem embrulhado para evitar que pegasse umidade. O acendedor de mão era também empregado em outras atividades. Os Esquimó faziam furos com eles, os Haida do Canadá os empregavam para trabalhar madeira e algumas tribos amazônicas os usavam, com ajuda de areia, para furar pedras [26]. Os Apache conseguiam, em condições ideais, fazer fogo em até oito segundos e às vezes mergulhavam a ponta da vareta em areia antes de iniciar o processo [68].

O acendedor de boca, assim chamado porque a parte superior da haste era apoiada na boca, era utilizado principalmente pelos Esquimó. A rotação da vareta era dada por uma tira que dava uma volta na vareta, sendo puxada com as mãos de um lado para outro. Alguns esquimós amarravam as pontas da tira em um arco e o movimentavam para um lado e para outro, provocando a rotação [67] como no acendedor de arco.



*Fig. 159 Acendedor de boca*

Os esquimós também acendiam o fogo com o acendedor de quatro mãos, cujo nome deriva do fato de que havia necessidade de duas pessoas para manuseá-lo. Uma pessoa pressionava com as duas mãos a haste sobre a base e a outra movia uma correia para frente e para trás que, por dar volta na haste, provocava sua rotação [67].



*Fig. 160 Acendedor de quatro mãos*

Algumas tribos norte-americanas produziam o fogo com o acendedor de arco, composto por quatro partes: a base, a haste, o arco e o suporte. A base e a haste eram similares às do acendedor de mão; o arco era uma peça curva de madeira, marfim ou osso com um cordão de fibra animal ou vegetal amarrado em uma das extremidades que dava uma volta na vareta e era amarrado na outra extremidade do arco. O suporte era uma pequena peça de madeira, osso ou pedra com uma cavidade em uma das faces, por onde se encaixava na haste. Apoiada no suporte, a mão esquerda pressionava a haste

sobre uma cavidade da base e com a direita movimentava-se o arco para frente e para trás, provocando na haste um movimento rotativo alternado. O fogo era produzido com maior facilidade do que com o acendedor de mão [62].

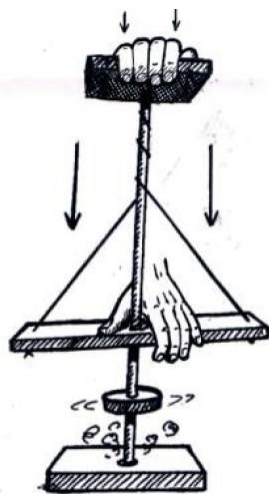


*Fig. 161 Acendedor de arco*

O acendedor de arco já era usado entre o quinto e o quarto milênio antes de Cristo no Paquistão. Servia para produzir fogo, como também para fazer furos em materiais e como instrumento odontológico [222].

Dos acendedores, o mais avançado era o de bombeamento. A haste era bem mais comprida do que os outros acendedores e próximo à ponta que entrava em contato com a base havia um peso, geralmente em forma de rodela, que imprimia força ao movimento de rotação. A haste era enfiada no furo no centro de um pedaço de madeira em forma de tábua ou roliça. Um cordão era preso na parte superior da haste, enrolado nela, e cada ponta era fixada em uma das extremidades da tábua. Com uma mão na parte superior da haste mantendo-a na vertical, a outra mão pressionava para baixo a tábua, provocando a rotação da haste, cuja ponta girava sobre a base provocando o atrito. Dependendo do tipo de ponta, a ação fazia a furação ou provocava o aquecimento, produzindo calor que gerava o fogo. Quando a tábua chegava ao seu limite inferior e o cordão estivesse totalmente desenrolado, bastava parar de exercer pressão para que o movimento de inércia fizesse a haste continuar em rotação e o cordão se enrolasse nela,

puxando a tábua para cima. Para continuar era só pressionar novamente a tábua para baixo.



*Fig. 162 Acendedor de bombeamento*

Embora a maioria das etnias norte-americanas utilizasse o acendedor de bombeamento apenas para fazer furos, os Iroquois dos Estados Unidos e Canadá empregavam-no também para produzir fogo [68].

Indígenas venezuelanos faziam fogo de uma maneira *sui generis*, utilizando um acendedor de peito. Pegavam uma vareta flexível e apoiavam uma extremidade dela em um protetor encostado no peito e a outra extremidade em um pequeno orifício de uma base apoiada em alguma estrutura vertical. Com o peito pressionavam a vareta que se encurvava formando um arco e com a mão a giravam produzindo fogo [68].



*Fig. 163 Acendedor de peito*

Acredita-se que o emprego de pedras como o sílex e a piritita para gerar fogo foi o primeiro passo da humanidade para se enveredar em um mundo totalmente novo, e o controle sobre este importante elemento confirmou o homem como o ápice da cadeia evolucionária dentre os animais. O nome piritita vem do grego *pyr* e significa fogo, seguramente por sua propriedade de emitir faíscas quando golpeada por objeto duro.

Tanto o sílex como a piritita eram chamadas pelos ameríndios de pedras do fogo [68].

Há relatos de algumas tribos que utilizavam duas pedras para produzir o fogo. Índios de Minas Gerais produziam fogo atritando dois pedaços de sílex, rocha sedimentar silicatada, convenientemente chamado sílex pirômico. O fogo produzido pela natureza, como o provocado por relâmpagos e o resultante de incêndios espontâneos, era também aproveitado pelos índios [72].

Acredita-se que produção de fogo pelos índios brasileiros pela percussão de duas pedras tenha sido aprendida através dos portugueses [29]. Contudo, outras tribos das Américas já empregavam este processo bem antes da chegada dos europeus.



*Fig. 164 Produzindo fogo com duas pedras*

Os Algonquin da costa atlântica da América do Norte e os Athapaskan do Alasca também faziam fogo atritando dois pedaços do mineral piritita ou de sílex pirômico [67]. Os Esquimó atritavam duas pedras de piritita, dirigindo as faíscas para dentro de uma bolsa de couro contendo musgo bem seco e esfarelado. Quando este incendiava, o fogo era transferido para o local previamente preparado para recebê-lo [68].

Quando necessário, os índios produziam fogo nas bordas das canoas quando estavam navegando [41].

De extrema importância para preparar alimentos, caçar animais, aquecer e iluminar o ambiente, limpar as roças, afugentar animais, curvar madeiras, espantar insetos das habitações e fabricar utensílios e ferramentas, o fogo era também utilizado na guerra. Alguns índios embebiavam com cera chumaços de algodão colocados nas pontas das flechas, incendiavam-no e lançavam as flechas sobre as paliçadas e habitações do inimigo [201; 208]. Como não conseguiam incendiar as casas de pedra dos portugueses, os índios do Rio de Janeiro do século XVI incendiavam pimenta em pó na porta da habitação, sufocando seus habitantes [208].

Os índios acreditavam que o fogo ficava encerrado invisível na madeira e que era liberado quando se atritavam dois pedaços dela [157]. Várias outras lendas tentavam explicar o aparecimento do fogo: o macaco provocava o fogo pelo atrito de dois pauzinhos e ensinou os Bororó do Mato Grosso a produzi-lo; um moço misterioso que vivia no fundo das águas ensinou os Tariana do Amazonas; o deus Tupã esqueceu-se do fogo sobre uma pedra e o jacaré o engoliu. Após ser morto pela rã Jui, o fogo foi encontrado atrás da orelha do jacaré pelo pássaro japu, que ficou com o bico vermelho; noutra lenda o japu voa até o sol e trás o fogo para a terra; para os Bacaeri do Mato Grosso, dois dos seus heróis roubaram o fogo que pertencia à raposa [29]. Outras tribos do norte do Mato Grosso acreditavam que o fogo foi trazido do céu pelo filho do urubu-rei. Este ensinou ao guerreiro Kanassa como produzi-lo:

*“Kanassa, quando o fogo apagar, quebra uma flecha em pedaços, racha no meio, amarra bem uma sobre a outra e firma bem no chão. Feito isso, procura uma varinha de urucu e com ela, apoiando uma das pontas nos pedaços da flecha, gira com força até o fogo surgir.” [212]*

Entre os índios havia uma grande profusão de lendas para tentar explicar não só o fogo, mas quase tudo que desconheciam a origem como os astros, animais, vegetais, a vida, a morte, etc. Descrevendo lendas indígenas que explicavam a origens de diversos animais como resultado da metamorfose de índios ou índias que, de alguma forma, ousaram se insurgir

contra seres superiores, André Thevet (1502-1590), frade franciscano francês do século XVI, concluiu:

*“Se aquela boa gente não fosse destituída de letras, como acontece, eu imaginaria que inventassem essas asnicas, inspirados no que Homero conta na sua Odisséia sobre os companheiros de Ulisses, transformados também em animais por artes da magia de Circe...”* [208].

## **Cerâmica**

A peça de cerâmica mais antiga relacionada a alimentos foi encontrada na China e data de 20 mil anos a.C., o que implica que é do apogeu da idade do gelo e bem anterior à prática da agricultura pelo homem [241]. Nas Américas a peça mais antiga foi encontrada na Caverna da Pedra Pintada, perto de Santarém, no Estado do Pará, Brasil, e data de 7.500 a 5.000 anos a.C. [224].

*“... e as (índias) que são muito velhas têm cuidado de fazerem vasilhas de barro à mão como são os potes em que fazem os vinhos, e fazem alguns tamanhos que levam tanto como uma pipa, em os quais e em outros, menores, fervem os vinhos que bebem; fazem mais estas velhas, panelas, púcaros e alguidares a seu uso, em que cozem a farinha, e outros em que a deitam e em que comem, lavrados de tintas de cores; a qual louça cozem numa cova que fazem no chão; e põem-lhe a lenha por cima...”* [197].

Os Caxinauá do Acre e Peru, que antes só comiam alimentos assados, acreditavam que foram ensinados a fazer utensílios de barro pelo pássaro João-de-Barro podendo, a partir de então, a ingerir alimentos cozidos [29].

Antes que a cerâmica fosse descoberta pelos índios eles carregavam líquidos apenas em cabaças ou em cestos trançados e impermeabilizados com resinas. Esta prática continuou a ser adotada mesmo por tribos que desenvolveram a arte da cerâmica. Aqueles recipientes se mostravam mais práticos para serem transportados pelas tribos nômades e pelas outras que periodicamente deslocavam a aldeia para outros lugares. Em algumas tribos



o barro foi inicialmente utilizado para forrar cestos de vime, objetivando sua impermeabilização.



*Fig. 165 Garrafa de vime*

Antes da adoção de utensílios de cerâmica, índios norte-americanos cozinhavam alimentos em recipientes feitos de pele de animais, vime ou pedra. O aquecimento era obtido com pedras incandescentes colocadas nas vasilhas. Acredita-se que a arte da cerâmica tenha chegado à Califórnia apenas há mil anos [26].

Tudo indica que a arte cerâmica foi criada pelos ameríndios na América Central, tendo sido daí difundida para as demais regiões, mas não atingiu os extremos Norte e Sul das Américas. Contudo, como observado, as peças cerâmicas mais antigas das Américas foram encontradas no Brasil. Inicialmente os recipientes apresentando a forma redonda, retangular ou elíptica assemelhavam-se aos cestos feitos com fibras vegetais, mas posteriormente os utensílios foram adquirindo formas de animais e partes do corpo humano, geralmente a cabeça. Elementos decorativos foram incorporados à superfície dos vasilhames. As peças de cerâmica foram fabricadas como utensílios da cozinha [88] e pode-se imaginar a revolução que causaram na maneira da preparação dos alimentos pelos índios.

Cinco tipos de panela eram fabricados pelos Parakanã, do Pará: *Xaemepion*, para colocar farinha torrada; *Xaenowere*, para cozinhar carnes e vegetais; *Xaepaopi*, para armazenar mel; *Xaemewi*, para fazer mingau de mandioca ou milho; *Xaemepia*, para guardar pedaços de jabuti ou gordura de anta [178]. O *camoti* era um pote para água, munido de asas e com boca larga, feito de barro cozido por índios amazônicos [106].

Os índios da bacia do rio Uaupés, da Amazônia, produziam no século XIX vários tipos de recipientes de cerâmica, como para o preparo de

mingau e quinhapira, para cozinhar peixe, servir o peixe, fermentar o caxiri, guardar o caxiri, distribuir o kaxpi, carregar água. Fabricavam também recipientes achatados de vários tamanhos semelhantes a tigelas e pratos e outros bem pequenos que exerciam a função de colheres [194].

Os Guató do MT e MS retiravam das margens de rios e lagoas a argila escura, colocavam em uma canoa e transportavam para a aldeia onde era trabalhada do lado de fora das casas. As mulheres, após remover as impurezas, peneiravam cacos de cerâmica e conchas, adicionando-os à argila. Esta era amassada até se tornar homogênea sobre esteira de fibras ou gamela feita de couraça de jacaré. A massa era transformada em cordões, que eram sobrepostos e manuseados para adquirir o tamanho e forma desejados. As superfícies externas e internas eram alisadas com concha de bivalve e a peça era colocada para secar à sombra. Para a queima, as peças eram colocadas juntas e cobertas de madeira, havendo o controle da entrada de ar e da temperatura. Prontas adquiriam cor avermelhada que passava a cinza e preto quando utilizadas para preparar alimentos [101].

Os Juruna do Mato Grosso e Pará usavam como têmpera para a argila a casca seca e queimada de uma árvore por eles chamada de *caraipé* ou *caripé* [152]. Os Deni do Amazonas removiam a entrecasca da árvore *caripé* (*Licania floribunda*) e a utilizavam para endurecer a argila utilizada na confecção de utensílios [119], procedimento também adotado por índios de outras tribos [21]. Índios da Amazônia adicionavam a esponja-de-água-doce *cauxi* (*Tubella reticulata* e *Parmula bartesi*) na argila [107] com a função de antiplástico que lhe conferia dureza e leveza.

Peças de cerâmica dos povos do rio Negro eram feitas pelas mulheres [49] bem como as da maioria dos outros povos [88].

Os índios da bacia do rio Uaupés, da Amazônia, na divisa de Brasil e Colômbia, extraíam a argila de estratos de cor verde escura ou azul das margens ou leito de cursos de água e a conservavam em locais úmidos coberta de folhas. Para processar a argila, ela era amassada e misturada com argila colorida por óxido de ferro e para cinco partes dessa mistura era adicionada uma parte de cinza peneirada da casca de *caripé* (árvore da Família das Rosáceas) para dar porosidade ao recipiente e evitar que rachasse. A mistura era deixada descansando por alguns dias. Para confeccionar o recipiente eram feitos cilindros do diâmetro que se queria para a parede e do comprimento de acordo com o diâmetro que seria o vasilhame. Para a base, um longo cilindro era enrolado em espiral e depois

alisado, formando o fundo. As duas extremidades do cilindro eram unidas formando um aro e este era colocado sobre a base. Outro aro era produzido e colocado em cima do primeiro, comprimindo-o, e o conjunto era alisado. A operação era repetida, com um aro em cima do outro até que os bordos atingissem a altura desejada. Para dar o acabamento, utilizava-se uma cuia que desbastava e alisava por dentro e por fora. O recipiente era secado à sombra e quando atingia a consistência adequada era alisado novamente, mas com uma pedra arredondada. Para a queima, lascas de madeira eram colocadas ao redor do recipiente e nelas o fogo era ateado. As chamas eram mantidas pela adição de mais lascas até que a queima se completasse, o que levava cerca de meia hora. Depois folhas de cubio (planta da Família das Sapotáceas) eram esfregadas por dentro e por fora para tornar o recipiente escuro, lustroso e impermeável. Finalmente o recipiente era submetido a bastante fumaça de folhas [194].

A maioria dos índios do Brasil conhecia a arte da cerâmica, exceção feita aos Caiabi e os Kreen-Akarore ou Panará do Mato Grosso e Pará, os Kayapó da Amazônia e os Timbira do Maranhão e Pará [151]. Os Kamaiurá do Mato Grosso e as outras tribos da região também desconheciam a fabricação de utensílios de cerâmica. Exceção feita aos Waurá. As que possuíam eram obtidas através de trocas ou feitas por mulheres Waurá raptadas. As panelas dos Waurá apresentavam os bordos salientes, fundo chato e formato circular com diâmetros variando de 10 a 60 centímetros [56].

Tribos ao longo do rio Içana e Uaupés no Brasil, Venezuela e Colômbia faziam vasilhames com dois tipos de cerâmica, uma preta, quase sempre sem elementos decorativos, e outra branco-amarelado cheia de motivos em preto e/ou vermelho. Um aspecto vidrado era consequência da resina de jatobá. Inicialmente cinzas de casca de caraipé (*Licanta* spp.) eram adicionadas como têmpera ao barro, depois o fundo era feito e sobre ele eram adicionados cilindros sobrepostos da massa, formando a parede. A raspagem era feita com concha ou palheta e alisada com pedra de formato arredondado ou ovalado. A peça era seca ao sol e a pintura era executada. Finalmente era colocada para coser. Outras têmperas misturadas ao barro eram o *cauxi*, que é uma esponja-de-água-doce, areia, cacos velhos moídos e conchas [56].

A arte cerâmica das tribos da Califórnia variava de região para região. Em locais onde a matéria-prima era de baixa qualidade, índias como as da

tribo Kuatl viajavam mais de 30 quilômetros para buscar argila de melhor qualidade. De um modo geral, a produção era iniciada com a coleta seguida da pulverização dos torrões. Eles eram colocados no solo ou sobre pedra chata e recebiam golpes manuais com pedras. Às vezes este processo era executado utilizando-se o almofariz e o pistilo. Ao pó fino da argila era adicionada água, produzindo a massa. Antes de ser usada, a água recebia ramos com folhas de *Eriodictyon californicum* que nela ficavam imersas por um dia, o que proporcionava plasticidade à massa.



Fig. 166



Fig. 167



Fig. 168



*Fig. 169*



*Fig. 170*

Um velho pote era usado como molde. Era colocado de boca para baixo e toda a sua superfície externa era coberta com cinzas ou com um tecido para evitar que a argila grudasse nele. Um pouco de massa era achatada para formar a base, ou o fundo, da vasilha (Fig. 166) e era colocada sobre a parte superior do vaso invertido e pressionada com uma pequena pá com o objetivo de tornar o fundo uniforme e os excessos eram removidos e a base estava pronta (Fig. 167). Para formar a parede, eram preparadas com a massa cilindros em forma de salsicha com 2,5 centímetros de diâmetro e 30 de comprimento. O primeiro cilindro era colocado sobre a lateral da base seguindo seu contorno, formando um anel (Fig. 168), e era pressionado para que aderisse à base (Fig. 169). Com uma pedra polida umedecida o anel era alisado (Fig. 170). Novos anéis eram colocados e o processo se repetia até que toda a parede estivesse completa. Vasos ou outros vasilhames pequenos com até 10 centímetros de diâmetro eram feitos diretamente com a massa, sem a necessidade de formar a parede com cilindros [26].

O vasilhame pronto era removido do molde e colocado para secar ao sol. Índios da Califórnia geralmente não decoravam os vasilhames e quando

o faziam a decoração era pouco elaborada. Para eliminar resquícios de água que poderiam provocar rachaduras, uma secagem amena com o calor de fogo era feita. As vasilhas eram colocadas em círculo em torno de uma pequena pilha de gravetos secos a uma distância de cerca de 30 centímetros uma da outra. Os gravetos queimavam por cerca de 15 minutos, eliminando a umidade. Para a queima ou sinterização, no chão era escavado um fosso de 30 a 40 centímetros de profundidade e 60 a 70 de lado. O fundo do fosso era forrado com pedras de até 10 centímetros de diâmetro, sendo que era deixado espaço entre elas, onde eram colocados gravetos. Cinco vasilhames eram colocados de boca para baixo sobre as pedras e em torno deles cascas de carvalho eram acomodadas. Sobre esta primeira camada outros cinco vasilhames eram dispostos e tudo era recoberto com uma boa quantidade de cascas de carvalho. Além de cascas de diversas espécies de carvalho, folhas mortas de iúca, esterco de gado, madeira de salgueiro e de choupo podiam ser usadas no processo de queima. À noite o fogo era aceso e na manhã seguinte os vasilhames eram removidos e limpos com uma escova de ramos. Para fixar e impermeabilizar elementos decorativos que eventualmente tinham sido desenhados nos vasilhames, uma solução fraca de resina de algaroba era pincelada sobre a parte externa do vasilhame enquanto ele estava quente [26].

Índios do sudoeste dos Estados Unidos deixavam secar em local fresco o vasilhame recém-moldado. Colocavam sobre o solo esterco de animal, em cima do qual eram colocados cacos de vasilhames e sobre estes, no centro, o pote a ser queimado. Mais cacos eram colocados ao redor e em cima do pote. Envolvendo todo o conjunto, era arranjada uma camada de cerca de 60 centímetros de esterco. Fogo era colocado uniformemente na base, deixando que queimasse até só restar cinzas. Deixava-se o vasilhame esfriar, retirando-o depois do local.

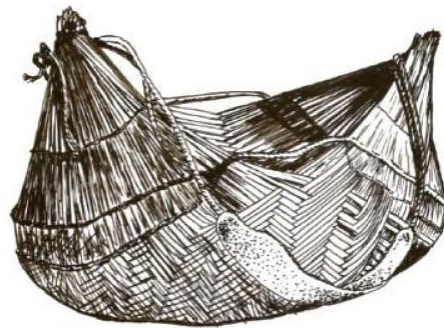


*Fig. 171 Sinterização de vasilhame de argila*

## **Trançados**

Tudo indica que a técnica do trançado seja mais antiga entre os índios do que a cerâmica ou a tecelagem. Empregando fibras vegetais os indígenas produziam inúmeros objetos para os mais distintos usos como cestos para uso doméstico e para transporte de alimentos, peneiras, armadilhas para caça e pesca, abanos para o fogo, objetos de adorno pessoal, redes, etc. [56].

O cesto baquité era empregado para carregar crianças nas costas e era preso à cabeça por uma tala.



*Fig. 172 Cesto de baquité*

Cestos eram usados para armazenagem e transporte de alimentos. Serviam também para a guarda de enfeites e pós de pintura, produtos para curas de doentes, aljavas para transportar setas de zarabatanas, suportes para panelas, redes, etc.

Os Guató do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul fabricavam cestos xadrezados da palha da palmeira acuri, além de abanos para fogo [101].

Cabia aos homens dos vários povos que habitavam as margens do rio Negro a confecção de toda a cestaria [49]. Por outro lado, os seis tipos de cestos dos Parakanã, do Pará, eram todos confeccionados pelas índias [178].



Fig. 173 Cesto

Os Ikolen habitando Rondônia, na divisa com Mato Grosso, eram hábeis artesãos, confeccionando cestos, paneiros e redes de fibras vegetais, palha de babaçu, cordame de algodão cru e cipó [73].

O *puçá* era uma rede de fios de tucum. Quando pequena, era usada para recolher peixes em poços na baixa das águas, os fios apresentavam torção simples. Nos grandes, para pesca em geral, os fios eram muito torcidos e frouxos, o que dificultava o corte das malhas pelas piranhas [106; 194].

*“Tingiam de vermelho todo este material com sementes de urucu (Bixa orellana L.); de preto com os frutos do jenipapeiro (Genipa americana L.); de e de amarelo com madeira (Broussonetia tinctoria Kunth).”* [200].

A seiva do jequitibá (*Cariniana spp.*) era também usada na pintura de trançados [185].

Índios da bacia do rio Uaupês da Amazônia faziam objetos semelhantes aos abanadores com a palma do miriti, do tucum ou palha de arumã. Serviam para atizar o fogo e para virar o beiju no forno [194].

O cesto de viagem era item indispensável para a maioria dos índios norte-americanos. Servia para o transporte dos mais variados objetos. Era feito de fibras vegetais e apresentava as malhas largas. Era levado nas



costas, sendo suportado por um cordel que se apoiava na testa. Era bastante resistente e, quando vazio, ocupava pequeno espaço [26].



*Fig. 174 Cesto de viagem*

Feita de junco, raízes ou ramos, a vassourinha tinha várias utilidades para os índios californianos. Servia para limpar impurezas durante a moagem de nozes, para remover cinzas das pedras incandescentes usadas para ferver água e mesmo para pentear os cabelos das índias. Como pente os Maidu usavam cone de pinheiros e também agulhas da mesma árvore amarradas em um maço. Índios do norte da Califórnia usavam a cauda do porco-espinho [26].



*Fig. 175 Vassourinha*

Os Maué da Amazônia utilizavam vassouras para a limpeza das casas. Faziam cestos grandes de cipó titica para o transporte de produtos da roça como batatas, raízes e milho. Espanadores eram feitos de rabo de macaco parauaçu ou cuxiú. Para mexer a farinha que estava sendo torrada no forno usavam pá feita de pau-ferro [109].

## Outros utensílios

*“O seu comer é no chão, sem toalha ou outro qualquer pano, pois tem seus alimentos em bacias de barro que eles fazem, ou em meia-cabaças.”* (Relato de Américo Vespúcio em sua primeira viagem ao Novo Mundo em 1497) [52].

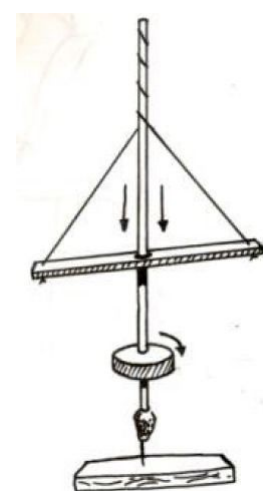
O ralador de mandioca dos povos do Xingu consistia de uma tábua retangular, parcialmente côncava e com 2/3 de sua superfície incrustada com pequenas pedras de quartzo que eram presas na madeira com látex de sorva. Outras tribos utilizavam apenas pedras ásperas, casca ou raiz com superfície dura ou com a superfície dotada de saliências e reentrâncias [56].



*Fig. 176 Ralador de mandioca*

Os Camaiurá do Parque Nacional do Xingu utilizam espinhas presas à madeira, enquanto os Juruna do Mato Grosso e Pará simplesmente empregam casca de árvore com espinho [88]. Índios no século XVI no Rio de Janeiro faziam seus raladores prendendo pequenas pedras na casca da certa árvore [208]. Índios amazônicos usavam as raízes aéreas da palmeira paxiúba como raladores [106]. Índios do Maranhão utilizavam um ralador que consistia de um pedaço de madeira encravado com pedras e espinhas de peixes [39], mesmo processo utilizado pelos Tupinambá do litoral brasileiro [88].

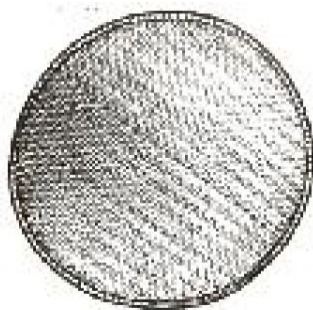
Os esquimós usavam a furadeira de bombeamento para fazer fogo e para furar materiais [62; 87]



*Fig. 177 Furadeira de bombeamento*

Muito comum entre os Tupi-guarani era a peneira de vime redonda, enquanto a quadrada era também utilizada por muitas tribos. Índios mais primitivos empregavam uma simples esteira como peneira.

Os Maué da Amazônia faziam peneira com arumã [109], também conhecida como bananeirinha-do-mato.



*Fig. 178 Peneira de vime*

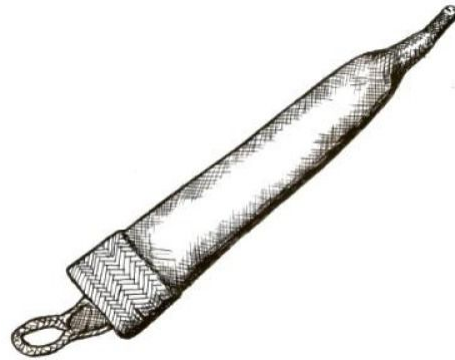
Tribos do norte da região amazônica usam um pedaço de pau, adornado ou não, de cerca de 1,5 metro de comprimento e com a extremidade em bixel ou pontiaguda, endurecida a fogo, tanto no plantio como para desenterrar alimentos do solo [56].

Para extrair o suco da mandioca ralada e com isso remover o ácido cianídrico nele contido, índios menos desenvolvidos espremiam a massa

com a mão [88].

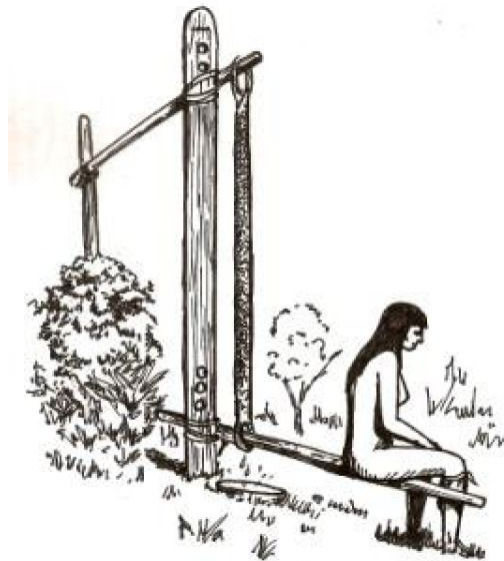
Outros usavam um tipo de prensa, chamada de tipiti, consistindo de um tubo flexível de fibras que era operado sob torsão pelas mãos.

Os Maué da Amazônia usavam o tipiti feito de talas da palmeira jacitara para espremer massa de mandioca ou polpa de frutos [109].



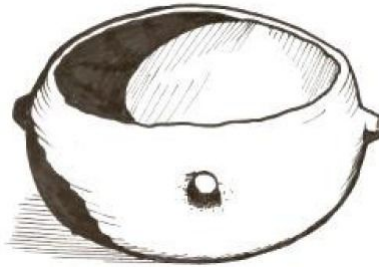
*Fig. 179 Tipiti manual*

O tipiti mais avançado recebia a mandioca ralada em seu interior e era esticado com auxílio de pesos [88].



*Fig. 180 Tipiti de peso*

Panelas de cerâmica eram os utensílios usados pela maioria dos indígenas para cozinhar alimentos.



*Fig. 181 Panela*

Os Crichaná de Roraima faziam suas facas de costelas de tartaruga para raspar frutos [187]. Tribos de Minas Gerais faziam facas de ossos, empregadas para cortar alimentos, cipós, cascas e pequenos galhos [72]. Os Yanoama de Roraima faziam faca de palmeira que, além de servir para cortar alimentos, era usada no corte de cabelo e para fazer incisões no corpo [168].

Cabaças são frutos da família das *Cucurbitaceae*, empregadas pelos índios para a armazenagem e transporte de líquidos. Vem sendo empregadas pelos índios das América há mais de nove mil anos [1]. São fechadas com tampa feita do próprio fruto e decoradas externamente com diferentes motivos feitos com tinta ou por pirogravura. Algumas tribos untavam o interior da cabaça com substância que a protegia contra ataque de insetos perfuradores.

Cortadas ao meio servem de cuias ou pequenas vasilhas [81]. Os Parakanã do Pará faziam cuias tanto do fruto do cupuaçu partido ao meio como da casca da árvore deste fruto. Ambas eram raspadas e alisadas com a *paratia*, um tipo de goiva feita de um pedaço de pau com um dente de cotia nele inserido [178].



*Fig. 182 Cabaça*

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, nordeste dos Estados Unidos, faziam ampla utilização de cabaças para guardar líquidos e alimentos [34].

Provavelmente devido à influência dos colonizadores, algumas tribos utilizavam colheres. As dos Tupinambá eram de conchas de moluscos, as dos Caingúá, da margem esquerda do rio Paraguai, de madeira achatada, chifres ou cabaças partidas ao meio.

Os Yanoama de Roraima usavam três tipos de cuias, uma para água, outra para mingau e uma terceira que servia de concha [168].



*Fig. 183 Cuia*

Na Califórnia os índios faziam colheres de madeira, chifre de alce, cabeça de veado ou concha de mexilhão. A parte côncava da colher de madeira era produzida com pedras incandescentes. As partes carbonizadas eram removidas e o polimento final era dado com o caule da planta cavalinha (*Equisitum* spp.) [26].



*Fig. 184 Colher de madeira*

Para beber água os índios faziam um cartucho enrolando folhas verdes, chamado *caapara*. Servia também para guardar resinas e látex [106].

Indígenas do Amazonas utilizavam a infusão do fruto de macucu como mordente (componente da tinta com a função de dar durabilidade à cor)

para tingir cuias [106].

Vários materiais eram empregados na confecção das ferramentas indígenas como pedra, osso, dentes de animais e outros [27]. Os Asteca do México trabalhavam o ouro e outros metais e pedras preciosas [198].

*Putuputu* era um pincel de madeira que os Tiriyo do Amapá e Pará utilizavam para chupar o mel. Tinha a grossura de um lápis cuja extremidade era desfiada, formando um pincel. O dos homens era desfiado em apenas uma das extremidades e o das mulheres nas duas [173].

Os índios da bacia do rio Uaupés da Amazônia cozinhavam seus alimentos em vasilhames colocados sobre um fogão composto de três cilindros. Cada um media cerca de 10 centímetros de diâmetro e 25 de comprimento e a distância entre eles era ajustada de acordo com o tamanho da panela. Os cilindros eram utilizados por várias tribos e geralmente eram de barro cozido devido à dificuldade se encontrar pedras com aquele formato na Amazônia [29].



Fig. 185 Fogão de pedras cilíndricas

A farinha de mandioca era torrada pelos índios da bacia do rio Uaupés em um *forno* que era um recipiente em forma de bandeja de cerca de 1 metro de diâmetro e 10 a 15 centímetros de espessura. Era apoiado sobre pedras ou em uma fornalha circular de barro com abertura lateral para introdução da lenha.

Índios amazônicos faziam também fornos abobadados de barro. Enterravam as pontas de varas verdes e flexíveis, uma próxima da outra, formando uma circunferência. As pontas superiores eram vergadas até a altura desejada e amarradas com cipó, formando uma abóbada. A seguir, barro ia sendo colocado e alisado sobre as varas, deixando um local sem o barro para servir de boca. Quando o serviço estava concluído, o conjunto

secava na sombra. Depois, fogo era ateado com lenha, pouco a pouco, por fora e no seu interior até o total cozimento, quando as varas que serviram de forma estavam também queimadas [41].



*Fig. 186 Forno de barro*

Com a carapaça do tatu os índios faziam cestos [81]. Penas eram presas a redes de fios de algodão com agulhas feitas de taquara para formar cocares, faixas e túnicas [21].

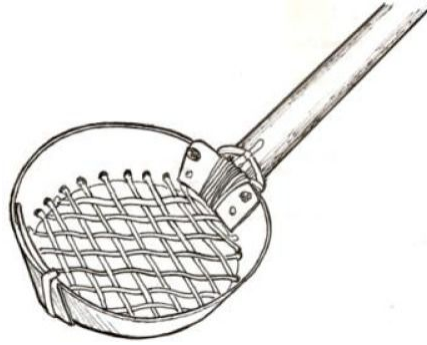
*Pio* era um apito que os índios amazônicos, em suas caçadas, empregavam para atrair a anta. Era feito de madeira ou do próprio casco da anta, que era modelado em forma de apito, após ser amolecido em água [106]. Os Crichaná de Rondônia faziam seus apitos do fêmur do coatá (macaco-aranha) ou do gavião-real ou ainda da madeira do tucumã-açu (*Astrocarium sp.*) [187].

Algumas tribos, como as da região do rio Uaupés da Amazônia usavam tronco de madeira escavado para fermentação do caxiri. Media cerca de 2 metros de comprimento por 0,5 metro de diâmetro [194]. Os Yanoama faziam um cocho de madeira com a capacidade de cerca de 400 litros para receber o mingau cozido de banana [168].

Os Terêna do Mato Grosso calçavam alpercatas de couro e no frio usavam camisas de algodão sem manga. Na guerra vestiam um saiote que ia da cintura aos joelhos [159]. Os Macuchy de Roraima, quando estavam em locais pedregosos usavam sandálias feitas de folha da palmeira meriti [187].

Para remover o gelo que se acumulava na superfície congelada de lagos e rios e também para pegar os peixes presos em armadilhas os Esquimó usavam um tipo de rede com cabo, semelhante a uma frigideira [253].





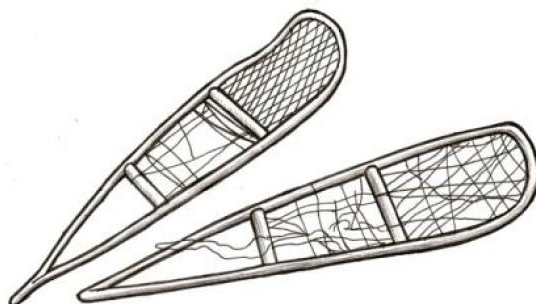
*Fig. 187 Utensílio para pegar gelo*

Entre os Esquimó as aves, além de servirem como alimento, forneciam penas que eram utilizadas na confecção de casacos impermeáveis que também protegiam contra o frio intenso [255].



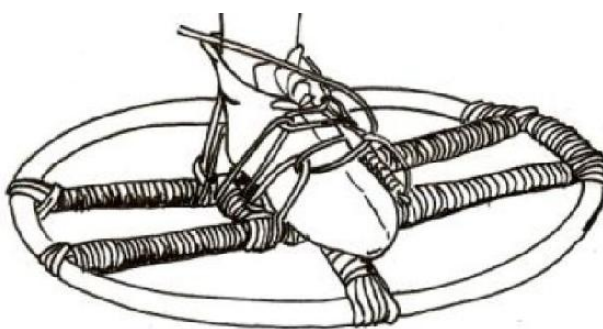
*Fig. 188 Casaco de penas*

Com chifres de animais as tribos do grupo dos Iroquois, do norte de Nova York e sul de Quebec, entalhavam cachimbos e produziam ferramentas para fazer furos. Faziam também potes de cerâmica e sapatos para neve de madeira [59]. Estes, com algumas modificações, eram também usados por índios do rio Little Whale, no Labrador (69).



*Fig. 189 Sapatos de madeira*

Índios da Califórnia como os Yurok, Karok e Lassik davam grande valor aos sapatos de neve, já que permitiam que no inverno perseguissem caça mesmo em locais com altas camadas de neve macia, como faziam também os Northern Maidu [26].



*Fig. 190 Sapatos para neve*

Os Tubatulabal da Califórnia faziam sacolas de couro cru de antílope, veado e coioete que serviam para o transporte de alimentos e flechas. Os Shasta, da mesma região, faziam cestos de couro cru sobre uma armação de madeira. Eram posicionados nas costas das pessoas e serviam para a coleta de alimentos, bem como para o transporte de alimentos e objetos. Os Chumash, também da Califórnia, faziam sacolas com o couro de pequenos animais, deixando a cabeça e as pernas. A abertura da sacola era um pequeno buraco entre as pernas e era usada para carregar tabaco. Outras sacolas maiores tinham duas aberturas, uma em cima e outra embaixo, ambas com cordão para fechamento e eram usadas para guardar uma variedade de objetos. Os Karok transportavam tabaco em uma pequena sacola feita de escroto de alce. A boca era fechada com um cordão feito de camurça [26].

Para moer alimentos, os índios norte-americanos usavam o *celt*, um utensílio de pedra semelhante a uma ponta de flecha, contudo maior e rombudo. Para esmagar nozes e pulverizar raízes usavam a mó, um par de pedras, sendo uma grande e chata e outra pequena e rombuda. Usavam também colheres, conchas e fuês (batedores). Facas eram feitas de casca de árvores e pinças de noqueira para pegar brasas. Ossos de animais eram aproveitados na confecção de utensílios, como as mandíbulas de veados que eram usadas para ralar milho [36].

Os Wampanoag da Nova Inglaterra, utilizavam várias ferramentas para cuidar da plantação. Machados de pedras eram empregados na derrubada da mata, espadas de pedra para remover raízes do solo, ponteiros de pedra ou madeira para fazer orifícios no solo, onde eram colocadas as sementes, enxadas de conchas ou ossos de veados para capinar o terreno e um tipo de enxada de pedra em formato triangular usada para trabalho pesado como partir tocos grossos de árvores que ficavam no chão [34].

Os Crichaná de Roraima utilizavam algo parecido com um cinto, que levavam amarrado na cintura e servia para se carregar vários objetos. Era feito de raízes de nambé ou timbó-titica (*Clussi* spp.), ou mesmo de talo de jacitara (*Desmoncus* spp.) [187].

## Locomoção

O transporte de materiais por terra era feito pelos índios sul-americanos em alguns tipos de cestos carregados nas costas. Índios norte-americanos usavam padiolas puxadas por pessoas, cachorros ou cavalos, tobogãs e trenós puxados por cachorros [249].

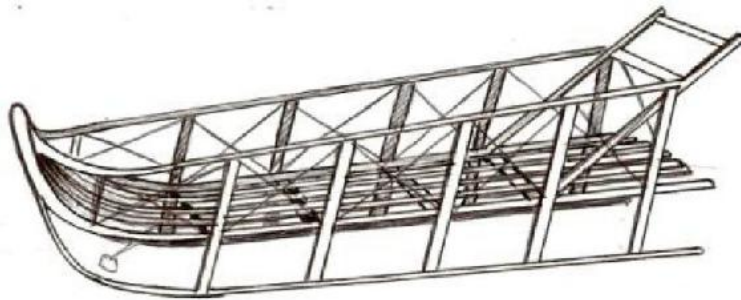


*Fig. 191 Padiola*



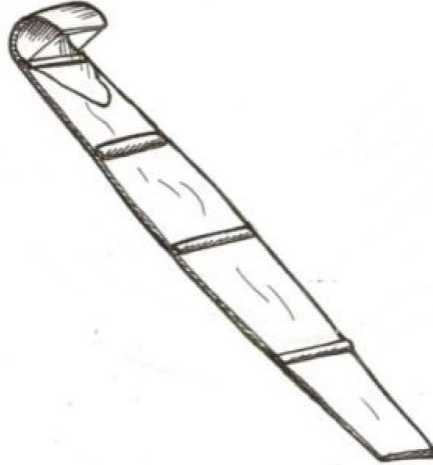
*Fig. 192 Transporte na padiola*

O meio mais usado pelos esquimós para transportar suas mercadorias eram os trenós. Estes podiam ser puxados por homens ou por cães e variavam de 3 a 10 metros de comprimento [69].



*Fig. 193 Trenó*

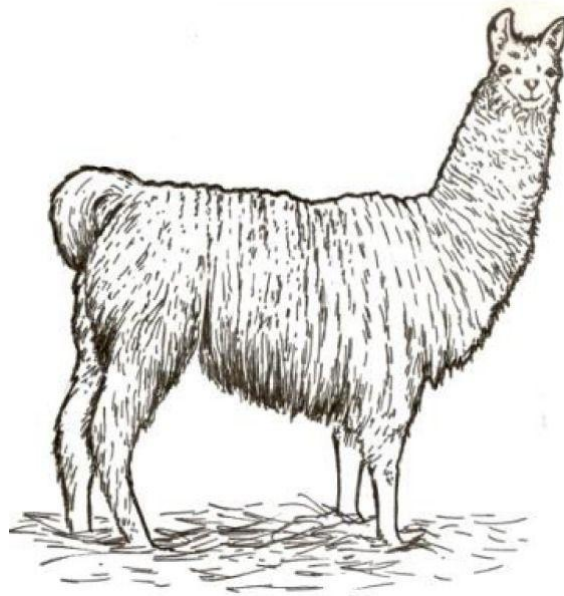
O tobogã era usado pelos índios da região subártica da América do Norte. Construído com uma ou duas tábuas, media cerca de 30 centímetros de largura, 12 de espessura e 4 metros de comprimento. Uma das extremidades era recurvada. Servia para carregar mercadorias e podia ser puxado por cães. É o predecessor do esqui. [62]



*Fig. 194 Tobogã*

*“Longe daqui, no sertão, para os lados do Peru, que dizem Nova Espanha, há ovelhas monteses, do tamanho de vacas, revestidas de lã branca e bela, das quais os índios se servem, para levar e trazer cargas, como de jumentos. Um nosso irmão, que naquelas partes andou muito tempo, afirma que as viu e comeu das suas carnes.”*  
[7].

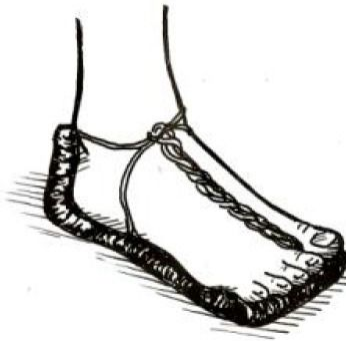
Além de serem usados como meio de transporte e como alimento, as lhamas também forneciam a lã para vestimentas.



*Fig. 195 Lhama*

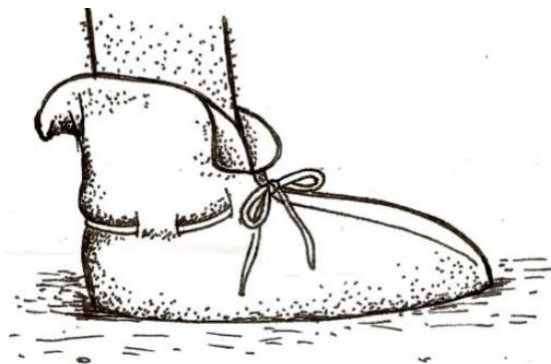
Índios do sul da Califórnia andavam geralmente descalços, mas tinham sandálias de fibras, couros ou folhas de iúca (*Yucca* spp.) que usavam em ocasiões especiais [26].

Quanto à vestimenta, a maior parte dos índios da América do Sul andava nua e nas suas jornadas caminhava descalça, enquanto os Asteca tinham roupas e calçados elaborados, que variavam de acordo com a classe social. Os astecas pobres andavam com os pés descalços e, à medida que ascendiam socialmente, podiam usar sandálias com sola de fibras vegetais. Havia ainda uma grande variedade de sandálias, tanto quanto à forma como à sua elaboração, podendo entrar em sua confecção pedras e metais preciosos, peles de animais e plumas de aves [198].



*Fig. 196 Sandália de fibras*

Na Califórnia os índios usavam um calçado feito de camurça chamado mocassin. Quando necessário, solas extras, materiais isolantes ou perneiras eram adicionadas. Os mocassins dos Shasta eram reforçados com solas grossas feitas de couro de alce ou urso. Às vezes eram feitos em tamanhos maiores para que coubesse o pé envolto em musgo ou pele de esquilo [26].



*Fig. 197 Mocassin*

## **Canoas**

Na água os ameríndios sul-americanos usavam jangadas e canoas de casca de árvores ou feitas de um só tronco. Os norte-americanos usavam canoas de casca de árvores ou escavadas em um só tronco, caiaques, botes redondos e jangadas [56; 57; 249].

Os Kamaiurá do Mato Grosso faziam canoas de casca de jatobá. Armavam um andaime em torno da árvore ainda em pé e a casca era removida do tronco e submetida ao calor do fogo para se obter a forma desejada. Por ser leve, era facilmente transportada ou arrastada pela terra para transpor quedas d'água ou corredeiras muito fortes [56]. Os Tupinambá do litoral brasileiro construía canoas de casca de árvore de maneira semelhante [88; 201].

Os europeus logo assimilaram o modo indígena de se fazer canoa de casca de árvore, como relatou o pirata inglês Anthony Knivet, que participou de inúmeras aventuras no Brasil de 1592 a 1601:

*“Depois que deixamos o capitão, fizemos uma canoa bem grande da casca de uma árvore e começamos a descer um rio chamado Jaguari.” [76].*

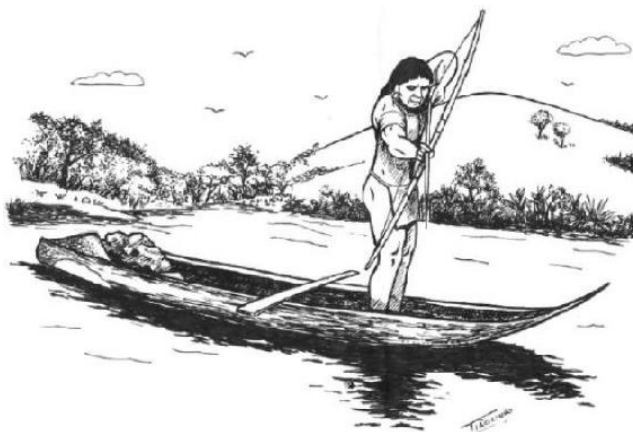
Algumas tribos norte-americanas faziam canoa de casca de bétula aderida a um cavename de madeira. A casca poderia ser apenas uma ou vários pedaços emendados e calafetados com goma de abeto [82].

Os Crichaná de Roraima faziam canoas de um só tronco escavado de cajuazu (*Anacardium brasiliensi* Barb. Rod.). A canoa mantinha

externamente a forma primitiva do tronco, mas as duas extremidades eram chanfradas, formando a proa e a popa. Quando estavam navegando e queriam voltar no sentido contrário os índios se viravam e os que estavam originalmente na frente passavam a desempenhar o papel de pilotos e os de trás o de remadores [187].

Os Carijó usavam tanto a canoa de casca, igual à dos Kamaiurá, como a de tronco.

Os Apiaká do Mato Grosso e Pará eram exímios construtores de canoas de casca de árvore. Os Munduruku do Amazonas, Pará e Mato Grosso aprenderam com eles a fabricá-las [115].



*Fig. 198 Canoa de casca de árvore*

A maior parte dos índios do Xingu utiliza canoa de casca de jatobá, com fundo chato e proa e popa um pouco encurvadas. O remo apresentava o cabo curto, pá longa e punho tipo muleta [56].

No Rio de Janeiro do século XVI os índios eram hábeis na fabricação de canoas de casca de árvores [208]. Alguns índios nômades faziam a canoa de casca de árvore para atravessar algum curso d'água e a abandonavam do outro lado [21]. Outros índios pouco uso faziam de canoas como os Maku que viviam nas florestas próximas ao rio Uaupés na fronteira entre Brasil e Colômbia [166].

Canoa feita de um tronco, conhecida como ubá, era comum entre índios amazônicos. Esta era confeccionada cavando o tronco recém-cortado com suas ferramentas originalmente de pedra. Em troncos secos muitas vezes se usava o fogo para cavá-lo [56].



Os Juruna eram especialistas na fabricação deste tipo de canoa [56]. Os índios da bacia do rio Uaupés da Amazônia, por estarem em área de cursos d'água caudalosos, não podiam usar canoas de casca de árvore por serem frágeis e empregavam apenas as de tronco

Muito utilizados para canoas eram os troncos de angelim-preto, angelim-vermelho, itaúba, pau-ferro, piquiá, copaíba e a maçaranduba. Algumas tribos faziam toldos para canoas com folhas de uma planta por eles chamada de ubi [40].



*Fig. 199 Canoa de tronco de árvore*

A fabricação da ubá, ou canoa de um só tronco, variava ligeiramente de uma tribo para outra. O antropólogo Eduardo Galvão descreveu sua fabricação:

*“As ubás, ou canoas de um só tronco, são fabricadas segundo técnica tradicional entre índios e caboclos da Amazônia. Escolhe-se um tronco bem linheiro, de madeira resistente à água, como itaúba. Depois de esgalhado e aparelhado o tronco é escavado a machado, enxó e fogo. Esculpe-se a forma externa de proa e popa a enxó e machado. Para controle da espessura do casco, são abertos furos, mais tarde fechados com tornos de madeira. O casco é então emborcado sobre um jirau baixo, sob o qual se acende um fogo espalhado e de pouca chama. Com o uso de tesouras de pau, após a madeira aquecida, forçam-se os lados para fora a fim de abrir a*

canoa. É uma operação lenta e requer cuidado para que o casco não rache. Não se usam cavernas de reforço, e a introdução de bancos fixos parece ser inovação recente. Todas estas operações obedecem, além de técnica propriamente dita, a de práticas de fundo místico-religioso. Época apropriada para a derrubada da madeira, abstenção de relações sexuais pelos fabricantes, etc.” [56].

Indígenas de várias tribos litorâneas se aventuravam ao mar em um tipo primitivo de jangada, que consistia de alguns troncos atados entre si [57; 96]. Constituía-se de quatro ou mais troncos atados por lianas e podiam transportar até seis pessoas. Era impulsionada por remos chatos manuseados por índios sentados com as pernas estendidas [81].



*Fig. 200 Jangada*

Os Caeté, habitantes da área do rio São Francisco até a Ilha de Itamaracá, faziam uma embarcação de madeira e um tipo de junco muito resistente. Os Omágua do Alto Amazonas, além de canoas, também navegavam montados em um único tronco de árvore [88]. Os Palikur do Brasil e Guiana, que habitavam terras altas e alagadiças, usavam pequenas canoas impelidas a vara e, quando o terreno era cheio de lodo, navegavam sobre troncos de árvores [162].

Os Carijó usam tanto a canoa de casca, produzida como a dos Kamaiurá, como a confeccionada com um único tronco.

Os Arara do Pará não utilizavam canoas, já que viviam vagando pela floresta, e quando precisavam atravessar algum curso de água, improvisavam embarcação com cascas de árvores atadas por cipó [21].

Os Caribbee do rio Orinoco usavam velas feitas de folhas de palmeira para impulsionar canoas. Elas eram também equipadas com toldo feito do mesmo material [214].

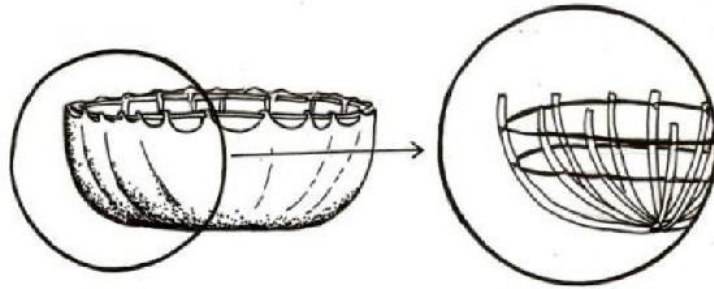
Os Guató do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul eram excelentes canoeiros: era comum a família passar a noite na canoa. Era produzida com a madeira de cambará, leve, mole e flutua com facilidade. Tomavam cuidados especiais na manutenção e quando não estavam navegando retiravam-na da água e a suspendiam em um jirau, fazendo uma pequena fogueira embaixo para secar a água que era absorvida pela madeira, evitando assim o seu apodrecimento. Sua impermeabilização era feita com gordura de capivara ou jacaré. Os remos, feitos da madeira de caneleira chegavam a 2,5 metros de comprimento, com as pás de até 0,7 metro com a largura de 0,26 metro. Quando navegavam em locais rasos a embarcação era impulsionada por longas varas também de caneleira [101].

Índios do rio Orinoco na Venezuela faziam canoas de um só tronco usando principalmente o fogo. Cuidadosamente queimavam a parte central do tronco deixando um costado de cerca de três dedos de espessura. No processo, o oco do tronco adquiria forma irregular. Para transformá-lo em convés apropriado, enchiam-no de água e colocavam fogo brando pelo lado de fora. O oco ia se expandindo, o que era auxiliado com a colocação de estacas de um lado a outro da amurada. No local onde ia ser instalada a vela estacas mais fortes eram ali deixadas. Apagavam o fogo e raspavam o excesso de madeira carbonizada tanto por dentro como por fora da canoa. Um pouco de madeira carbonizada era deixada do lado de fora para proteger a embarcação contra o ataque de organismos xilófagos. Acrescentavam em suas embarcações velas feitas de folhas de coqueiros. As velas, que durante a navegação serviam para impulsionar o barco, à noite eram usadas como colchão e cobertor para dormir [64].

Os Caingá de Mato Grosso e os Chiriguano da Bolívia não utilizavam nenhum tipo de embarcação devido à ausência de cursos d'água nas regiões onde habitavam [88].

Índios norte-americanos faziam canoa circular com um esqueleto de madeira recoberto com couro de bisão. Seu diâmetro era de cerca de 2,5

metros e a altura de 40 centímetros. Era usada para viagens e na pesca [223].



*Fig. 201 Canoa circular*

Os Esquimó (Inuit) pescavam em uma embarcação chamada caiaque, feita de estrutura de madeira ou ossos de baleia e revestida de pele de foca ou outro animal. Podia ter um ou mais lugares e era impulsionada manualmente, às vezes por remos de pá dupla [229]. A pele de foca era também utilizada para se fazer boia que, amarrada em corda em cuja outra ponta estava o arpão, servia para indicar onde o animal arpoado se localizava [59].

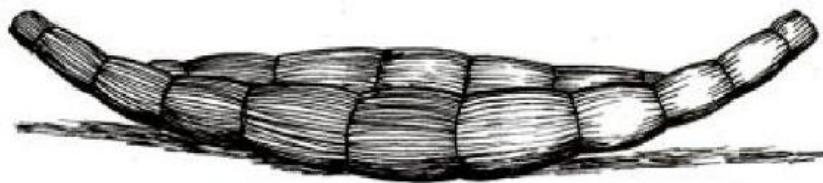


*Fig. 202 Caiaque de esquimó*

Canoas feitas de junco eram muito comum entre os índios da Califórnia. Eram fáceis de serem feitas e geralmente duravam apenas uma temporada de pesca. Os Paiute impulsionavam canoas com uma vara comprida que era apoiada no fundo. Contudo, muitas vezes o índio colocava seus apetrechos dentro dela e a empurrava, andando nos locais rasos ou nadando nos

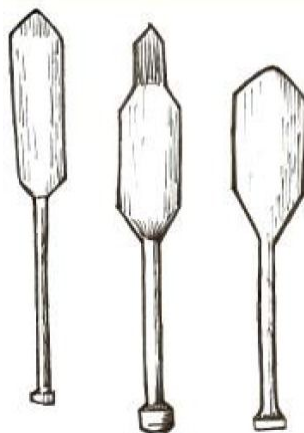
fundos. Em embarcações feitas de junco fazia-se um orifício no convés, por onde era possível fisgar peixes [26].

Quando a pescaria se prolongava, muitos índios abriam os peixes, limpavam-nos e os defumavam em pequena fogueira feita dentro do próprio barco quando ele era de madeira [26].



*Fig. 203 Canoa de junco*

Os remos usados pelos indígenas para impulsionar a embarcação eram munidos de um punho e o formato da pá variava de acordo com a nação. Podia ser de bordas paralelas, ovaladas, em forma de lanceta e outros.



*Fig. 204 Remos*

## **Armas**

Os animais terrestres eram caçados com estólicia, arco e flecha, tacape, zarabatana e armadilhas. Posteriormente foram introduzidos em algumas tribos cavalos, cachorros e armas de fogo.

*“As suas armas são arcos e setas muito bem fabricados, salvo que não têm ferro nem outro gênero de metal duro; e em lugar do ferro põem dentes de animais ou de peixes, ou uma lasca de madeira dura, queimada na*

ponta.” (Relato de Américo Vespúcio em sua primeira viagem ao Novo Mundo em 1497) [52].

“*Eu creio, Senhor, que não dei ainda conta aqui a Vossa Alteza do feitio dos seus arcos e setas. Os arcos são pretos e compridos, e as setas compridas; e os ferros delas são canas aparadas, conforme Vossa Alteza verá por alguns que creio que o Capitão a Ela há de enviar.*” (Carta de Pero Vaz de Caminha a D. Manuel I, em 1.500) [25].

## **Flecha**

Os Uru-Eu-Wau-Wau, ou Boca Negra, de Rondônia, utilizavam para a pescaria flechas com pontas de pupunha e algumas vezes de osso de onça [144]. Os Carijó do estado de São Paulo faziam as pontas das flechas com nervos e chifres de veados [27]. Os Tapirapé do Mato Grossos usavam osso ou espinho de arraia para as pontas das flechas. Já os Kaingang, ou Coroados, do Paraná e Santa Catarina empregavam pontas farpadas para o abate de veados, peixes e pequenos mamíferos; pontas lisas e maiores eram para a caça de antas e onças; pontas rombudas eram para macacos e aves [18]. Índios de Pernambuco utilizavam, no início do século XVII, dentes de tubarão como pontas de suas flechas [19]. Várias tribos amazônicas colocavam na ponta de suas flechas o raio ósseo de mandi que mantinha o peixe fisgado devido à serrilha nele presente [110].

Os Botocudo da Amazônia faziam as pontas de flecha de taquara ou de madeira dura provida de inúmeras farpas, que dificultavam sua remoção quando penetravam no alvo [16]. Os Maué do Amazonas tinham vários tipos de flechas: dois tipos para pesca, um tipo para caça grande, um para aves e um para guerra [109].

Os Xiriana-Teri do norte do estado do Amazonas fabricavam seus arcos e pontas de flechas de várias palmeiras. Os arcos eram confeccionados principalmente da *Oenocarpus bacaba* e da *Jessenia bataua* utilizando como ferramenta de corte a parte inferior do maxilar da queixada. Cerca de 10 espécies de palmeiras eram usadas no fabrico de pontas de flechas. Estas muitas vezes recebiam fendas laterais para que se quebrassem dentro do corpo da caça. Na caça ao macaco a ponta da flecha era impregnada com um veneno derivado da resina de *Virola theiodora*, que relaxa os músculos.

Penas eram fixadas nas flechas com linhas que eram fortalecidas com o emprego de resinas como a obtida da árvore anani (*Symphonia globulifera* L.F.) [107].

Flechas incendiárias eram utilizadas pelos índios chilenos do século XVI para queimar malocas dos inimigos e mesmo embarcações dos europeus [188].

Os Panari do Mato Grosso e Pará faziam o tratamento com sucesso de dores fortes e febres com técnica semelhante à acupuntura. Uma miniflecha de 20 centímetros de comprimento era atirada com pequeno arco e a ponta de osso bem fino penetrava 2 milímetros na pele do local afetado [154].

Índios venezuelanos faziam intenso uso do fogo e água para confeccionar suas armas e embarcações. Com o fogo queimavam a madeira com maior ou menor intensidade, dependendo do que se queria produzir e com conchas davam o acabamento para se tornar um tacape, arco ou ponta de flecha, por exemplo. A ponta da flecha era da própria madeira afiada ou de ferrão de arraia aí preso com auxílio de resina. O curare também era de largo uso entre eles [64]. Os Tupinambá do litoral brasileiro no século XVI também empregavam como ponta de suas flechas, além de ossos e taquaras, o ferrão da arraia [175].

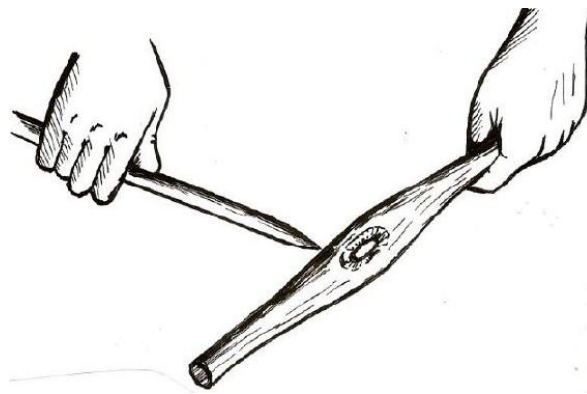
Flechas dos índios do norte da Califórnia eram feitas de madeira pesada como *syringa* (*Philadelphus lewisii*), que embora fossem mais lentas que as flechas do sul feitas de *reed* (*Phragmites* spp.), tinham alto poder de impacto. Os Modoc e os Klamath empregavam, na caça às aves aquáticas, flechas sem penas na rabeira e com um pequeno anel de tendão e breu próximo à ponta. Assim, quando atiradas, as flechas defletiam na superfície da água sem afundar, o que aumentava a chance de atingir algum animal [26]. Vários outros materiais eram usados na fabricação das pontas de flecha como obsidiana, ágata, jaspe e outras pedras coloridas, além de madeira petrificada [209].

Os Shasta da Califórnia, quando não queriam danificar pequenos animais atingidos, empregavam flechas com pontas rombudas, formadas por duas pequenas peças de osso ou madeira dura fixadas transversalmente na ponta. O mesmo tipo de flecha era adotado para atingir trutas em águas rasas. A ponta era colocada logo abaixo da superfície da água e a flecha era disparada em direção da cabeça do peixe [26].



*Fig. 205 Flecha com ponta rombuda*

Para endireitar as varetas das quais seriam feitas as flechas, os Hupa as passavam pelo orifício do perfilador de flechas e as flexionavam até não apresentarem nenhuma curvatura [26].



*Fig. 206 Perfilador de flecha*

Aljavas de couro eram usadas por índios norte-americanos para transportar arcos e flechas. Podia ser uma para o arco e outra para as flechas, ou a mesma aljava transportava ambos, mais kit para fazer fogo e outros objetos. Os couros preferidos eram de raposa, lontra, antílope, coiote, veado, urso e de outros animais [26].



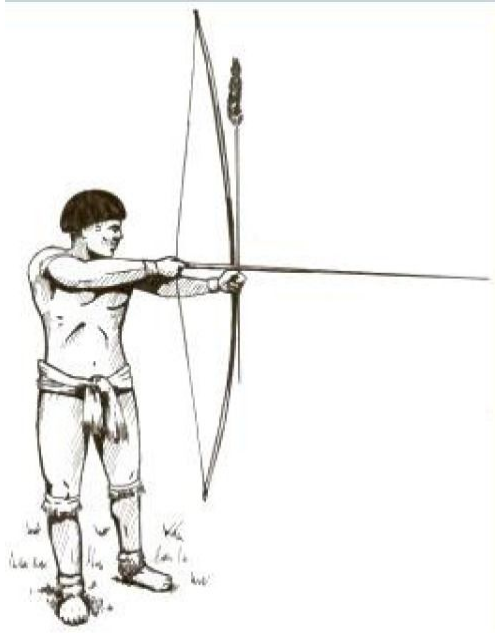


*Fig. 207 Aljava*

## **Arco**

Os Kamaiurá do Mato Grosso eram exímios na arte de fazer arcos. Estes apresentavam a secção quadrangular e eram feitos de paud'arco. A corda era feita de fibra de imbaúba e as flechas, com as plumas costuradas, eram feitas de taquara ou de cana de ubá. As pontas eram de madeira dura, osso, ferrão de arraia e, mais recentemente, de prego ou pedaço de ferro. Para a caça de aves pequenas, a ponta da flecha consistia de coquinho perfurado da palmeira tucum que sibilava quando a flecha era atirada [56; 81].

Os Maué da Amazônia faziam o arco da madeira muirapiranga, alisado com dentes de animais e envernizado com óleo de castanha [109].



*Fig. 208 Arco e flecha*

Os arcos dos Ipurucotó de Roraima tinham o dobro da altura do guerreiro, feitos de madeira de muirapiranga ou pairá, eram achatados de um lado e arredondados do outro. A corda era bamba e depois de amarrada nas duas pontas do arco a parte que sobrava era nele enrolada, o que permitia a substituição da mesma no caso que viesse a quebrar. Usavam um protetor de pulso de embira para protegê-lo da corda do arco quando a flecha era disparada [187].

As cordas dos arcos dos índios de Minas Gerais eram feitas de fibras da folha da palmeira tucum [72].

Os Botocudos de Minas Gerais faziam o arco com o tronco da palmeira brejaúba e as cordas de fibras trançadas de gravatá. Os arcos eram adornados com trançados de fibras [72].

Muito utilizada para o fabrico de arcos pelos índios do Amazonas era a madeira da árvore chamada pau-d'arco [40], cujo nome deriva de sua utilidade.

Havia tribos norte-americanas que faziam pequenos arcos com ossos e chifres de antílope [42].

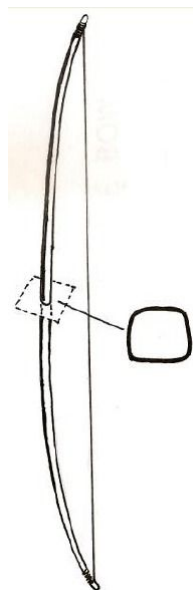
Algumas tribos utilizavam a aljava a tiracolo, onde eram transportadas as flechas. Os Botocudos empregavam diferentes pontas de flechas, dependendo da finalidade a que se destinavam. Para o abate de pequenas

aves e para não destruí-las, ao invés de flechas eram arremessadas com o arco pequenas bolas de cera ou madeira [72]. Os índios da bacia do rio Uaupés da Amazônia faziam as pontas das flechas de paxiúba, bambu, osso, dente de onça ou de peixe e de espinhos de pataúá [194].

Os arcos do Parakanã, do Pará, eram feitos de madeira popularmente conhecida como carniceiro. As cordas eram de fibras de tucum ou envira. Usavam flechas com duas ou três partes. A primeira com apenas ponta e haste e a segunda com a ponta unida à haste pela sumba [178]

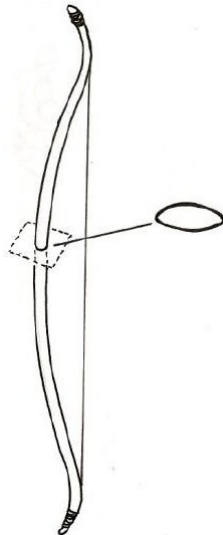
Os Mura do Amazonas utilizavam potentes arcos de 2,5 metros de comprimento e flechas de igual tamanho. Para lançar a flecha, deitavam-se no chão, seguravam o arco com os dois pés e puxavam a flecha com as duas mãos [40].

Os arcos dos índios californianos variavam em complexidade. Os dos indígenas do sul eram arcos simples de salgueiro, quase que descartáveis. Os usados no centro da Califórnia eram de cedro e um pouco mais aprimorados, mas longe da sofisticação dos arcos das tribos do norte, que eram feitos por especialistas. O arco dos Paipai do sul, por exemplo, era feito de galho de salgueiro que fora cortado e deixado no sol por uma semana para secar. O galho era depois desbastado até atingir o comprimento de cerca de 1,30 metro e a espessura de 2,5 a 3 centímetros, com a seção arredondada ou oval e as pontas ligeiramente cônicas. A segunda etapa consistia em aquecer os limbos (partes superior e inferior entre a empunhadura e as pontas) e flexioná-los para torná-los maleáveis, resilientes e com alta resistência à tração [26].



*Fig. 209 Arco do sul da Califórnia*

O arco dos Tubatulabal era de junípero (*Juniperus* spp.) ou de pinus (*Pinus contorta*). O galho era trabalhado para que fossem atingidas as dimensões de 1,20 metro de comprimento, a largura de 5 centímetros e a espessura nos limbos de 12 a 19 milímetros. Tanto a face ou barriga (parte voltada para o arqueiro) e a costa (parte oposta) eram aplainadas, ficando com as beiradas arredondadas. Os limbos eram aquecidos e levemente dobrados, formando uma concavidade na costa, e eram mantidos nesta posição por seis a oito dias com o emprego de um cordão amarrado de uma à outra ponta. Ou seja, ficavam arqueados em posição contrária à qual iriam depois flexionar quando em uso. Isto comprimia a costa, proporcionando maior tensão e força de arremesso [26].



*Fig. 210 Arco da Califórnia Central*

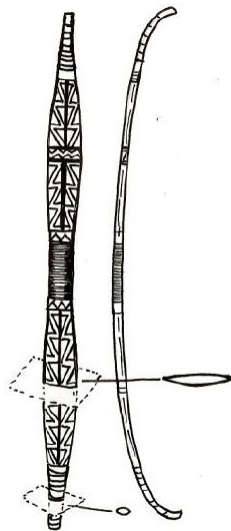
Tendão da coluna dorsal do veado era colado na costa do arco com cola obtida de chifre de veado. O tendão era enrolado várias vezes nas pontas, formando uma protuberância, que impedia o deslizamento da corda do arco. Esta era feita também de tendão [26].

O arco dos índios do norte da Califórnia era caracterizado pelos limbos revestidos de tendões e mais largos do que a empunhadura e sulcos nas duas pontas para acomodar o nó da corda. Era feito por artesões especializados.

Galho de yew (teixo) (*Taxus* spp.) com cerca de 7 centímetros de diâmetro era trabalhado até atingir cerca de 1,10 metro de comprimento,

empunhadura com 4 centímetros e o limbo na parte mais larga com 5 centímetros de largura e na parte próxima à ponta de 1,5 centímetro. As pontas eram recurvadas para a costa do arco.

Tendões de perna de veado eram imersos em água até se tornarem maleáveis, sendo então cortados em tiras e secos. As tiras eram retorcidas e coladas na costa do arco com cola de glândulas de esturjão. A secagem e aclimatação da madeira do arco com os tendões colados eram feitas em um tipo de sauna. Isto provocava uma curvatura reversa no arco, ou seja, formava-se uma concavidade na costa, que chegava a sete centímetros. Às vezes a costa era decorada com desenhos geométricos [26].



*Fig. 211 Arco da Califórnia do Norte*

Para proteger o punho da corda do arco quando a flecha era disparada os índios da Califórnia como os Mohave utilizavam protetor de punho feito de casca de árvore e os Papai de couro de veado. Os protetores de punho também eram usados em dias frios para manter os braços aquecidos [26].



*Fig. 212 Protetor de punho*

## Anzol

Embora muitos acreditem que a pesca com anzol e linha tenha sido introduzida às técnicas indígenas pelos europeus, isto não é verdade. O uso do anzol pelos índios apresentou fases distintas; amarrar a isca na ponta da linha; fixar obliquamente em um eixo um pino com a ponta afiada; fazer um anzol sem a barbela; fazer anzol com barbela; usar o anzol combinado com pesos e iscas artificiais [2].

Os Kaxinawá do Acre e Peru empregavam, muito antes do contato com os europeus, linha de envira e anzol confeccionado com a junção do cúbito e o rádio do tatu [124]. Anzóis eram também confeccionados com espinhos vegetais [197] e espinhas de peixes e as linhas de pesca com fibras de palmeiras [81]. Índios de Minas Gerais faziam um tipo de fisga com ossos de peixe que tinha a mesma função do anzol [72]. Tribos do Brasil e Colômbia da região do rio Uaupés faziam anzóis com dois espinhos da palmeira tucum, unidos por um fio e breu em ângulo aberto [194]. Os Terêna do Mato Grosso pescavam com anzol feito de osso. Os Tupi-Guaraní faziam anzóis de osso e de madeira antes da chegada dos europeus [155]. Os Crichaná de Roraima faziam anzóis com garras de gaviões [187].

*“Pesca este gentio (Amoipira, da Bahia) com uns espinhos tortos que lhe servem de anzóis, com que matam muito peixe...”* [197].

Os Mohave do Arizona curvavam, com auxílio de vapor, o espinho do cacto *Ferocactus wislizeni*, dando-lhe a forma de anzol [62]. Os Makah de Washington faziam anzóis de ossos finos e afiados presos a ossos de baleia. Tribos da Colúmbia Britânica e Alasca empregavam como anzol uma madeira curva na qual era adicionada a barbela. Também faziam anzol composto, formado por uma haste de madeira na qual era preso a um ângulo de 45 graus uma tala de pinho, à qual podia ou não ser adicionada a barbela [184].

Os Quillayute da costa do Pacífico, em Washington, pescavam com clavas ou usavam anzóis de ossos ou de raízes da conífera *spruce*. A linha de pesca era feita de alga marinha, raiz de spruce ou casca de cedro. Redes eram feitas de couro cru ou raiz de spruce [184]. Anzóis de conchas, ossos e combinação de ossos e madeiras eram também usados [26].

Na costa do Pacífico os índios usavam um anzol primitivo chamado *gorge*, que era um pino reto e pequeno de osso, afiado nas duas pontas e amarrado pelo meio em uma linha. Uma isca, geralmente um pequeno peixe, era empalada no pino e o conjunto atirado na água. A pesca era semelhante à com anzol, com a diferença de que a presa não era fisgada na boca e sim quando engolia a isca, quando um puxão na linha a capturava. Iscas artificiais com a semelhança de peixes e feitas pela combinação de pedra e osso eram bem comuns [2; 62].



*Fig. 213 Anzol gorge*

No sul da Califórnia, outro tipo de anzol *gorge* era feito de concha de haliote, um molusco. A concha era desbastada até apresentar uma forma achatada. Um furo era feito no centro e alargado, um dos lados do anel resultante era removido e uma das pontas era afiada. A linha era amarrada próxima da ponta não afiada e a isca era empalada no anzol. Como no caso do *gorge* com formato de pino, o objetivo não era fisgar a boca do peixe, mas se prender nos intestinos quando engolido [62].



*Fig. 214 Anzol gorge de concha*

Outro tipo primitivo apresentava a forma de V. Era feito de uma ou duas peças de madeira, osso, marfim, ou mesmo de pedra. Uma barbela de osso era presa obliquamente em um dos braços do V e servia para fisgar o peixe. Na pesca do linguado, uma pedra era amarrada no outro braço do V, mantendo o anzol submerso um pouco acima dela [62].



*Fig. 215 Anzol em “V”*

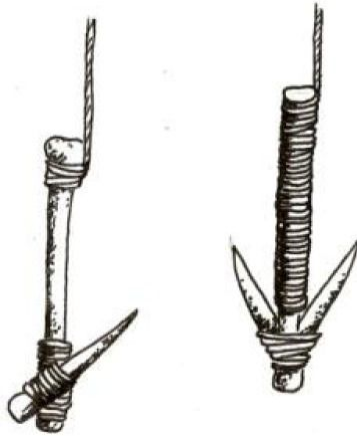
A maioria dos anzóis dos índios norte-americanos era feita de uma peça única de madeira, osso, chifre ou concha e não apresentava a barbela. O material era modelado para apresentar a forma de anzol, mas às vezes ossos de animais que apresentavam forma aproximada de anzol, como do nariz de veado ou alce, eram empregados sem a necessidade de modificar suas formas [62].



*Fig. 216 Anzol modelado a partir de osso*

Anzóis com uma ou duas barbelas também eram usados [62].



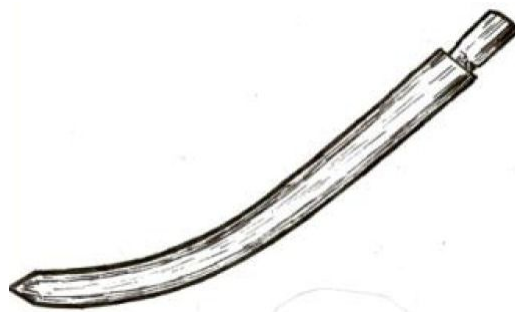


*Fig. 217 Anzol com uma e duas barbelas*

### **Bastão de arremesso**

Os Timucua da Geórgia e Flórida dos Estados Unidos também caçavam com um bastão de madeira, em inglês chamado de “throwing stick” [215], que em uma tradução livre seria bastão de arremesso.

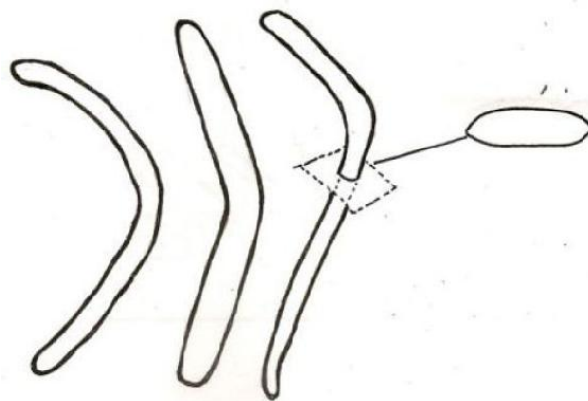
Era semelhante ao bumerangue e podia ser atirado na presa ou ser usado como uma clava [42].



*Fig. 218 Bastão de arremesso*

Na caça a pequenos animais o bastão de arremesso era usado pelos Luiseño quando a presa estava em movimento, podendo atingi-la até a 100 metros de distância. Presas paradas eram abatidas com o arco e flecha. Os Gabrielino da bacia de Los Angeles usavam o bastão de arremesso mesmo para presas maiores como coiotes, veados e antílopes, incluindo inimigos humanos. Com algumas variações na forma, a arma media em torno de 7 centímetros de largura e 60 a 70 de comprimento, o que fazia com que,

quando arremessada corretamente, adquiria alta força de impacto, quebrando ossos mesmo de grandes animais [26].



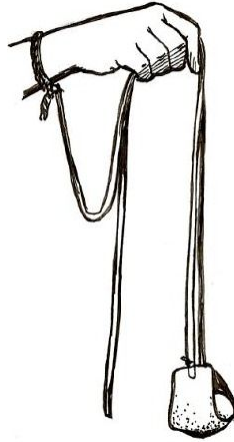
*Fig. 219 Formatos de bastões de arremesso*

Os Ubirajara que viviam no sertão da Bahia no século XVI utilizavam um tipo inusitado de arma, raramente mencionada na literatura sobre os índios. Tratava-se de um pau roliço com cerca de 60 a 70 centímetros de comprimento, com as duas pontas bem afiadas. A madeira era chamuscada para adquirir maior dureza e nas suas caçadas e incursões guerreiras cada índio levava um feixe destas armas, em virtude das quais eram muito temidos, uma vez que raramente erravam seus alvos [197].

## **Funda**

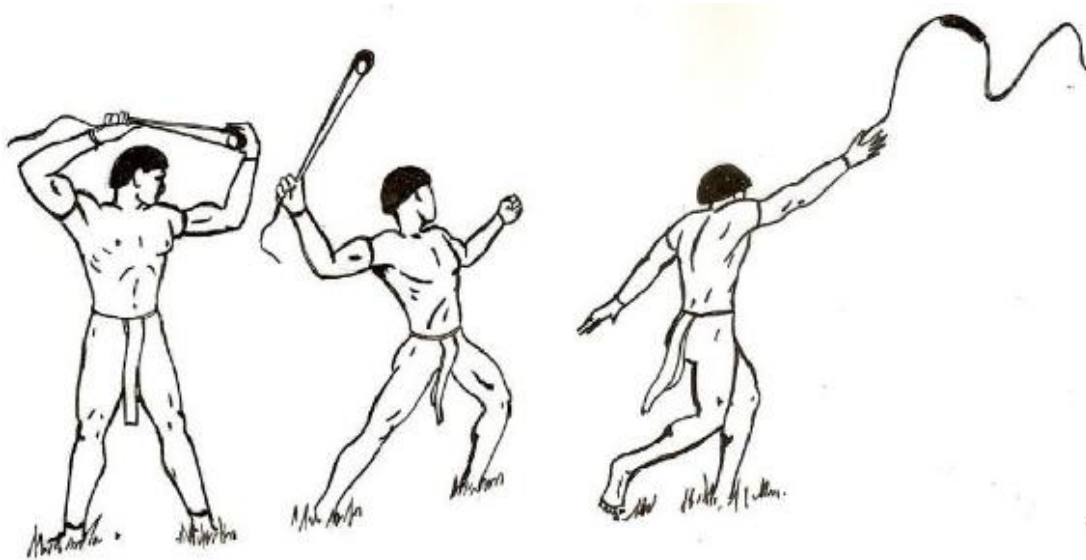
Outra arma pouco usada pelos índios das Américas era a funda, arma formada por uma corda ou correia que serve para arremessar projéteis. Há registro do seu emprego na era pré-colombiana do México pelos índios Matlaltzinca, do vale de Toluca [198]. Os Timucua da Geórgia e Flórida também a empregavam.

Os projéteis atirados pela funda podiam ser de pedras ou feitos de argila. Estes eram moldados à mão e secos no fogo ou ao sol. Eram os preferidos quando se caçavam patos e outras aves aquáticas porque eram mais leves e repicavam com mais facilidade na água, podendo atingir mais de um animal em cada arremesso [26].



*Fig. 220 Funda*

Nas batalhas os atiradores da funda ficavam logo atrás da linha de frente e eram abastecidos com projéteis trazidos em cestas por meninos. Muitos índios consideravam que a funda era uma arma mais mortal do que o arco e flecha e seu projétil atingia maior distância [26].

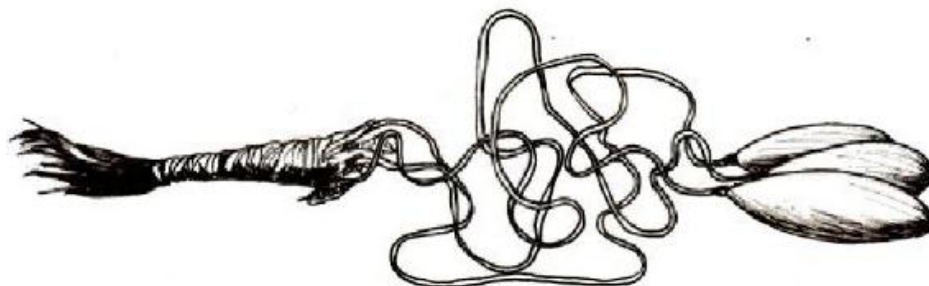


*Fig. 221 Arremessando com a funda*

## **Boleadeira**

Logo que o pássaro alçava voo, os Esquimó atiravam uma arma chamada por eles *Yaqulegcurcuun*, ou Boleadeira. O apetrecho se enrolava

na ave e ela caía [254]. Esta arma era também utilizada pelos Timucua da Geórgia e Flórida.



*Fig. 222 Boleadeira*

No século XVI os Carijó do litoral sudeste e sul do Brasil utilizavam os chifres e nervos dos veados para fazerem boleadeiras que utilizavam na caça e na guerra [27].

Arma com certa semelhança à boleadeira era usada pelos Western Mono da Califórnia. Consistia de um pequeno saco feito do couro do pescoço do veado, dentro do qual era colocada uma pedra arredondada. O saco era amarrado com um longo cordão de couro trançado e para atirá-lo o índio girava-o antes algumas vezes sobre a cabeça. Era usado no lugar do arco e flecha para a caça de pássaros e esquilos localizados nas copas das árvores, já que mesmo pequenos galhos podiam alterar a direção da flecha [26].

### **Zarabatana e venenos usados nas pontas das flechas**

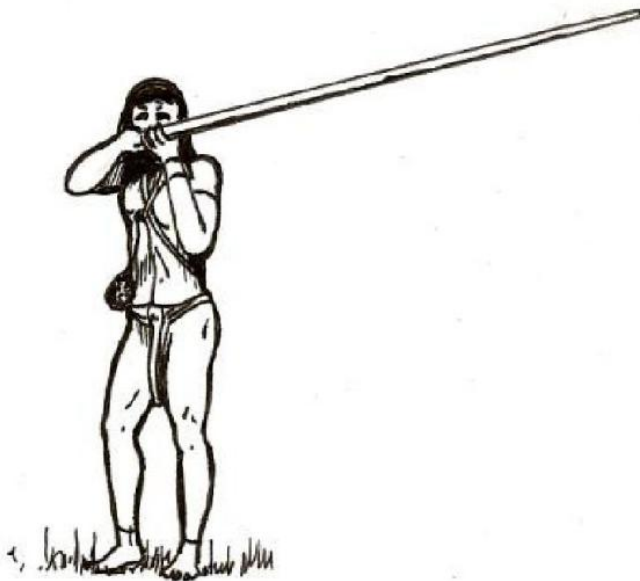
A zarabatana é uma arma em forma de tubo de a partir de 2 metros de comprimento e 1 centímetro de diâmetro interno utilizada para soprar pequenas flechas envenenadas. É uma arma muito antiga, remontando à pré-história da humanidade. Foi utilizada no sudeste da Ásia e por indígenas das Américas [245].

Há várias maneiras de fabricá-la e uma delas, adotada por tribos ao longo do rio Içana entre Brasil, Venezuela e Colômbia, consistia no emprego de dois tubos, um de paxiúba e outro de uma gramínea. Após imersão em água para amolecer a polpa, esta era removida com o auxílio de varetas longas. Com a ajuda de fogo os tubos eram endireitados e seus interiores lixados com chumaço de raiz áspera colocada nas pontas das varetas. O tubo menor de gramínea era colocado dentro do de paxiúba. Em

uma extremidade era fixado um bocal para facilitar o sopro e em algumas zarabatanas um dente de capivara era fixado com resina no terço inferior para servir de mira [56].

Índios do Amazonas fabricavam a zarabatana utilizando o caule da palmeira paxiúba (*Iriarteia setigera* Mart.), com 3 a 5 metros de comprimento e de 4 a 5 centímetros de diâmetro. O tronco era partido longitudinalmente, a medula era removida e as duas partes unidas novamente com o auxílio de fibras extraídas de cascas de árvores [106]. Índios peruanos empregavam este mesmo processo na fabricação de zarabatana [87]. Algumas tribos faziam a zarabatana com dois canudos de madeira unidos um ao outro com fibras de jacitara ou palmeira-cipó e vedados externamente com cera de abelha. A parte com o bocal era mais larga e a arma afinava em direção à outra extremidade [21].

Os Maku, da bacia do rio Uaupês da Amazônia, utilizavam o tronco da paxiubinha, uma palmeira, que apresentava cerca de 4 centímetros de diâmetro e 3 a 4 metros de comprimento. Sua medula era removida com varetas uniformes, resultando em um orifício bastante regular. Na metade externa do tubo era encravado um dente de cotia, que servia de mira.



*Fig. 223 Zarabatana*

A flecha da zarabatana, de 30 a 40 centímetros de comprimento, era feita de cerne de algumas paineiras. A ponta era afinada e na base ia um chumaço de paina ou algodão, que se ajustava ao diâmetro interno da

zarabatana. Ideal para abater aves e animais no topo das árvores e seu alcance com precisão era de 20 a 25 metros [56], embora um índio bem treinado e com equipamento de boa qualidade conseguia precisão em até 50 ou 60 metros [21]. Índios do Amazonas usavam a paina do fruto da sumaúma ao invés do algodão nas flechas. Estas eram feitas de pecíolo da folha da palmeira paxiúba [106].

O curare, veneno utilizado em flechas, imobilizava imediatamente o animal, pois a reação ocorria nos músculos do pescoço, a seguir nos da nuca e depois nos dos membros. Posteriormente atingia o diafragma e os músculos cardíacos e a morte era por asfixia. A carne do animal morto podia ser ingerida sem problemas, uma vez que o veneno não fazia nenhum efeito no sistema digestivo humano [156].

Para produção do curare, o veneno usado nas flechas da zarabatana, casca de uirari era raspada, secada e cozida em fogo lento por dois ou três dias, formando um xarope. Este era filtrado, colocado em vasilhames e deixado para secar ao sol e depois acondicionado em potes de barro ou tubos de taboca. Com o tempo chegava a ficar bem endurecido, mas era facilmente dissolvido em água [56].

A índia mais velha da aldeia era a responsável pela produção do curare, por um motivo que pode nos parecer bizarro: durante o seu preparo geralmente a pessoa morria devido às emanações dos vapores venenosos durante o cozimento. Era então substituída pela segunda mais velha e assim por diante, até que o curare estivesse pronto. Não havia recusa de se exercer esta mortal função por parte da velha e nem seus maridos ou filhos faziam qualquer coisa para tentar impedi-la. Simplesmente fazia parte da cultura indígena [41].

Os Maku do Brasil e Colômbia preparavam o curare raspando caules e raízes de plantas pertencentes ao gênero *Strychnos* spp. As raspas eram colocadas em um funil de folhas de arumã (planta da família *Marantaceae*) e sobre elas água era derramada lentamente. Uma panela de barro cozido recebia o líquido avermelhado contendo os alcaloides. Em seguida a panela era colocada sobre fogo lento por dois ou três dias até formar um líquido com a consistência de xarope e de coloração escura. Este era colocado em pequenos potes de cerâmica, onde se solidificava se ali ficasse por muito tempo. Para usá-lo, acrescentava-se água morna para diluí-lo [194]. Os Maku abatiam aves e macacos em copas de árvores a 40 metros de altura [153].

Os Kachúyana do Amapá faziam o curare com o tubérculo do cipó-kamáni. Após ser limpo e ficar de molho por dois ou três dias nas águas do igarapé, o tubérculo tinha sua casca removida e a entrecasca, que contém o veneno, era raspada e guardada para futuro uso. Na lua certa o preparador levava a raspa para a casa onde o veneno seria preparado e de lá não saía até que ficasse pronto, o que demorava de dois a três dias. As raspas eram fervidas em água e depois coadas e o líquido recolhido voltava à fervura por mais três dias, quando uma planta chamada rabo de jacaretinga, aranhas e presas de cobras eram adicionados. Só a primeira era essencial e, embora não fosse venenosa, a rabo de jacaretinga engrossava o líquido que ficava com a consistência viscosa. Quando necessário, breu era misturado para o veneno ficar mais pegajoso. A força letal deste curare permanecia por muitos anos [156].

Os Yanoama de Roraima, quando caçavam com arco, envenenavam suas flechas de taquara com iacoana para abater macacos, líquido de efeito paralisante como o curare, extraído da casca de árvore do mesmo nome. Ao atingir o animal a ponta se separava da haste da flecha e permanecia no corpo do animal que, no máximo, em um minuto caía morto. Utilizavam pontas de flechas intercambiáveis, feitas de diferentes materiais, cada tipo destinado a animais específicos. Além das utilizadas para macacos, havia pontas de dente de cutia para caçar antas e de pontas de ossos afiados para pássaros e peixes [172]. Pontas de flechas eram também feitas de palmeiras. As pontas de flechas eram transportadas em um estojo de bambu chamado *tola* [168].

Índigenas da bacia do rio Uaupês, da Amazônia, utilizavam flechas consistindo de duas partes, o hastil e a ponteira, que eram chamadas de *sararaca*. Esta era de madeira dura e tinha um arpão nela fixado e era presa ao hastil por um longo fio. Ao atingir a tartaruga ou o peixe, desprendia-se do hastil e era arrastada pelo animal. O hastil, que boiava, acompanhava a rota de fuga e indicava o local onde se encontrava a presa atingida [194].

O curare era utilizado por índios brasileiros apenas nas caçadas, nunca sendo usado nas guerras [174].

Índios paraguaios envenenavam as pontas das flechas com uma substância removida do couro da rã arborícola *Dendobates tinctorius*. [106].

Índios de Minas Gerais desconheciam qualquer tipo de veneno que pudesse ser usado nas pontas das flechas [72].

O dente de cutia era também utilizado para se fazer um formão rústico, que era usado na confecção de arcos e flechas. Para lixar estas armas empregavam a folha áspera de uma árvore por eles chamada de *yaukolema* [168].

Os Asteca do México pré-colombiano, em vez de utilizarem flechas na zarabatana para caçar pássaros, atiravam pequenas bolas de barro cozido [198].

Os Cherokee utilizavam para caçar e mesmo na guerra um tipo de zarabatana feita de taquara, medindo de 2 a 3 metros de comprimento. Os diafragmas, que são as partes dos nós que obstruem as extremidades dos gomos, eram removidos com o emprego de brasas. As setas eram feitas de acácia-da-terra (*Robinia pseudoacacia*) e tinham 30 centímetros de comprimento. As plumas eram de penas de pássaro ou pelos de animais [77].

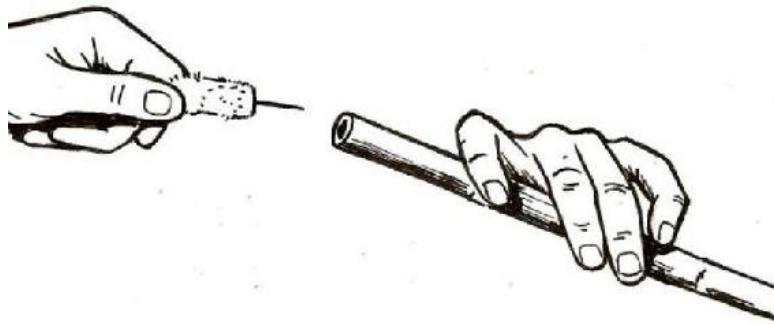


Fig. 224 Arma de sopro (zarabatana) dos Cherokee

Atualmente o tiro com a zarabatana tornou-se um esporte praticado em diversos países e materiais de ponta são utilizados na sua fabricação como alumínio e fibra de carbono [245].

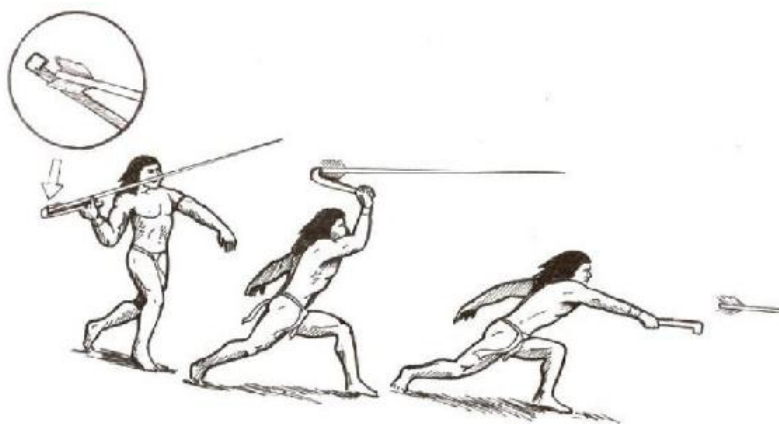
### **Estólica, propulsor, atirador, palheta, lanzadardos ou atlatl**

A estólica foi uma das primeiras armas de arremesso a ser empregada pelo homem e sua presença na Europa data do Paleolítico (dois milhões e meio de anos antes de Cristo a dez mil anos antes de Cristo). A vantagem da estólica era que o dardo por ela arremessado tinha mais força de impacto do que a flecha atirada por um arco. Também podia ser usada em situações em que uma das mãos estava sendo usada como, por exemplo, pilotando



uma canoa ou caiaque e, além de tudo, era muito mais fácil de ser fabricada do que a maioria dos arcos e flechas. Apesar de ser muito efetiva, para ser bem manuseada exigia longo treinamento e por este motivo começou a ser substituída pelos índios das Américas há cerca de dois mil anos pelo arco e flecha, que podia ser usado mesmo por pessoas inexperientes. Outra vantagem do arco e flecha era que o uso da nova arma podia ser feito pelo caçador escondido atrás de arbustos, não denunciando sua presença à presa [26].

Os Inca do Peru usavam para pescar, caçar e guerrear a estólíca, palheta ou propulsor, arma substituta do arco para arremessar a flecha. Consistia de madeira com cerca de 1,1 metro de comprimento e 6 centímetros de espessura apresentado na parte superior um encaixe de osso, onde era fixada uma flecha com o comprimento de cerca de 1,80 metro, com ponta de osso com forma de arpão afiado. Seguravam a parte inferior da estólíca com a mão direita e arremessavam a flecha nela apoiada, podendo atingir a cabeça de uma tartaruga a 50 ou 60 metros de distância. Índios da Amazônia utilizavam a estólíca para pescar [4].



*Fig. 225 Estólíca*

Esta arma foi muito utilizada por índios da Colômbia, Venezuela, Equador, Peru, Chile, Argentina e Brasil. A partir do século XVIII seu uso foi diminuindo no Alto Amazonas sendo substituída por outras armas ou porque as tribos que a adotavam foram extintas [56].

Já fazia parte do arsenal dos ameríndios antes dos europeus chegarem à América como pelos Asteca do México [198], Mexica e Maia da Guatemala e do México e indígenas da Colômbia. Índios norte-americanos caçavam com estólíca antes de empregarem o arco e flecha [248]. Os Timucua da

Geórgia e Flórida faziam grande uso desta arma [215]. Algumas tribos norte-americanas usavam na flecha da estólica pontas de pedra que, ao atingir o animal, desprendiam-se da haste [42].

Tribos da região Ártica e Subártica empregavam a estólica na caça à baleia [95].

No século XX os índios amazônicos utilizavam a estólica não como arma, mas como instrumento para um jogo chamado *jawari*. Nele as pontas das flechas tinham a forma de bola rombuda e relativamente macia que era atirada nas pernas do adversário, que se defendia com um conjunto de varas. Foi transmitido aos povos do alto Xingu pelos Trumái, povo nômade [178; 185]. O etnólogo Eduardo Galvão fez a seguinte descrição do jogo:

*“Outro jogo é o que os Kamaiurá chamam de iawari em que é usada a palheta para disparar flechas com ponta de pedra romba. Sua origem é atribuída a uma tribo mítica Panhetá, a qual foi vencida por Kwat, um dos filhos gêmeos de Mavucinim, que dela recebeu a palheta e as flechas do iawari. Disputado por duas tribos, na época da estação seca, requer grande antecendência de preparativos. O jogo propriamente dito consite em atirar uma flecha com a palheta, visando atingir a coxa do adversário, postado a cerca de seis metros de distância e defendido por um feixe de varas. Apesar da ponta romba, as flechas, quando atingem o alvo, machucam bastante.”* [56].

A prática do arremesso de flecha com a estólica, também conhecida como propulsor, atirador, palheta, átlat e lanzadardos, hoje é feita em associações em diversos países. O recorde atingido pela flecha em distância é de 258 metros [220].

### **Armas contundentes, cortantes e perfurantes**

Armas contundentes, como os machados de pedra e os tacapes, são as que exercem um efeito esmagador quando desferidas sobre a presa. Provavelmente foram as primeiras armas utilizadas pelos homens. Armas cortantes são, como a faca de pedra e alguns machados, as que apresentam uma borda afiada, chamada gume, que provoca cortes nos tecidos atingidos.

Armas perfurantes são as que apresentam uma ponta afiada, como flechas, dardos e lanças, que penetram no tecido das vítimas [219]. Os ameríndios empregavam vários tipos destas armas.

Pero Vaz de Caminha anotara em sua carta de 1.500 a dom Manuel I de Portugal que os machados dos índios eram de cunhas de pedras atadas a um pedaço de pau [52].



*Fig. 226 Machado de pedra*

O tomahawk era o machado de pedra de algumas tribos da América do Norte. Em língua indígena dos Algonquin, do Canadá, significa *usado para cortar*. Era empregado como ferramenta de corte, arma para combate corpo a corpo, arma de arremesso e como apetrecho cerimonial [207].



*Fig. 227 Tomahawk*

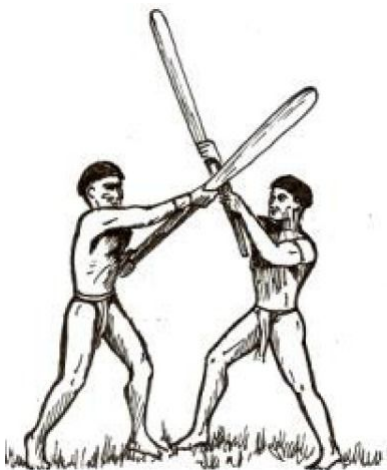
Índios amazônicos, além de ferramentas de pedra, faziam machados e enxós com o casco da tartaruga. Cortavam um pedaço com cerca de 25 centímetros de comprimento e um pouco menos de largura, curavam-no na fumaça, afiavam-no na pedra e o encaixavam em um cabo. O cabo era de queixada do peixe-boi cuja curvatura natural tornava-o ideal para esta ferramenta. Dentes e presas de animais eram empregados na confecção de goivas e cinzéis [4].

Índios de Minas Gerais faziam machados de pedra de vários tamanhos e formatos, como semilunares ou em âncora [72].

Os Quiapêr de Rondônia usavam na lavoura o machado de pedra e foice feita do caule da pupunha, que depois de rachado em quatro, cada parte era afiada dos dois lados [177].

O tacape, borduna ou clava era feito de madeira dura com 1,5 metro de comprimento, com a extremidade que podia ser oval, redonda ou chata. Neste caso ela era afiada. Além da guerra era muito usado no sacrifício de inimigos [81].

O boaháp era uma pequena clava para ataque e defesa feita do âmago da palmeira paxiúba [107].



*Fig. 228 Luta com clava*

Clavas de patauí (*Jessenia bataua*) também eram por eles confeccionadas não tanto para a caça, mas principalmente para resolver disputas por mulheres.

Indígenas da Califórnia usavam clavas entalhadas de um único tronco ou galho de árvore. Os tamanhos variando de 3 a 4 centímetros de diâmetro e 20 a 30 de comprimento e a cabeça, geralmente arredondada, com 8 a 10 centímetros de diâmetro e 8 a 10 de comprimento. De um modo geral, o comprimento total variava de 30 a 70 centímetros. Na parte final do cabo havia um furo transversal por onde passava um cordão de couro, que servia para prender a arma no pulso do índio. Eram aplainadas com pedra cortante e faca e tingidas com hematita avermelhada e dióxido de manganês escuro. Eram empregadas em batalhas, bem como em caçadas de animais [26].

O tacape de madeira dos Asteca do México, antes da invasão espanhola, apresentava incrustações de lascas de obsidiana, uma pedra vulcânica e

vítrea, que causava ferimentos horrorosos em suas vítimas. Os Chinanteca, índios habitantes das montanhas de Oaxaca, no México pré-colombiano, faziam uso de longas lanças de madeira com pontas de pedra [198].

A única referência encontrada sobre o uso da balestra ou besta pelos ameríndios foi a feita pelo padre João Daniel, que viajou pelo Estado do e Grão-Pará do Maranhão entre 1741 e 1757 [40]:

*“Purus é uma nação que habita sobre os lagos do rio Purus, que dele tomou o nome. Também não usam de arcos-e-flechas, como os mais índios, mas todas as suas armas são a balesta, em que são destríssimos, e mais que insignes frecheiros.”* [40].

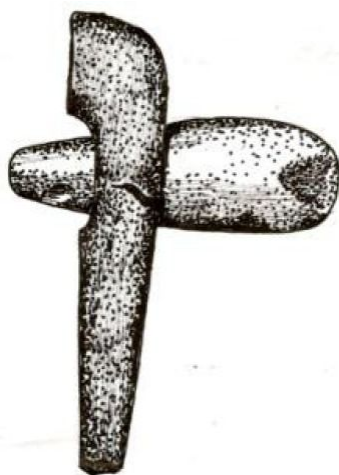
Admitindo-se a veracidade da informação, é razoável supor que a arma tenha sido copiada das usadas pelos europeus. Mesmo assim ficam dúvidas porque esta arma apresenta um complicado mecanismo de gatilho, de fixação do arco no corpo da estrutura e de retenção da flecha quando o equipamento está armado.

As armas dos Esquimó incluíam arpões de marfim, tacape de pedra, lanças e arco e flecha de madeira. Usavam uma faca chamada *ulu*, de pedra, usada para remover peles e destrinchar animais [59].

Os Pawnee, Cheyenne, Arapaho, Sioux, Blackfoot e Comanche das planícies norte-americanas faziam seus utensílios e armas, incluindo o arco, de madeira e partes de bisões. No sudoeste, tribos como os Zuni, Rio Grande Pueblo, Hopi e Anasazi usavam como armas o arco e a flecha, a estólicia e lanças. Caçavam também com redes e armadilhas. O grupo de tribos dos Iroquois que compreendiam os Mohawk, Oneida, Onondaga, Cayuga e Seneca e habitavam a região do norte de Nova York e sul de Quebec, faziam armas de madeira, como arco e flecha, e de pedra e partes de animais. Faziam um excelente machado de pedra polida e usavam chifres de animais para as pontas de lanças [59]. O arco era bem mais curto do que o dos europeus, o que permitia fácil utilização dele pelos índios quanto estavam cavalgando. Um arqueiro habilidoso era capaz de arremessar vinte flechas no mesmo tempo em que um europeu carregava e disparava um único tiro de mosquete [249].

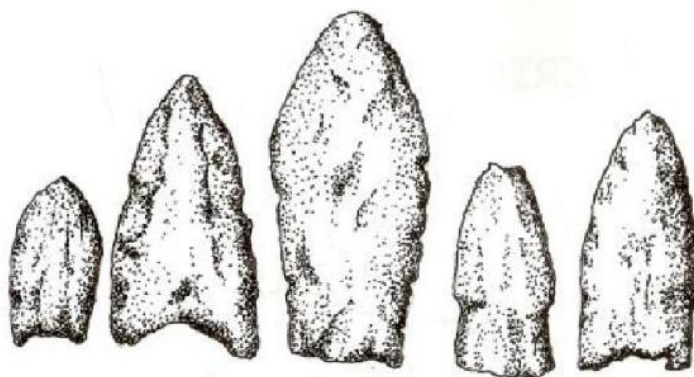
As armas dos índios da América do Norte incluíam o tomahawk, machado de pedra, lança, faca, estólicia, arco e flecha, escudo, zarabatana,

bastão de arremesso (*throwing stick*), machado de guerra, boleadeira, funda e vários tipos de clavas como: clava de madeira, clava com ponta móvel de pedra, clava com ponta fixa de pedra, clava com cabeça de pássaro (a ponta era semelhante à cabeça de pássaro e a parte correspondente ao bico era um pino perfurante), clava de mandíbula de bisão e clava coronha (feita de madeira dura entalhada e semelhante à coronha do mosquete) [95].



*Fig. 229 Machado de guerra*

Os Clovis, índios norte-americanos que viveram há cerca de 12.500 anos atrás, faziam, de pedra, pontas para armas que não se sabe se para lança, flecha ou seta de estófica. Sabe-se que caçavam mastodontes, mamutes, camelos, cavalos e bisões [237].



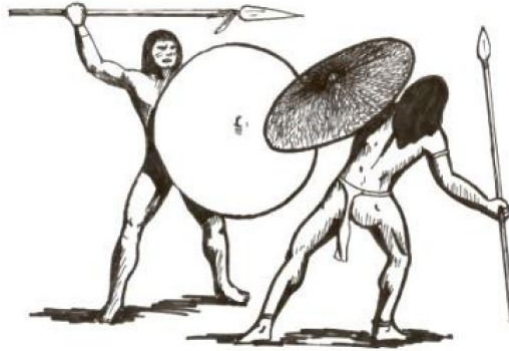
*Fig. 230 Pontas de pedra*

## **Escudo**

O emprego do escudo como arma defensiva e também agressiva vem sendo adotado provavelmente desde os primórdios dos enfrentamentos humanos. Vários materiais foram utilizados em sua confecção como palha, taquara, madeira, couro, metal e mais recentemente o policarbonado pelas tropas de choque policiais. Algumas tribos ameríndias também o usavam na caça.

Da anta os ameríndios usavam o couro curtido ao sol para fazer escudos que resistiam às flechadas [4; 15; 81; 175; 208] e a balas de arcabuz.

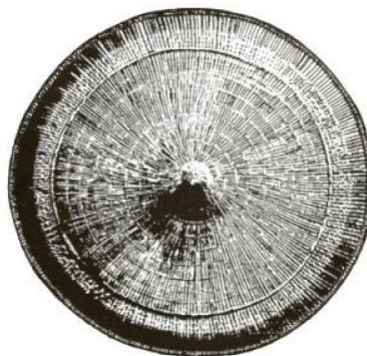
Em sua volta à França Jean de Léry (1534-1611) e a tripulação perderam-se e, depois de comerem os animais que estavam levando, tiveram de comer os escudos tostados na brasa [81].



*Fig. 231 Escudo liso e escudo trançado*

Faziam também escudos trançados como os dos Tukano que apresentava cerca de 60 centímetros de diâmetro.

Algumas tribos da Amazônia confeccionam seus escudos com taquaras partidas ao meio e atadas umas às outras [4].



*Fig. 232 Escudo trançado*

Os escudos dos Asteca do México eram redondos, feitos de madeira ou bambu e adornados de plumas e metais preciosos [198]. Armas semelhantes às bordunas eram adornadas com ouro e pedras preciosas. Usavam também arco e flecha, fundas e estólicas.

Capacetes e couraças de peles entrelaçadas eram produzidos e utilizados pelos Puelche do Chile [19], mas não está claro se eram artigos pré-colombianos ou se foram copiados dos espanhóis. Os Asteca do México, do período pré-colombiano usavam armaduras de madeira forradas com algodão e coberta de ornamentos e penachos [198].



# TABUS E CRENÇAS ALIMENTARES

Embora os ameríndios tivessem à disposição uma grande variedade de fontes de alimentos animais, vegetais e até minerais, alguns eram vedados em determinadas circunstâncias. A proibição podia ser imputada ao sexo masculino ou feminino ou à idade da pessoa devido a: a algum rito de passagem; aos parentes, em razão do nascimento ou falecimento de algum membro da família; em casos de doenças; nos períodos de parto, menstruação e gravidez; quando o animal é venenoso ou por ter um gosto ruim; por ser animal de estimação; pelo fato de o animal ser fêmea grávida; a rituais de caça, pesca ou guerra e em várias outras situações [20].

Nas suas atividades de caça, pesca, coleta e preparo de alimentos os indígenas das Américas obedeciam as regras ditadas pela crença e por tabus. Algumas dessas proibições tinham motivo lógico para existir como, por exemplo, por se tratar de alimentos venenosos ou que causavam problemas no organismo. Contudo, muitos se enquadram na classe de tabus mágicos ou crenças. É importante ressaltar que vários povos ao longo da história impunham e ainda impõem restrições e permissões alimentares, valendo lembrar que há vários exemplos na Bíblia, como a proibição de vários alimentos que Moisés prescreveu ao seu povo [20]. Alguns alimentos são entendidos como representativos de coisas e entidades como, por exemplo, o pão e o vinho que na liturgia da Igreja Católica são vistos respectivamente como a carne e o sangue de Jesus Cristo.

Índios do Brasil e Colômbia da região do rio Uaupés diziam que antes eram vegetarianos e nunca adoeciam. Os problemas de saúde apareceram quando começaram a comer caça e peixe. Quando algum índio contraía determinada doença, o Pagé privava-o da ingestão de carne de alguns animais [194].

## **Puberdade e Menstruação**

Quando o índio ou índia entrava na puberdade havia um ritual chamado Kariamã entre os povos do baixo rio Içana da Colômbia e Brasil. Nele a pessoa ficava cerca de quinze dias em reclusão, findos os quais era trazida para a casa do pai e colocada ao lado de um recipiente com beijus, outro com quinhapira, outro com dois tipos de peixe cozido, uma cabeça de peixe cru e uma minhoca. Alguém da família fazia um longo discurso permeado de conselhos, no fim do qual fazia o (a) iniciado (a) tocar com os dedos e depois com os lábios a cabeça de peixe e depois a minhoca. A pessoa podia então provar os alimentos dos recipientes, que lhe eram dados por quem fez o discurso. Outra pessoa adulta fazia novo discurso e nova prova dos alimentos. Por fim o pai servia um pouco do alimento à pessoa e depois a açoitava. Quando a iniciada era moça, podia, a partir deste dia, preparar e se alimentar de peixe e caça (embiara) sem sofrer nenhum mal [56].

Os Kamaiurá do Mato Grosso ofereciam aos jovens na puberdade, que ficavam reclusos por dois ou três meses, apenas água, cauim (sem fermentar) e peixes não ofensivos [56].

Entre os Tuyuca mulheres menstruadas e homens que participavam de rituais deviam restringir seus hábitos alimentares [143].

Quando as meninas entravam na puberdade entre os Maué da Amazônia seguiam um ritual que durava dez meses, durante os quais só comiam inhambu, tucano, urubu e formigas. Às moças menstruadas eram servidas urupês (cogumelo orelha-de-pau) pelos pais. As parturientes com os respectivos maridos passavam o primeiro mês após o parto alimentando-se apenas de mingau e çapó. Passado este período, comiam inhambu. Para que o parto não fosse doloroso, os quadris da mulher eram banhados com casca de ovos de aves e cinzas de caveira de paca [109].



*Fig. 233 Ritual de passagem*

No processamento do azeite de andiroba não podia participar mulher menstruada, senão ele não ficaria bom.

Entre os Ipurucotó de Roraima, quando a moça menstruava pela primeira vez, era colocada em uma rede suspensa bem alto e lá ficava até o término do período. Então a rede era abaixada e a moça descansava três dias, findos os quais era imobilizada e recebia três chibatadas do pai para em seguida ter colado nos seus seios um *pary* (esteira) saturado das ferozes formigas *apará* que, com seus temíveis ferrões, provocam muita dor e sangramento. Repetiam a operação no abdômen, depois nas costas e depois a deixavam em dieta restrita, acreditando que todo o ritual proporcionava à mulher coragem e forças para enfrentar os trabalhos mais penosos [187].



*Fig. 234 Índia menstruada*

Índias Cahuilla, da Califórnia, evitavam a ingestão de sal, gordura e carne durante o período menstrual [26].

As moças de algumas tribos amazônicas, pouco antes da primeira menstruação, deviam tomar sopa de aipim para aquecer a vagina, comer carne de tartaruga branca e os peixes mandi e aracu e beber chibé [20].

A moça menstruada dos Uitoto, do médio rio Solimões no Amazonas, só podia comer beiju e o peixe mandubi. Não podia falar com adultos da tribo senão os dentes destes apodreceriam. A ela era proibido tocar em objetos ou comidas de outras pessoas [108].

Mulheres Yanomami do Amazonas não comiam carne de paca e veado e quando estavam menstruadas eram-lhes vedadas carnes de macaco, anta, porco e outros animais para que não sentissem dores nas costas [169].

Moças menstruadas dos Uanana do Amazonas podiam se alimentar da formiga maniuara e do beiju. O peixe jeju ou carne de tatu eram os alimentos indicados após o rito de flagelação. Acreditavam que a carne do tatu era composta pelas carnes de todos os outros animais. Rapazes, durante o rito de iniciação, só podiam comer ovos de marimbondo assados e beijus, além de não poderem ver mulher nesta fase que antecedia o açoite, pancadas e jejum no rito de iniciação [20]. Aqueles índios acreditavam também que seus alimentos eram soprados pelo *Jurupari*, espírito do mal, para dar valentia aos homens e bondade às mulheres. Aos meninos eram dados os corações do jabuti para que se tornassem valentes [20].

Durante a primeira menstruação, índias do grupo Tupi (várias tribos litorâneas do Rio Grande do Sul até a Bahia) deviam jejuar por três dias e depois só podiam comer farinha e raízes cozidas [20]. Outros índios primeiro submetiam a adolescente na sua primeira menstruação a uma série de cerimônias e depois prendiam a moça em uma gaiola, que era erguida até próximo ao teto e as moças tinham de jejuar por alguns dias. Neste período, dependendo do costume da tribo, podiam ingerir um pouco de mingau feito de farinha e água [40; 208]. Durante as menstruações posteriores abstinham-se de qualquer alimento [208].



*Fig. 235 Índia na gaiola*

Mulheres menstruadas dos Pomo, da Califórnia, e seus maridos não podiam tocar plantas a serem coletadas e nem mesmo adentrar nas áreas onde estas plantas estivessem [26].

Moça dos Maué do Amazonas só podia comer urupês, tucano e inambu durante sua primeira menstruação. Após o parto, só podiam ingerir depois da menstruação seguinte a bebida çapó e mingau e depois de quinze dias inhambu [18]. Diversas etnias indígenas da Amazônia acreditavam que o líquido catamenial, expelido durante a menstruação, outras secreções femininas e mesmo a urina eram excelentes remédios contra picada ou ferroadada de animais peçonhentos. Quando a índia queria enfeitiçar algum índio fazendo com que ele ficasse perdidamente apaixonado, ela adicionava na bebida dele algumas destas secreções [109].

Quando uma índia virgem das tribos andinas era violentada, ela fazia um retiro e se alimentava apenas de comida e argila benzidas pelo feiticeiro. Acreditava que assim seu espírito seria curado e sua virgindade restaurada [45].

### **Casamento, Gravidez e Parto**

Às mulheres casadas dos Guaicurús do Mato Grosso e Paraguai eram proibidas as carnes de anta e capivara [20].

Índias amazônicas recém-casadas do rio Uaupés que traíam o marido transformavam-se à noite em antas e saíam para pastar, mas deixavam suas pernas na rede e voltavam de madrugada. Se o marido colocasse as pernas da mulher no lado oposto da rede, no outro dia a adúltera iria sentir fortes dores nos quadris [194].

Índias dos Guayquirie da Venezuela eram submetidas por quarenta dias antes do casamento a uma ração diária de três frutos de palmeira, cerca de 90 gramas de um tipo de beiju de mandioca e um pequeno pote de água. No dia do casamento uma vasilha de comida era colocada no bosque para que o espírito do mal não atrapalhasse a festa [65].



*Fig. 236 Casamento indígena*

Mulheres grávidas dos Tukano do Brasil, Colômbia, Peru, Bolívia e Equador não deviam comer peixes pescados em *cacuris*, armadilhas em forma de currais circulares [20]. Já as mulheres grávidas dos índios

amazônicos do rio Uaupés não deveriam comer peixes pescados com o espinhel, caso contrário nenhum peixe seria depois fígado. Da mesma forma, o primeiro peixe pescado no espinhel não poderia ser comido por nenhum índio [194].

Mulheres grávidas e animais prenhes não podiam entrar na água que ia receber o timbó [106].

Durante a gravidez das esposas dos Tupinambá da Bahia seus homens evitavam caçar ou pescar animais fêmeas, porque acreditavam que seus filhos morreriam [20; 76].

Entre os Maué do Amazonas mulheres grávidas não podiam tocar nas armas e nem nas caças [109]. Na fabricação da canoa pelos índios amazônicos não podia participar quem tivesse mulher grávida, já que acreditavam que o trabalho desandaria [40].

Entre vários grupos indígenas o homem ficava sujeito a restrições alimentares quando a mulher dava a luz [114]. No parto dos Bororó do Mato Grosso os pais deviam jejuar por uma semana [18] ou cinco dias e não tomar água fresca. Esta devia ser morna e durante os cinco dias só podiam mastigar folhas de certas plantas e engolir o sumo resultante [20].



*Fig. 237 Índia amamentando*

Os Saliva da Venezuela tinham o costume de acreditar que dar a luz a gêmeos consistia em desonra e os pais eram alvos de chacotas. Quando, ao

parir, a índia desconfiava que iria parir gêmeos matava e enterrava o primeiro a nascer [65].

Entre os Chun da Guatemala havia a crença de que a ingestão de pupas de vespas do gênero *Polistes* spp. faria com que seus filhos nascessem com enormes olhos negros, uma vez que as pupas têm grandes olhos pigmentados de preto. Mulheres grávidas dos Maia do México comiam larvas de um tipo de vespa bravia e agressiva para que seus filhos também o fossem [37].

Entre os Suruí de Rondônia os futuros pais faziam festa servindo bebida feita de mandioca, açaí e mel aos convidados, mas os anfitriões não podiam bebê-la [161].

No século XVI era costume em várias tribos o índio não manter relações sexuais com sua mulher enquanto ela estivesse grávida. Se na ausência do marido ela fizesse sexo com outro índio e isto fosse descoberto, a criança era enterrada viva ao nascer e a mulher morta. Se os dois fossem mantidos vivos, a mulher só servia para satisfazer sexualmente jovens e outros índios sem nenhuma mulher e o filho bastardo era impedido de participar da rotina da aldeia e da guerra e todo alimento que ele tocasse era evitado por todos [208].

Os Uru-eu-wau-wau de Rondônia incorporavam vários tabus alimentares como: o recém nascido gemeria e perderia o cabelo se seus pais comessem alimentos quentes; a pessoa ficaria tonta e morreria devagar se comesse animais considerados como gente, tipo veadoroxo e jacu; se a pessoa tinha dois filhos pequenos e comesse jacamim eles não parariam de chorar; os peixes curimatá e pirarucu davam coceira no corpo; paca dava mancha preta no corpo [144]. Após o parto a placenta era enterrada dentro da maloca, já que os Tenetehára do Maranhão acreditavam que se ela fosse comida por algum animal o recém-nascido morreria [153]. Já os Macuchy, ou Macuxi, de Roraima amarravam o cordão umbilical do recém-nascido no pulso do bebê, onde ficava por trinta dias, para evitar que ele pegasse tétano [187].

Para tornar o filho inteligente, as mães dos Suruí de Rondônia davam-lhes chá de peri-pirioca (*Cyperus piperioca*) [194].

Os Xamacoco do Mato Grosso do Sul acreditavam que se um jovem comesse anta envelheceria depressa; se um adulto comesse veado ou ema ficaria covarde; se comesse ovos de ema perderia a esposa; se comesse



tartaruga ficaria vulnerável na guerra e o contrário ocorreria se comesse jacaré [20].

Tanto o marido como a mulher grávida entre os índios do rio Uaupés, da Amazônia, não comiam umas frutinhas pretas da planta por eles chamadas de *kã'rá puri* para evitar que o filho nascesse com o pescoço comprido. As folhas desta planta eram usadas para enxugar as mãos e os futuros pais tinham o cuidado de aparar o ápice da folha antes de usá-la, evitando assim que o filho nascesse com pelos no rosto. Para que o filho não nascesse chorão, a gestante não fazia barulho enquanto trabalhava.

Mulheres gestantes dos Yanomami do Amazonas não comiam cutia para a criança não nascer com o rosto deformado; jacaré para que não se parecesse como este animal; macaco causaria dores no útero; jabuti era proibido para o marido, do contrário a criança nasceria com deformação nos pés e mãos; cogumelo era vedado ao marido, para que a criança não nascesse com orelhas grandes [169]. Para proteger os recém-nascidos contra os espíritos do mal, índios dos Andes os cobriam de argila [45].

O índio Tenetehara do Maranhão não abatia nem ingeria, durante a gravidez de sua mulher, animais com espírito, porque este se incorporaria nos seus filhos e traria consequências danosas, de acordo com o animal. O filho nasceria louco se fosse carne de arara-preta, jacamim, gavião ou de onça-pintada; perturbado e com cara de onça se fosse de onça-preta; louco e com rabo se fosse de onça onça-parda; louco e com movimentos lentos se fosse de bicho-preguiça; com nariz quase inexistente se fosse de tamanduá-bandeira; narigudo se fosse de tucano; de cabelo branco se fosse de jacu; com os dedos feios se fosse de japu; com o nariz vermelho se fosse de mutum-fava; com a cabeça chata se fosse de jiboia; com as mãos fracas se fosse de maracajá; com bico se fosse de arara-vermelha; com as mãos para trás e palmas invertidas se fosse de ariranha [20; 150].



Fig. 238 Tamanduá-bandeira

Logo após o nascimento, os pais entre os Sirionó da Bolívia não comiam carne de onça ou quati para que a criança não ficasse coberta de feridas. Se comessem carne de paca, acreditavam que haveria queda dos cabelos do recém-nascido. Estes índios temiam o nascimento de gêmeos e para evitá-lo não comiam grãos duplos de milho e pelo mesmo motivo as mulheres dos Urubu-Kaapor, do Maranhão, desde criança evitavam comer frutas duplas [150].

Quando nascia um menino no século XVI, em algumas tribos eram feitas oferendas de garras de onça e de aves de rapina para que ele crescesse virtuoso e com grande coragem. O pai ficava três dias alimentando-se apenas de farinha de mandioca e água pura e colocava o filho dentro de armadilhas de caça, atirava pequenas flechas e lançava sobre ele redes de pesca, para que o menino crescesse tendo o dom de caçar, pescar e guerrear [208]. Enquanto não secasse o umbigo do bebê Juruna, do Mato Grosso e Pará, o pai não podia atirar flechas, caso contrário haveria sangramento no umbigo [153]. Entre os Tupinambá que habitavam o litoral brasileiro de São Paulo à Bahia, o pai dava ao filho recém-nascido garras de onça para que ele fosse um bom caçador. Com o mesmo objetivo os Kaapor (Urubu) do Maranhão davam aos filhos colares feitos de ossos de mutum e, para que também fossem fortes, acrescentavam ossos de jiboia [161].

## **Morte**

Quando algum índio importante de tribos da Bahia falecia era enterrado com suas armas e objetos usados no dia a dia e para que pudesse se alimentar, alimentos e água eram disponibilizados [197].

O pio do gavião caracará era temido pelos índios amazônicos, que acreditavam que era o anúncio de morte na aldeia [21]. Os Camacan da Bahia colocavam sobre a sepultura do índio morto pedaços de carnes e quando eles desapareciam (comidos por outros animais ou por outros motivos), evitava-se comer aquele tipo de caça [200]. Entre os Maué da Amazônia a família da pessoa morta abstinha-se de comer banana, peixe pego em anzol ou com o emprego do timbó e alguns tipos de caça [109].



*Fig. 239 Traje de dança em ritual da morte*

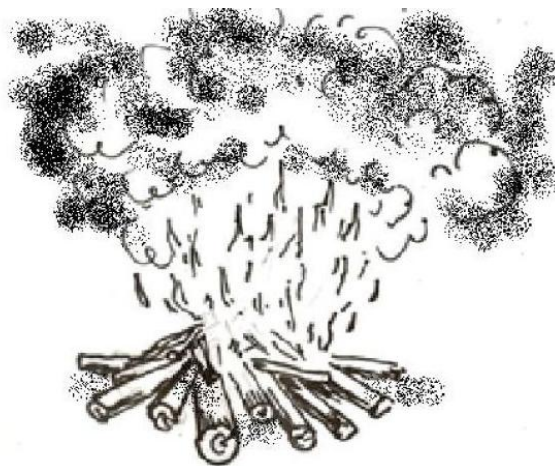
Os Aruak de Roraima cremavam os mortos e as cinzas eram guardadas em pequenas urnas. Por ocasião da data de aniversário do falecido um punhado da cinza era misturado ao mingau de banana e consumido pelos parentes. Outras tribos misturavam as cinzas ao caxiri, uma bebida fermentada, e assim as ingeriam [20]. Os Tariana e os Tucano desenterravam seus mortos após um mês do funeral e os colocavam em uma grande panela até que as partes moles desaparecessem. Os ossos, após carbonizados, eram triturados e reduzidos a pó. Este era colocado em vários cochos cheios de caxiri. A mistura era bebida pelos presentes, que acreditavam que estavam ingerindo as boas qualidades do falecido. Entre os Kubewãna era costume desenterrar grandes líderes mortos há mais de quinze anos, triturar seus ossos e misturá-los a uma bebida grossa à base de milho e ingeri-los em grandes festas regadas a caxiri. Os Arapium, índios que viveram nos séculos XVII e XVIII a oeste do rio Tapajós, também bebiam as cinzas dos seus mortos misturadas a bebidas [170].

Os Jumana da região dos rios Japurá e Solimões cremavam seus mortos e tomavam as cinzas misturadas com bebidas, pois acreditavam que a alma da pessoa estava nas cinzas e voltava a viver no corpo de quem ingeria a bebida [20]. Os Waiká da Amazônia adicionavam as cinzas à sopa de plátano e os Surara, também da Amazônia, ao mingau de banana [170].

Entre os indígenas que habitavam no início do século XVII na região da serra da Ibiapaba, entre Ceará e Piauí, se o morto era do sexo masculino as mulheres comiam sua carne e moíam seus ossos, bebendo-o para não sentirem saudades do ente querido. As mulheres dos Tarairiu do Rio Grande do Norte repartiam o cadáver, moqueavam e lamentavam sua morte enquanto comiam a carne e roíam os ossos [170].

## Fogo

O fogo era de singular importância para os índios e em algumas tribos anciões eram destacados para mantê-lo continuamente. Acreditavam que se ele se apagasse desgraças aconteceriam com a tribo [72]. Os Juruna do Mato Grosso e Pará sempre que assavam carne deixavam um pedaço no jirau para alimentar o gavião-do-bico-amarelo. Diziam que quando os homens e animais eram semelhantes, esta ave, que carregava o fogo em um embornal, passou-o para o pai ancestral da tribo que se transformara em um pau seco [164].



*Fig. 240 Fogo*

O Ano Novo dos Asteca era iniciado com a produção de fogo com a fricção de dois paus em um morro à noite. Se não conseguiam iniciar o fogo, acreditavam que o sol seria destruído e os demônios da escuridão baixariam à terra para comer os humanos. Centenas de anos depois, os Karok da Califórnia iniciavam o Ano Novo com a produção de fogo com dois paus. Os Yokut da Califórnia, quando estavam preparando a roça,

faziam um fosso ao redor do tronco, colocavam galhos secos e colocavam fogo. Como queriam queimar apenas a parte inferior do tronco e aproveitar o resto, debelavam as chamas que ameaçavam subir, mas não olhavam para cima, já que acreditavam que isto incentivaria as chamas a subirem [26].

Quando grassava alguma doença entre os Iroquois, eles acreditavam que era porque os fogos que havia na aldeia estavam velhos. Para debelar a doença era necessário apagar todos os fogos e acender novos [68].

## **Caça**

Os Kayapó do Mato Grosso e Pará não comiam a carne de felinos como da onça e gatos-selvagens porque acreditam que podia lhes causar doenças [125].

Os Txukahamãi do Mato Grosso não comiam carne de onça [20]. Índios amazônicos do rio Uaupés não pisavam em rastros de onça para não serem por ela perseguidos e atacados. O chefe dos Chukchansi Yokut nunca comiam puma, já que acreditavam que o animal tinha sido chefe antes da existência dos homens [26].

Os Bororó não comiam carne de veado, acreditando que ela lhes faria mal. A anta só podia ser comida após o pagé ter mordido sua cabeça [18]. Em algumas tribos não se comia carne de animais carnívoros e dos que se alimentassem de dejetos [208]. Os Urubu do Maranhão tinham cuidados especiais com a carne do veado-vermelho, tanto na maneira que a conduziam à aldeia como no modo de prepará-la. Atribuía a ela poderes mágicos e religiosos [155].

Os Enawene-Nawe da Amazônia não comiam mamíferos e aves, porque acreditavam que têm características humanas. Ingeriam apenas peixes e insetos e raramente aves [74; 190]. As mulheres Txucahamãe do Mato Grosso não ingeriam carnes de aves, enquanto que os Yawalapití do baixo Xingu apreciavam as aves inhambu e jacu, ovos de tartaruga e macacos, mas se abstinham de comer qualquer outro animal de pelo [185].

Os Shanenawa do Acre não comiam urubu, bicho-preguiça, mambira, mucura, cobra e alguns frutos do mato [140].

Os Wari de Rondônia, mesmo no início do século XXI, não se alimentavam de gambás, lontras, urubus, morcegos, serpentes e botos. Animais de pelo eram colocados diretamente sobre o fogo, mas ninguém ficava por perto, por acreditarem que a fumaça que saía da queima

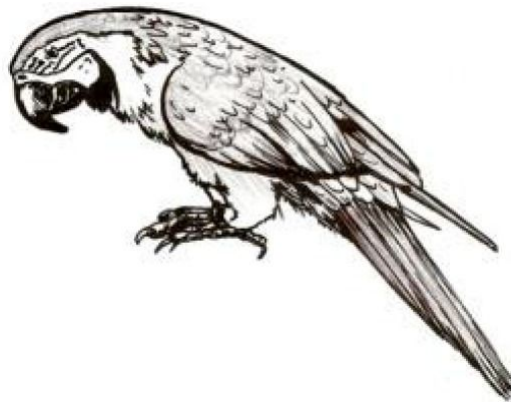
carregava o cheiro do animal. Se o índio ficasse dela impregnado, a onça sentiria o cheiro e o atacaria [78].

Os Suruí Paiter de Mato Grosso e Rondônia não comiam alguns tipos de macacos, assim como a onça, jabuti, anta e jacaré. Veados, tamanduás e antas eram proibidos às crianças. Só os idosos podiam comer o jacumim e mulheres com bebês tinham preferência por inhambu. Às crianças tardias para falar era dado pelos índios do rio Uaupés, da Amazônia, carne moqueada de um determinado sapo.

Em algumas tribos apenas os idosos comiam a carne do tamanduá. Os jovens a evitavam porque tinham nojo [197]. Os Kuikuro de Mato Grosso não comiam nenhum animal de terra ou pelo, exceto macacos [126]. Os Maué da Amazônia não comiam o macaco-prego [109].

Em algumas tribos brasileiras o pajé executava rituais para saber onde estava a melhor caça e acompanhava as grandes caçadas para afastar os espíritos malignos. Parte da caça era ofertada aos espíritos protetores [20].

Os Urubu do Maranhão não abatiam nem comiam a arara à noite e os jacamins durante o dia. As duas aves eram símbolos solares e o fogo para assar a arara representava o sol do dia e o do jacamim o da noite, quando ficava envolto pela escuridão [26].



*Fig. 241 Arara*

Em várias tribos de Minas Gerais o índio que abatia um animal a flechadas não comia sua carne porque acreditava que perderia a pontaria [72].

De acordo com o tipo de animal que iam caçar, os Kraó ou Timbira do Tocantins esfregavam no corpo determinados vegetais ou suas infusões,

pois acreditavam que atraíam a caça [20].

Para que suas armas fossem eficazes, os Maué do Amazonas defumavam-nas com fogo produzido por penas e plúmulas do pescoço de aves. Com o mesmo objetivo, as armas eram banhadas com líquido extraído do jasmim-de-lontra, planta do igapó [109].

Os Mountain Maidu da Califórnia antes e depois da caçada ofereciam oferendas aos espíritos da montanha e aos veados. Chifres e mandíbulas eram pendurados em árvore próxima de onde o animal fora abatido e só então a carne era distribuída entre os caçadores. Só o fígado era consumido durante a caçada e tomavam cuidado para que ossos não fossem jogados fora, nem queimados e muito menos atirados aos cães. Os ossos das pernas do animal eram colocados em uma plataforma e orações e oferendas eram dirigidas ao animal [26].

Os Ikpeng do Xingu ao saírem para a caça levavam às costas galhos e folhas, cada um representando um tipo de caça que eles desejavam abater.

Para atrair o macho da anta ao fosso (buraco feito no solo, cuja entrada era disfarçada com ramos e folhas) índios amazônicos colocavam ao redor do buraco cabelos do púbis de mulheres [110].

Índios do século XVI do Rio de Janeiro quando caçavam veado cortavam suas pernas e coxas antes de entrar com ele na aldeia, já que acreditavam que não agindo desta maneira perderiam o poder de capturar inimigos em fuga [208].

Índios do sudoeste norte-americano tentavam respirar o último suspiro do animal caçado para manter seu espírito vivo. Os Comanche não comiam peixe e nem aves domésticas [54].

Meninos dos Kaxinawá do Acre e Peru em período de iniciação à caça não podiam comer a carne dos animais abatidos, mas o sangue deles era aspergido nos seus arcos [20; 124]. Os Ipurucotó de Roraima, na iniciação de jovens caçadores, introduziam em suas narinas e retiravam pela boca cordões que haviam ficado imersos em suco de pimenta, acreditando que assim os tornavam aptos para imitar os sons feitos pelos animais a serem caçados. Depois faziam incisões nas suas pernas para fortalecê-las, tornando-os bons corredores, e nos braços para que não tivessem dificuldades para retesar o arco. Outra maneira de fortalecer os braços era colocando sobre eles formigas ferozes [187].

Quando os homens Paresi de Mato Grosso e Rondônia saíam para caçar, suas mulheres não penteavam os cabelos nem varriam as casas com a

finalidade de impedir que os animais percebessem a aproximação do caçador [137].

Caçadores de algumas tribos usavam colar de costelas de jiboia para atrair onças e cabeça seca da mesma cobra para veados [20]. Quando os índios amazônicos do rio Uaupés matavam cobra venenosa não a enterravam temendo que ele voltasse para atacá-los e, portanto, jogavam-na no rio.

Quando um índio não tinha sorte na caça (*panema*), entre os Katukina Pano do Acre, outro índio bem sucedido como caçador devia aplicar nos braços e peito do caçador *empanemado* o *kampô*, que é o veneno de uma rã arborícola. A vermelhidão na face, o calor, o vômito e a diarreia que se seguiam eram entendidos como se o que existia de ruim e que impedia o sucesso do caçador estivesse sendo eliminado [123]. Outros índios acreditavam que se passassem o veneno nas pontas das flechas ou na linha de pesca não ficariam no estado de *panema* [107].

Já os Manchineri do Acre, Bolívia e Peru curavam a *panema* esfregando no corpo *tipi*, um tipo de timbó e bebendo *sanango*, feito com as folhas de outra planta, que tem o efeito de provocar vômitos. Acreditavam que o tratamento que durava dez dias consecutivos fazia com que a cada vômito saísse também o que o estava impedindo de ser bom caçador [127].

Para evitar a *panema* e garantir que o pequeno crescesse com sorte na pescaria e na caça, logo que recebesse seu nome a mãe lhe dava a toda lua nova uma infusão de folhas de duas plantas.

*Panema* tem sido entendida como falta de sorte, azar, infelicidade. O caçador ou pescador que não tinha sucesso atribua esta situação à sua própria *panema* ou do seu barco, remo, arco, flecha, e assim por diante. Acreditava que podia ter sido causada porque mulher grávida se alimentou de sua caça ou pesca, mulher menstruada mexeu nos seus apetrechos, ossos e espinhas abandonados no terreiro da aldeia, cobiça de outro índio, feitiçaria e tudo que viesse à sua cabeça [56].

Os Matsés do Amazonas e Peru também acreditavam que podiam curar a *panema* com o uso do *kampô* e outras substâncias [131].



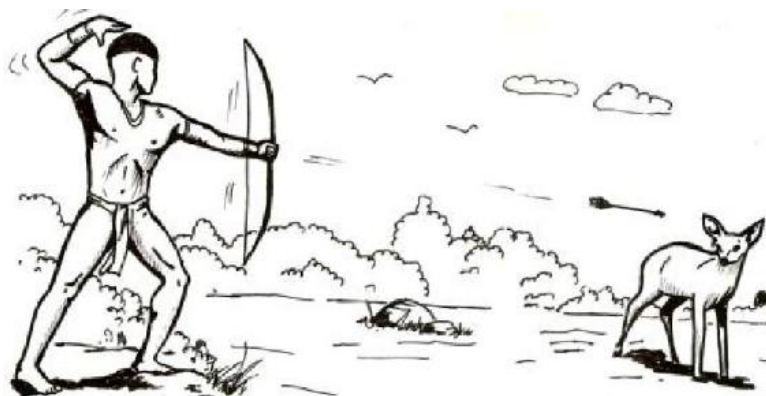


Fig. 242 Panema

Os Matsés tinham outras crenças em relação à caçada, uma vez que antes de ir à caça banhavam seus filhos pequenos com ervas medicinais para evitar que os espíritos dos animais a serem mortos os prejudicassem. Cada erva estava associada a um tipo de animal. Para a caça da paca o homem tinha de se abster de relações sexuais [131].

Os Kaxinauá do Acre moqueavam toda caça antes de levá-la à aldeia, já que acreditavam que se chegassem com ela morta e crua o espírito do animal traria desgraças para a tribo [20]. Também não caçavam ou ingeriam animais de pelo como o veado e a capivara [56]. Em relação aos veados, algumas tribos tomavam cuidados especiais antes de comê-lo. O caçador não deveria entrar com ele na aldeia, mas deixá-lo na periferia e pedir para sua esposa buscá-lo. Quem assasse a carne do veado ficaria febril ou louco e devido a esta crença apenas a cozinhavam em água fervente [20].

Os Cinta Larga de Mato Grosso e Rondônia nunca ingeriam sangue dos animais caçados, acreditando que ele trazia várias doenças como febre, malária, dor de cabeça e outras. Lavavam com todo cuidado ferramentas e recipientes que entraram em contato com a carne antes de cozida [118].

Índios do rio Castanho no Amazonas não caçavam a ave jacutinga, pois acreditavam que dela eram descendentes [107].

Índios norte-americanos não comiam o coração do bisão, certo de que com tal atitude a manada iria crescer [54].

Antes de partirem para a expedição de caça os Luiseño da Califórnia faziam uma fogueira com a sálvia branca (*Salvia apiana*) e se purificavam na fumaça, confiando que assim procedendo teriam sorte na caçada [26].

Mulheres dos Bear River da Califórnia só podiam cozinhar carnes que haviam sido secas ou defumadas pelos homens e estavam proibidas de lidar

com carne crua. Esquilos que viviam em tocas não eram comidos. Desprezavam a carne destes animais porque eles viviam com cascavéis. Os Hupa serviam a carne preparada em bandejas de madeira, que, por motivos religiosos, nunca eram lavadas [26].

No preparo do veneno usado em suas zarabatanas, o ancião que estava cozinhando o cipó e precisava adicionar água, ia buscá-la com a respiração presa, acreditando que se assim não o fizesse o veneno perderia sua ação [108].

## **Pesca**

Os índios Suruí de Rondônia utilizavam loções chamadas *puçangas* que, acreditavam, tinham propriedades mágicas. Algumas eram utilizadas para lavar o *pari* e o *cacuri* para que a pesca fosse abundante; com a mesma finalidade o anzol era esfregado com outra poção [194].

Peixes que nadavam lentamente como a arraia e outros peixes do mar e da água doce eram evitados pela maioria dos índios do Brasil uma vez que acreditavam que sua ingestão os tornariam lentos [81].

Os Uaupés, da Amazônia, faziam talhos com dentes de peixe nos corpos dos filhos pequenos, para que se tornassem bons pescadores.

Na piracema, quando havia grande ajuntamento de cardumes, os índios acreditavam que os peixes estavam compartilhando o caxiri, uma bebida fermentada. Diziam que larvas que proliferavam na bacabeira transformavam-se no peixe bagre [194].

Os Kachúyana do Amapá não permitiam a entrada de mulheres na casa onde estava sendo preparado o curare e nem de homens que tivessem tido contato com mulheres [156].

Durante a preparação do curare, que durava até dois dias, o índio Maku do Brasil e Colômbia não podia deitar-se, devendo permanecer de cócoras ao lado do fogo. Não podia comer beiju, quinhampira, fruta ou qualquer tipo de carne, podendo servir-se moderadamente de chibé. Outras etnias da região não comiam carne enquanto estavam confeccionando o *pari*, esteira para pesca.

As mulheres dos Munduruku do Pará, no dia anterior à pesca com timbó, corriam atrás dos homens tentando passar nos seus rostos e cabelos urucum e uma seiva branca retirada de uma planta por eles chamada de

*sorva*. Os homens corriam e a tribo acreditava que esta brincadeira alegraria os peixes e permitiria pesca farta [133].

Em muitas tribos amazônicas as mulheres eram proibidas de tocar no timbó para que ele não perdesse suas propriedades de atordoar os peixes [106].

Índios da região do rio Uaupés, da Amazônia, não comiam mingau nem algo doce na manhã do dia da pesca com o timbó. Dirigiam-se ao local da pescaria em jejum, já que acreditavam que assim obteriam fartura de peixes. Em outro tipo de pescaria, bolotas do veneno cunambi com farinha, cinza de cana brava, pimenta e japurá eram atiradas na água. Para arremessá-la o índio deveria segurá-la entre o polegar e o indicador e descrever com ela dois círculos para a direita e um para a esquerda sobre a cabeça, caso contrário, eles acreditavam, a pesca seria infrutífera. A índia que manuseava o japurá deveria fazê-lo em jejum para que tivessem sucesso na pescaria. Índias grávidas não podiam comer os peixes capturados com a armadilha *cacuri*, tendo em vista que temiam que o espírito da criança que estava para nascer espantaria os peixes. Envolviam a armadilha com cipó venenoso para afugentar o espírito. Não podiam comer peixes pescados com espinhel, nem podiam tocar o arco e a flecha. Também não era permitido às grávidas tocarem a rede de pesca (puçá) e nem comerem os peixes pirarucu, pirandira ou pirara porque eles *comiam defuntos*. Ademais, não podiam sentar-se para comer e nem sentar-se na rede e ficar com as pernas pendentes, caso contrário o parto seria difícil. Após o parto e na primeira vez que ia à roça, ela ia atrás com o bebê e o marido deveria ir na frente atirando no caminho dois folíolos de açaí atados. Quando precisavam atravessar um ribeirão e a criança era do sexo masculino, o pai fazia uma pequena canoa com as folhas do açaí e a colocava na água. Estas precauções eram tomadas para que ninguém da família nunca se perdesse [194].

Os Suruí Paiter de Mato Grosso e Rondônia consumiam apenas peixes de escamas, pois acreditavam que os de couro eram portadores de doenças, exceção feita ao poraquê, considerado peixe especial. Mais recentemente instalaram uma unidade de piscicultura para a criação de tambaqui [141].

Índios do século XVI do Rio de Janeiro não bebiam e nem comiam no dia em que estavam fazendo a canoa de casca de árvore, acreditando que com esta atitude a água por onde navegariam seria benévola e que também

não cairiam nas mãos de seus inimigos. Caso o mar se tornasse violento, jogavam penas de pássaros nas ondas para acalmá-las [208].

Quando empregavam fogo na fabricação da canoa, índios amazônicos do rio Uaupés não bebiam, comiam ou faziam necessidades fisiológicas, para evitar que ocorressem rachaduras na embarcação. Outras tribos da Amazônia faziam abstenção sexual durante a produção da canoa e acreditavam que a árvore que forneceria o tronco só poderia ser derrubada em época determinada [56].

Os Tukano do Amazonas, Colômbia e Venezuela confeccionavam para a pesca a rede afunilada, chamada *puçá*, escondidos e em silêncio, sem comer, sem fumar e sem fazer necessidades fisiológicas para terem sorte na pescaria. Acreditavam também que se que mulher grávida tocasse na rede teriam azar na pescaria. Ao pescarem com anzol colocavam nele ovas do peixe que queriam pescar, pensando que assim o atraíam. Para atrair o peixe tucunaré ou aracu, esfregavam na linha de pesca uma determinada planta [194].

Os Bakairi do Mato Grosso, para que a pescaria fosse abundante, praticavam dois rituais de pesca, o *Iacauigadi* e o *Cãnuaguerra* [183].

Quando os homens chegavam da pescaria, as mulheres esquimós colocavam na boca de cada peixe uma planta para alimentá-lo, acreditando que com isto estavam dando boas-vindas [251].

## **Agricultura**

Para haver fartura de mandioca, as mulheres Suruí de Rondônia lavavam as mãos com uma *puçanga* (loção com propriedades mágicas) antes de ir para a roça [194].

Quando os mesmos índios não queriam chuvas ou tempestades, sopravam para o céu para afugentar as nuvens. No sentido contrário, quando as mulheres não queriam trabalhar na roça chamavam a chuva batendo com a mão aberta na orelha. Durante o plantio, se um pequeno pica-pau-amarelo cantasse era sinal de que a colheita iria ser abundante. Para garantir que isso ocorresse, os Bakairi do Mato Grosso praticavam a dança ritual chamada *Árico* [183].

Os Kaxinawá obedeciam a um ritual de guerra ao preparar suas roças, já que acreditavam que deviam lutar contra os espíritos que protegiam a floresta. Os homens se pintavam de vermelho com o urucum e davam gritos

de guerra enquanto derrubavam as árvores e colocavam fogo. Um pouco afastado as mulheres cantavam para que os espíritos da floresta lhes dessem fogo intenso e roças produtivas. No final da empreitada havia um jantar para toda a tribo com abundância de comida [124].

Os Tiriyo do Brasil e Suriname para aumentar a fertilidade do solo enterravam no meio da plantação duas pedras Kuri (pedras de cura), uma masculina e uma feminina, não muito perto uma da outra. Acreditavam que elas desapareceriam depois da colheita [167]. Os homens Panará, ou Kreen-Akarore, do Mato Grosso e Pará não se banhavam durante a época do plantio e não permitiam a entrada de mulheres na roça, para que elas não tivessem a saúde abalada pelo espírito do amendoim [154]. Os Maué do Amazonas cobriam as covas onde tinham sido enterradas as batatas com terra puxada com o crânio de um animal, acreditando que teriam colheita abundante. Para obter resultados semelhantes com o guaraná, pajés faziam cerimônias durante o plantio [109].

À bebida feita com o guaraná, o *çapó*, eram atribuídas várias propriedades como dar alegria, favorecer os negócios e estimular o trabalho. O guaraná podia fazer chover, proteger a roça, prevenir e curar moléstias, vencer a guerra, conquistar a mulher querida [109].



Fig. 243 Guaraná

Os Bororó só comiam milho da parte da roça que tivesse sido *benzida* pelo Pagé [18].

Os Panará do Mato Grosso estabeleciam seus ritos de perfuração do lábio inferior dos homens e a escarificação das coxas de acordo com a fase do crescimento do milho e do amendoim [136].

Para que o milharal gerasse milho saboroso, os Tucuna do norte da Amazônia colocavam os grãos a serem plantados em uma vasilha cheia de água, colocavam um pouco dessa água na boca e a aspergia sobre os grãos [110]. Em algumas tribos acreditava-se que a pessoa que estava plantando milho não podia se aproximar do fogo; não podia ter contato com certos peixes, principalmente os que se alimentavam de folhas; o mel da abelha *jandaíra* lhe era proibido, assim como a larva *muxiua* (larva de cadáveres); ficava proibido de tocar em sangue, qualquer coisa vermelha e planta tóxica; se tivesse contato com o urucum, que é vermelho, o milho seria vermelho e se fosse com jenipapo, que é preto, o milho seria preto. Todas estas consequências podiam ser evitadas se a pessoa lavasse seus braços com envira de matá-matá [20; 107].

Para obter boa colheita de mandioca, índias do rio Uaupés ralavam ou esfregavam na mão a raiz de certa planta.

## **Outros tabus**

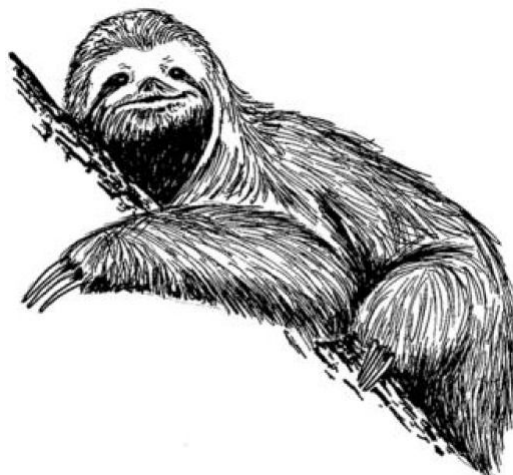
Algumas tribos acreditavam que era prenúncio de morte se alguma anta aparecesse em determinada ocasião e de determinado modo [40].

Na guerra, os índios amazônicos do rio Uaupés pintavam o corpo com o sumo de um tipo de batata, acreditando que assim se tornariam invisíveis aos inimigos e protegidos contra seus golpes.

As txipax (meninas adolescentes que já tinham passado pelo ritual de iniciação) dos Kaxinawá não podiam comer arraia quando estavam aprendendo a fiar [124].

Indígenas da Venezuela acreditavam que o dente do jacaré era um amuleto que os protegia contra todo tipo de veneno [64], o mesmo ocorrendo com muitas tribos do Brasil [20; 40]

Índios do Rio de Janeiro do século XVI também não comiam bicho-preguiça e nenhum outro animal terrestre ou aquático que não se deslocasse com rapidez, pois acreditavam que ficariam com movimentos lentos [208] e, pela mesma razão, boa parte dos índios não comia pato e nenhum outro animal vagaroso. O mesmo se aplicava à arraia, que nada lentamente [81].

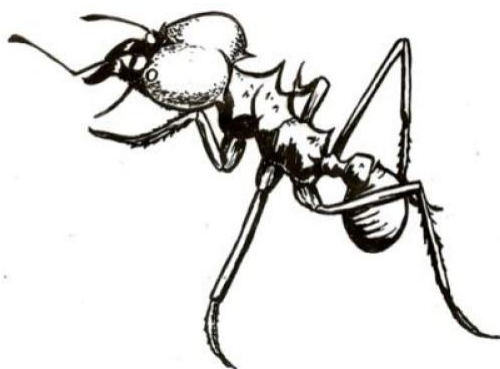


*Fig. 244 Bicho-preguiça*

Indígenas do rio Uaupés do Brasil e Colômbia quando viam grupos de veados, antas ou outros animais bebendo água ou lambendo pedras acreditavam que eles tinham tido uma noite cheia de danças e orgias [194].

Mulheres dos Suruí de Rondônia davam aos rapazes loções chamadas *puçangas* para que por elas se apaixonassem. Para atrair os rapazes, as moças esfregavam as mãos, rosto e seios com outro tipo de *puçanga* [194].

Mulheres dos Maué e dos Parintinti do Amazonas acreditavam que os homens adquiriam intensa virilidade quando picados pela formiga taoca [107], ou formiga correição, que são carnívoras e não formam colônias fixas, vivendo em constante movimento.



*Fig. 245 Taoca ou formiga correição*

Muitos indígenas brasileiros não usavam o sal, posto que acreditavam que teriam suas vidas encurtadas [208]. No mês que antecedia a festa do *mori*, os Kachuyana do Pará não podiam comer pimenta, anta, jabuti e

bucho de nenhuma caça, além de alguns peixes. Dos peixes permitidos devia ser descartada a cabeça. Os Xicrin do Pará não ingeriam nenhum tipo de ave e alguns tipos de peixes como o jaú, piabinha e cachorro [20].

Muito comum entre a maioria das tribos indígenas era ter animais de estimação (*xerimbabos*), que podiam ser papagaios, araras, mutuns, jabutis e outros. Eram considerados protetores da casa, amigos e traziam sorte, e por estes motivos não podiam ser presenteados, abatidos nem comidos [20]. Alguns índios amazônicos diziam que os papagaios eram filhos de dois entes fantásticos, *boraró* e *curupira*, e viviam nus brincando e quando queriam voar adquiriam penas. Já outros afirmavam que antes eram duas moças bonitas, esposas de um belo rapaz, que sofreram transformações.

Na maioria das tribos que produziam o cauim, bebida alcoólica, a mastigação dos vegetais era feita por moças virgens, por casadas em abstinência sexual ou por velhas, caso contrário a bebida desandaria [163].

Índigenas da Colombia apreciavam muito uma bebida feita de frutos de seje, uma palmeira, e para que ela desse muitos frutos eles tocavam o *botuto*, um instrumento de sopro, embaixo dela [214]. Se o caxiri *Tusa'békê* ficava muito forte, os índios do rio Uaupés, da Amazônia, acreditavam que era devido ao temível diabo *Wãx-ti* que nele tomara banho enquanto o líquido fermentava e simplesmente descartavam a bebida. Quando queriam que o caxiri apresentasse maior poder inebriante, acreditavam que bastava que os anciões iniciados, os *Komu*, soprassem fumaça de tabaco na bebida durante a fermentação.

Os índios Guamo, da Venezuela, que se embebedavam nas festas com a bebida alcoólica chicha provocavam sangramentos arranhando o corpo com dentes de peixes ou ossos pontiagudos, crendo que com isso estariam livres dos males (que não sabiam quais) decorrentes da embriaguez [65]. Os Kaiapó da Amazônia acreditavam que o grande herói e feiticeiro mitológico *Bep-korô-rô-ti* morava nas nuvens e alimentava-se de mel e, para obtê-lo, lançava ventos e relâmpagos para quebrar galhos e derrubar árvores. Para acalmá-lo os índios ofereciam a ele oferendas e alimentos. Supunham também que os marimbondos possuíam sociedade semelhante à do homem. Diziam que eles, os Kaiapó, só se tornaram verdadeiros homens, superiores aos animais e outros homens, depois que conseguiram vencer o Myr, um besouro gigante de dois metros de comprimento que havia atacado a aldeia de seus ancestrais [113].



Os parentes dos índios amazônicos do rio Uaupés picados por cobra deviam abster-se de peixe, sal e pimenta. Quando suas mulheres viam alguma cobra-cega ou cobra-sem-cabeça, tornavam o rosto para o lado oposto, com receio de que à noite a cobra viesse fecundá-las [194].

Índios da Amazônia, do rio Uaupés, temiam emitir o pio da ave notívaga *uruká-tutu*, com receio de que ela daria pedradas neles. Acreditavam que para provocar rápida cicatrização em feridas passavam nelas ninho queimado de cupins, insetos que refaziam rapidamente seus ninhos [194].

No preparo dos utensílios de cerâmica entre os Tupinambá, a queima devia ser feita pela mesma índia que os moldava, do contrário, segundo a crença da tribo, eles rachariam no processo [197]. Quando os Diegueño da Califórnia acendiam o fogo para a queima da cerâmica tinham que imediatamente virar as costas, porque acreditavam que se olhassem o fogo antes das chamas se extinguíssem os vasilhames rachariam [26].

Os índios Maué do Amazonas atribuíam aos peixes jeju, traíra e matrinxão poderes de feiticeiros maus [107]. O índio que era o carrasco na cerimônia de matança do inimigo ficava sem comer ou beber naquele dia. Depois da execução retirava-se para sua choupana e permanecia na sua rede em abstinência por alguns dias, sem pôr os pés no chão. Se tivesse de ir a algum lugar era transportado por outros índios. Entendia que se não procedesse desta forma cairia sob maldição e poderia perder a vida. O sangue do inimigo morto era aspergido nas crianças para que se tornassem guerreiros valorosos [208]. Ninguém na tribo Uitoto do Amazonas comia o peixe acará-assu, uma vez que acreditavam que feridas eram causadas pelo ocelo do animal [108].

# DEFINIÇÕES

**Aaru** – Beiju de massa de mandioca com tatu moqueado e moído feito pelos Nambiquara do Mato Grosso e Rondônia.

**Ahuahutle** – Ovos de percevejo aquático (caviar mexicano) ingeridos por índios mexicanos.

**Alilo** – Mingau de peixe

**Aljava** – Cesto cilíndrico de couro ou outro material que era levado a tiracolo e que servia para transportar flechas ou mesmo também o arco, kit para produzir fogo e outros objetos.

**Alilo** – Mingau feito de peixe pelos Kalapalo do Mato Grosso.

**Amaranto** – O *Amaranthus caudatus*, originário da região dos Andes, foi usado como alimento pelos Inca e Asteca. Seus grãos eram utilizados para se fazer atoles.

**Antropofagia** – Ato de um ser humano se alimentar de outro ser humano.

**Antropoentomofagia** – Atividade que consiste no consumo direto pelo homem de insetos e/ou de produtos elaborados por este grupo de animais.

**Arabu** – Gemas de ovos de tartaruga ou tracajá e farinha.

**Ãrico** – Ritual de plantio.

**Arubé** – Tempero pastoso preparado com tucupi, tapioca e pimenta. Também preparado com massa de mandioca-puba e pimenta.

**Atole** – Mingau e papa feita de milho por índios primitivos mexicanos.

**Aturá** – Cesto grande e forte, de forma cilíndrica, feito de cipó e usado no transporte de frutos, lenha, mandioca, terra e bagagem.

**Azagaia ou Zagaia** – Lança curta.

**Bacalhau brasileiro** – Mantas do peixe pirarucu secas ao sol.

**Baga** – Em linguagem comum, mas não botânica, todo fruto pequeno e doce como morango, groselha, framboesa, amora, mirtilo, etc.

**Beiju** – Um tipo de panqueca ou crepe seco feito com o pão de mandioca que é esfarelado e borrifado com água. A massa, que fica viscosa, é espalhada em círculos sobre chapa quente até tostar ligeiramente de um lado. Depois é virada e tostada do outro lado.

**Bep-korôrô-ti** – Herói e feiticeiro dos Kaiapó da Amazônia.

**Beraburu** – Bolo de carne com mandioca assada dos Caiapó do Mato Grosso e Pará.

**Beten** – Pasta feita pelos Kaxinawá com farinha de milho, palmito e macaxeira ou banana assada e moída, adicionada ao caldo com carne de caça pequena

**Biaribu** – Prato dos índios do rio Negro feito com ave limpa de penas e vísceras, envolta em folha de bananeira, enterrada no solo e sobre a cova uma fogueira era acesa.

**Boaháp** – Pequena clava feita do âmago da palmeira paxiúba.

**Borrvalho** – Brasas e cinzas quentes que permanecem após a lenha ser queimada.

**Botuto** – Instrumento musical de sopro.

**Caapara** – Cartucho de folhas verdes usado para beber água, bem como para guardar resinas e látex.

**Cacuri** – Armadilha em forma de cercado, que permitia a entrada do peixe, mas não a sua saída.

**Caiá** – Armadilha de pesca usada na parte superior de cachoeiras. Uma cerca de varas direcionava os peixes para um estrado, de onde eram recolhidos.

**Calugi** – Sopa de peixe, carne, ovos de tartaruga e outros ingredientes.

**Camásias** – Plantas bulbosas.

**Camboa** – Armadilha para peixes feita de pedras nas praias. Apresentava o formato de meia lua e retinha os peixes quando a maré baixava.

**Canibalismo** – Ato de uma espécie se alimentar de indivíduos da mesma espécie.

**Çapó** – Bebida feita com guaraná ralado e água.

**Cauim** – Bebida fermentada (cerveja) produzida pela mastigação de produtos amiláceos como a mandioca e o milho.

**Caxiri** – Bebida fermentada feita de beiju.

**Celt** – Utensílio de pedra semelhante a uma ponta de flecha, usado para moer alimentos.

**Chia** – *Salvia hispânica*. Dos grãos desta planta era extraído um óleo semelhante ao óleo de linhaça que servia para pinturas para os Asteca do México.

**Chibé** – Bebida feita de farinha de mandioca e água.

**Chicha** – Bebida fermentada (cerveja) produzida pela mastigação de produtos amiláceos como a mandioca e o milho.

**Chinampas** – Ilhas artificiais flutuantes destinadas à agricultura, construídas pelos Asteca, e formadas de toras recobertas de galhos e da fértil lama e presas a grandes pedras que ficavam no fundo.

**Chirimbabo** – Animal de estimação dos índios sul americanos. Podia ser jacu, veado, capivara, porco-do-mato, macaco e vários tipos de aves.

**Coivara** – Técnica de plantio indígena que consistia na derrubada das árvores, queima do mato e plantio entre os tocos.

**Coró** – Nome dado pelos Atché, do rio Uruguai, às larvas encontradas em troncos apodrecidos.

**Costa** – Parte do arco indígena que fica voltado para o lado oposto ao do arqueiro no ato do arremesso da flecha.

**Cudiari** – Peixe triturado com pimenta dos Jurupixuna do Alto Rio Negro, no Amazonas.

**Cunambi** – Árvore (*Phyllanthus conami* Aubl., *Clibadium surinamense* L., *Conami brasiliensis* Aubl. e *Brailieria aspera* Aubl.) cuja seiva era utilizada para narcotizar os peixes. Folhas e sementes eram esmagadas e misturadas à farinha, cinza de cana-brava, pimenta e japurá, formando uma massa. Desta, pequenas bolas eram feitas e atiradas na água. Folhas, cascas e galhos eram macerados e jogados na água para estontear os peixes.

**Curabis** – Setas envenenadas usadas na arma de caça de pequenos animais, chamada de zarabatana.

**Curare** – Veneno extraído de algumas plantas. Era usado em pontas de flechas e setas para imobilizar presas.

**Daracubi** – Minhoca de igarapé.

**Daú** – Sopa de castanhas feita pelos Mundurucu do alto Tapajós.

**Embiara** – Aquilo que se apanhou na caça ou na pesca.

**Empunhadura** – Parte do arco indígena que é segurado com a mão no ato do arremesso da flecha.

**Endocanibalismo** – Canibalismo praticado entre membros do mesmo grupo.

**Estólica** – Também chamada de propulsor e palheta é uma arma composta de um arremessador manual de flechas

**Face** – Também conhecida como **barriga**, é a parte do arco indígena que fica voltada para o arqueiro no ato do arremesso da flecha.

**Farinha de mandioca** – A mandioca é descascada, ralada, peneirada e prensada. A massa seca é torrada e está pronta a farinha de mandioca.

**Farinha de ovo** – Índios amazônicos a preparavam, cozendo ovos de tartaruga que depois eram desidratados no sol e finalmente transformados em farinha

**Fila indiana** – Índios caminhando uns atrás dos outros.

**Fonetismo** – Palavra decomposta em suas unidades sonoras.

**Fuê** – Batedor de massas.

**Gapongar** – Tipo de pescaria em que os índios simulavam a queda de sementes na água para atrair peixes como o tambaqui e o pirapitinga.

**Geofagia** – Prática de comer terra

**Giroba** – Bebida fermentada (um tipo de cauim) feita de mandioca que também servia de alimento.

**Gorge** – Anzol de índios norte-americanos formado por um pino reto e pequeno de osso, afiado nas duas pontas e amarrado pelo meio em uma linha.

**Homi** – Tempero de pimenta pequena e com sabor acentuado com sal de aguapé.

**Iacoana** – Veneno feito pelos Yanoama, de Roraima, a partir da casca de árvore do mesmo nome, com efeito paralisante, como o do curare.

**Ictiotóxica** – Substância venenosa aos peixes.

**Ideograma** – Um símbolo gráfico representando uma palavra ou objeto abstrato.

**Idizinho** – Mingau de mandioca dos Kalapalo do Mato Grosso.

**Iebaçá** – Tempero para peixe com pimenta pulverizada e sal de aguapé.

**Igapó** – Vegetação que ocorre em terrenos baixos da Amazônia, frequentemente inundados.

**Igarapé** – Curso d'água amazônico de pouca profundidade, sendo geralmente um braço de rio ou canal.

**Igapeba** – Nome dado pelos índios brasileiros à jangada.

**Imihnó** – Armadilha composta de dois semicilindros unidos, feito de talas de arumã, com uma fenda central por onde entravam os peixes, mas não conseguiam sair.

**Ioncure** – Sal marinho.

**Iquitáia** – Tempero preparado com formigas e pimenta torradas e sal, para cozidos, assados e beiju.

**Iuquerê** – Tempero de pimenta moída e misturada com sal.

**Iuquicé** – Sumos ou maceratos não fermentados de partes da planta.

**Japurá** – Queijo feito com a polpa dos frutos do japurá (*Erisma japura* Spruce).

**Jawari** – Jogo em que flechas com pontas rombudas e macias eram arremessadas com a estólica na perna do adversário, que se defendia com um conjunto de varas.

**Jererê** – Rede de pesca em forma de funil com um cabo, semelhante à rede de caçar borboleta.

**Jiqui** – Armadilha de pesca feita com varas trançadas com cipó.

**Jiquitaia** – Pimenta em pó.

**Juquitaia** – Pimenta torrada com sal.

**Jurupari** – Espírito do mal.

**Kalugi** – Prato à base de mandioca-brava, milho ou arroz e peixe.

**Kampô** – Veneno de rã arborícola.

**Karatunahú** – Substância obtida de dois cipós, o *irra* e o *beku*, e usada para envenenar pontas de flechas usadas com o arco e com a zarabatana.

**Kariamã** – Ritual de puberdade.

**Kaxpi** – Bebida de sabor amargo com efeito excitante ou entorpecente, feita de algumas trepadeiras.

**Komu** – Anciões iniciados.

**Kupá** – Cipó comestível também chamado de mandioca-aérea ou arbórea. Seu plantio era semelhante ao da mandioca, mas ocorria aos pés de grandes árvores, que a ele serviam de suporte ao crescer.

**Kuri** – Pedra de cura.

**Limbo** – Parte superior e inferior do arco indígena entre a empunhadura e a ponta.

**Macaxeira** – Espécie de mandioca (*Manihot utilíssima*) que não contém ácido cianídrico e pode ser ingerida assada ou cozida. Também conhecida como mandioca-doce, mandioca-mansa, aipi, aipim, etc.

**Malhadeira** – Tipo de rede de pesca.

**Mandioca** – Também chamada de mandioca-brava, é da espécie *Manihot esculenta* e contém ácido cianídrico.

**Mandioca-puba** – Mandioca que foi deixada por vários dias imersa em água.

**Mandubi** – Bolo de amendoim feito pelos Caxinauá do Peru, Acre e Amazonas.

**Maniaca** ou **Manipuera** - Caldo venenoso que sai da mandioca espremida. Depois de fervido vira o tucupi.

**Maniçoba** – Peixe cozido na água com folhas tenras de mandioca.

**Manicuera** – Suco da mandioca-doce.

**Manipuera** – Líquido tóxico resultante da compressão da mandioca; mingau de mandioca; após a manipuera ser fermentada ou submetida ao fogo forma o tucupi. Com o tucupi era feito uma sopa rala com cará, batata-doce ou frutas.

**Maniquêra** – Bebida fermentada feita com mandioca-puba.

**Marapatá** – Beiju embrulhado em folhas de bananeira e assado em cinza quente.

**Masato** – Bebida ou o pão feito com massa de mandioca insalivada e fermentada. A massa mastigada era envolta por folhas e guardada, quando ocorria a fermentação, transformando-a em um tipo de pão que podia ser dissolvido em água e bebido ou deixado para ser transformado em bebida fermentada.

**Matapi** – Armadilha para peixes semelhante ao covo. Consistia de um cilindro ou cone de varetas ou cipó com a extremidade fina amarrada e na extremidade larga varetas flexíveis permitiam a entrada do peixe, mas não sua saída. Para remover o peixe, desamarrava-se a extremidade fina.

**Mixira** – Método de cozinhar indígena no qual se corta em pedaços o peixe ou a carne, depois colocados em um vasilhame que em seguida é tapado e levado ao fogo brando.

**Mó** – Um par de pedras, sendo uma grande e chata e outra pequena e rombuda, usadas para moer alimentos.

**Moquém** – O moquém ou moqueador era um utensílio feito para assar lentamente carnes. Para construí-lo, quatro forquilhas eram fixadas na terra formando um retângulo com cerca de 1 metro de lado. A altura era de 70 a 80 centímetros. Sobre as forquilhas eram colocadas varas à distância de cerca de 25 milímetros uma da outra, formando uma grelha. As caças ou os peixes em pedaços eram colocados sobre a grelha e era feito um fogo

brando no chão, abaixo da grelha. **Moquém** era também o nome dado à carne preparada por este processo.

**Mordente** – Componente da tinta com a função de dar durabilidade à cor.

**Muxiua** – Larva de cadáver.

**Mujanguê** – Gema de ovos de tartaruga ou tracajá com farinha, com a consistência de mingau.

**Myr** – Besouro gigante, de mais de 2 metros de comprimento, que, segundo a lenda, atacara a aldeia dos Kaiapó da Amazônia.

**Neqa** – Peixe, na língua dos esquimós Yupik

**Pachicá** – Prato feito com carne de tartaruga cozida no próprio casco com sal, limão e pimenta malagueta.

**Pacova** – Nome dado pelos índios à banana.

**Paneiro** – Cesto de malha larga e forrado com folhas, utilizado para guardar e transportar farinha.

**Panema** – Azar na pesca e na caça.

**Pão de mandioca** – É a massa crua da mandioca que, após ser ralada, espremida e passada na peneira, é seca ao sol no formato de pão.

**Paparuto** – Massa de mandioca ou milho recheada com a carne de caça, envolta em folhas de bananeira e assada no forno de chão.

**Paper bread** – tortilha feita pelos Pueblo do Novo México e Arizona de farinha de milho, cinza de madeira e água.

**Paratia** – Um tipo de goiva feita de um pedaço de pau com um dente de cotia nele inserido [178].

**Pari** – Esteira de talas verticais usada na pesca.

**Pary** – Esteira usada no ritual da primeira menstruação.

**Pato-no-tucupi** – Prato indígena feito com pato assado e adicionado ao molho de tucupi e folhas de jambu (*Spilanthes oleracea*).

**Paxicá** – Picado de fígado de tartaruga com sal, limão e pimenta malagueta.

**Peira** – Cesto de palha de jussara usado pelos índios Parakanã do Pará no transporte de caça da mata para a aldeia [178].

**Pemmican** – Alimento à base de carne de caça ou peixe misturado com gordura e bagas secas feito pelos índios canadenses.

**Peraburu** – Prato dos indígenas amazônicos consistindo de carne de qualquer animal embrulhada em folhas de bananeira e cozida por uma hora e meia entre pedras incandescentes, sobre as quais eram colocadas mais



folhas de bananeira e terra. Cinzas eram salpicadas sobre a carne quando ia ser ingerida.

**Pictografia** – Ideias e objetos representados por desenhos.

**Pilado** – Esmagado, socado ou moído no pilão.

**Pio** – Apito que os índios amazônicos, em suas caçadas, empregavam para atrair a anta.

**Pisaregue** – Pão de mandioca dos Kalapalo do Mato Grosso.

**Pinole** – Farinha feita com milho tostado e moído ou com sementes de outras plantas.

**Piracema** – É a reunião de cardumes de peixe na época da desova.

**Polvilho** – Quando o tucupi é deixado em repouso forma-se no fundo do recipiente um pó fino. Este, depois de separado, lavado e decantado em diversas águas é secado, formando o polvilho.

**Puçá** – Rede de pesca afunilada.

**Puremu** – Nome dado pelos Jihauí do Amazonas à larva que nasce dentro do coco de babaçu.

**Puçanga** – Poção com propriedades mágicas.

**Putúputu** – Pincel de madeira que os Tiriyó do Amapá e Pará utilizavam para chupar o mel.

**Quilhampira** – Cozido de pimenta e tucupi.

**Quinhapira** – Comida feita de pimenta verde com peixe ou caça. Também era o nome dado à água apimentada, com ou sem sal, na qual foi cozido o peixe. Recebia o mesmo nome o prato preparado com o sumo do fruto da palmeira tucumã, fervido com pedaços de carne de caça.

**Quipo** – Conjunto de cordões coloridos ou não onde nós eram dados, cada nó tendo determinado significado dependendo de sua posição e quantidade. Servia para registrar comunicados e dados contábeis.

**Sambaqui** – Depósitos de conchas formados ao longo do tempo por tribos que se alimentavam de moluscos. Alguns chegam a 30 metros de altura por 400 de comprimento e são tidos como sítios arqueológicos.

**Sanango** – Bebida feita de folhas para tirar a *panema*.

**Sararaca** – Flecha composta por duas partes, o hastil e a ponteira. Esta se desprendia daquele ao atingir o animal.

**Sumba** – Em flechas com três partes, é a porção que une a ponta à haste.

**Tamales** – Massa cozida de milho, semelhante à pamonha.

**Tambaqui-de-cacete** – Prato indígena que consistia no peixe tambaqui assado. Ao invés de transpassar o peixe com um espeto, um galho era lascado longitudinalmente até dois terços do seu comprimento, o peixe era colocado entre as duas lascas e as pontas delas eram amarradas. O galho com o peixe era espetado no chão a uma distância conveniente do fogo.

**Tangapema** – Borduna utilizada pelos índios da bacia do rio Uaupês da Amazônia para sacrificar os inimigos.

**Tapioca** – O pó fino (polvilho) que decanta do tucupi é separado, lavado e decantado em diversas águas. Quando seco é esquentado no forno formando grânulos, a tapioca.

**Teotlacualli** – Comida que os sacerdotes mexicanos preparavam para os deuses misturando aranha, escorpião, centopeia, cobra e outros.

**Tepet** – Cabeça fermentada de peixe.

**Timbó** – Seiva tóxica extraída de várias plantas e que servia na pescaria para tontear peixes.

**Tingujada** – Pesca com o timbó.

**Tinguijar** – Pescaria utilizando o veneno de plantas ictiotóxicas para estontear ou matar peixes.

**Tipi** – Um tipo de timbó.

**Tipiti** – Cesto de forma cilíndrica feito de palha usado para espremer a mandioca ralada para eliminar seu sumo.

**Tiquara** – Bebida feita com a mistura de farinha e água.

**Tola** – Estojo de bambu utilizado para guardar pontas intercambiáveis de flechas.

**Tortilha** – Pequena torta feita de massa de milho.

**Trocano** – Instrumento de percussão feito de um tronco de madeira com uma estreita fenda e suspenso por quatro estacas.

**Tu-sa'békê** – Caxiri.

**Tucupi** – O líquido que escorre quando a massa da mandioca ralada e crua é prensada e que depois é fervido até tornar-se uma substância xaroposa e escura. Serve de molho.

**Turené** – Tempero de caldo de pimenta com sal.

**Txipax** – Meninas adolescentes que já passaram pelo ritual de iniciação.

**Ubá** – Canoa feita de um único tronco escavado.

**Ulu** – Faca de pedra dos Esquimó.

**Urucum** – (*Bixa orellana*) Também chamado de açafrão e colorau, era usado pelos índios principalmente como corante do corpo.

**Uruká-tutu** – Ave notívaga.

**Urupês** – Fungo tipo orelha-de-pau.

**Xerimbabo** – Animal de estimação.

**Xocoattoli** – Mingau de milho com frutas vermelhas feito pelos índios Quaquata do México.

**Wãx-ti** – Diabo.

**Zarabatana** – Arma de caça, consistindo de um longo tubo de 2 a 5 metros de comprimento e 3 a 4 centímetros de diâmetro, com um orifício central ao longo do comprimento, por onde, através do sopro, setas envenenadas (curabís) eram arremessadas.

## FONTES

- 1 ABREU, Aurélio M. G. de (1987). *Culturas indígenas do Brasil*. 94 p. São Paulo, Traço Editora.
- 2 ACCESS GENEALOGY. Indian fishing and fishhooks. Disponível em [http://www.accessgenealogy.com/native/handbook/facts/indian\\_fishing\\_fishhooks.htm](http://www.accessgenealogy.com/native/handbook/facts/indian_fishing_fishhooks.htm) Consulta em 15/3/2013.
- 3 ACCESS GENEALOGY. Indian hunting. Disponível em [http://www.accessgenealogy.com/native/handbook/facts/indian\\_hunting.htm](http://www.accessgenealogy.com/native/handbook/facts/indian_hunting.htm) Consulta em 15/3/2013.
- 4 ACUÑA, Cristóbal de 1597-1675 (1994). *Novo descobrimento do rio Amazonas*. 211p. Consejería de Educación de La Embajada de España em Brasil. Uruguay, Oltaver S. A. Buenos Librosactivos
- 5 ALLEN, J. Romilly (1880). Notes on fire-producing machines. p. 229-253. In: Proceedings of the Society of Antiquaries of Scotland, Abril 12, 1880. Disponível em [http://archaeologydataservice.ac.uk/catalogue/adsdata/arch-352-1/dissemination/pdf/vol\\_014/14\\_229\\_253.pdf](http://archaeologydataservice.ac.uk/catalogue/adsdata/arch-352-1/dissemination/pdf/vol_014/14_229_253.pdf) Consulta em 16/8/2013.
- 6 ALVIM, Marília Carvalho de Melo e (2007). Sambaquis. p. 37-40. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, n° 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 7 ANCHIETA, Padre José de 1534-1597 (2004). As coisas naturais de São Vicente. Ao General P. Diogo Laínes. Roma. São Vicente, 31 de maio de 1560. p. 26-55 In: *Minhas Cartas por José de Anchieta*. 158 p. São Paulo, Associação Comercial de São Paulo. Os textos das cartas de Anchieta e as notas de rodapé foram extraídas do livro

- Cartas, correspondência ativa e passiva* do padre Hélio Abranches Viotti, S. J., Edições Loyola, SP, 1984.
- 8 ANCHIETA, Padre José de 1534-1597 (2004). Carta Ânua da Província do Brasil, de 1583, do Provincial José de Anchieta ao Geral P. Cláudio Acquaviva. Bahia, Salvador, 1º de janeiro de 1584. p. 112-129. In: *Minhas Cartas por José de Anchieta*. 158 p. São Paulo, Associação Comercial de São Paulo. Os textos das cartas de Anchieta e as notas de rodapé foram extraídas do livro *Cartas, correspondência ativa e passiva* do padre Hélio Abranches Viotti, S. J., Edições Loyola, SP, 1984.
  - 9 ANCHIETA, Padre José de 1534-1597 (2004). Carta do quadrimestre de maio a setembro de 1554, dirigida por Anchieta ao Santo Ignácio de Loyola, Roma. (Certidão de Nascimento de São Paulo). p. 140-158. In: *Minhas Cartas por José de Anchieta*. 158 p. São Paulo, Associação Comercial de São Paulo. Os textos das cartas de Anchieta e as notas de rodapé foram extraídas do livro *Cartas, correspondência ativa e passiva* do padre Hélio Abranches Viotti, S. J., Edições Loyola, SP, 1984.
  - 10 ANCHIETA, Padre José de 1534-1597 (2007). Carta trimestral, de maio a agosto de 1556, pelo Irmão Anchieta. p. 22-25. In: *Minhas Cartas por José de Anchieta*. 158 p. São Paulo, Associação Comercial de São Paulo. Os textos das cartas de Anchieta e as notas de rodapé foram extraídas do livro *Cartas, correspondência ativa e passiva* do padre Hélio Abranches Viotti, S. J., Edições Loyola, SP, 1984.
  - 11 ANDERSON, Anthony B. (S/DATA). Os nomes e usos de palmeiras entre uma tribo de índios Yanomama. *Acta Amazonica* 7(1): 5-13 Disponível em <http://acta.inpa.gov.br/fasciculos/7-1/PDF/v7n1a02.pdf> Consulta em 10/9/2012.
  - 12 ANDRADE, Carlos Drummond de (1979). Kaxúyana, esse bem-educado. p. 25-26. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, nº 14, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
  - 13 ANTONIO, Guilherme Barreto Pergorara; BENATTI, Carolina; FERREIRA, Rovy Pinheiro Pessoa & BOLSON, Vivian Cristina (s/data). *Arquitetura indígena*. 50 p. Universidade Federal de Santa Catarina, Departamento de Arquitetura e Urbanismo, Disciplina: Tecnologia da Edificação, Professor Anderson Claro. Disponível em

- [http://www.arq.ufsc.br/arq5661/trabalhos\\_2008-2/indigena/arquitetura\\_indigena\\_brasil.pdf](http://www.arq.ufsc.br/arq5661/trabalhos_2008-2/indigena/arquitetura_indigena_brasil.pdf) Consulta em 29/1/2013.
- 14 ARTIC STUDIES CENTER (s/data). Birds – Ptarmigan. Disponível em <http://www.mnh.si.edu/arctic/html/ptarmigen.html> Consulta em 27/2/2013.
  - 15 ASSUNÇÃO, Paulo de (2000). *A terra dos Brasis: a natureza da América portuguesa vista pelos primeiros jesuítas (1549-1596)*. 274 p. São Paulo, Annablume.
  - 16 AVÉ-LALLEMANT, Roberto 1812-1884 (1961). *Viagem pelo norte do Brasil no ano de 1859*. Vol. 1. 352p. Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura; Instituto Nacional do Livro; Coleção de Obras Raras, VII.
  - 17 AXTELL, James (2001). *Natives and newcomers – The cultural origins of North América*. 418p. New York, Oxford University Press.
  - 18 BALDUS, Herbert 1899-1970 (1937). *Ensaio de etnologia brasileira*. 346 p. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Cia Editora Nacional.
  - 19 BARLÉU, Gaspar 1584-1648 (1974). *História dos fatos recentemente praticados durante oito anos no Brasil*. 414 p. Belo Horizonte, Edit. Itatiaia; São Paulo, Edit. da Universidade de São Paulo.
  - 20 BASTOS, Abgvar (1987). *A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares da selva: Estudo na região amazônica*. 153p. São Paulo, Editora Nacional; Brasília DF, INL.
  - 21 BATES, Henry Walter 1825-1892 (1979). *Um naturalista no rio Amazonas*. 300 p. Belo Horizonte, Edit. Itatiaia; São Paulo, Edit. da Universidade de São Paulo.
  - 22 BÉLANGER, Claude (2004) QUEBEC HISTORY. L'Encyclopédie de l'histoire du Québec / The Quebec History Encyclopedia – Eskimo [Inuit] Disponível em <http://faculty.marianopolis.edu/c.belanger/quebechistory/encyclopedia/EskimoInuit.htm> Consulta em 4/3/2013.
  - 23 BÉLANGER, Claude (2004) QUEBEC HISTORY. L'Encyclopédie de l'histoire du Québec / The Quebec Encyclopedia - Food and the Indians of Canada Disponível em <http://faculty.marianopolis.edu/c.belanger/quebechistory/encyclopedia/foodindians.htm> Consulta em 04/03/2013

- 24 BEAUREPAIRE-ROHAN, Visconde de 1812-1894 (1889). *Diccionario de vocábulos brasileiros*. 147p. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional.
- 25 CAMINHA, Pero Vaz de 1450-1500 (1963). *Carta a El Rei D. Manuel*. 103p. São Paulo, Dominus.
- 26 CAMPBELL, Paul D. (1999). *Survival skills of native California*. 448p. Layton, Utah, Gibbs Smith Publisher.
- 27 CARDIM, Fernão 1540?-1625 (1980). *Tratados de gente e terras do Brasil*. 206p. Belo Horizonte, Edit. Itatiaia; São Paulo, Edit. Da Universidade de São Paulo.
- 28 CARREIRO, Zé e CAPORRINO, Nicola. Canoeiro. In: *Zé Carreiro e Carreirinho*. Continental. 1950. LP.
- 29 CASCUDO, Luís da Câmara 1898-1986 (2011). *História da alimentação no Brasil*. 4ª ed. 954p. São Paulo, Global.
- 30 CAVALCANTE, Messias Soares (2011). *A verdadeira história da cachaça*. 606p. São Paulo: Sá Editora
- 31 CAVALCANTE, Messias Soares (1976). *Problems caused by termites in buildings in the State of São Paulo – Brasil*. Buckinghamshire. The International Research Group on Wood Preservation, 3p. Document IRG/WP/150.
- 32 CÉSAR, José Vicente (1979). Guatós aparecem depois de 40 anos. p. 51-54. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, nº 17, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 33 CHAPTER 8 – FOOD PROCUREMENT. Disponível em <http://www.equipped.org/21-76/ch8.pdf> Consulta em 4/3/2013.
- 34 CLINE, Duane A. (2003) The pilgrims & Plymouth colony: 1620. Indian foods. Disponível em <http://www.rootsweb.ancestry.com/~mosmd/foods.htm> Consulta em 17/3/2013.
- 35 COIMBRA JR., Carlos Everaldo A. (1984). Estudos de ecologia humana entre os surui do Parque Indígena Aripuanã. 1. O uso de larvas de coleópteros (*Bruchidae* e *Curculionidae*) na alimentação. *Revista Brasileira de Zoologia*, São Paulo 2 (2): 35-47. 31. V.
- 36 COLE, Martin. Native American cooking tools. Disponível em [http://www.ehow.com/info\\_8025905\\_native-american-cooking-tools.html](http://www.ehow.com/info_8025905_native-american-cooking-tools.html) Consulta em 08/03/2013.

- 37 COSTA NETO, Eraldo Medeiros (2011). Antropoentomofagia: sobre o consumo de insetos. P. 17-37. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 38 CREMONY, John. Apache method of hunting geese and ducks. Disponível em <http://www.discoverseaz.com/History/Apaches.html> Consulta em 15/3/2013
- 39 D'ABBEVILLE, Cláudio...?-1616 (2002). *História da missão dos padres capuchinhos na Ilha do Maranhão*. 363 p. São Paulo, Siciliano.
- 40 DANIEL, João 1722-1776 (2004). *Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas*. Vol. 1, 600 p. Rio de Janeiro, Contraponto.
- 41 DANIEL, João 1722-1776 (2004). *Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas*. Vol. 2, 622 p. Rio de Janeiro, Contraponto.
- 42 DANIELS, Ronnie (2013). Indian tribe hunting tools. eHow. February 18, 2013. Disponível em [http://www.ehow.com/list\\_5822594\\_indiantribe-hunting-tools.html](http://www.ehow.com/list_5822594_indiantribe-hunting-tools.html). Consulta em 20/3/2013.
- 43 DENIS, Ferdinand 1798-1890 (1980). *Brasil*. 434 p. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. Da Universidade de São Paulo.
- 44 DIAMOND, Jared (1998). Eat Dirt. In the competition between parrots and fruit trees, it's the winners who bite the dust. Discover – The magazine of science, technology and the future. February 1998 issue. Disponível em <http://discovermagazine.com/1998/february/eatdirt1408#.Q7dDaxdQEqM> Consulta em 17/3/2013.
- 45 DIAMOND, Jared. Primitive, indigenous & instinctual use of edible clay. Disponível em <http://www.eytonsearch.org/clay-use-primitives.php> Consulta em 23/2/2013.
- 46 DIFFEN. Bison vs Buffalo. Disponível em [http://www.diffen.com/difference/Bison\\_vs\\_Buffalo](http://www.diffen.com/difference/Bison_vs_Buffalo) Consulta em 11/3/2013.
- 47 ELECTRICSCOTLAND.COM. Native Foods - Canadian Native Indian Foods and Nutrition. Disponível em <http://www.electricscotland.com/food/nativefood.htm> Consulta em 28/2/2013.



- 48 EQUIPE DE EDIÇÃO DA ENCICLOPÉDIA POVOS INDÍGENAS DO BRASIL (2005). Tupari. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/tupari/print> Consulta em 5/9/2012.
- 49 EQUIPE DO PROGRAMA RIO NEGRO DO INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA) (2002). Programa do Rio Negro do Instituto Socioambiental (ISA). Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/etnias-do-rio-negro/print> Consulta em 5/9/2012.
- 50 FAGA, Olivia (2011). Treze à mesa e a poderosa jiquitaia. In: Paladar, p. 3. De mãe para filha. Jornal o Estado de São Paulo. 25 a 31 de agosto de 2011. Disponível em [http://pib.socioambiental.org/anexos/20828\\_20110825\\_104201.pdf](http://pib.socioambiental.org/anexos/20828_20110825_104201.pdf) Consulta em 6/9/2012.
- 51 FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (direção) (1998). *História da alimentação*. 885 p. Tradução de Machado, Luciano Vieira e Teixeira, Guilherme J. F. São Paulo, Estação Liberdade.
- 52 FONTANA, Riccardo (1996). *O Brasil de Américo Vespúcio*. 2ª Ed. 300p. Brasília, Editora e Gráfica Positiva.
- 53 FONTES, Ofélia (1976). *O índio brasileiro*. 80p. Rio de Janeiro, Primor.
- 54 FOOD IN EVERY COUNTRY – United States Native Americans. Disponível em <http://www.foodbycountry.com/Spain-to-Zimbabwe-Cumulative-Index/United-States-Native-Americans.html#b> Consulta em 4/3/2013.
- 55 FULTON, Matthew (2010). Native American hunting techniques. Helium. Disponível em <http://www.helium.com/items/1826290-native-american-hunting> Consulta em 22/3/2013.
- 56 GALVÃO, Eduardo 1921-1976 (1979). *Encontro de sociedades: Índios e brancos do Brasil*. 300p. Prefácio de Darci Ribeiro. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- 57 GANDAVO, Pero de Magalhães c. 1540-c. - 1580 (1980). *Tratado da Terra do Brasil; História da Província Santa Cruz*. 150 p. Belo Horizonte, Edit. Itatiaia; São Paulo, Edit. da Universidade de São Paulo.
- 58 GERAQUE, Eduardo (2007). Índio cultivava sementes há 6.100 anos. In: POVOS INDÍGENAS NO BRASIL Fonte FSP, Ciência, p. A12.

- Disponível em <http://pib.socioambiental.org/en/noticias?id=44692>  
Consulta em 5/09/2012.
- 59 GIBBS, Dawn. (2012). Native American Tools & Weapons. Disponível em [http://www.ehow.com/list\\_5925267\\_native-american-tools-weapons.html](http://www.ehow.com/list_5925267_native-american-tools-weapons.html) Consulta em 6/3/2013
- 60 GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia (2008). *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. 393p. Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História. Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos. Disponível em <http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf;jsessionid=C48603F9DCF C3E4D00BE2E40E467800B?sequence=1> Consulta em 22/8/2012.
- 61 GLOBO.COM (2006). Menino sobrevive oito dias em buraco comendo terra. Disponível em <http://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,AA1392329-5598-259,00.html> Consulta em 22/9/2012.
- 62 GOODCHILD, Peter (1999). *Survival skills of the North American indians*. 241p. 2<sup>nd</sup> ed. Chicago, Chicago Review Press.
- 63 GUEDES, Max Justo & COUTO, Jorge (2000). *Cultura indígena – pesca*. Revista “Cabral – O viajante”, 5<sup>a</sup> edição. Este texto é de autoria de Max Justo Guedes e Jorge Couto e faz parte do catálogo da exposição “Descobrimento do Brasil” (promovida pela Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimentos Portugueses) realizada na Igreja da Graça, em Santarém, Portugal. Disponível em [https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:cOCr9pUVEY4J:www.projetomemoria.art.br/PedroAlvaresCabral/docsmundo5b.doc+cultura+ind%C3%ADgena+\(ca%C3%A7a+e+pesca+TwMNv4m83kOzV9FNv2a9Idb1h8g](https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:cOCr9pUVEY4J:www.projetomemoria.art.br/PedroAlvaresCabral/docsmundo5b.doc+cultura+ind%C3%ADgena+(ca%C3%A7a+e+pesca+TwMNv4m83kOzV9FNv2a9Idb1h8g).  
Consulta em 20/9/2012.
- 64 GUMILLA, Joseph 1686-1750 (1745). *El Orinoco ilustrado, y defendido, historia natural, civil y geographica de este gran rio, y sus caudalosas vertientes, gobierno, usos y costumes de los índios sus habitantes*. Tomo Segundo, Segunda Impression. 428 p. Madrid, Manuel Fernandez.

- 65 GUMILLA, Joseph 1686-1750 (1791). *Historia natural, civil y geográfica de las naciones situadas en las riveras del río Orinoco*. Tomo I. 360 p. Barcelona, em La Imprenta de Carlos Gibert y Tutó. file:///C:/Documents%20and%20Settings/user/eus%20documentos/Downloads/El%20Orinoco%20ilustrado%20y%20defendido%20%20Historia%20natural,%20civil%20y%20geographica%20de%20...%20%20Jos%C3%A9%20Gumilla%20-%20Google%20Livros.htm [http://books.google.com.br/books/reader?id=h\\_Ax\\_de6uIgC&hl=pt-BR&printsec=frontcover&output=reader&source=gbs\\_atb\\_hover&pg=GBS.PP7](http://books.google.com.br/books/reader?id=h_Ax_de6uIgC&hl=pt-BR&printsec=frontcover&output=reader&source=gbs_atb_hover&pg=GBS.PP7). Consulta em 9/1/2012.
- 66 GUTIÉRREZ, Gloria Patricia Arango (2011). La entomofagia em Colombia. P. 171-199. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 67 HOUGH, Walter (1890). Aboriginal fire-making. In: *American Anthropologist*, Vol. 3, No. 4 (Oct., 1890), pp. 359-372. Disponível em <http://www.arch.mcgill.ca/prof/sijpkes/arch528/fall2001/fire-making.pdf> Consulta em 9/7/2013
- 68 HOUGH, Walter (s/data). Fire-making apparatus in the U. S. National Museum. Disponível em <http://ia700304.us.archive.org/15/items/firemakingappara00houguoft/firemakingappara00houguoft.pdf> Consulta em 13/8/2013
- 69 HUNT, W. Ben 1888-1970 (2010). *Native American Survival Skills*. 288p. New York, Skyhorse Publishing Inc.
- 70 JARDIM, Gontran da Veiga (1967). Comida não falta no mato e no rio. *Correio da Manhã*, 6/12/1967. 1º Caderno, p. 11. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/noticias?id=89410> Consulta em 7/9/2012.
- 71 JONES, David E. (2007). *Poison arrows: Nort american Indian hunting and warfare*. Austin, Texas: University Texas Press. Disponível em <http://books.google.com.br/books?id=m2v8akdyZfwC&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=false> Consulta em 27/8/2012.
- 72 JOSÉ, Oiliam (1965). *Indígenas de Minas Gerais – Aspectos sociais, políticos e etnológicos*. 217 p. Belo Horizonte, Edições MP.
- 73 KANINDÉ ASSOCIAÇÃO DE DEFESA SOCIOAMBIENTAL (2006). *Ikolen. Diagnóstico Etnoambiental e Participativo e Plano de*

- Gestão da Terra Indígena Igarapé Lourdes. Rondônia (Kanindé, 2006) e texto do relatório de Lars Lovold e Elisabeth Forseth (ítems “Organização social” e “Cosmologia”). Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/ikolen/print> Consulta em 29/8/2012.
- 74 KATZ, Esther (2011). Prefácio. p. 9-16. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 75 KERR, W. E; POSEY, D. A.; WOLTER FILHO, W (1978). Cupá, ou cipó-babão, alimento de alguns índios amazônicos. *Acta Amazônica*, N° 8-4. Disponível em <http://acta.inpa.gov.br/fasciculos/8-4/PDF/v8n4a23.pdf> Consulta em 11/09/2012.
- 76 KNIVET, Anthohy 1560 – c. 1649 (2008). *As incríveis aventuras e estranhos infortúnios de Anthony Knivet*. 2ª Ed. 255p. Organização, introdução e notas de Sheila Moura Hue; Tradução Vivien Kogut Lessa de Sá. Rio de Janeiro, Zahar.
- 77 KNOWLTON’S RANGERS (2011). The Cherokee Blowgun. Disponível em [http://knowlton-rangers.newsvine.com/\\_news/2011/01/22/5897263-the-chokeee-blowgun](http://knowlton-rangers.newsvine.com/_news/2011/01/22/5897263-the-chokeee-blowgun) Consulta em 8/7/2013.
- 78 LEITE, Maurício Soares (2007). *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica [online]*. 239 p. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. ISBN 978-85-7541-137-7.
- 79 LEON, Anastasia. Inuit fishing tools. Disponível em [http://www.ehow.com/list\\_6789215\\_inuit-fishing-tools.html](http://www.ehow.com/list_6789215_inuit-fishing-tools.html) Consulta em 7/3/2013.
- 80 LEÓN-PORTILLA, Miguel (1968). *Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares*. 202p. Mexico, Fondo de Cultura Económica.
- 81 LÉRY, Jean de 1534-1611 (1980). *Viagem à terra do Brasil*. 303 p. Belo Horizonte, Edit. Itatiaia; São Paulo, Edit. da Universidade de São Paulo.
- 82 LIENHARD, Jon H. No. 620. The indian canoe. Disponível em <http://www.uh.edu/engines/epi1620.htm> Consulta em 20/3/2013.
- 83 LIMA, Cláudia (1999). *Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira*. 310p. 2ª Ed., Recife, Ed. da Autora.

- 84 LIMA, Oswaldo Gonçalves de (1975). *Pulque, balchê e pajuaru na etnobiologia das bebidas e dos alimentos fermentados*. 405p. Recife: Universidade Federal de Pernambuco.
- 85 LINASSI, Rossano & BORGUETTI, Bruna (2011). Antropoentomofagia: Um estudo sobre a potencialidade dos insetos como alimento no Brasil. p. 55-75. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora.
- 86 LUCIO, Rachel. Foods & tools of the Huron tribe. eHow. Disponível em [http://www.ehow.com/info\\_8377978\\_foods-tools-hurontribe.html](http://www.ehow.com/info_8377978_foods-tools-hurontribe.html) Consulta em 20/3/2013.
- 87 MCQUIRE, J. D. (2002). *A study of the primitive methods of drilling*. 136 p. Honolulu, Havai; University Press of the Pacific. ( From the report f the U. S. National Museum for 1894, pages 623-756, with figures 1-201).
- 88 MACEDO, Agenor F. de & VASCONCELOS, P. C. de (1935). *O índio Brasileiro*. 200 p. Rio de Janeiro, Ferreira de Mattos & Cia (Casa Mattos).
- 89 McCAFFERTY, Keith. Essential Survival Skills for Finding Food. Disponível em <http://www.survivaljunction.com/food-for-survival/finding-food/prepare-to-survive—essential-skills-for-finding-food.html> Consulta em 14/3/2013
- 90 MARCGRAVE, Jorge 1610-1644 (2008). Cardápio o indígena nordestino. 2ª Ed. Pág. 284-287. In: Cascudo, Luís da Câmara 1898-1986. *Antologia da alimentação no Brasil*. 304p. São Paulo: Global.
- 91 MARTIUS, Carl Friedrich Phillip Von (1844). Natureza, doenças, medicina e remédios dos índios brasileiros. Disponível em <http://www.brasiliana.com.br/obras/natureza-doencas-medicina-e-remedios-dos-indios-brasileiros-1844/preambulo/6/texto> Consulta em 19/9/2012.
- 92 MOERMAN, Daniel E. (2010). *Native American Ethnobotany*. Ninth edition, 927p. Portland; London, Timber Press.
- 93 MOERMAN, Daniel E. (2010). *Native american food plants – an ethnobotanical dictionary*. 455p. Portland; London, Timber Press.
- 94 MONTGOMERY, David (2008). *Native American crafts and skills – a fully illustrate guide to wilderness living and survival*. Second Edition, 215p. Guilford Connecticut, The Lions Press.

- 95 NATIVE AMERICAN WEAPONS. The indigenous people of the United States. Disponível em <http://www.warpaths2peacepipes.com/native-indian-weapons-tools/native-american-weapons.htm> Consulta em 20/3/2013.
- 96 NIEUHOF, Joan 1618-1672 (1981). *Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil*. 410 p. Belo Horizonte: Edit. Itatiaia; São Paulo: Edit. da Universidade de São Paulo.
- 97 NICKSON, Chris. Ancient American Indian Fishing Techniques. eHow. Disponível em [http://www.ehow.com/info\\_12085011\\_ancient-american-indian-fishing-techniques.html](http://www.ehow.com/info_12085011_ancient-american-indian-fishing-techniques.html) Consulta em 22/3/2013.
- 98 OJIBWA. (2011). Native American Netroots. Buffalo Hunting on the Northern Plains. Disponível em <http://www.nativeamericannetroots.net/diary/889/buffalo-hunting-on-the-northern-plains>. Consulta em 11/3/2013.
- 99 OLIVEIRA, Antonio Marco França et all (1986). Agentes destruidores de madeira. Pág. 99-278. In: *Manual de preservação de madeiras*. Vol 1. 342p. Coordenador Enio da Silva Lepage. São Paulo, Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo – Divisão de Madeiras.
- 100 OLIVEIRA, Jorge Eremites de (2011). *Acuri, a palmeira do índios Guató: Uma perspectiva arqueológica*. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul *Campus* de Dourados, Brasil. Equipo Naya. Disponível em <http://www.naya.org.ar/articulos/arqueo04.htm> Consulta em 19/9/2012.
- 101 OLIVEIRA, Jorge Eremites de (S/DATA). Guató. Cultura material. In: Povos Indígenas do Brasil Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/guato/1983> Consulta em 7/9/2012.
- 102 OLIVEIRA, Marlene de (S/DATA). Alcoolismo entre os Kaingáng: do sagrado e lúdico à dependência. In: *Seminário sobre alcoolismo e DST/AIDS entre os povos indígenas*. Artigo 7. Disponível em [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/57seminario\\_alcoolismo.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/57seminario_alcoolismo.pdf) Consulta em 26/10/2012.
- 103 ORICO, Osvaldo 1900-1981 (1972). *Cozinha amazônica – uma autobiografia do paladar*. 195 p. Universidade Federal do Pará, Coleção Amazônica, Série Ferreira Pena. Rio de Janeiro, Companhia Editora Americana.

- 104 PARRADO, Nando & RAUSE, Vince (2006). *Milagre nos Andes: 72 dias na montanha e minha longa volta para casa*. 276 p. Rio de Janeiro, Objetiva.
- 105 PEGGION, Edmundo Antonio (1999). Tenharim. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/tenharim/print> Consulta em 1/9/2012.
- 106 PEREIRA, Manuel Nunes 1892-1985 (1980). *Moronguêta: um Decameron indígena*. 2ª Ed.; vol. 1. p. 1-434. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira
- 107 PEREIRA, Manuel Nunes 1892-1985 (1980). **Moronguêta: um Decameron indígena**. 2ª Ed.; vol. 2. p. 435-840. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira
- 108 PEREIRA, Nunes 1892-1985 (1951). *História e vocábulos dos índios Uitoto*. Publicação nº 3, 34 p. Belém, Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará.
- 109 PEREIRA, Nunes 1892-1985 (1954). *Os índios Maués*. 174 p. Rio de Janeiro, Organização Simões
- 110 PEREIRA, Nunes 1892-1985 (1974). *Panorama da alimentação indígena: Comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileira*. 412 p. Rio de Janeiro, Livraria São José.
- 111 PIORSKI, Nivaldo Magalhães; CASTRO, Antonio Carlos Leal de; PINHEIRO, Claudio Urbano Bittencourt (2003). A prática da pesca entre grupos indígenas das bacias dos rios Pindaré e Turiaçu, no Estado do Maranhão, Nordeste do Brasil. *Boletim do Laboratório de Hidrologia* 16: 67-74. Disponível em [http://www.labohidro.ufma.br/upload\\_art/vol16\\_artigo08.pdf](http://www.labohidro.ufma.br/upload_art/vol16_artigo08.pdf) Consulta 28/8/2012.
- 112 PISO, Guilherme 1611-1678 (1957). *História natural e médica da Índia Ocidental*. 685p. Rio de Janeiro, Coleção de Obras Raras – Instituto Nacional do Livro – Ministério da Educação e Cultura.
- 113 POSEY, Darrell A. (1979). Kayapó controla inseto com uso adequado do ambiente. p. 47-57. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, nº 14, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 114 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (2011). *Almanaque Socioambiental. Parque Indígena do Xingu – 50 anos*. 316p. São Paulo, Instituto Socioambiental. Disponível em

- <http://pt.scribd.com/doc/87459949/5/povos-indigenAs-no-pArque-indigenA-do-xingu> Consulta em 6/9/2012.
- 115 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Apiaká. Atividades econômicas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/apiaka/56> Consulta 1/9/2012
- 116 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Araweté. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/es/povo/arawete/99> Consulta em 5/9/2012.
- 117 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (2003). Base da FAB no Xingu pode ser centro de pesquisa.fonte: Midianews-Cuiabá-MT. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/en/noticias?id=10020> Consulta em 7/9/2012.
- 118 POVOS INDÍGENAS DO BRASIL (S/DATA). Cinta Larga. Ciclos de produção e produção de ciclos. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/cinta-larga/425> Consulta em 7/9/2012.
- 119 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Deni. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/deni/478> Consulta em 28/8/2012.
- 120 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Jiahui. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/jiahui/1332> Consulta em 6/9/2012.
- 121 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Kaixana. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kaixana/2079> Consulta em 4/9/2012.
- 122 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Karipuna do Amapá. Actividades productivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/es/povo/karipuna-do-amapa/383> Consulta em 5/9/2012.
- 123 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Katukina Pano. Homens e mulheres, vida doméstica. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/katukina-pano/1888> Consulta em 4/9/2012.



- 124 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Kaxinawá. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kaxinawa/401> Consulta em 3/9/2012.
- 125 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Kayapó. Atividades masculinas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kayapo/184> Consulta em 3/9/2012.
- 126 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Kuikuro. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kuikuro/715> Consulta em 3/9/2012
- 127 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Machineri. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/manchineri/723> Consulta em 6/9/2012.
- 128 POVOS INDÍGENAS DO BRASIL (S/DATA). Makurap. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/makurap/print> Consulta em 6/12/2012.
- 129 POVOS INDÍGENAS DO BRASIL (S/DATA). Makuxi. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/makuxi/740> Consulta em 4/09/2012.
- 130 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Matipu. Alimentação e plantas medicinais. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/matipu/765> Consulta em 6/9/2012.
- 131 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Matsés: Hunting and fishing activities. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/en/povo/matses/1958>. Consulta 28/8/2012.
- 132 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Mundukuru. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/munduruku/799> Consulta em 4/9/2012.
- 133 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Mundukuru. Aspectos culturais. Disponível em

- <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/munduruku/798> Consulta em 4/9/2012
- 134 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (2005). Notícias: Negócio apimentado. Fonte: ISA-Socioambiental.org-São Paulo-SP Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/noticias?id=15737> Consulta em 5/9/2012.
- 135 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Nukini. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/nukini/828> Consulta em 4/9/2012.
- 136 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Panará – Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/panara/590> Consulta em 28/8/2012.
- 137 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Paresi. Atividades econômicas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/paresi/2041> Consulta em 3/9/2012.
- 138 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Piscicultura indígena no alto rio Negro. Pesca. Métodos de pesca. Disponível em <file:///C:/Documents%20and%20Settings/user/Meus%20documentos/Downloads/pesca%20no%20alto%20rio%20negro.htm> Consulta em 29/8/2012.
- 139 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Rikbaktsa. Atividades econômicas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/rikbaktsa/352> Consulta em 1/9/2012
- 140 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Shanenawa. Atividades econômicas e alimentação. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/shanenawa/2177> Consulta em 5/9/2012.
- 141 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Surui Paiter. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/surui-paiter/856> Consulta em 4/9/2012.
- 142 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Tupinambás de Olivença. Disponível em

- <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/tupinamba/2211> Consulta em 29/8/2012.
- 143 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (2002). Tuyuka. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/tuyuka/print> Consulta em 29/8/2012.
- 144 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Uru-eu-wau-wau. Atividades produtivas. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/uru-eu-wau-wau/1132>. Consulta em 31/8/2012.
- 145 POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (S/DATA). Xavante. Economia e meio ambiente. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xavante/1162> Consulta em 4/9/2012.
- 146 QUILES, Manuel Ignacio (1999). Mansidão de Fogo. Aspectos etnopsicológicos do comportamento alcoólico entre os Bororó. In: Seminário sobre alcoolismo e DST/AIDS entre os povos indígenas. Artigo 10. Disponível em [http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/57seminario\\_alcoolismo.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/57seminario_alcoolismo.pdf) Consulta em 26/10/2012.
- 147 RAMOS, André (2003). Munduruku. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/munduruku/print> Consulta em 4/9/2012.
- 148 RAMOS-ELORDUY, Julieta (2011). Evolución de la comercialización de insectos comestibles. p. 103-122. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 149 RAMOS-ELORDUY, Julieta & MORENO, José Manuel Pino (2011). Alcande y significado del valor nutritivo de insectos comestibles de México. p. 77-92. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 150 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1976). O pão da selva. p. 14-20. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 1, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 151 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). A soberba arte de modelar a cerâmica. p. 22-27. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 2, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.

- 152 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Cultura. p. 20-21. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 2, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 153 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Cultura. p. 32-33. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 4, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 154 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Cultura. p. 44-45. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 5, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 155 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Fogo – Cultura. p. 50-51. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio
- 156 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Curare – O silencioso veneno da Amazônia. p. 57-63. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio
- 157 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Fogo – Mistério que a madeira esconde. p. 41-48. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 158 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Kiki – Ritual sem hora para acabar. p. 58-61. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 2, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 159 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Língua e ‘batepau’ unem os Terêna ao passado. p. 2-6. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 4, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 160 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Marúbo. p. 64. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 2, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 161 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Maternidade e infância no mundo tribal. p. 46-50 In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 4, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio
- 162 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). O convívio íntimo com as águas. p. 2-8. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 163 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). O fabrico simples de vinhos e cerveja tropicais. p. 56-64 In: *Revista de*

- Atualidade Indígena*, ano I, nº 5, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 164 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Paparuto – Bolo que alimenta uma aldeia. P. 33-36 In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 165 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Sal vegetal. p. 14-16. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 6, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 166 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Simbiose social na Amazônia. p. 40-43 In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 4, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 167 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1977). Titiyó. p. 64. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano I, nº 3, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 168 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). A arte Yanoama de fabricar utensílios. p. 43-51. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, nº 12, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 169 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). A curiosa dieta dos Yanomámi. p. 2-8. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, nº 9, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 170 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Antropofagia. p. 9-16. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, nº 10, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 171 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Barragem inunda a terra dos Parakanã. p. 17-27. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, nº 12, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 172 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Cuatá, o apreciado prato dos Yanoama. p. 61-64. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, nº 13, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 173 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Cultura. p. 26-27. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, nº 11, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 174 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Cultura. p. 38-39. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, nº 12, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 175 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Depoimento de quatro séculos: Bravura e destreza dos Tupinambá impressionam os

- franceses. p. 11-14. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 13, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 176 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1978). Uso equilibrado dos bens evita excessos que entulham lixo. p. 57-63. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano II, n° 11, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 177 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). Aventuras de um índio que se tornou sertanista. p. 50-58. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 19, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 178 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). Comportamento social dos Parakanã. P. 26-33. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 19, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 179 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). Cultura. Gestos. p.14. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 14, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio
- 180 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). Cultura. Ariranha. p. 15. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 14, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio
- 181 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). Haló' Té Sú. A difícil transição cultural. p. 41-48 In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 16, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 182 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). O taquaral sagrado. p. 2-10. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 14, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 183 REVISTA DE ATUALIDADE INDÍGENA (1979). Os Bakairi – Máscaras, danças e rituais. p. 2-8. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, n° 17, 58p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 184 REAGAN, Albert B. Hunting and Fishing of Various Tribes of Indians. p. 443-448. Transactions of the Kansas Academy of Science (1903). Vol. 30, Apr. 18, 1919 - Feb. 19, 1921 Disponível em <http://www.jstor.org/stable/3624095> Consulta em 13/3/2013.
- 185 RIBEIRO, Berta G. 1924-1997 (1979). *Diário do Xingu*. 265 p. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- 186 RIGO, Neide (2008). Oficina culinária dos guaranis. Fonte: Come-se blog spot. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/es/noticias?id=53167> Consulta em 7/9/2012.

- 187 RODRIGUES, João Barbosa (1885). Rio Jauapery, pacificação dos crichanás. 286p. Rio de Janeiro: Impr. Nac. Disponível em <http://archive.org/stream/riojauaperypaci00rodrgoog#page/n10/mode/1up>. Consulta em 23/2/2012
- 188 SAN MARTIN, E. (2001). *A viagem do pirata Richard Hawkins*. 429 p. Porto Alegre, Artes e Ofícios.
- 189 SÁNCHEZ-SALINAS, Sinthia; méndez, Ramón Mariaca; COSTA-NETO, Eraldo Medeiros & GÓMEZ, Laura Huicochea (2011). Práticas locais sobre el consumo de insectos em la cabecera municipal de Simojovel de Allende, Chiapas, México. p. 223-240. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 190 SANTOS, Gilton Mendes dos (2011). Nem humanos nem insetos. Aspectos de cosmologia e formas alimentares indígenas: O caso Enawene da Amazônia Meridional. p. 155-169. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 191 SAT TOTAL (2001). Angelina: os meus filhos adoram comer insetos. Disponível em <http://sattotal.blogspot.com.br/2011/07/angelina-os-meus-filhos-adoram-comer.html> Consulta 10/12/2012.
- 192 SCHICKLER, Gilberto (2011). Nutrinsecta: Trajetória e metas. P. 93-101. In: COSTA NETO, Eraldo Medeiros. *Antropoentomofagia: Insetos na alimentação humana*. 255p. Feira de Santana. UEFS Editora. 2011.
- 193 SEEGER, Anthony (2003). Kisêdjê. Disponível em <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kisedje/print> Consulta em 5/9/2012.
- 194 SILVA, Alcionilio Bruzzi Alves da 1901-1987 (1962). *A civilização indígena dos Uaupés*. 496 p. São Paulo, Linográfica Editora.
- 195 SMALL BUT DEADLY: TRAPS, SNARES, AND OTHER DEVICES. Disponível em <http://www.texasbeyondhistory.net/kids/hunting/trap.html> Consulta em 23/3/2013.
- 196 SMITHSONIAN MARINE STATION AT FORT PIECE. *Teredo navalis*. Disponível em [http://www.sms.si.edu/irlspec/Teredo\\_navalis.htm](http://www.sms.si.edu/irlspec/Teredo_navalis.htm) Consulta em 8/6/2013.

- 197 SOUSA, Gabriel Soares de 1540-1590. (1971). *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 4ª ed. 389p. São Paulo, Cia Editora Nacional, Editora da Universidade de São Paulo.
- 198 SOUSTELLE, Jacques 1912-1990. (1991). *La vida cotidiana de los aztecas em vésperas de la conquista*. 283 p. Octava reimpresión. Mexico, Fondo de Cultura Economica.
- 199 SPATI, Fred (1979). Viagem pelo rio imaginário. p. 33-41. In: *Revista de Atualidade Indígena*, ano III, nº 17, 64p. Brasília, Fundação Nacional do Índio.
- 200 SPIX, Johan Baptiste Von 1781-1826 & MARIUS, Carlos Frederico Philippe Von 1794-1868 (1938). *Através da Bahia – Excerptos da obra Reise in Brasilien*; transladados ao português pelos Drs. Pirajá da Silva e Paulo Wolf; Trabalho apresentado no 5º Congresso Brasileiro de Geografia; Biblioteca Pedagógica Brasileira, série 5ª, vol. 118, 3ª Ed. 342 p. São Paulo, Cia Editora Nacional.
- 201 STADEN, Hans séc. XVI (1974). *Duas viagens ao Brasil*. 216 p. Belo Horizonte, Edit. Itatiaia; São Paulo, Universidade de São Paulo.
- 202 STARKS, Philip T. B and SLABACH, Brittany L. (2012). Would you like a side of dirt with that? *Scientific American*. The science of health. May 25, 2012. Disponível em <http://www.scientificamerican.com/article.cfm?id=would-you-like-side-dirt-eating-soil> Consulta em 17/3/2013.
- 203 STICK, David. Fort Raleigh – National Historic Site. Indian fishing and hunting. Disponível em <http://www.nps.gov/fora/forteachers/indian-fishing-and-hunting.htm> Consulta em 8/3/2013.
- 204 TEIXEIRA, Duda (2012). O grande salto no abismo. p. 166-172 In: *Revista Veja*, Edição 2300, ano 45, nº 51, 19 de dezembro de 2012, 194p. São Paulo, Editora Abril.
- 205 TEIXEIRA, Duda (2013). Os ossos do capitalismo. p. 116-117 In: *Revista Veja*, Edição 2322, ano 46, nº 21, 22 de maio de 2013, 142 p. São Paulo, Editora Abril.
- 206 THE FOOD INSECTS NEWSLETTER (1994). Some Insect Foods of the American Indians: And How the Early Whites Reacted to Them. November 1994. Volume 7, Issue #3. Disponível em [http://www.hollowtop.com/finl\\_html/amerindians.htm](http://www.hollowtop.com/finl_html/amerindians.htm) Consulta em 30/3/2013.



- 207 THE TOMAHAWK. The indigenous people of the United States. Disponível em <http://www.warpaths2peacepipes.com/native-indian-weapons-tools/tomahawk.htm> Consulta em 20/3/2013.
- 208 THEVET, André 1502-1590 (2009). *A cosmografia universal de André Thevet, cosmógrafo do Rei*. 186 p. Coleção Franceses no Brasil – Séculos XVI e XVII, vol. II. Rio de Janeiro, Batel; Fundação Darci Ribeiro.
- 209 TOOLS & WEAPONS OT HE PLAIN INDIANS. Disponível em [http://www.kawvalley.k12.ks.us/schools/rjh/marneyg/archived\\_projects/02\\_plains-history/02\\_jmckenzie\\_weapons.htm](http://www.kawvalley.k12.ks.us/schools/rjh/marneyg/archived_projects/02_plains-history/02_jmckenzie_weapons.htm) Consulta em 22/3/2013.
- 210 UN NEWS CENTRE. The latest buzz: eating insects can help tackle food insecurity, says FAO. Disponível em <http://www.un.org/apps/news/story.asp?NewsID=44886&Cr=food+security&Cr1=#.UZIYVKJQEeqM> Consulta em 14/5/2013.
- 211 VIEGAS, Susana de Matos (2006). Nojo, prazer e persistência: Beber fermentado entre os Tupinambá de Olivença (Bahia). In: Revista de História 154 (1º - 2006), 151-188. Disponível em <http://www.revistasusp.sibi.usp.br/pdf/rh/n154/a07n154.pdf>. Consulta em 26/10/2012.
- 212 VILLAS BOAS, Orlando (1914-2002) & VILLAS BOAS, Cláudio (1916-1998) (1975). *Xingu: os índios, seus mitos*. 232p. Edit. Edibolso, São Paulo.
- 213 WACHMAN, Monica. Native fishing tools. Disponível em [http://www.ehow.com/list\\_6729497\\_native-fishing-tools.html](http://www.ehow.com/list_6729497_native-fishing-tools.html) Consulta em 7/3/2013.
- 214 WALKER, Alexander (1822). Colombia, being a geographical, statistical, commercial, and political account of that country, adapted for the general reader, the merchant, and the colonist. Vol. I, 707p. London, Baldwin, Cradock, and Joy. Disponível em <http://archive.org/stream/colombiabeinggeo01walk#page/607/mode/1up> Consulta em 24/9/2012.
- 215 WHO WERE THE TIMUCUAS? Disponível em <http://pelotes.jea.com/intimuchtm.htm> Consulta em 17/3/2013.
- 216 WEIRS. Disponível em <http://bcheritage.ca/pacificfisheries/techno/weir.html> Consulta em

04/3/2013

- 217 WIKIPEDIA. Abelha. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Abelha> Consulta em 25/8/2012.
- 218 WIKIPEDIA. Antropofagia. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Antropofagia> Consulta em 24/4/2013.
- 219 WIKIPEDIA. Arma branca. Disponível em [http://pt.wikipedia.org/wiki/Arma\\_branca](http://pt.wikipedia.org/wiki/Arma_branca) Consulta em 29/7/2013.
- 220 WIKIPEDIA. Átlatl. Disponível em <http://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81tlatl> Consulta em 22/11/2012.
- 221 WIKIPEDIA. Besouro. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Besouro> Consulta em 25/8/2012.
- 222 WIKIPEDIA. Bow drill. Disponível em [http://en.wikipedia.org/wiki/Bow\\_drill#Pump\\_drill](http://en.wikipedia.org/wiki/Bow_drill#Pump_drill) Consulta em 8/7/2013.
- 223 WIKIPEDIA. Bull boat. Disponível em [http://en.wikipedia.org/wiki/Bull\\_Boat](http://en.wikipedia.org/wiki/Bull_Boat) Consulta em 24/6/2013.
- 224 WIKIPEDIA. Ceramics of indigenous peoples of the Americas. Disponível em [http://en.wikipedia.org/wiki/Native\\_American\\_pottery](http://en.wikipedia.org/wiki/Native_American_pottery) Consulta em 27/7/2013.
- 225 WIKIPEDIA. Culinária do Brasil. Disponível em [http://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_do\\_Brasil#cite\\_note-trempe-6](http://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria_do_Brasil#cite_note-trempe-6) Consulta em 22/8/2012.
- 226 WIKIPEDIA. Fogo. Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Fogo> Consulta em 20/7/2013.
- 227 WIKIPEDIA. Formiga. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Formiga> Consulta em 25/8/2012.
- 228 WIKIPEDIA. Gafanhoto. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Gafanhotos> Consulta em 25/8/2012.
- 229 WIKIPEDIA. Kaiak. Disponível em <http://en.wikipedia.org/wiki/Kayak> Consulta em 6/3/2013.
- 230 WIKIPEDIA. Larva. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Larvas> Consulta em 25/8/2012.
- 231 WIKIPEDIA. Mamão. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Mam%C3%A3o> Consulta em 17/12/2012.
- 232 WIKIPEDIA. Maná (Bíblia). Disponível em [http://pt.wikipedia.org/wiki/Man%C3%A1\\_\(B%C3%ADblia\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Man%C3%A1_(B%C3%ADblia))

- Consulta em 23/8/2012.
- 233 WIKIPEDIA. Mandioca. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Mandioca>. Consulta em 1/9/2012.
- 234 WIKIPEDIA. México. Disponível em <http://en.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9xico> Consulta em 6/6/2013.
- 235 WIKIPEDIA. Milho. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Milho>. Consulta em 25/8/2012.
- 236 WIKIPEDIA. Metamorfose. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Metamorfose> Consulta em 25/8/2012.
- 237 WIKIPEDIA. North American Hunting Technologies. Disponível em [http://en.wikipedia.org/wiki/North\\_American\\_hunting\\_technologies#Paleo-Indian\\_weapons\\_technologies](http://en.wikipedia.org/wiki/North_American_hunting_technologies#Paleo-Indian_weapons_technologies) Consulta em 22/03/2013.
- 238 WIKIPEDIA. Noz. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Noz> Consulta em 29/6/2013.
- 239 WIKIPEDIA. Plain indians. Disponível em [http://en.wikipedia.org/wiki/Plains\\_Indians#Hunting\\_on\\_the\\_Plains](http://en.wikipedia.org/wiki/Plains_Indians#Hunting_on_the_Plains). Consulta em 8/3/2013.
- 240 WIKIPEDIA. Pocahontas. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Pocahontas> Consulta em 21/5/2013.
- 241 WIKIPEDIA. Pottery. Disponível em <http://en.wikipedia.org/wiki/Pottery#History> Consulta em 27/07/2013.
- 242 WIKIPEDIA. Povos ameríndios. Disponível em [https://pt.wikipedia.org/wiki/Povos\\_amer%C3%ADndios](https://pt.wikipedia.org/wiki/Povos_amer%C3%ADndios) Consulta em 20/7/2013.
- 243 WIKIPEDIA. Quipo. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Quipo> Consulta em 21/7/2013.
- 244 WIKIPEDIA. Timbó. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Timb%C3%B3> Consulta em 28/8/2012.
- 245 WIKIPEDIA. Zarabatana. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Zarabatana> Consulta em 29/7/2013.
- 246 YOST, Donna (s/data). Native american hunting & fishing – Fishing. Disponível em [http://www.ehow.com/about\\_6298186\\_native-american-hunting-fishing.html#page=3](http://www.ehow.com/about_6298186_native-american-hunting-fishing.html#page=3) Consulta em 25/2/2013.
- 247 YOST, Donna (s/data). Native american hunting & fishing – ice fishing. Disponível em [http://www.ehow.com/about\\_6298186\\_native-american-hunting-fishing.html#page=6](http://www.ehow.com/about_6298186_native-american-hunting-fishing.html#page=6). Consulta em 25/2/2013.

- 248 YOST, Donna (s/data). Native american hunting & fishing – Tools for hunting. Disponível em [http://www.ehow.com/about\\_6298186\\_native-american-hunting-fishing.html#page=2](http://www.ehow.com/about_6298186_native-american-hunting-fishing.html#page=2) Consulta em 25/2/2013.
- 249 YOUNG, Don. Indians' Weapons & Tools. Disponível em [http://www.ehow.com/info\\_8148189\\_indians-weapons-tools.html](http://www.ehow.com/info_8148189_indians-weapons-tools.html) Consulta em 6/3/2013.
- 250 YUUNGNAQPIALLERPUT – The Way We Genuinely Live (s/data). Masterworks of Yupik Science and Survival. Neqkiuryaraq neqneqllu qemagciyaraq – Food preparation and storage.. Disponível em <http://www.yupikscience.org/5fishcamp/5-1a.html>. Consulta em 27/2/2013.
- 251 YUUNGNAQPIALLERPUT – The Way We Genuinely Live (s/data). Masterworks of Yupik Science and Survival. Neqliyalriit – Those who are going to fish camp. Disponível em <http://www.yupikscience.org/5fishcamp/index.html> Consulta em 27/2/2013.
- 252 YUUNGNAQPIALLERPUT – The Way We Genuinely Live (s/data). Masterworks of Yupik Science and Survival. Qaluyaraq Manaryaraq – Ilu. Dipnetting and fishing through the ice. Disponível em <http://www.yupikscience.org/9fallfishing/9-2.html> Consulta em 26/2/2013.
- 253 YUUNGNAQPIALLERPUT – The Way We Genuinely Live (s/data). Masterworks of Yupik Science and Survival. Taluyat Fish traps. Disponível em <http://www.yupikscience.org/9fallfishing/9-1.html> Consulta em 26/2/2013.
- 254 YUUNGNAQPIALLERPUT – The Way We Genuinely Live (s/data). Masterworks of Yupik Science and Survival. Yaqulegcuryaraq – Bird hunting. Disponível em <http://www.yupikscience.org/6birds/6-1.html> Consulta em 26/02/2013.
- 255 YUUNGNAQPIALLERPUT – The Way We Genuinely Live (s/data). Masterworks of Yupik Science and Survival. Yaqulegnet – Things made from birds. Disponível em <http://www.yupikscience.org/6birds/6-2.html> Consulta em 26/2/2013.
- 256 ZABARENKO, Deborah (2013). Cannibalism at Jamestown. In: Pacific Standard, May 6, 2013. Disponível em

<http://www.psmag.com/culture/cannibalism-at-jamestown-57157/>  
Consulta em 7/5/2013.