



MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E COMUNICAÇÕES
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI
PROGRAMA DE PÓS – GRADUAÇÃO EM DIVERSIDADE
SOCIOCULTURAL

Josiane Otaviano Guilherme

CUA'GÜ ÜANEGÜARÜ I TCHIBÜARÜ PORA'ÉRÜÜ. NGĚĀTAGÜ
TICUNAGÜ ARÜ POPERANÍ' RÜ NA NANAPORA'Ē' I BACA'ĀNE'ĒRÜ
MAYUGÜ ARÜ I ALTO SOLIMÕESWA

CONHECIMENTOS AGRÍCOLAS E SOBERANIA ALIMENTAR: O PAPEL
DAS MULHERES TICUNA NO FORTALECIMENTO DA AGROBIODIVERSIDADE
INDÍGENA NO ALTO SOLIMÕES

BELÉM, PARÁ

2025

JOSIANE OTAVIANO GUILHERME

**CUA'GÜ ÜANEGÜARÜ I TCHIBÜARÜ PORA'ÉRÜÜ. NGĒÁTAGÜ
TICUNAGÜ ARÜ POPERANIÍ' RÜ NA NANAPORA'É' I BACA'ÁNE'ÉRÜ
MAYUGÜ ARÜ I ALTO SOLIMÕESWA**

**CONHECIMENTOS AGRÍCOLAS E SOBERANIA ALIMENTAR: O PAPEL
DAS MULHERES TICUNA NO FORTALECIMENTO DA AGROBIODIVERSIDADE
INDÍGENA NO ALTO SOLIMÕES**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural do Museu Paraense Emílio Goeldi, como requisito para obtenção de título de Mestre. Linha de pesquisa: Povos Indígenas e populações tradicionais.

Orientadora: Dr.^a Claudia Leonor López Garcés

BELÉM, PARÁ

2024

Ficha catalográfica

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com o ISBD
Serviço de Biblioteca do Museu Paraense Emílio Goeldi
Gerada mediante os dados fornecidos pelo autor**

G953m Guilherme, Josiane Otaviano

Conhecimentos agrícolas e soberania alimentar: o papel das mulheres
Ticuna no fortalecimento da agrobiodiversidade indígena no Alto Solimões./
Josiane Otaviano Guilherme. - Belém, 2024.

93 f. : il. color.

Orientador(a): Dra. Claudia Leonor López Garcés.

Dissertação (Mestrado) - Museu Paraense Emílio Goeldi, Programa
de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural - PPGDS, Belém, 2024.

1 . Mulheres Ticuna. 2. Agrobiodiversidade. 3. Conhecimentos indígenas.
4. Soberania Alimentar,. 5. Fortalecimento cultural. I. López Garcés, Claudia
Leonor. II. Título.

CDD 20 ed. 306.089



Programa de
Pós-Graduação em
Diversidade Sociocultural
PPGDS

**MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÕES
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DIVERSIDADE SOCIOCULTURAL**

**ATA DA COMISSÃO EXAMINADORA DA DISSERTAÇÃO DE MESTRADO DO PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO EM DIVERSIDADE SOCIOCULTURAL – PPGDS/MPEG.**

DISCENTE: Josiane Otaviano Guilherme

ORIENTADOR: Profa. Dra. Claudia Leonor López Garcés

No dia 23 de janeiro de 2025 às 14h00, reuniu-se online, a Comissão Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural (PPGDS) para avaliar discente **Josiane Otaviano Guilherme** pela apresentação da sua dissertação de mestrado denominada: “Conhecimentos agrícolas e soberania alimentar. O papel das mulheres Ticuna no fortalecimento da agrobiodiversidade indígena no Alto Solimões”. A Comissão Examinadora foi composta, segundo o que determina o Regimento Interno do Programa, pelos docentes: **Presidente da Banca:** Profa. Dra. Claudia Leonor López Garcés – PPGDS/MPEG; **1º membro:** Prof. Dr. Wilson Eduardo Gómez Pulgarín – (Instituto Caro y Cuervo – Colômbia); **2º membro:** Profa. Dra. Pascale de Robert – (PPGDS/MPEG - IRD); **3º membro (suplente):** Prof. Dr. Márcio Meira – (PPGDS/MPEG). Após a apresentação da dissertação pela discente foi dada a palavra aos Examinadores para arguição, tendo a candidata respondido às perguntas formuladas.

Logo após o exame, reuniu-se a Comissão Examinadora para proceder ao julgamento, atribuindo os seguintes pareceres: **1º membro:** Aprovado* (X); Aprovado com restrições (); Reprovado (); **2º membro:** Aprovado (X); Aprovado com restrições () Reprovado (). Em atendimento ao que estabelece o Artigo 54 do Regimento Interno do PPGDS a dissertação de mestrado da discente foi considerada: **Aprovada**

Nada mais havendo a tratar, a Presidente da Banca Examinadora deu por encerrados os trabalhos, sendo lavrada a presente ata, devidamente assinada pela Presidente, examinadores e discente.

Belém, 23 de janeiro de 2025.

Presidente: Profa. Dra. Claudia Leonor López
Garcés
CPF: 698.575.631-04

Discente: Josiane Otaviano Guilherme
CPF: 642.237.952-87



Programa de
Pós-Graduação em
Diversidade Sociocultural
PPGDS

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÕES
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DIVERSIDADE SOCIOCULTURAL

Examinadores:

Prof. Dr. Eduardo Gómez-Pulgarín (Membro Externo)
CPF: 70301338205

Prof. Dr. Márcio Meira (suplente)
CPF:

Prof. Dra. Pascale de Robert (Membro
Interno)
CPF: 511126472-87

* Artigo 54º - A Dissertação de Mestrado será considerada "Aprovada" ou "Não Aprovada", com a manifestação da banca examinadora registrada em Ata.

§1º - Em caso de não aprovação, o discente terá uma segunda oportunidade para apresentar a Dissertação, num período máximo de 3 (três) meses, a contar da data da primeira defesa. A nova versão da Dissertação deve ser entregue à Secretaria do Programa e será apreciada pela mesma banca examinadora.

§2º - Em caso de não entrega da nova versão da Dissertação no prazo estabelecido, ou em caso de não aprovação nesta segunda chance, o discente será automaticamente desligado do curso.

Artigo 55º - A banca examinadora poderá conferir destaque à Dissertação que reconhece como excepcional, com a menção "Recomendada a publicação". Parágrafo Único - Essa decisão deve ser unânime entre os membros da banca examinadora, os quais devem justificá-la em Ata.

DEDICATÓRIA

Ao meu povo indígena Tikuna e a todas as ancestralidades que lutaram para que meu povo continuasse existindo!

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro momento a meu Deus *Yo'i*, por estar sempre me dando força e coragem para concluir este trabalho! No período mais difícil de minha vida, a força e a espiritualidade dos encantados da Terra Sagrada *Eware* sempre sopraram no meu ouvido, me empoderando e iluminando meu caminho, saúde, sabedoria em seguir firme na jornada dos meus objetivos.

Aos meus familiares, à minha mãe, Orcinda Otaviano Guilherme, ao meu pai Oscar Demétrio Guilherme, em memória! Ao meu querido filho Joedson Guilherme minha filha adotiva Thais Guilherme e aos meus irmãos, Agenor, Iselina, Nismara, Maria Cristina, Ribamar, Jaquelina, aos meus cunhados, Sérgio e Tedy Cardenas, às minhas cunhadas Geni Manoel e Neide. Aos meus sobrinhos Naia, Matheus, Lara Cristina, Oscar Neto, Sandy, Paula, Letícia, Rian Kelvin e Iane, pelo carinho e força que me concederam, nos momentos tristes e alegres! Obrigada por estarem sempre ao meu lado e por serem o alicerce no meu peregrinar e força no meu viver. Por serem os maiores responsáveis pela formação de caráter e personalidade.

A minha companheira/amiga inseparável, Mercedes Fernandes, pelo apoio, estímulo, nas escolhas que fiz! Obrigada por estar sempre ao meu lado nos períodos mais difíceis, sobretudo durante dois anos de mestrado, ficando algumas vezes distante, tempo no qual vivemos juntas nos momentos bons e ruins que ininterruptamente você se fez presente, e chorou comigo com a perda do meu pai, por ser uma mulher ativista que não compactua com coisas erradas, por conta disso quase me perdeu, mas mesmo assim orou a Deus pedindo que me protegesse. Sou eternamente grata ao seu amor, carinho e apoio incondicional. Em especial agradeço a Odileia, por ser meu porto seguro, quem me apoio sempre no momento mais difícil da minha jornada de vida!

Em especial agradeço, à minha orientadora Claudia Leonor López Garcés! Agradecida pela paciência comigo no momento mais difícil que vivi durante o mestrado. Obrigada por não medir esforços em me orientar, apoiar financeiramente, empoderar, e não me fazer desistir do mestrado, minha eterna gratidão de coração. Obrigada a grande e pequena mulher Suzana Karipuna que conheci e nos tornamos mais que amigas, por sua gentileza em muitas vezes me ajudar financeiramente. Obrigada!

Aos amigos que conheci e constituí linda amizade no Museu Goeldi: Lene, Amanda, Luiz, Lorena, Leônidas, Luciana, Carolina, expresso meu carinho e solidariedade, pelo incentivo de não desistir, e por me acolherem com carinho! Obrigada a toda a família do Museu Goeldi, porque também me permitirem e oportunizarem a cursar o mestrado no Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural - PPGDS.

Aos professores do Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural do Museu Paraense Emílio Goeldi, pelos conhecimentos repassados e discussões proveitosas feitas em sala de aula e virtualmente. Meu muito obrigado a todos!

IRAÁTCHI

Nhaã puracü rü nanawe' i nacümagü i megü'ü i ngëãtagü Ticuna arü cu'agü arü yue'erüü i uanegü' ü i uü maïyüguarü, nü'ü ta'cu'ãtchigü'üwa na ngü'üma i ñnügü nü'ü tarü ngümãëgü, ngü'üma i oretchiregü rü narü tauetchigü, rü nañecü rü na tomaãtchirãü nagagü i nañecü arü yerüü, uru arü yaurüü, weri aru yaurüü, nañmagü e nhumatchi tchoni i yaü. Nhaã umatü rü wui cuãtchirüüüi nï i antropologiagü i ü'ü, yautchii we'güü i Projeto Agrovida- Naãne Arü Mã'ügü i uü, i ingucü Thiollent, 2009 tchama nama tchacuaü, rü nhumatchi FUNAI – Coordenação Regional Alto Solimões i 2015, rü nangü'ü erü Programa de Desenvolvimento da Pós-Graduação Amazônia Legal, financiado pela CAPES, no âmbito do Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural – PPGDS no Museu Emílio Goeldi em 2021 nü'ü naru ngueë'. Nhaã ngügü ta'ü rü nagü na de'a i ye'eraãcü üanegü'ücarüü' torü ó'e arü cuagüma i nhücumãügü ngueãtagü Ticunagüarü, nanaporã'ëca' i tchiburüütchiga, na wutaque'ërü i na umatü i oregü i nañecüwa nhëmãü i tare maïyugu arü ñãnewa: Vila Betânia-Mecürane, i município Santo Antônio do Içawa- AM, i Umariacüwa II i município Tabatingawa- AM, Colômbia i Perú arü nañnegüwa. Nagü na üãtchi i poracügü i naãne arü ü', ngëãtagü i ügüãneüwa i tumaãrü inügüma. Ngëãtagü Ticunagü tumaãrü cu'agümaã, rü itanapoügü rü tanaporaëgü i nañecü arü bacaanerüü ñ, nhemaãcü taüguma nayüüca i cu'gü i torü ó'egü arü ñ i nhaã i Alto Rio Solimõeswa-Amazonaswa.

De'agü i nga'ü: **Ngëãtagü** Ticunagü, cua'gü maïyugüarü, nañecü arü bacaãnerü, Tchiburü arü Pora'ërüü, Nacümagü arü Poragüërü.

RESUMO

Esta dissertação mostra a importância de tornar visível o papel das mulheres Ticuna na revitalização do manejo da agrobiodiversidade indígena, a partir do momento que percebem que seus conhecimentos estão se perdendo, as sementes nativas cada vez mais se tornando escassas, a floresta passando por transformações de exploração ilegal desenfreada de madeira, garimpo, pirataria de aves, quelônios e peixes. Se trata de uma reflexão acadêmica de caráter antropológico, associada aos resultados do Projeto Agrovida-*Naãne Arü Mã'ü* – Terra e Vida, iniciativa de pesquisa-ação (Thiollent, 2009) por mim coordenada, que teve apoio da FUNAI-Coordenação Regional do Alto Solimões em 2015, e só foi possível ser concluída com o apoio do Programa de Desenvolvimento da Pós-Graduação Amazônia Legal, financiado pela CAPES, no âmbito do Programa de Pós – graduação em Diversidade Sociocultural – PPGDS no Museu Paraense Emílio Goeldi em 2021. Este exercício acadêmico objetiva caracterizar e analisar *ye'eraacü üanegü'ücarüü'* as práticas agrícolas que envolvem o conhecimento milenar das mulheres Ticuna, na busca de fortalecer a soberania alimentar (poraüca' tchiburüü), partindo do levantamento de plantas alimentícias observadas em duas comunidades indígenas: Vila Betânia-Mecürane, no município de Santo Antônio do Içá- AM e Umariacü II, no município de Tabatinga- AM, região fronteira com a Colômbia e o Peru. A metodologia adotada foi de caráter qualitativo e participativo, incluindo a observação participante em ajuris (mutirões) nas roças e o diálogo com mulheres das duas comunidades indígenas onde foi realizada a experiência de pesquisa. As mulheres Ticuna com os seus conhecimentos e o potencial organizativo que já tem, buscam fortalecer e manter a agrobiodiversidade (*nañecü arü bacaanerüü*), valorizando o território e o saber local, e desta forma revitalizar o conhecimento ancestral agrícola na região do Alto Rio Solimões-Amazonas.

Palavras-chave: Mulheres Ticuna, Conhecimentos indígenas, agrobiodiversidade, Soberania Alimentar, fortalecimento cultural.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
CAPÍTULO 1: MEMÓRIA E ORGANIZAÇÃO EM TORNO DA AGRICULTURA NAS COMUNIDADES TICUNA UMARIAÇÚ II E VILA BETÂNIA, NA REGIÃO DO ALTO SOLIMÕES.....	29
1.1 Aldeia Umariaçú II -TI Tikuna-Umariaçú.....	29
1.2. Aldeia Vila Betânia – T.I. Betânia.....	31
1.3. Agricultura e agrobiodiversidade na memória das anciãs e dos anciãos Ticuna...	33
1.4. Organização social e práticas agrícolas.....	41
1.5. O importante papel das mulheres Ticuna no cuidado das roças.....	43
CAPÍTULO 2: REVITALIZAR O CONHECIMENTO DAS MULHERES TICUNA SOBRE O CUIDADO COM AS ROÇAS.....	47
2.1. A mobilização das mulheres Ticuna.....	47
2.2. Conhecer e recuperar as sementes.....	48
2.3. A roça sem fogo.....	62
2.4. O trabalho das mulheres Ticuna no replantio de árvores.....	66
CAPÍTULO 3: MUDANÇAS ALIMENTARES NAS COMUNIDADES INDÍGENAS E O RESGATE DA CULINÁRIA TICUNA/MÁGÛTA.....	72
3.1 Transformação das práticas alimentares do Povo Magüta.....	72
3.2. O resgate da culinária Ticuna/Magüta.....	78
3.3. Culinária Ticuna e a importância nutricional.....	82
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	87
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	89
GLOSSÁRIO.....	92

LISTAS DE FIGURAS

Figura 01: Localização da Aldeia Umariçu II.....	30
Figura 02: Localização da Aldeia Vila Betânia.....	32
Figura 03: Revitalização do conhecimento ancestral.....	36
Figura 04: Árvore genealógica de parentesco e de organização social do Povo Magüta da Aldeia Vila Betânia – SAI (AM).....	41
Figura 05: Pintura Clãs dos Magüta.....	42
Figura 06: Igarapé do Takana localizado no município de Tabatinga.....	49
Figura 07: O'RE TCHA'TCHICÜ.....	50
Figura 08: O'RE NGUE'TCHI.....	50
Figura 09: O'RE NGAÛ'TÜ'.....	51
Figura 10: O'RE TAÛE'TCHICÜ.....	51
Figura 11: O'RE IMÃ.....	52
Figura 12: TCHONIBÜGÜ TCHA'TCHICÜ.....	52
Figura 13: NÄÛNABÜGÜ NGAWÜBÜ.....	53
Figura 14: O'RE YOMERU.....	53
Figura 15: O'RE NGUMARIRANA.....	54
Figura 16: O'RE ORAPARA.....	54
Figura 17: TCHONIBÜGÜ TAMARA.....	55
Figura 18: O'RE COMA-COMA.....	55
Figura 19: O'RE TA'ÜTCHICÜ.....	56
Figura 20: NATCHIRE TCHIRIGA.....	56
Figura 21: TCHONIBÜGÜ CHÜRÜ.....	57
Figura 22: O'RE PAÛTCHIRE.....	57
Figura 23: Viveiro e seleção das plantas.....	58
Figura 24: PO'I NGUE'E'. Banana guariba.....	64
Figura 25: Coleta de Paú com os jovens Magüta.....	65
Figura 26: O resgate do conhecimento ancestral.....	67
Figura 27: Coleta de semente com as crianças.....	67
Figura 28: Prática do plantio das sementes coletadas na mata.....	69
Figura 29: Roda de conversa sobre manejo.....	71
Figura 30: Prato Típico Ticuna.....	77
Figura 31: Anciã Dematüna, 98 anos.....	79
Figura 32: Reflexão sobre soberania alimentar.....	79
Figura 33: Orientação sobre a importância do cuidado com o território.....	80
Figura 34: Alimentos saudáveis que devem ser inseridos na merenda escolar.....	81
Figura 35: O resgate dos pratos típicos do Povo Ticuna.....	82
Figura 36: O resgate do típico Ticuna.....	82
Figura 37: Prato simples resgatado por minoria na aldeia Vila Betânia.....	83
Figura 38: Produção de artesanato de forma sustentável.....	84

LISTA DE QUADRO

Quadro 01: Traducção dos clãs na língua Ticuna para o português e espanhol.....	42
Quadro 2: Plantas e sementes existentes na aldeia Umariáçu II.....	58
Quadro 3: Árvores que existiam próximo à aldeia Umariáçu II.....	66
Quadro 4: Árvores frutíferas registrados na aldeia indígena Vila Betânia.....	68

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AGROVIDA- Naãne arü Mã'ũ – Terra e Vida
CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CR-AS – Coordenação Regional do Alto Solimões
FUNAI- Fundação Nacional dos Povos Indígenas
IDAM- O Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas
INC- Instituto de Natureza e Cultura
NPK - Nitrogênio (N), Fósforo (P) e Potássio (K)
PPGDS – Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural
PAA- Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar
SESAI – Secretaria Especial de Saúde Indígena
SIASI – Sistema de Informação de Atenção à Saúde Indígena
TBT- Tabatinga
UFAM -Universidade Federal do Amazonas

INTRODUÇÃO

Noruügügü (no começo) da criação do Povo Ticuna/Magüta, naãne (terra) rü na tauane (neblina) na cai'ane (úmida), rü na taüma e duüü (não tinha gente). Segundo Pedro Inácio do tauane i cai'ane (da neblina úmida) apareceu o Mowitchina üüne, yatü i poraü (um homem forte/ imortal/encantado). Naquela época não se tinha noção sobre o sexo, porque tudo era doü (verde). Além do Mowitchina com ele surgiu a Ta'e' ngue'e' i porae (mulher forte). Segundo a Gracila (falecida) da gotícula d'água Mowitchina cria o mundo e todos os seres viventes. Sempre que aparecia no tauane (neblina) no ta'tü (rio) o Mowitchina renovava o mundo. (Relato de Gracila e Oscar em 2000).

Esta dissertação contando um pouco a história do surgimento do Povo Magüta¹, embasada no que me foi contado na minha adolescência pelos anciões Sr. Pedro Inácio Pinheiro e sua esposa Gracila Arapasso (ambos falecidos), também por meu pai Oscar Demétrio Guilherme-Mãtchiäücü (falecido), do clã de pássaro Japó e por minha mãe Orcinda Otaviano Guilherme- *Ipü'üna* do clã de frutinha - *Avai*. O povo Ticuna/Magüta é uma sociedade organizada em clãs, sobre os quais falaremos depois.

O falecido Pedro Inácio (2000) me contava que naquela época não se sabia o que era sexo para procriar. *Mowitchina*² após existir percebeu que faltava alguma coisa para o mundo Ticuna/Magüta ser formado. Então, criou o *Ngutapa*, que não tinha pai e nem mãe, nessa época tudo era intocável, tudo que se podia pensar ou imaginar acontecia espontaneamente, por isso, o *Mowitchina* imortal/encantado/*ü'üne*, era cuidadoso em tudo que fosse criar. Após organizar tudo, o *Mowitchina* criou o casal *Ngutapa* e *Mapana*. Partirei dos relatos do meu pai.

Meu pai Oscar, falecido em 2019, no ano de 2015 me contava que, após *Mowitchina* criar o casal *Ngutapa* e *Mapana*³, certo dia *Ngutapa* resolve conversar com *Mapana*, tentando entender por que não engravidava, e por conta disso a levou para a floresta com a intenção de castigá-la. *Ngutapa* amarra sua mulher *Mapana* de pernas abertas para que os bichos a devorarem. Porém, *Mapana* mesmo amarrada, pediu socorro do pássaro *cöü* (*cã-cã*), que se transformou em pessoa para ajudá-la, orientando-a e dando-lhes uma casa de mã'ë (cabas ou maribundo). As cabas picaram o joelho de *Ngutapa*, que engravidou no joelho. Isso acontecia, porque naquela época a terra era *do'ane* (verde) tudo o que se imaginava acontecia. Deve ser

¹ É um povo pescado pelo herói chamado Yo'i, que pescou os primeiros Ticuna com uma vara nas nascentes do igarapé São Jerônimo, na região do Eware, próximo à comunidade Ticuna de Vendaval, pertencente ao município de São Paulo de Olivença, na região do Alto Rio Solimões.

² É um ser místico que existiu primeiro junto com o céu e a terra

³ O primeiro casal Ticuna que habitou na terra.

curioso saber o porquê o corpo do *Ngutapa* não era picado? Porque na verdade o povo Ticuna/Magüta na época usava roupa tipo *Natchirü nhoë* (jaleco) de *tchuna/nho'ë* (tururi)⁴. Por conta dessa proteção somente os joelhos foram picados. *Ngutapa* então gestou em cada joelho um casal de irmãos. Do *nã'ãpüü* (joelho) direito nasceu *Yo'i* e *Mowatcha* e do esquerdo nasceu *Ipi* e *Aicüna*.

A primeira história de origem do povo Ticuna foi registrada nas narrativas antropológicas de Curt Nimuendaju, 1952; João Pacheco de Oliveira filho, 1988; Jean-Pierre Goulard, 2009; Abel Santos Angarita, 2013, Rosa, 2015; e Edson Matarezio, 2015/2017.

Minha mãe Orcinda-*Ipüüna*, em 2015 me contava que, após o nascimento do casal de irmãos *Yo'i* e *Mowatcha* e *Ipi* e *Aicüna* a mata era *bunecü/nüpüu* (baixinha), não era bem formada ainda. Sendo que o local onde viveram era conhecido como *Eware*⁵ (terra *üüne/sagrado/naãne*/terra encantada) onde vivem os imortais Ticuna/Magüta. *Eware* é o lugar onde lideranças Ticuna/Magüta, após a morte, vivem a imortalidade. Os meus avôs Vicente, Maria, Guilhermina, que já se foram para o *Eware*, contam que ainda existe até hoje dentro do igarapé da comunidade de Vendaval, no rio São Jerônimo, localizado no município de São Paulo de Olivença, na margem esquerda do Rio Solimões.

Segundo a mãe de minha mãe, de nome *Ipüüna*, a sua avó materna dizia que tudo que existe no *Eware* era sempre *nüpüü* (baixinho) e não crescia. O *Eware* sempre é farto de frutas, peixes e animais. Minha avó *Ipüüna* relata que após o nascimento desses dois casais de irmãos *Yo'i* e *Mowatcha*, *Ipi* e *Aicüna*, se passa a ter noção do que seria o sexo e a geração pescada pelo *Yo'i* começou a ter relações sexuais. Porém se vivia ainda num mundo de escuridão. Nessa época não se via *õmü* (luz), porque *wotchine/wõne* (samaumeira) acobertava com seus galhos grandes o céu. *Yo'i* então derrubou a árvore, com intenção de que haja dia e noite. Depois dos galhos compridos caírem no chão, se transformaram em igarapés e em lagos e o tronco grosso da samaumeira se transformou no rio Solimões. Por isso é que o povo Ticuna/Magüta habita na várzea e na terra firme.

A falecida anciã Gracila, em (2000), contava-me que o *Wotchine/Wõne*⁶ (samaumeira) tinha *mã'üne* (coração), que ao cair no chão nasceu um pé de *tetchi* (umari) e da única fruta do umari surgiu uma linda mulher. *Ipi* por ser tão curioso e teimoso, ao descobrir que *tetchi arü ngü* (semente única do umari no topo da árvore) viraria uma mulher, queria ser o primeiro a cobiçá-la e engravidá-la. Os planos do *Ipi* deram certo, engravidou a moça e logo nasceu seu

⁴ *Tchuna/ nho'ë/tururi* é uma árvore do qual o povo Ticuna tira o caule para confecção do tururi, tecido elaborado com essa casca, usado para fazer máscaras, bolsas, roupas etc.

⁵ Terra *üüne*- sagrada-/encantada onde nasceram os irmãos *Yoi*, *Mowatcha*, *Ipi* e *Aicüna*.

⁶ Samaumeira: árvore grande que tinha *mã'üne* (coração) e com galhos enormes cobria o céu.

primeiro filho sem identificação de nome. O irmão *Yo'i*, ao saber do erro que o irmão cometeu, pediu a ele para apanhar jenipapo para ralar e pintar seu filho. *Ipi* acaba se ralando todo e misturando-se com os restos do jenipapo. Após pintar o corpo do filho, os restos do jenipapo foram jogados na água e se transformaram em peixes. Foi a partir da pescaria desses peixes que se originou o povo Ticuna/Magüta. No entanto *Yo'i* e *Ipi* foram para os lados opostos do mundo. *Yo'i*, com raiva do irmão, fez *Ipi* ficar com lado Peruano e Colombiano e *Yo'i* com lado brasileiro, onde se concentra o maior número populacional do Povo Magüta/Ticuna.

Matarezio (2017) afirma que a fertilidade e a reprodução sexuada dos corpos ocorreram em paralelo com a estabilização do cosmo *na'ãne*. O autor esquematiza a narrativa da seguinte forma para melhor entender o surgimento do povo Magüta:

(1) Vapor d'água → (2) formação do “cosmos” (na'ãne) → (3) mundo verde (Ngutapa e Mapana) → (4) derrubada da sumaumeira por Yoi ou origem do dia → (5) inversão do curso do rio por Yoi → (6) passagem da água a terra (pescaria das gentes). (1) Ausência de pessoas → (2) Mowichina, ser assexuada → (3) “faziam namoros sem casamento” (Ngutapa e Mapana) → (4) a “filha do umari”, origem da primeira mulher casável/desejável → (5) separação de “mortais” (jusante) e “imortais” (montante) → nasce o filho de Ipi e os Magütas são pescados. (MATAREZIO, 2017, p. 193-215)

E, para deixar o povo Magüta bem organizado, o herói *Yo'i* pescou um *niri* (jacarerana), fez um caldo, logo em seguida pediu ao povo pescado que ficassem em fila para saborear o caldo. E cada pessoa que experimentava o caldo de *niri* (jacarerana) sentia um gosto diferente, então foi através do gosto diferente que foram recebendo seus clãs. Daí então o povo Magüta foi organizado da seguinte forma: *ngunü* (mutum), *ngoü* (arara), *naiyü* (sauva), *barü* (japó), *ota* (galinha), *ai* (onça), *e'*(jenipapo), *tema* (buriti), *arü* (avaí), *cowa* (manguari), *taiü* (tucano) e *tuiyuyu* (jaburu). Assim surgiu a organização do Povo Ticuna/Magüta em clãs. Fiz um breve resumo para que os leitores conhecessem melhor como surgiu o Povo Ticuna/Magüta.

Até o presente momento o povo Ticuna/Magüta ainda é considerado o maior povo indígena do Brasil, em termos populacionais. De acordo com os dados da Secretaria Especial de Saúde Indígena - SESAI (2022) abrange 72.124 habitantes, assentados em mais de 243 comunidades indígenas só no Alto Rio Solimões, de modo contínuo desde a cidade de Tabatinga até a cidade de Tefé, ao oeste do estado do Amazonas. Mas é importante ressaltar que o povo Ticuna/Magüta também ultrapassa as fronteiras entre os países, estando presente em grande número na Colômbia, onde moram 13.842 Ticunas, segundo dados do *Censo*

Nacional de Población y Vivienda de 2018 (DANE, 2019), e no Peru são 9.492 Ticuna segundo dados do *Ministério de Cultura*⁷.

A língua falada pelo povo Ticuna/Magüta, até há alguns anos, era considerada uma língua isolada, isto é, que não tinha semelhança com outras línguas indígenas. Estudos linguísticos realizados nas últimas décadas consideram que a língua Ticuna não é mais uma língua isolada, pois ela teria relação com a língua Yuri (GOULARD & MONTES, 2013). Mas, no meu entendimento, o povo Yuri tinha relação com os Ticuna enquanto existiam, após sua extinção, considero que a língua Ticuna continua sendo uma língua isolada. Outras das características importantes da língua Ticuna é que é uma língua de caráter tonal, ou seja, uma mesma palavra pode ter significados diferentes dependendo da entonação, por exemplo, a palavra *naãne/roça/mundo/planeta*, o que se torna importante para entender o nome do ser, espécie que existe no mundo Ticuna.

É um povo marcado por conflitos constantes com não indígenas, provocando o massacre que ocorreu no igarapé do Capacete, próximo à comunidade São Francisco, no município de Benjamin Constant, devido à entrada violenta de seringueiros, pescadores e madeireiros no ano de 1988. Com muita luta e resistência, nosso povo Ticuna conseguiu oficialmente o reconhecimento da maioria de suas terras em 1990. A violência em diversos aspectos contra este povo ganha força em pleno século XXI. Hoje enfrentamos o desafio de garantir a sustentabilidade econômica e ambiental, pelo fato dos nossos conhecimentos estarem fragilizados devido à presença de muitas igrejas e à doutrinação evangélica. Porém as mulheres Ticuna/Magüta deram-se conta a tempo e em número pequeno se levantaram e organizaram associações de mulheres com o objetivo de revitalizar os conhecimentos que estão se perdendo, e, desta forma fortalecer os saberes tradicionais, preservando as sementes nativas e colocando em prática as técnicas de cultivar a roça como era antigamente, buscando manter viva a riquíssima cultura, como por exemplo, o ritual da moça nova, a língua e a escrita.

Vivenciando pessoalmente a transformação da cultura Ticuna/Magüta, foi implementado o projeto Agrovida⁸- *Naãne Arü Mã'ü*, idealizado por dois jovens indígenas: eu, Josiane Otaviano Guilherme, do povo Ticuna, graduada em Antropologia, e Ronnivon Gomes Gonçalves, do povo Kambeba, graduado em Ciências Agrárias, ambos pelo Instituto Natureza e Cultura-INC da Universidade Federal do Amazonas-UFAM/Campi de Benjamin

⁷ Base de dados de *Pueblos Indígenas y originários* – BDPI: <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblo/Ticuna>. Acessado em 03 de setembro de 2024.

⁸ O Nome Agrovida, no entendimento Magüta, está ligado à agricultura indígena, à terra e à vida. A nossa ideia é que as sementes plantadas possam gerar alimentos de qualidade.

Constant. Este projeto foi criado com o fim de prestar serviços ao órgão da Coordenação Regional do Alto e Médio Solimões - Fundação Nacional do Índio-CR-AS -FUNAI de Tabatinga-AM, no ano de 2015. Em 2016 iniciamos a primeira visita nas aldeias, realizando oficinas e palestras sobre o direito previdenciário indígena, visitando 32 comunidades indígenas dos povos Ticuna, Kokama, Kaixana e Kambeba, localizadas no município de Benjamin Constant e uma comunidade do povo Madja Kulina, no município de Juruá, no Médio Solimões.

Nas primeiras visitas identificamos e vivenciamos diversos problemas que vem sendo enfrentados pela população indígena, tais como: presença de diversas denominações evangélicas que proíbem os indígenas praticarem sua cultura e falar sua própria língua; comerciantes clandestinos com venda de bebidas ilícitas e alimentos industrializados; estelionatários que se aproveitam dos cartões de aposentadoria dos idosos por não terem conhecimento monetário e não estarem familiarizados com o manejo do cartão; exploração ilegal de madeira; pirataria de aves e peixes ornamentais; poluição dos lagos e rios devido a exploração de garimpo em terras indígenas; tráfico humano; tráfico de órgãos; bebês nascendo com malformação; divisões internas e fragmentação das lideranças; suicídio; exploração sexual; violência contra as mulheres e domínio dos piratas no rio Solimões. Por outro lado, o assistencialismo do governo nacional, por meio da bolsa escola e bolsa família, chegou às comunidades indígenas sem a devida orientação, fazendo com que estes povos sofressem transformações no seu estilo de vida, pois na atualidade há pouca produção de roça e pesca, a falta de prática de comidas tradicionais e do ritual da moça nova.

Hoje, na região do Alto Solimões, a maior população do povo Ticuna se concentra em cinco comunidades indígenas que realizam ainda o ritual da moça nova, sendo elas: Belém do Solimões, Vendaval, Umariacú I, Piranha e Barro Vermelho. Essas mudanças no estilo de vida Ticuna são motivo de preocupação para as lideranças indígenas. É notório que a religião evangélica, além do proselitismo religioso, tem a única missão de exterminar a cultura indígena nas terras homologadas, usando o argumento que o povo Ticuna/Magüta não é indígena, buscando converter os Ticuna em evangélicos.

Tudo o que vivenciamos na época nos comoveu profundamente e não pensamos duas vezes em elaborar um projeto que pudesse, ao menos, tentar minimizar tal situação. Durante as oficinas e palestras vi mais presença de mulheres do que homens nas diversas atividades. Nesse sentido, o foco principal desta pesquisa para o mestrado em Diversidade Sociocultural é analisar e compreender o papel das mulheres Ticuna como protagonistas da preservação ambiental e cultural, ao mesmo tempo que se pretende visibilizar a importância dos

conhecimentos das mulheres Ticuna e desta forma fortalecer a sua liderança comunitária e a dos caciques como autoridades indígenas, com objetivo de garantir o respeito e exercer seu direito com dignidade e sem interferências de ideologias religiosas externas. Foi dessa forma que surgiu o Projeto Agrovida, o qual mais tarde ganhou nome na língua Ticuna: *Naãne Arü Mã'ü*, que significa Terra e Vida.

Esta dissertação é uma reflexão acadêmica inspirada em parte dos resultados do Projeto Agrovida, principalmente nas experiências de pesquisa realizadas em duas comunidades Ticuna: 1- Umariacú II, com aproximadamente 5.683 habitantes, na T.I. Tikuna-Umariacu, que pertence ao município de Tabatinga e 2- Vila Betânia, na T.I. Betânia, com aproximadamente 5.341 habitantes, segundo dados do Distrito Sanitário Especial Indígena - DSEI Alto Rio Solimões, Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI e Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena - SIASI.

O projeto Agrovida – *Naãne Arü Mã'ü* visava realizar atividades a partir das demandas apontadas pelas mulheres Ticuna destas duas referidas aldeias, buscando cooperar na prática de revitalização dos conhecimentos indígenas e visibilizando a importância do papel das mulheres Ticuna em relação ao seu conhecimento milenar, principalmente nas práticas agrícolas (*ye'eraacü üanegü'ücarüü'*), soberania alimentar (*poraüca' tchiburüü*) e o fortalecimento no manejo da agrobiodiversidade (*nañecü arü bacaaneruü*). As ações do projeto também focaram na sensibilização perante a perda das sementes nativas, na recuperação da agricultura indígena e no empoderamento das mulheres Ticuna, temáticas discutidas em reuniões realizadas no início do projeto.

Na época, as ações do projeto Agrovida buscavam incentivar a importância de valorizar as práticas agrícolas (*ye'eraacü üanegü'ücarüü'*), o resgate da culinária tradicional (*nayue'ë i tacümä'äcü i üwemügü'üo*), a cura com as plantas medicinais (*torü ü'ügümatama i yigü i ü'ügü*), cultura (arte, artesanato, canto), o cuidado com o território indígena. Com base nos princípios da agroecologia tradicional praticada pelas anciãs indígenas. Sendo que as mulheres Ticuna resolveram revitalizar e fortalecer as cadeias produtivas (*orechiregü i toegürüü*) ligadas à agricultura familiar (*tüma'acümä üane'e*) e extrativismo (*meäcü yayü*), de forma sustentável (*tama nagü daüacü*).

Ao longo das ações do projeto, em rodas de conversa durante as atividades na roça, as mulheres Ticuna relataram que os recursos naturais (*güüma o'regü i nañecüwa nhemaü duüegü arü merüü niü*) e biodiversidade (*a güüma nañnagü i nañnewa mã'ü duüegü arü merüü niü*) existente no território indígena, cada dia que passa se torna mais vulnerável devido ao crescimento populacional, ao desmatamento, às mudanças climáticas (*tomaätchigüraü i*

naemaanegü) que afetam diretamente a produção agrícola (*tonetügü*). O montante desses fatores vem causando outros problemas como a diminuição de peixes, caças, madeiras, quelônios e outros, o que vem causando sérios danos e atingindo as comunidades indígenas.

Com base nas demandas relatadas pelas mulheres Ticuna, busquei solidificar as propostas, partindo das vivências da prática da roça (*cü'üanetchigüama*). Comecei a observar e realizar um levantamento mais profundo sobre variedades de sementes e plantas cultivadas pelas mulheres Ticuna nas roças e outros espaços de cultivo como quintais e capoeiras, para uma compreensão mais abrangente sobre a agrobiodiversidade Ticuna. Ela é o que constitui e garante a soberania alimentar, pois está associada à gestão do território do povo Ticuna.

O Projeto Agrovida vem sendo trabalhado desde 2015, com cinco povos indígenas: Ticuna, Kokama, Kaixana, Kambeba e Madjar Kulina, porém, somente a partir de agosto de 2021, quando iniciei o mestrado no PPGDS, concentrei a pesquisa e a análise das etapas já realizadas nas duas comunidades já mencionadas anteriormente. Deixo claro que toda pesquisa executada contou com o apoio da FUNAI e SESAI, principalmente com o consentimento dos caciques e das comunidades indígenas. A partir de agosto de 2021, contei também com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Pará – FAPESPA, que me proporcionou a bolsa de mestrado e com auxílio financeiro do projeto Amazônia Legal - CAPES, no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural - PPGDS do Museu Paraense Emílio Goeldi, projeto que financiou minhas pesquisas de campo realizadas em janeiro, fevereiro e agosto de 2022.

Durante as rodas de conversa, trocas de saberes, oficinas e no acompanhamento nas roças, foi relatado que a existência da diversidade de espécies de plantas e sementes conhecidas e cultivadas, estão se perdendo, e isso tem sido percebido pelas mulheres Ticuna como um problema no momento da prática agrícola, pois seus costumes, conhecimentos, técnicas tradicionais estão sendo esquecidos. O que se cultivava antes em grande quantidade, hoje não se cultiva mais. Tanto é que antes existiam diversas variedades de mandiocas (*tü'e' de'ene*), macaxeira fruta pão (*paune'*), mandioca pé de passarinho (*werine''*), milho (*tchawü*), feijões (*puruto*), feijão ovinho de gaiivota (*to'õ tcharau*), plantavam arroz (*arütschu*), pepino, maxixi, jerimum, pimentão, feijão manteiguinha, babata roxa (cará), batata doce, pupunha, cana (*dene*), abacaxi (*tchinü*), batata ariá (*ĩru*), e outras variedades sobre as que irei discorrer ao longo desta dissertação. Com esse intuito, as mulheres querem resgatar e registrar a memória através do diálogo com as anciãs. Fato interessante observado durante a pesquisa nas atividades da roça com as mulheres da comunidade Umariacú II é que elas cultivam focando seus objetivos em manter vivos os conhecimentos e ensinar seus filhos a darem continuidade

às práticas agrícolas indígenas e garantir uma alimentação saudável e de qualidade.

Apesar dos problemas relatados, essas práticas agrícolas são a principal base da alimentação nativa. A agricultura é ainda uma fonte de renda para as famílias indígenas hoje, como também a pesca, apesar de fraca, e há também as práticas do extrativismo e artesanato. Parece irônico relatar esses problemas vividos pelas mulheres Ticuna nesta região, mas é a realidade do seu cotidiano. Alguns anos atrás os povos indígenas não tinham problema com a variedade dessas espécies de plantas cultivadas e com o acesso a algumas espécies que vinham diretamente da floresta. A caça e a pesca eram atividades rápidas e fáceis, a quantidade e diversidade de alimentos agrícolas, peixes e caças era colossal, próximo de suas casas. Todos os indígenas praticavam a agricultura e o cultivo era unicamente baseado na produção orgânica, e todas as famílias indígenas viviam de forma harmoniosa, unida, saudável e suas culturas eram expressas livremente.

No que se refere à diversidade de espécies de plantas cultivadas, foram encontradas 05 (cinco) espécies presentes nas roças em ambas as comunidades: mandioca, macaxeira, banana, mapati, manga, e abacaxi, isso nas roças novas em construção. Nas capoeiras, raramente frutas como laranja, limão, pupunha, banana maçã, banana prata, banana chifre de boi, banana comum, banana nanica, banana seda, batata roxa, batata cará, batata doce; as outras espécies como as favas estão somente na memória, na saudade e na vontade de resgatar os cultivares, que no passado eram a base da dieta alimentar do povo Ticuna/Magüta.

Tudo isso é resultado do processo de transformação cultural, da fragmentação de uma parte da agrobiodiversidade que se resume em apenas o plantio da mandioca, banana, macaxeira como já mencionado anteriormente. Isso também explica a causa da desnutrição ou má nutrição das famílias, em especial das crianças e dos anciãos, que chega a ponto de causar a morbimortalidade.

As sementes híbridas (doadas pelo Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas -IDAM) estão cada vez mais substituindo as sementes nativas, se caracterizando em um drástico problema que causa a perda das sementes tradicionais, pois leva os indígenas a não praticar a preservação e conservação das sementes e acarreta uma outra dependência. O esboroamento das práticas agrícolas locais, segundo relatos, ocorreu após a colonização intensa presente até os dias atuais. Estas dificuldades vêm sendo percebidas pelas mulheres que lutam para resgatar as memórias que estão desaparecendo.

Desde o contato com os colonizadores existem as transformações culturais, mas atualmente ganham força e se encontram presentes basicamente em quase todas as

comunidades indígenas. As mulheres se unem e resistem, lutam contra a perda de ecossistemas agrícolas e ao mesmo tempo promovem a manutenção da diversidade biológica, com intuito de não deixarem morrer o conhecimento milenar do povo Ticuna. Os Ticuna/Magüta é um povo que merece nossa atenção, porque são pessoas que lutam, buscam manter as riquezas naturais em pé nas suas aldeias e possuem conhecimentos avançados sobre o manejo e manutenção de ecossistemas em seus territórios. Sendo assim, as mulheres Ticuna são consideradas as guardiãs da diversidade vegetal e desenvolvem papel importante na integração agrícola ao meio ambiente.

As sociedades indígenas, no contexto da Amazônia, continuam cultivando e utilizando uma grande parte da diversidade das plantas, algumas das quais se transformaram em alimentos e remédios de extrema importância para toda a humanidade (Clement, 1999). Na Amazônia brasileira, muitos povos indígenas, detentores e geradores da maior parte dos recursos agroecológicos, encontram-se em processo de transformação, enquanto boa parte das plantas cultivadas e dos conhecimentos a elas associados, em diversas regiões da Amazônia e no mundo inteiro, estão se perdendo. Ao longo desse processo, com a perda tanto do patrimônio biológico e cultural, a própria segurança alimentar dos povos indígenas e populações locais e regionais se vê ameaçada (De Robert *et al*, 2012). Todavia, a partir dos processos organizativos indígenas, surgem novos movimentos orientados ao fortalecimento dos saberes e práticas agrícolas e o aumento da agrobiodiversidade.

Segundo De Robert *et al* (2012), o conceito de agrobiodiversidade refere-se ao “conjunto das plantas cultivadas, cuidadas ou manejadas e os conhecimentos tradicionais que as pessoas têm sobre essas plantas, seus nomes, as formas de cultivá-las, as suas histórias”. Nesse contexto, a agrobiodiversidade é produzida e circula em um espaço sociocultural onde se compartilha saberes, valores e normas locais, mas que se alimenta também de trocas com o exterior, sendo elas mais ou menos impactantes de acordo com a época e os lugares. No entendimento Ticuna, agrobiodiversidade é o que foi ensinado pelo coletor veado (*cowu*) e plantado em diversidade em cada território ou roça indígena.

Gasché (2002), observa que as mulheres indígenas têm um importante papel no aumento da agrobiodiversidade, o que se deve, entre outros fatores, à obtenção de novas espécies antes não cultivadas, por meio da obtenção de sementes e mudas em aldeias indígenas e cidades vizinhas. Poder-se-ia acrescentar a maior participação das mulheres indígenas nos movimentos sociais que propendem pelo fortalecimento cultural das suas comunidades.

Tanto é que na tradição do povo Ticuna, as mulheres são as responsáveis pela

manutenção e plantio das roças, pela alimentação da família e transmissão desses conhecimentos para as filhas e filhos. Dessa maneira as mulheres têm um papel fundamental na produção agrícola tradicional dos Magüta/ Ticuna, pois são elas as responsáveis e as que garantem a soberania alimentar de qualidade.

Levando em consideração todos esses fatores, a presente dissertação é um estudo que busca registrar e incentivar as práticas da preservação da agrobiodiversidade, revitalizando o conhecimento das mulheres Ticuna. Além disso, busca resgatar e dar visibilidade ao que possivelmente seja um antigo saber indígena (*cu'agü*) relacionado com a prática da agricultura sem queima, o que está sendo trabalhado de forma a realizar uma agricultura sustentável.

Gostaria muito de trazer para o debate os impactos negativos das igrejas evangélicas que estão destruindo os valores culturais e dividindo as comunidades indígenas basicamente em todo território indígena no Alto Rio Solimões, porém deixarei esse assunto para ser discutido em outro momento.

Objetivos

Objetivo geral

Investigar os conhecimentos sobre a agrobiodiversidade e as mudanças nas práticas agrícolas no trabalho de mulheres indígenas, analisando a importância da preservação das sementes nativas, a soberania alimentar e o resgate da culinária ticuna.

Objetivos específicos

1- Registrar conhecimentos e práticas agrícolas de mulheres Ticuna de Umariçu II e Vila Betânia destacando saberes associados à agricultura, considerando as técnicas de cultivo (tala e queima), seleção de sementes, variedades cultivadas, cuidados com as plantas, narrativas e cantos associados à agricultura 1

2- Analisar o papel das mulheres indígenas na manutenção dos conhecimentos e práticas agrícolas e na soberania alimentar.

3- Efetuar inventários de agrobiodiversidade em roças como principais espaços de cultivos em comunidades Ticuna na região do Alto Solimões, nos municípios de Tabatinga (aldeia Umariacú II) e Santo Antônio do Içá (aldeia Vila Betânia).

4- Fortalecer os conhecimentos agrícolas e práticas alimentares através de um encontro de sabedoras e sabedores nas aldeias Umariacú II e Vila Betânia, na região do Alto Rio Solimões, incentivando o intercâmbio de sementes e mudas das principais espécies e variedades de plantas cultivadas e o resgate da culinária Ticuna.

Com base nestes objetivos, norteiei algumas perguntas às mulheres Ticuna, tais como: Quais foram as plantas cultivadas e as sementes que se perderam? Como eram preservadas ou conservadas as sementes? Como eram as práticas agrícolas antigamente? O que mudou nos últimos tempos? Antigamente as práticas tradicionais multiplicavam as espécies e variedades agrícolas? Quem são as pessoas que hoje buscam manter e passar os saberes agrícolas adiante? Existe uma relação com a floresta como era antigamente? Qual a importância do território para as mulheres Ticuna? Como era a alimentação antigamente? Como é agora?

Esta pesquisa anseia dialogar com produção científica de caráter antropológico e etnoecológico sobre as agriculturas indígenas amazônicas (DE ROBERT, LÓPEZ GARCÉS 2012; EMPERAIRE, LÓPEZ GARCÉS 2016), em especial com autores que analisam e discutem questões sobre agroecologia e Soberania e Segurança Alimentar na região do Rio Solimões (MARQUES et. al., 2009; NODA et al., 2012; ARBOLEDA, 2015). Busca também registrar os conhecimentos indígenas, analisando e compreendendo as mudanças nos conhecimentos e práticas agrícolas, alimentares e na agrobiodiversidade Ticuna, por meio do enfoque etnográfico, a partir de entrevistas com as avós e avôs Ticuna e com as mulheres e homens envolvidos nestas atividades. Dialoga também com a literatura sobre os Ticuna (Nimuendaju 1952; Goulart 1994; López Garcés 2014, Matarezio, 2017, entre outros). Dessa forma busco me aproximar a uma análise antropológica das transformações nos conhecimentos e práticas agrícolas e alimentares, considerando os principais fatores que tem provocado essas transformações e contribuir ao fortalecimento dos conhecimentos do povo Ticuna sobre agricultura, agrobiodiversidade e alimentação indígena, ao mesmo tempo ressaltar a importância do pensamento e trabalho das mulheres Ticuna nesses processos de fortalecimento dos seus saberes e práticas agrícolas, como era antigamente.

Justificativa

A pesquisa visa potencializar e dar visibilidade ao trabalho das mulheres Ticuna e ao fortalecimento cultural de modo geral, através da reflexão antropológica em torno das práticas agrícolas indígenas. Pretende-se contribuir no empoderamento das mulheres agricultoras Ticuna levando em consideração a importância de seus conhecimentos tradicionais.

Partindo desses objetivos, pretendo consolidar esta pesquisa orientada ao conhecimento e ao fortalecimento dos saberes e as práticas da agricultura e alimentação indígena, potencializando o empoderamento das mulheres e suas famílias na busca pela inserção nos programas do governo como no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que contribuem para a melhoria na saúde, educação e alimentação do povo indígena Ticuna.

Os povos indígenas estão associados a ideias de sustentabilidade, coletividade, união, abundância de vida, espiritualidade. Para as Mulheres Ticuna, o território remete à noção de *Naãne* (terra) e vida (*Mã'ü*). Tais estilos de vida devem ser mantidos, renovados e honrados e não banidos nem modificados por fatores externos. Nestes termos, a pesquisa se preocupa em dar qualidade de vida ao povo Ticuna, em fortalecer a convivência harmônica e equilibrada com o meio ambiente. Para o povo Ticuna o ambiente em que vivem é compreendido com respeito, buscando cuidar do cultivo das roças, preservando a fauna e a flora. Por isso, o pequeno grupo de mulheres se organizaram com intuito de defender um sistema de gestão que busca preservar o solo, conservar a água, lutar contra o desmatamento da floresta e contra as queimadas em terras indígenas para evitar os desastres que podem acabar com o planeta (*naãnetiwe*). É importante questionar e evitar a apropriação indevida dos conhecimentos tradicionais por parte de pessoas não indígenas e continuar dando exemplo para o mundo como as verdadeiras guerreiras e guardiãs da maior selva do planeta.

Se bem, podemos observar que o mundo hoje depende de um conjunto reduzido de alimentos básicos, como arroz, trigo e milho que fornecem metade das necessidades energéticas para a nutrição alimentar da humanidade. Nos últimos tempos percebemos que os sistemas alimentares indígenas vêm contribuindo à diversidade alimentar e percebemos também o quanto é importante fortalecer e incluir os alimentos agrícolas regionais nas merendas escolares, por serem produtos locais e cultivados de forma sustentável.

É importante mencionar que as mulheres Ticuna sempre estiveram conectadas com a floresta. O manejo praticado pelas mulheres Ticuna hoje se volta ao resgate da aproximação dos animais, através do cultivo da agrofloresta, pois não se planta somente para alimentar os

humanos, mas também para alimentar os animais e tentar viver em harmonia.

Essas reflexões podem contribuir futuramente para a construção do plano de vida do povo Ticuna de acordo com sua realidade, valorizando o importante papel das mulheres na cultura Ticuna. Assim, busca-se potencializar a identidade étnica, autonomia, sustentabilidade, soberania alimentar, preservação do meio ambiente e proteção dos territórios indígenas que sofrem com a invasão dos garimpeiros, madeireiros e missionários evangélicos e de outras filiações religiosas.

Através deste estudo busca-se encorajar mulheres indígenas a resgatar e exercitar seus saberes locais, uma vez que o conhecimento indígena está caindo no esquecimento. Pretende-se incentivar a reflexão sobre agricultura e alimentação, antes de trocarem seus alimentos nutritivos como peixe, banana, macaxeira, farinha, milho, por alimentos industrializados como frango congelado, enlatados, calabresa, salsicha etc.

Nesta investigação procurou-se difundir o conhecimento de que os alimentos cultivados com uso de agrotóxicos, sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos, poluem o ar, água, o solo, e fazem muito mal à saúde, gerando doenças tais como diabetes, câncer, hipertensão etc. Nesse sentido, torna-se importante resgatar tudo que foi ensinado pelos ancestrais a respeito da agricultura e a maneira de fazer suas comidas tradicionais tais como mujica, pupeca, moqueado, peixe assado etc. Bem como as técnicas indígenas no processo de produção de seus alimentos, respeitando o meio ambiente e mantendo a qualidade de vida. A agricultura e culinária indígena simbolizam tudo que plantamos e colhemos. Mostrando que é possível produzir alimentos e fazer pratos típicos deliciosos, sem a necessidade de nos envenenar com alimentos industrializados.

Metodologia

Esta pesquisa está baseada em experiências etnográficas realizada com as mulheres Ticuna nas comunidades Umariacú II e Vila Betânia, experiências nas quais teve oportunidade de fazer entrevistas, histórias de vida e rodas de conversas com as mulheres e homens anciãos, bem como levantamentos das plantas cultivadas nas roças e outros espaços de cultivo e das sementes utilizadas pelos Ticuna que estão sendo reproduzidas para plantar perto das aldeias, principalmente na aldeia Umariacú II. Também se fundamenta nos relatos das experiências comparativas nas roças com queima e sem queima realizadas pelas mulheres Ticuna, através dos seus conhecimentos e percepções, e com fotografias e vídeos registrados por mim.

Este conjunto de técnicas de pesquisas, baseadas na antropologia, a história e a agroecologia, permitiram estruturar este estudo com base em três aspectos principais que constituem o sistema agrícola do povo Ticuna: a relação entre agricultura, biodiversidade e alimentação, o papel das mulheres anciãs/mestras/agricultoras, a percepção do mundo comunitário e as relações com as práticas agrícolas nos diferentes espaços de cultivo, aspectos que são importantes no processo de preservação da agrobiodiversidade indígena.

Não tive tanta dificuldade em ter acesso às comunidades indígenas, pois tive o privilégio de ter apoio da CR-AMS/FUNAI/TBT e SESAI, em especial o apoio do Programa da FAPESPA com uma bolsa de mestrado e recurso para pesquisa de campo do Programa Amazônia Legal no PPGDS/MPEG, o que facilitou a realização desta pesquisa nas duas comunidades mencionadas. No entanto, costumo dizer o seguinte: é preciso respeitar o tempo da mãe natureza, assim como também respeitar as dinâmicas particulares da comunidade indígena.

A pesquisa teve dois momentos distintos para alcançar seus objetivos nas duas aldeias indígenas 1- Vila Betânia – Mecurane, localizada na Terra Indígena Betânia no município de Santo Antônio do Içá, e Umariacú II, localizada na Terra Indígena Tukuna-Umariacú, aproximadamente a quatro quilômetros do centro urbano de Tabatinga/AM-Brasil, na margem esquerda do Rio Solimões, aldeia que conta com via de acesso terrestre e fluvial e possui uma divisão interna entre Umariacú I e Umariacú II (ARBOLEDA, 2015). O estudo foi direcionado à importância do papel das mulheres Ticuna no manejo e cuidado da agrobiodiversidade indígena e no resgate e fortalecimento dos conhecimentos tradicionais, temática que partiu da preocupação dessas mulheres Ticuna que buscam manter vivas as técnicas agrícolas tradicionais.

O trabalho científico é marcado por uma diversidade de métodos e técnicas de investigação. Esta é uma pesquisa de caráter qualitativo, envolvendo um estudo de caso nas duas aldeias citadas, e abrange pesquisa bibliográfica, etnográfica e participativa. Entende-se como pesquisa participativa porque contribui para a solução de problemas (THIOLLENT, 2009) do povo Ticuna. Como pesquisadora Ticuna tenho familiaridade com o tema e o ambiente da pesquisa, me interessando também para que esta pesquisa senta as bases para a realização de uma pesquisa futura mais precisa em termos dos conhecimentos tradicionais e que busca contribuir para o fortalecimento da memória e a autonomia do meu povo.

Busco juntar o conhecimento do povo Ticuna/Magüta e o conhecimento científico (antropologia e Etnobiologia) com intuito de tentar fortalecer, visibilizar e valorizar a sabedoria indígena que vem da floresta onde vivemos. Com tudo, o principal princípio

metodológico é compreender e qualificar conceitos próprios dos Ticunas, visibilizando o papel das mulheres Ticuna no conhecimento, manejo e cuidado da agrobiodiversidade indígena.

Na ciência ocidental, a pesquisa bibliográfica permite ao pesquisador “o reforço paralelo na análise de suas pesquisas ou manipulação de suas informações” (MARCONI e LAKATO, 2003). Buscou-se na literatura antropológica e etnobiológica aportes que dessem apoio na análise da pesquisa etnográfica realizada, utilizando meios digitais (internet, e-books), artigos e livros repassados pela minha orientadora, com foco na agricultura indígena e no trabalho das mulheres Ticuna, e textos trabalhados nas disciplinas cursadas no PPGDS, e principalmente nos conhecimentos e nas práticas de plantio indígena, na história e organização social do meu povo Ticuna.

Segundo Martins (2004), ao fazer ciência não seguimos um único modelo. Segundo Flick (2004), aspectos essenciais da pesquisa qualitativa, consistem na escolha adequada de métodos e teorias; no reconhecimento e na análise de diferentes perspectivas: nas reflexões dos pesquisadores a respeito de suas pesquisas como parte do processo de produção de conhecimento.

Sendo uma pesquisa etnográfica participante, dentro desse contexto analisei cuidadosamente os relatos de cada colaboradora nesta pesquisa, tornando-os mais compreensíveis. Além disso, a pesquisa trabalhou com a produção de imagens fotográficas, buscando por meio destas contextualizar a vida, os conhecimentos e práticas agrícolas das mulheres Ticuna.

Realizei entrevistas com as mulheres Ticuna e utilizei o caderno de campo para registrar as experiências e eventos do dia a dia e as informações que resultaram do convívio com as mulheres Ticuna das duas aldeias. Rocha e Eckert (2008 apud PINTO e GUAZZELLI, 2008) descrevem esse instrumento como sendo “o espaço onde se situa o aspecto pessoal e intransferível de sua experiência direta de campo, os problemas de relações com o grupo pesquisado, as dificuldades de acesso e determinado temas e assuntos e conversas realizadas”.

Através do caderno de campo foi possível registrar os acontecimentos na aldeia e os relatos orais. Todas as atividades desta pesquisa foram registradas iconograficamente em fotografias e vídeos, é claro, com consentimento do cacique e das mulheres Ticuna. Além disso, a pesquisa trabalhou com a produção de imagens, buscando contextualizar e entender a realidade das mulheres Ticuna.

A confiança e o respeito com a cultura do meu povo Ticuna, me deu a oportunidade de compreender melhor a ciência indígena e as técnicas de plantio indígena praticado pelas

mulheres Ticuna. Além do mais, com base nas atividades realizadas nas duas aldeias, destaco os seguintes pontos importantes a serem analisados neste estudo: o conhecimento sobre a agricultura, o papel das mulheres na preservação desses conhecimentos, a revitalização da soberania alimentar, inventário da agrobiodiversidade, fortalecimento do manejo da agrobiodiversidade Ticuna e a preservação das sementes. Todos pontos considerados importantes na construção desta pesquisa.

Estrutura da dissertação

Busco na introdução deste trabalho contextualizar o histórico do surgimento do povo Ticuna, segundo a nossa memória ancestral, além de apresentar o tema da pesquisa, relacionado com o conhecimento/saber local e práticas agrícolas realizadas em roças e quintais pelas mulheres Ticuna. Apresento também o objetivo geral da pesquisa e descrevo os objetivos específicos, explicitando também a metodologia e técnicas de pesquisa.

Os resultados da pesquisa são apresentados e organizados em três capítulos. O primeiro capítulo aborda a história das aldeias em que foi realizada a pesquisa, destacando suas diferenças e trazendo as memórias das anciãs sobre a importância da agrobiodiversidade no território Tikuna/Umariáçu e Betânia, mostrando as mudanças nos costumes, sabedoria, conhecimento do povo Ticuna a partir da intervenção religiosa, como percebido pelas mulheres Ticuna.

O segundo capítulo, apresenta a agrobiodiversidade Ticuna, a partir das suas experiências e comparações temporais sobre as plantas cultivadas e a qualidade dos produtos nas roças e importância das sementes nativas, mostrando como a falta dessas sementes impacta diretamente na produção agrícola, no cuidado das roças e nos quintais realizados pelas indígenas atualmente. Este último aspecto é visto como um fato importante para ser fortalecido, uma vez que as sementes tradicionais dos Ticuna estão se perdendo. Aqui busco mostrar o inventário das plantas cultivadas e das sementes indígenas atuais e as que já não se tem mais, fazendo comparações com as que se tinha anteriormente.

O terceiro capítulo, aborda as mudanças alimentares que aconteceram com a entrada de empregos nas comunidades Ticunas, buscando compreender o papel das mulheres Ticuna e as suas iniciativas de revitalizar a maneira tradicional de se alimentarem, o que as levou ao resgate da culinária Ticuna. Também registra a percepção das mulheres Ticuna sobre o

ambiente em que vivem e relata as informações e apontamentos feitos pelas agricultoras sobre a roça, visibilizando seu protagonismo na preservação da agrobiodiversidade Ticuna.

Finalizo com as considerações finais e com questões que precisam ainda ser trabalhadas em pesquisas futuras.

CAPÍTULO 1: MEMÓRIA E ORGANIZAÇÃO EM TORNO DA AGRICULTURA NAS COMUNIDADES TICUNA UMARIAÇÚ II E VILA BETÂNIA, NA REGIÃO DO ALTO SOLIMÕES

Ngũcuma, rü ngu'ũma rü nabacaãne, na metchiga ni to'egũũ, namaã i torü buũgũma, rü tama na oe'. Torü oregü rü meãmare inayae i ngu'ũrãũ i oretchire cü togü naca' i ta'ãcügü i nũmatchi tata'ãgü i buetanũgü (Ipü'ũna, 2015).

Antigamente tudo era maravilhoso, era bom plantar com nossos filhos, não tinham preguiça. Nossas frutas cresciam bonito, todo tipo de sementes se plantava para nossos filhos e netos que são a nossa nova geração (Ipü'ũna, 2015).

Neste capítulo vamos nos referir às aldeias onde foi realizada a pesquisa (Umariacú II e Vila Betânia), fazendo uma descrição geográfica e sócio-histórica, para logo entrar no tema da agricultura indígena, abordando os espaços de cultivo (roças, quintais, capoeira), fazendo uma descrição das técnicas de abertura e cuidados destes espaços, principalmente da roça, e sua relação com a organização social Ticuna, caracterizada pela existência de metades exogâmicas e clãs patrilineares. A partir da memória dos clãs Ticuna poderemos compreender mudanças na prática da agricultura, nos referindo também à organização social do meu povo, com base nos conhecimentos expressos nas narrativas que os avôs nos contam. Finalizo o capítulo falando das atividades do projeto Agrovida, principalmente do incentivo da roça sem queima e do trabalho com as sementes nativas para reprodução e replantio de espécies de grande utilidade para o povo Ticuna.

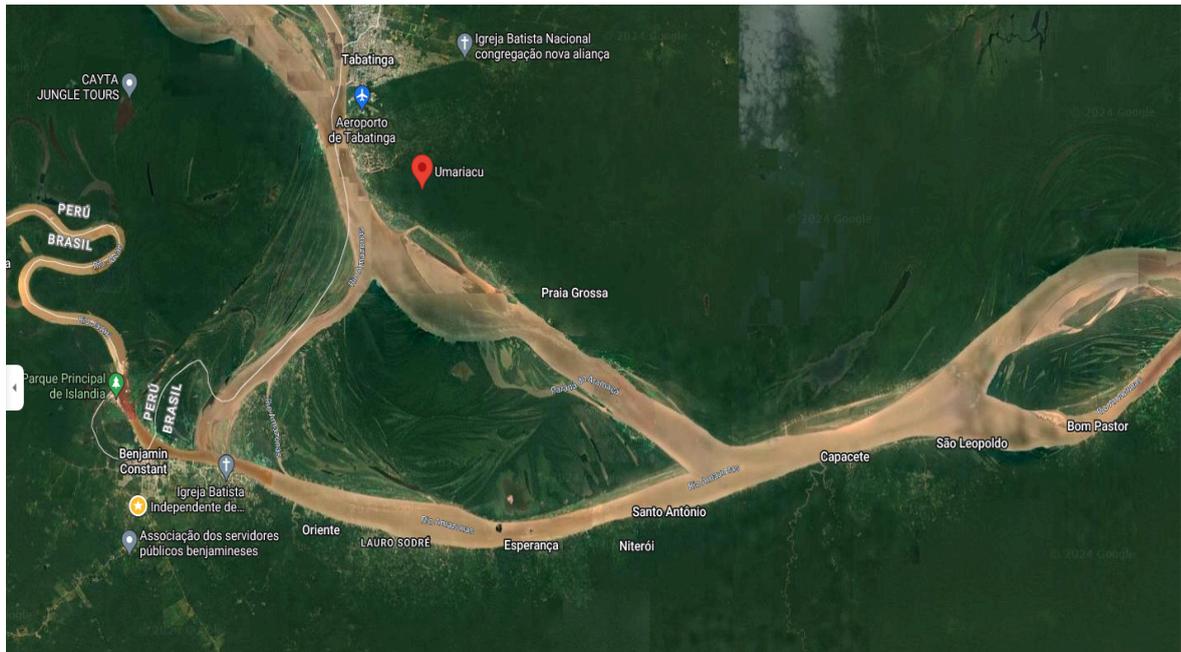
1.1 Aldeia Umariacú II -TI Tikuna-Umariacú

Aldeia Umariacú II está situada na Terra Indígena Ticuna-Umariacú, no norte da região do Alto Solimões, na região de fronteira com Peru e a Colômbia, a quatro quilômetros da cidade de Tabatinga -AM. Rodeada de floresta e cursos d'água, apresenta clima chuvoso de novembro a fevereiro, seguido de um período seco de março a outubro. Atualmente, os Ticuna desta aldeia usufruem do território indígena tanto em ambientes de terra firme como na várzea. Além de ser vista como uma aldeia urbanizada, Umariacú II é conhecida pela sua rica diversidade agrícola, pesca e extração de matéria-prima para produção de artesanato.

Umariacú é considerada uma das maiores aldeias do povo Ticuna, porém dividida em duas aldeias: 1- Umariacú I, com número populacional de 2.924 habitantes que ainda falam e escrevem na língua Ticuna, 2- Umariacú II, com um número populacional de

aproximadamente 1.234 famílias, 767 casas e 5.683 habitantes (figura 01). O total da população das duas aldeias chega a 8.607 habitantes, segundo dados da SESAI/SIASI, em 2021, sendo a maior parte da população residente nesta aldeia da etnia Ticuna.

Figura 01: Localização da Aldeia Umariacu II



Fonte: Google Maps [2021]

Desde o princípio da colonização até os dias atuais o povo Ticuna vem enfrentando conflitos com os madeireiros, pescadores, invasores de lagos, e padecendo assaltos no Rio Solimões. Além disso, os traficantes abriam rota no igarapé Takana para passarem com suas drogas, com intuito de despistar a Polícia Federal. Como se não bastasse, diversas denominações evangélicas interferem na cultura indígena. Além disso, outro problema enfrentado até os dias de hoje é a construção da pista do Aeroporto Internacional de Tabatinga que ainda é um obstáculo para a população local, principalmente para os habitantes da aldeia Umariacu, que é um território único, o que separa as duas aldeias (Umariacu I e Umariacu II) é o igarapé, mas também os conflitos religiosos. Outro fator de conflito é a presença de um quartel das Forças Armadas próximo à entrada da aldeia indígena.

A luta das comunidades continua sendo constante, exercendo a resistência contra todos esses atropelos e para garantir os direitos territoriais. Antes, a luta era responsabilidade somente dos homens. As mulheres eram proibidas de ir para a luta com os homens. Com o passar dos tempos a luta dos homens foi enfraquecendo, pois muitos terminam sendo

cooptados pelos pastores de igrejas evangélicas e partidos políticos, ficando acomodados e deixando de praticar seus costumes como faziam antigamente. A influência dos homens brancos causou uma grande transformação constante em diversas aldeias Ticuna.

A aldeia Umariacú possui uma história sociocultural singular. Apesar de resistirem a todos esses conflitos, os Ticuna passaram a ter o reconhecimento legal da Terra Indígena Ticuna Umariacú em 14 de dezembro de 1998⁹. A divisão deste povoado em duas aldeias ocorreu por motivos de conflitos culturais e religiosos: os habitantes de Umariacú I são católicos, e praticam e defendem a cultura tradicional dos Ticuna, ou seja, o Ritual da Moça Nova. Em Umariacú II, a população professa os princípios religiosos evangélicos e da igreja da Santa Cruz, não praticam o ritual da moça nova devido à oposição dos pastores destas igrejas, a quem engrandecem veementemente. A aldeia Umariacú II é composta por casas de madeira e, em sua maioria, casas de alvenaria, isto é, assumiram o estilo da arquitetura urbana, diferente à ideia de casa tradicional dos Ticuna, feita de madeira e palha.

Hoje, alguns indígenas buscam compreender e se inserir na vida urbana para garantir seus direitos, dispondo de mais oportunidades para a subsistência, porém, essas mudanças e transformações nesta aldeia tem sido percebidas como preocupantes, segundo o olhar das mulheres Ticuna, pois as lideranças vêm sofrendo cooptações por parte das diversas igrejas presentes na região: Igreja Católica, Assembleia de Deus, Igreja Mundial, Universal, Batista Regular, Santa Cruz (movimento messiânico), Testemunhas de Jeová. A preocupação das Mulheres Ticuna partiu da percepção da perda de força dos caciques e lideranças indígenas que estão sendo cooptados pelas diferentes igrejas, que impedem a realização de práticas rituais próprias de nosso povo, como o Ritual da Moça Nova. As mulheres Ticuna também expressam a sua preocupação de ver, diante de seus olhos, como a violência, o alcoolismo e uso de drogas está tomando conta dos jovens e destruindo as famílias.

1.2. Aldeia Vila Betânia – T.I. Betânia

A aldeia Vila Betânia – Mecürane está localizada no município de Santo Antônio do Iça, na Terra Indígena Betânia, no Rio Içá (Figura 2). Esta aldeia conta com aproximadamente 8.604 habitantes, sendo 2.916 famílias que moram em 1.775 residências, segundo dados do SIASI/SESAI em 2021.

De acordo com Felipe (2021, p.10, apud Oliveira, 2015), a comunidade Me'cürane - Vila Betânia foi fundada no ano de 1962, em um território que supostamente pertencia a um

⁹ Segundo informações da página Terras Indígenas no Brasil. Acesso em 05 de setembro de 2024 <https://terras-indigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/3888>.

fazendeiro, o Sr. Manoel Franco Filho. Até então, habitavam poucas famílias Tikuna naquele local. Em 1961 o terreno foi adquirido pela Association of Baptists for World Evangelism, com sede em Benjamin Constant.

Figura 02: Localização da Aldeia Vila Betânia



Fonte: Google Maps [2021]

No início da fundação desta aldeia o povo Ticuna/Magüta era evangelizado pela igreja evangélica conhecida como Batista Regular Independente, não tinha outra igreja, era apenas uma. Os primeiros professores Magüta foram alfabetizados pelos pastores desta religião. Por ser um povo que é fiel a esta igreja, tudo parecia perfeito aos olhos dos mais antigos. Mas a questão da organização social do Povo Ticuna/Magüta caiu no esquecimento, o ritual da moça nova foi desvalorizado, os clãs que identificam com quem é bom se casar já não são reconhecidos, nem fazem sentido nenhum para o povo desta aldeia, de tal forma que acabaram casando-se entre clãs da mesma metade, fato que, para nós Ticuna, é basicamente uma prática do incesto. Mais tarde, com os casamentos dentro do mesmo clã, começa a nascer bebês com má formação, porém nem isso acontecendo dentro da aldeia foi possível lembrar que o povo Magüta tem a sua própria organização social deixada por *Yo'i e Ipi*, tal como explicado anteriormente, na introdução.

Com a dominação das igrejas evangélicas no território indígena, calcula-se que um 50% das famílias desta aldeia não se preocupam mais em produzir roça, pescar, caçar, fazer artesanato, praticar o ritual da moça nova, pintura facial, ou seja, ficaram presos ao consumo dos alimentos industrializados do mundo capitalista.

Nesta aldeia *Me'ciirane* – Vila Betânia, 100% da população é falante e escreve em língua Ticuna. Além da dominação evangélica, algumas anciãs lutam em grupo bem pequeno contra a perda da cultura Ticuna nesta aldeia. São as anciãs Ticuna, que perceberam que todo conhecimento Ticuna irá para o caminho do esquecimento.

Percebem-se também os efeitos da mudanças climáticas, pois as estações do ano estão descontroladas, o clima está cada vez mais quente, a produção das roças não cresce tão bonito como antigamente, os peixes estão diminuindo de tamanho, os animais estão cada vez se distanciando dos seres humanos, a terra está doente, pois as vezes as sementes não estão mais germinando e não nos preocupamos mais em conservar as sementes que são fontes de alimentos e a garantia da soberania alimentar do povo Ticuna.

Nas reuniões e assembleias na aldeia Vila Betânia, diferente de Umariacú II, as mulheres não têm tanta liberdade de se manifestar, porque os homens não as deixam falar, só os homens têm direito de falar, as mulheres só participam para fazer número.

1.3. Agricultura e agrobiodiversidade na memória das anciãs e dos anciãos Ticuna

As mulheres Ticuna, desde sua origem, sempre estiveram com o espírito e corpo conectado ao território e os conhecimentos e saberes ligados à memória dos ancestrais. Porém, ao longo do tempo, essa conexão foi interrompida pelos efeitos da colonização, fato que ficou marcado na memória como momentos bons e ruins ao mesmo tempo. Foi preciso sofrer as consequências da colonização, passada e recente, para que se desse valor ao conhecimento ancestral. Atualmente, as mulheres Ticuna buscam ensinar seus filhos todos os conhecimentos que elas receberam dos anciões que já se foram.

Nota-se que nas narrativas das mulheres, em alguns momentos as lembranças aparecem de forma pessoal e às vezes de forma grupal, onde uma olha para outra e pergunta sobre detalhes dos tempos bons, de fartura, de confraternização entre elas, quando não iam longe buscar seus alimentos. Hoje vi no olhar triste das mulheres a preocupação, a inquietação de não poder ensinar as crianças, de manter vivos os costumes e serem grandes guardiãs da floresta.

Um fato que me chamou atenção é quando dona Daütchina, 72 anos, de Vila Betânia, em 2017 indaga a si mesma, fazendo a seguinte reflexão:

Carü nhūātagü ya torü nguētügücü rü torü buāta i buetanügü'ta nguewemugügü i nhāma arü naānewa, nataügü i poi, tüe, uí, tchoni, o'regü, yū'üegü i nhumatchi tacūmagü) Daütchina: nheguma tama ta' nhūna i daügügü i torü tacūmagü, rü oretchiregü i mã'üüí rü naāne rü tana yü-

O que será de nossos jovens e futuras crianças, sem banana, macaxeira, farinha, peixe, frutas, o ritual da moça nova e os costumes Ticuna? Se não valorizamos o nosso conhecimento, preservamos as sementes que dá vida, se não fizemos como era antes a terra irá morrer.

Em meados de 2015, quando a Beatriz Arboleda pesquisou sobre a etnoconservação de sementes no tríplice fronteira Brasil, Colômbia e Peru, as mulheres Ticuna já vinham percebendo as mudanças na perda das sementes, o desânimo de cultivar a roça. A prática do ritual da moça nova e o conhecimento tradicional pareciam caminhar em direção ao esquecimento.

A *no'e* (anciã/vó) Conceição, de 86 anos, da comunidade Umariacú II, no dia da abertura da roça sem queima, todos sentados ao seu lado, nos contava que, há muito tempo atrás, tudo era diferente, os animais, as aves, os peixes, os encantados viviam em harmonia, se via a cutia, os tatus, o jabuti, a paca, a capivara passava na roça sem medo, se via muitas borboletas, que chegavam até pousar em suas cabeças, mãos, na beira do rio e nas praias; a cutia roubava as sementes que plantávamos na roça para reflorestar o espaço derrubado, as crianças corriam atrás chamando-as de ladrão faminto, tudo era divertido e harmonioso. A convivência era tão boa e agradável e de repente tudo mudou, as coisas começaram a ficar difíceis. Fomos pegos de surpresa, iludidos com as coisas do *uanegü/tomagü* (homem branco), e hoje parece ser difícil fazer com que uma certa parcela da população Ticuna acorde para a realidade da vida.

A anciã Conceição também relatou que a vida dos Ticuna depende do ciclo d'água. Explica que, em época de *baiane* (cheia), a terra passa por um processo de preparo para quando no tempo de *e'atchiane* (quando baixa o rio), a terra está pronta para ser cultivada. Neste sentido, os seres humanos dependem da terra e da água para viver.

No'e Conceição relata também que as casas sofreram transformação por completo. Antigamente, o assoalho e as paredes das casas eram construídos com paxiúba, palmeira da qual os Ticuna tiram a tábuca para fazer a cobertura/assoalho da casa). A cobertura do telhado da casa era de palha caraná, não se sentia calor, as casas eram rodeadas de árvores e, pela manhã, se acordava com os cantos dos pássaros e na tarde, ao sol se pôr, se via os pássaros

voando de volta em direção ao seu ninho. Hoje as casas de paxiúba não existem mais. Até a casa/maloca do ritual da moça nova também está deixando de existir.

No'e Conceição relata ainda que até os cantos de ninar e os cantos sagrados cantados no ritual da moça, não são mais praticados, muitos já se esqueceram e muitos não se interessam em aprender com as anciãs que sabem cantar e que ainda estão vivas. Então, tudo virou preocupação para as mulheres e *no'e* Ticuna.

A nossa memória precisa de uma comunidade que é construída pelo convívio social. Podemos, então, nos basear nas memórias de outras pessoas que estão compondo o mesmo grupo/comunidade na qual estamos inseridos para completar a nossa própria percepção dos acontecimentos, como afirma Halbwachs (2013, p.39).

Ouvindo os relatos das interlocutoras, do ponto de vista da economia regional, os Ticunas representavam uma parcela considerável da população rural que desenvolvia eficiente produção agrícola, articulada com pesca, caça e coleta de frutos na floresta e extrativismo para elaboração do artesanato, o que garantia a sobrevivência e soberania alimentar. Os Ticunas eram vistos como importantes fornecedores de alimentos para a população rural e urbana da região de fronteiras do Alto Solimões, por meio da venda de excedentes produção, atividade na qual destacava-se a farinha de mandioca, frutas, tubérculos, legumes, peixes, carnes de caça de pequenos animais. Neste sistema de produção, os Ticuna, usavam os mais variados ecossistemas existentes na região: o canal dos igarapés, canos dos lagos, praias, várzea, ilhas, restinga e terra firme.

Tanto na terra firme como na várzea, os Ticuna fazem a abertura da roça com queima. Antigamente, a roça era feita por meio do trabalho coletivo, que nós chamamos *ajuri*; trabalhavam homens, mulheres, jovens, adolescentes, crianças e anciões; o fazer da roça era mais prazeroso e harmonioso. Hoje, esse costume de sociabilidade mudou muito, pois predomina o individualismo.

Os Ticunas colhiam as plantas nas capoeiras e quintais, também coletavam plantas de outros lugares na floresta. Hoje, até as capoeiras estão deixando de ser replantadas, porque as plantas não crescem mais bonitas. Nota-se que quem mais faz roça hoje são as mulheres e raramente os homens as acompanham.

Atualmente são as mulheres que se preocupam mais em cuidar e cultivar as roças. O mais interessante, no acompanhamento da abertura de uma roça nova, é que antes de entrar na roça as mulheres pintam suas mãos com jenipapo, conversam com a floresta, pedindo permissão. E no momento do cultivo, em harmonia com as demais mulheres, trocam saberes;

uma vinha ensinando a outra como antigamente se fazia para plantar as mandiocas (*tü'e de'ene*), macaxeira (*tü'e tchoüne*), abacaxi, (*tchino*), banana (*poi*) e produziam-se bonitas.

As mulheres pegavam a maniva (talo) e mediam na coxa para as macaxeiras crescerem bonitas e grossas. A anciã perguntava se as jovens ou as senhoras estavam em fase de mulher (menstruada), pois se estivessem não poderiam ficar na roça, porque atrai doenças para as plantações. Não é em qualquer dia que se faz a roça, só é cultivada na lua cheia. Vi pouca presença de homens na abertura da roça, tinha mais mulheres, mas todos contentes, cantando, contando histórias, fazendo comidas. No momento do plantio das roças, elas sentiram falta de muitas sementes para diversificar sua roça (Figura 03).

Figura 03: Revitalização do conhecimento ancestral



Fonte própria [2019]

Nota: Passando Jenipapo na mão para que as plantas cresçam bonito

A agricultura Ticuna se pratica tanto na terra firme como na várzea. A anciã Horminda, relata ainda que quando morava na várzea, antes da água subir, ela e seus filhos arrancavam a mandioca e a macaxeira, seus talos eram guardados nos troncos das árvores de porte grande, a massa de mandioca brava era enterrada, cavavam um buraco de 2 metros e meio de profundidade, no fundo colocavam bastante palha própria para conservar a massa de macaxeira e mandioca separada, depois de colocar toda a massa é fechado o buraco. Quando alagava a roça, a massa ficava debaixo da água, enterrada, até o rio vaziar. É também o tempo em que a farinha que havia guardado acaba. Daí se vai desenterrar a massa para fazer a

farinha, ou seja, se tem farinha e talos de mandioca todo ano, porque se sabia preservar tudo de forma natural, usando as técnicas do conhecimento milenar do povo Magüta/ Ticuna.

De acordo com ACOSTA (2012, p. 421):

Los Ticuna, como habitantes de las zonas de várzea en el río Amazonas, desarrollaron cultivos acordes al medio natural y técnicas de guardada de yuca (enterramientos) en épocas de aguas altas. (...) La importancia cultural y alimenticia de la yuca entre los pueblos indígenas amazónicos es evidente. De hecho, esta planta se encuentra ligada al acervo mítico de muchos pueblos amazónicos, a partir del origen de la aparición de la especie humana. De acuerdo con Nimuendajú (1952), Goulard (1994), Arias y Camacho (2005) y Santos (2010), a partir de los diferentes relatos circunscritos dentro del repertorio ‘mítico’, los primeros humanos (entre ellos los Ticuna) fueron pescados con carnada de yuca en el río Eware y de ella se alimentaron desde el principio (Apud. López Garcés, 2002).

Como explicado pela autora Sandra Noda (2012), na sua pesquisa realizada na várzea, há conhecimento empírico sobre alguns componentes e mecanismos da ciclagem de nutrientes, principalmente sobre a transformação destes e as partes necessárias ao crescimento dos animais e das plantas, e sobre a localização espacial, isto é, como vão do solo para as plantas, destas para os animais e dos dois novamente para solo, sucessivamente, numa dinâmica de intenções entre organismos e meio físico para a manutenção das áreas de mata (NODA, 2012 p.403). Mas o caso da várzea requer um outro estudo, com observação específica dos cultivos plantados naquele local.

Espera-se que as mulheres indígenas, continuem com suas práticas culturais e valorizem todos os ensinamentos apreendidos dos seus antepassados para que possam ser repassados para os jovens e crianças. Por exemplo, que o trabalho do ajuri, na abertura da roça seja reconstruído como era antigamente. Para os Ticunas o ajuri é o trabalho realizado em coletividade, onde anciões, mulheres, adolescentes, jovens estão todos envolvidos em construir uma roça para quem está construindo família e para quem necessita ter uma roça própria para garantir alimentação saudável para sobrevivência da família. Antigamente as roças eram todas construídas de forma coletiva, isso significa trabalhar em união e ajudar o próximo em harmonia.

Além de algumas anciãs relatarem a saudade dos momentos bons que viveram no passado, hoje, devido ao aumento populacional, elas afirmam que o território reduzido da Terra Indígena está sendo um problema, pois a construção de novas roças (*u'ãne*) está sendo cada vez mais distante e só a minoria se preocupa em manter a roça para alimentar seus filhos. Por conta destas distâncias, as capoeiras (*i'tchicü*) quase todas estão ficando no centro das

aldeias e são reutilizadas inúmeras vezes. Alguns produtos agrícolas já não se produzem mais como antigamente.

Percebi que as senhoras anciãs, de 68 a 75 anos de idade, não conseguem caminhar muito longe, por conta disso, acabam plantando na mesma capoeira e nos quintais (ĩãtũ') do fundo de casa. Nas capoeiras elas plantam e cultivam o que já é produzido há muito tempo como: po'i (banana), tũ'e (macaxeira), tchiã (mapati), ta'ũ (abiu), core (batata roxa), pama (ingá), ĩrũ (ariá), me'ẽ, (pimenta queimosa) tchicurua (chicória), oratcha (goiaba). Nos quintais são cultivadas as plantas medicinais como depu'ã (açafreão), mocaritari (gingibre), tchaiwa (alfavaca), ngowa'atũ (folha de mucuracá), ayuatũ (alho bravo), detchiatũ (coirama), moruwetchi (folha de mucuracá cheiroso)¹⁰.

As anciãs fazem do seu quintal um remanescente do roçado, constituindo-se num espaço de manejo de recursos de origem vegetal e animal, o que caracteriza os limites entre o quintal e a capoeira. No entanto, o quintal distribuiu-se entre espécies frutíferas, medicinais, ornamentais e hortaliças.

As entrevistas participativas nas rodas de conversas, as vivências na abertura da roça com interação das anciãs, que ao ir para roça caminham cantando e conversando com a floresta, é um aspecto inusitado e emocionante. Durante o cultivo da roça, uma anciã Ticuna, falava, de forma geral, da importância e da visibilidade da produção agrícola que as mulheres Ticuna hoje defendem, porque garante a subsistência da família e o ciclo produtivo das roças. Segundo essa anciã, a produção agrícola orgânica irá atender a necessidade de termos uma alimentação saudável.

Segundo o senhor José Forte, de 82 anos, morador da aldeia Umariacũ II, na época da sua juventude a pesca e a caça era fácil de pegar. A atividade pesqueira era uma das principais fontes fornecedoras de proteína animal para os Ticuna e uma importante fonte de renda através da venda desses peixes para os frigoríficos da cidade de Leticia-Colômbia. O principal transporte era a canoa a remo, não tinha esse motor Hp que tem hoje. Se remava dias para chegar no lago e ir à cidade vender seu produto. Hoje ainda se pesca, mas são raras as pessoas que pescam. Assim, a pesca também está ficando no passado. Os nossos costumes precisam ser revitalizados.

A anciã Tchigũna, de 72 anos, da aldeia Vila Betânia, relata que antigamente o extrativismo vegetal era mais harmonioso, pois era uma importante prática de manejo dos recursos naturais dos Ticunas. Através das coletas de produtos da floresta, os Ticuna tinham

¹⁰ Planta rasteira medicinal, de folha cumpridinha, com a beirada roxa. Usada para banho, dor de cabeça, mal-estar etc.

acesso a uma ampla variedade de frutas, plantas medicinais, tinturas naturais, timbó (cipó usado para pescar). A anciã afirma que esses conhecimentos estão ficando no esquecimento.

A anciã relata ainda que: “na minha época eu e minha falecida mãe, dominávamos várias técnicas de processamento de alimentos e formas de conservá-los do nosso jeito, por exemplo, a confecção da farinha de mandioca (uí), prática que gera outros subprodutos como a goma, tapioca; também o moqueado de peixe ou carne de caça, assim conservávamos esses alimentos por vários dias; o paiyawaru (paiarü) e a caiçuma (tchaũ) são bebidas fermentadas que se servem nos trabalhos coletivos ou ajuris e como aperitivos nas festas de moça nova. Até isso atualmente está indo embora, daquela época só estão ficando as lembranças.

Maurice Halbwachs (1990, p.51) aponta que:

[...] a memória coletiva nada mais seria que a participação da memória individual sobre determinado acontecimento “diríamos voluntariamente que cada memória individual é um ponto de vista sobre memória coletiva”.

Mas, diante dos relatos pude perceber que não presenciei memória coletiva, ouvi mais relatos de memória individual. O que isso quer dizer? Entendo que já são poucas as anciãs nas duas aldeias que ainda tem lembranças dos momentos que viveram há 30 anos atrás, ou seja, se não voltamos a atenção nas memórias das anciãs vamos perder uma boa parte do conhecimento vivo, ainda mais em constante mudança no meio do povo Magüta. Nota-se que as crianças, adolescentes e os jovens estão perdendo muitos conhecimentos e experiências que deveriam aprender com seus avôs.

A maioria das anciãs entrevistadas relataram como cultivavam as roças na terra firme e na várzea. A roça na terra firme é um espaço grande dentro da floresta, onde se planta, ele é limpado e preparado para a lavoura. Na várzea, a agricultura se baseava no ciclo d'água em diferentes estações do ano. A prática contínua da roça, a preservação das sementes, tudo que é conectado à vida e à alimentação é fundamental para que a terra seja um espaço de onde se tira a subsistência e o conhecimento.

A memória é um elemento de extrema importância porque está presente no passado, presente e futuro de nossas vidas, seja na forma individual ou coletiva. Percebi que ao me narrarem suas lembranças, as anciãs Ticuna faziam uma viagem no seu imaginário como se estivessem vivendo aquele momento, os olhos se enchem de lágrimas de emoção e quando voltam à realidade tudo é bem diferente. Nas entrevistas e rodas de conversas, foi mais evidente as vivências pessoais, mas que fazem parte de uma memória coletiva do povo

Ticuna, apesar de que a maioria das amigas, irmãs, primas, comadres das anciãs entrevistadas já se foram.

Segundo relato informal de algumas mulheres Ticunas que trabalham diretamente com a agricultura, antigamente elas não tinham necessidade de ir muito longe fazer coletas de frutos para sua alimentação. Com o aumento da população e a roça ficando distante, tudo foi ficando difícil de manter. A maioria delas resolveram comercializar seus produtos na feira da cidade de Tabatinga, levando seus produtos na cabeça, indo a pé até o centro da cidade. Ao participarem de reuniões comunitárias, elas sugeriam ao cacique que, em ajuri com os comunitários, fizessem uma feira dentro da comunidade indígena onde pudessem expor seus produtos para venda. As sugestões das mulheres deram certo, evitando assim irem muito longe, ficando expostas ao assalto e muitas vezes à violência sexual (estupro) ao retornarem para suas casas.

Na aldeia Vila Betânia a *no'ê* Horminda, de 72 anos, dizia que, antes da evangelização, os seus netos sabiam cantar canto de ninar, também narrar as histórias tradicionais; os jovens tinham suas roças para que, quando arrumassem mulher, já teriam como alimentar sua esposa e seus filhos. Com o passar do tempo, esses conhecimentos e práticas foram deixados de lado, entre outros fatores, por causa da palavra de Deus com que faziam lavagem cerebral, pois os pastores diziam que só Deus podia salvar, o que fez a maioria esquecer do rito sagrado, o ritual da moça nova. Relata ainda que, por conta de não valorizar a cosmologia do povo Magüta o *naãne* (terra) ficou infértil. Ao perceber essas mudanças, um grupo pequeno de mulheres, reunidas com o cacique, resolveram falar em fazer algo para revitalizar a cultura do povo Magüta.

O mais interessante que pude perceber e presenciar foi algumas vezes escutar o pastor falar o seguinte: “preservem sua língua”. Nas escolas doutrinadas por evangélicos, desde as primeiras séries do ensino fundamental e médio, ensinam às crianças a língua Ticuna como forma de preservar a cultura. Mas percebe-se que isso não é suficiente, porque o principal é deixado para trás, que são os costumes do dia a dia como a pintura facial, o trabalho de ajuri (coletivo), a prática da roça, criação de animais, plantação com diversas frutas. Se reduziu bastante o manejo da roça do povo Magüta na aldeia Vila Betânia.

Um dos motivos da mudança dos costumes tradicionais dos Ticuna é porque as pessoas aderiram a concorrer a empregos em nível municipal, estadual e federal, o que também fez mudar o modo da alimentação nas duas aldeias. Mas também por questões meio-ambientais, pois a aldeia Vila Betânia é farta de lagos, ao contrário da aldeia Umariacú

que não tem lagos e acabam pescando no território dos vizinhos peruanos, gerando conflitos entre as partes.

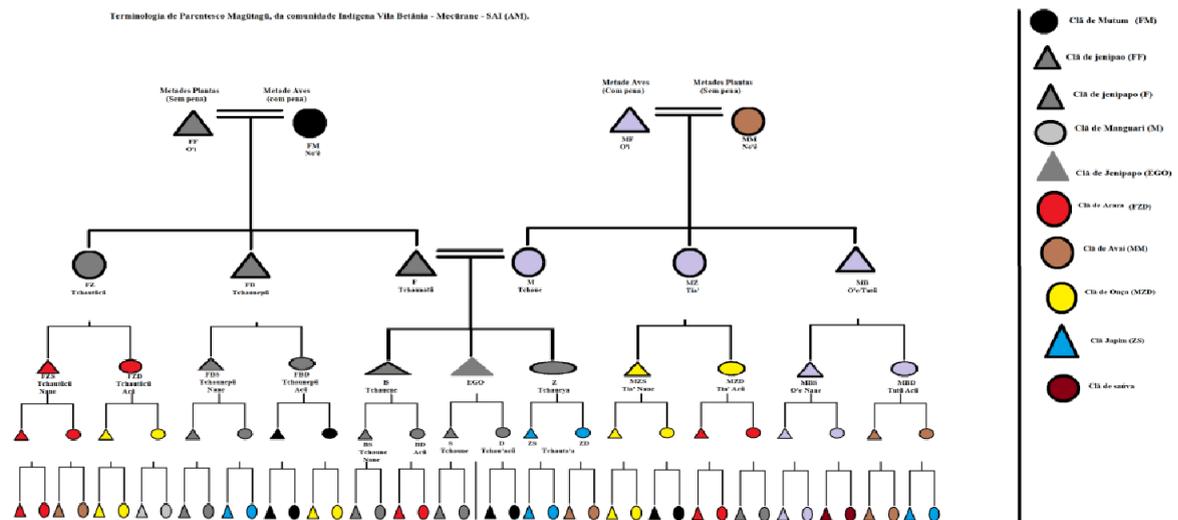
Atualmente o fato de o conhecimento não estar sendo transmitido para as novas gerações está gerando grande impacto, principalmente na produção da roça e na preservação das sementes nativas. As poucas famílias que ainda se dedicam a produzir sua roça, compram sementes transgênicas no comércio para cultivar a roça, sem nem saber o risco que correm de serem envenenadas.

1.4. Organização social e práticas agrícolas

A organização social dos Ticuna/Magüta, baseada no reconhecimento de metades exogâmicas e clãs patrilineares, é um aspecto fundamental que permeia todos os âmbitos da vida indígena. Mas este importante aspecto cultural também está sofrendo mudanças pela influência dos movimentos religiosos, como veremos a continuação.

Fiz questão de anexar o esquema de parentesco da Aldeia Vila Betânia-*Me'cürane*, pois mesmo que conheçam as regras da organização social Ticuna, os pastores os fazem entender que esta regra de proibição de casamentos entre pessoas da mesma metade não vale nada, porque não são irmãos de sangue, discurso que contraria completamente o princípio da organização social do povo Magüta (Figura 04).

Figura 04: Árvore genealógica de parentesco e de organização social do Povo Magüta da Aldeia Vila Betânia – SAI (AM)



Fonte: Iury da Costa Felipe [2018]

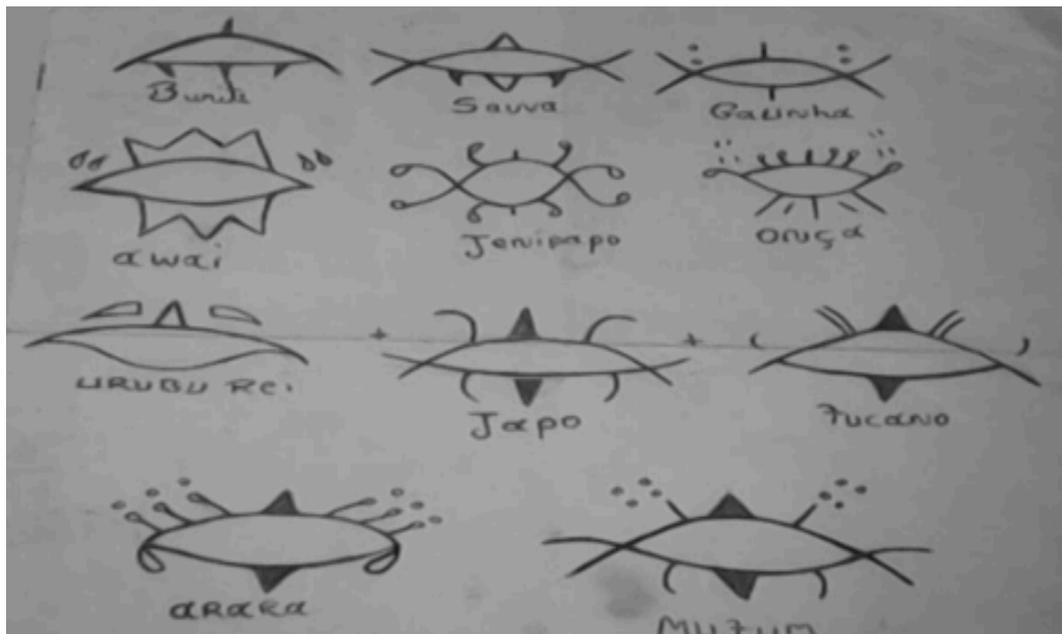
Guilherme (2018, p.39) ilustra as regras da organização social do Povo Magüta, baseado no reconhecimento de metades exogâmicas e clãs patrilineares, fatores importantes na identificação do parceiro ou parceira certos para se relacionar. A pintura facial é uma forma de reconhecer a que clã pertence cada pessoa. A seguir apresento uma tabela com alguns exemplos dos Clãs Ticuna (Quadro 01) e as ilustrações de pinturas faciais que os identifica (Figura 05).

Quadro 01: Tradução dos clãs na língua Ticuna para o português e espanhol

TICUNA	PORTUGUÊS	ESPAÑHOL
TEMA	BURITI	BURITÍ
NĀĪYŪ	SAUVA	HORMIGA
OTA	GALINHA	GALLINA
ARŪ	AVAI	CASCABEL
E'	JENIPAPO	HUITO
AÍ	ONÇA	JAGUAR
IRAWA	URUBU REI	GALLINAZO REY
BARŪ	JAPÓ	JAPÓ
TAŪ/PAIYŪ	TUCANO	TUCÁN
NGÓ'Ū	ARARA	GUACAMAYO
NGŪ'Nŭ	MUTUM	PAUJIL

Fonte própria, [2021]

Figura 05: Pintura Clãs dos Magüta



Fonte: Ribamar Guilherme [2017]

A prática roça está relacionada também com a organização social Ticuna, pois casar- Se casar com parceiro certo, garante que terá roça bem produtiva e sem pragas. Se casar com parceiro da mesma metade, para os Ticuna, é como se casar com seu próprio irmão, neste caso a roça desse casal é amaldiçoada, a plantação fica doente, porque o casal é visto como *womatchi* (incesto). Antigamente, quando um jovem ia pedir uma moça em casamento, primeiro ele tem de provar, para os pais e familiares da moça, que ele de fato tem roça, que sabe fazer canoa, remo, casa para poder viverem juntos, com a aprovação dos pais e familiares. Estas regras hoje são desrespeitadas, por isso, para os mais velhos, as atuais roças estão improdutivas porque estão casando irmão com irmão, atraindo tudo que não é bom para a comunidade.

De acordo com Guilherme (2018 p.40), os casamentos podem se dar entre clãs de metades opostas (“sem penas”/ “com penas”; de terra/ de ar), por exemplo: Buriti (fruta) com Galinha, Saúva (formiga) com Urubu Rei, Awai (semente) com Japó, Jenipapo com Tucano, Onça com Mutum e Saúva com Arara. As pessoas desses clãs podem casar-se entre si, porque são clãs que pertencem a metade opostas. Este casamento é correto na cultura Ticuna. Já os casamentos do tipo Buriti com Onça, Saúva com Awai, Jenipapo com Buriti, Galinha com Mutum, Urubu Rei com Japó e Tucano com Arara, não são permitidos, pois se considera que são irmãos, não podendo se casar; o casamento entre clãs da mesma metade é considerado incesto.

Antigamente, quando os anciões faziam as roças, estas eram reconhecidas pelo clã do dono da roça. Ao passar por uma roça se sabia exatamente quem era o dono e a qual clã pertencia. Pelas características da roça dava para notar que aquela família era boa para se casar com filho ou filha de alguém de uma família de um clã oposto. Esta forma de organização social do povo Ticuna tem, sim, um significado importante na construção de família e da roça, porque traz o bem-estar entre a floresta, a roça e os espíritos ancestrais Ticuna.

1.5. O importante papel das mulheres Ticuna no cuidado das roças

Nos últimos anos, as Mulheres Ticuna, por meio de sua organização, buscam apoio e fortalecimento nas práticas agroecológicas e agroflorestais praticadas nas roças, nos seus quintais e capoeiras. O movimento dessas mulheres Ticuna é extremamente importante, cito como exemplo a Associação de Mulheres Ticuna de Belém Solimões - MAPANA, que

trabalham na agricultura familiar e no artesanato, fazem entrega de merenda escolar em 48 escolas indígenas e não indígenas no município de Tabatinga. Isso mostra a força e capacidade de poder contribuir com a preservação do território e valorização do saber indígena local e fortalecer e valorizar os agricultores. O trabalho destas mulheres mostra a resistência perante a perda de saberes indígenas relacionados à biodiversidade. Muito tempo atrás eram invisibilizadas e as lideranças antigas ainda questionam a participação das mulheres em reuniões.

Enfatizo o quanto é importante o papel das mulheres no cuidado com as roças. Algumas das colaboradoras relataram que se fossem depender só do assistencialismo do governo, a gente não comeria farinha, não se comeria mais frutas. Do ponto de vista das mulheres Ticuna, o que mata os indígenas é sua própria boca porque a maioria aderiu aos costumes do homem branco, que é viver só de comprar produtos industrializados para consumir, ou seja, se consome basicamente 70%¹¹ de veneno todos os dias. Até a farinha é comprada em supermercado, não é mais orgânica, já vem processada quimicamente.

Nota-se que atualmente são as mulheres que constroem mais roças do que os homens, são elas que se preocupam com o manejo da agrobiodiversidade em suas comunidades. No observar das mulheres, “os homens estão muito acomodados”.

A pouca participação dos homens na abertura da roça acontece da seguinte forma: os homens vão com motosserra derrubar as árvores de porte grande, cortam os galhos e vão embora. As mulheres juntam todos os troncos e galhos das árvores cortadas em lugar específico para ser queimado. Depois de umas semanas, vendo que os troncos e galhos já estão secos, elas voltam para queima e coivara. Nesses processos são as mulheres e seus filhos que trabalham, raramente os homens as ajudam.

O emprego do governo municipal e estadual é uma preocupação porque percebe-se que também é uma forma de desviar da cultura tradicional. A jovem Ticuna Tcheyna de 16 anos, da aldeia Betânia, me encantou com suas falas quando dizia para os jovens de sua geração que é importante conciliar as duas coisas. Se formos professores, agentes de saúde, ou ao ocupar qualquer cargo, precisamos colocar em primeiro lugar quem de fato somos, manter vivos sempre nossos costumes, colocar em prática o fazer a roça, praticar o artesanato, o ritual

¹¹ Aos cem (100) participantes na roda de conversa, entre mulheres, jovens e adolescentes, foi perguntado o que elas costumavam consumir no café da manhã. As 10 mulheres que estavam presentes responderam que antigamente no café da manhã elas comiam cara, ariá, fruta pão, banana, macaxeira, mingau de banana e peixe assado. A maioria respondeu a mesma pergunta afirmando que comem mais pão com manteiga, conserva, leite com café, calabresa e salsicha.

da mova nova. O emprego e o nosso saber andam juntos, não deixar de lado de onde viemos, as práticas culturais, a fala Ticuna e a escrita que mantém nosso território vivo.

Tive a oportunidade de acompanhar uma família que estava torrando farinha, durante todo processo de preparar a massa até o ponto de se tornar farinha. Observei que é a mulher quem dedica mais tempo neste processo. No torrar a farinha, os homens tiram apenas lenhas e secam a massa, o resto é a mulher que faz.

O papel das mulheres relacionado ao conhecimento agrícola e a soberania alimentar precisa ser visibilizado, porque transparece que quem faz tudo sempre são os homens, o que na verdade não é bem assim. A mulher falava com os filhos que precisavam preparar a roça para plantar novamente. Ou seja, é a mulher que está mais preocupada com os cuidados da roça, preparação da farinha e alimentação.

Entre as mulheres Ticuna das duas comunidades, no momento do plantio, muito se falou dos remédios tradicionais, elas achavam uma plantinha no meio da caminhada, elas diziam uma para a outra que a tal planta servia para curar tal doença. Falavam entre elas que antigamente não se usava e nem se tinha conhecimento sobre remédio do branco. Algumas doenças eram curadas apenas com ervas e plantas medicinais.

Outro ponto que me chamou atenção na fala das mulheres no ajuri das roças foi quando falavam entre elas do problema da redução territorial, devido ao aumento populacional, fato observado pelas mulheres de Umariacú II. Todo o tempo são as mulheres que estão preocupadas com questão da soberania alimentar (*poraũca' tchiburüü*) e as mudanças climáticas (*tomaãtchirãü naemaãne*), etc. Diziam ainda que para garantir soberania alimentar precisa-se solicitar do governo federal a ampliação do território, se não fizeram isso, as novas roças ficarão cada vez mais distantes de suas casas e, possivelmente, sem espaços para as novas gerações morarem. Precisa também que haja monitoramento e proteção territorial para garantir no futuro uma alimentação saudável. Tudo que plantamos e colhemos garante o acesso à alimentação com qualidade nutricional, para que possam gozar de uma vida digna, plena e saudável.

A soberania alimentar está também ligada à autonomia, economia e política de autossustentabilidade, segundo seu modo cultural, sem ter que depender de poderes externos. Por conta de não ter alguém que se preocupe com essa questão, a maioria das comunidades indígenas estão cada vez dependendo de alimentos industrializados, o que está trazendo prejuízo à saúde e por isso colocou -se a necessidade de fortalecer a alimentação tradicional e a prática da roça.

Estas são as memórias pessoais de algumas anciãs que se disponibilizaram em colaborar com a pesquisa. A maneira como são cultivadas as roças, as manivas e outras plantas pouco conhecidas no cotidiano do povo Ticuna é que precisa ser revitalizada hoje. Aqui me refiro às narrativas das mulheres que tinham capoeiras cheias de frutas, seus quintais cheios de diversas plantas, tanto para cura, quanto para seu consumo.

CAPÍTULO 2: REVITALIZAR O CONHECIMENTO DAS MULHERES TICUNA SOBRE O CUIDADO COM AS ROÇAS

Nucüma ya ta'acugü, rü ti tiga'ätchitanü, na tumama, ni ü'uca', na nü'ü ta cua'üca', na nü'äcü ta üanegü, tcheanegü, ta toegü, i gu'ürati i tuma'ariü naänegü ta to'ü, na tama na tautcaüca i tumariü u'igü i oregü. Nha'äcü ni na ucü'ëgü i ta'aciigü.

Antigamente, ao ir pra roça, levávamos nossos filhos para ensinar como plantar, como cuidar da roça, plantar em diversidade e quantidade todas as frutas e nunca deixar faltar aos nossos filhos a farinha. Os nossos filhos eram educados desta forma (No'e Horminda)

Neste capítulo busco discorrer sobre a importância de revigorar o conhecimento das mulheres Ticuna, por meio das atividades desenvolvidas no projeto Agrovida, como estratégia para fortalecer as técnicas tradicionais de manejo e cuidado das roças, incluindo a técnica da roça sem queima. Esta ideia de resgatar esses saberes e práticas agrícolas partiu da preocupação das mulheres em manter os costumes tradicionais do Povo Magüta como caminho para fortalecer a soberania alimentar.

2.1. A mobilização das mulheres Ticuna

As mulheres Ticuna se levantaram em maioria e perguntaram a si mesmas a que ponto chegamos com a ilusão do capitalismo que parecia hipnotizá-los pela cobiça de um emprego na área de educação, saúde, ou como pastor. Dessa forma começaram os conflitos internos nas aldeias, passaram a comercializar e consumir produtos industrializados, ou seja, houve desvalorização dos costumes tradicionais e passaram a valorizar mais os costumes da vida urbana, tanto na arquitetura como no consumo de alimentos quimicamente processados.

A produção por família, que antes se dava em grande quantidade, começou a diminuir. Tudo que produziam e colhiam antes para seu consumo, deixou de ser praticado e consumido. Hoje produzem roças simplesmente para comercializar os produtos na cidade. Mas nas aldeias, a alimentação que antes era orgânica e saudável, está ficando cada vez mais distante. Perante esta situação, as mulheres tiveram que tomar uma atitude, expondo-se ao machismo e às possíveis críticas por estarem preocupadas com os costumes abandonados, o desmatamento crescendo, a contaminação do rio aumentando, a falta de lago tornando a vida do pescador difícil, o distanciamento dos animais e o território diminuindo devido à exploração e degradação desenfreada e desequilibrada.

Antes, para fazer a roça, não precisava ir longe. De acordo com alguns relatos, as mulheres Ticuna viram diante de seus olhos tudo ficar distante, a pesca, a caça, a extração de matéria-prima ficou escassa; as crianças começaram a sentir falta do peixe, da farinha, das frutas. Os rios e os igarapés começaram a ser poluídos e a secar, a floresta pedindo socorro. Porém ninguém dava a mínima atenção para o grito do território que diariamente era explorado de desmatado de forma desequilibrada.

As mulheres se manifestaram em reuniões comunitárias criticando o enfraquecimento dos caciques e lideranças cooptadas de diversas formas, tanto pela religião evangélica ou pela necessidade de um salário. Hoje são as mulheres que resistem contra as constantes transformações negativas na aldeia. As lideranças, caciques, jovens não se preocupam com o futuro das novas gerações.

A partir da participação no Projeto Agrovida – *Naãne Arü Mã'ü*, as mulheres começaram a se fortalecer e colocaram em prática suas ações de sensibilização com o cuidado do território, a produção de roça de forma sustentável, o resgate do manejo da agrobiodiversidade indígena e a revitalização dos saberes indígenas. Assim, as mulheres Ticuna tomaram a decisão de ensinar seus filhos a fazerem roça, a cantar, plantar e preservar o costume tradicional Ticuna, respeitando sempre a mãe natureza. Os detalhes serão descritos nos seguintes capítulos.

2.2. Conhecer e recuperar as sementes

No projeto Agrovida e junto com as mulheres Ticuna trabalhamos com as sementes de plantas frutíferas que são usadas na alimentação Ticuna e para alimentar peixes e outros animais; trabalhamos também com as plantas que servem para fazer casa e que estão sendo extintas devido à extração descontrolada para comercialização. Estas plantas antigamente eram muito usadas pelos Ticuna na vida cotidiana na comunidade Umariacú II. Hoje, elas ainda existem, porém, só as anciãs as conhecem.

No ano de 2022, no mês de março, as mulheres Ticuna juntamente com os jovens se deslocaram de sua comunidade Umariacú II para o igarapé Takana para coletar sementes que antigamente tinham na comunidade mencionada, mas que por motivos de construção desenfreada de roças, as árvores, cujas sementes são mostradas nas imagens, não tem mais. Por conta da falta dessas sementes foi preciso ir até a mata, no igapó do igarapé Takana, para coletar essas sementes e fazer um viveiro para depois replantar nas roças e para o reflorestamento dos igarapés da comunidade Umariacú. Pois são essas as sementes de árvores

que não estão mais sendo encontradas nas comunidades onde a população cresce desfreada dentro de um território que não está sendo suficiente para sustentar a população.

Foi organizada uma expedição para ir até a mata, no igarapé Takana, localizado no município de Tabatinga, para coletar essas sementes e fazer um viveiro para depois replantar nas roças e para o reflorestamento dos igarapés da comunidade Umariáçu. Vejamos as imagens a seguir:

Figura 06: Igarapé do Takana localizado no município de Tabatinga



Fonte própria, [2017]

Figura 07: O'RE TCHA'TCHICÛ



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta que alimenta os peixes e os animais

Figura 08: O'RE NGUE'TCHI.



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível, o chiclete natural

Figura 09: O'RE NGAÜ'TÜ'



Fonte própria, [2017]

Nota: Fruta comestível tanto para pessoa, animais e passarinhos

Figura 10: O'RE TAÛE'TCHICÛ.



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível tanto para pessoa, animais e passarinhos

Figura 11: O'RE IMÃ



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível tanto para pessoa, animais e passarinhos

Figura 12: TCHONIBÜGÜ TCHA'TCHICÜ.



Fonte própria [2017]

Nota: Alimento dos peixes e animais

Figura 13: NĀŪNABÜGÜ NGAWÜBÜ



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível tanto para pessoa, animais e passarinhos

Figura 14: O'RE YOMERU



Fonte própria [2017]

Fruta comestível, árvore que purifica a moça no final do ritual da moça nova.

Figura 15: O'RE NGUMARIRANA



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível tanto para pessoa, animais e passarinhos

Figura 16: O'RE ORAPARA



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível para pessoa e peixe

Figura 17: TCHONIBÜGÜ TAMARA



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta de alimentação dos peixes

Figura 18: O'RE COMA-COMA



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível

Figura 19: O'RE TA'ÜTCHICÜ



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível por pessoa, animais, passarinho e peixes

Figura 20: NATCHIRE TCHIRIGA



Fonte própria [2017]

Nota: Semente de seringa encontrado em igapó

Figura 21: TCHONIBÜGÜ CHÜRÜ



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta de alimentação dos peixes e passarinhos

Figura 22: O'RE PAÛTCHIRE



Fonte própria [2017]

Nota: Fruta comestível por pessoa e animais

Figura 23: Viveiro e seleção das plantas

Fonte própria [2017]

Nota: Seleção de sementes colhidas na mata para o reflorestamento dos igarapés, roças e capoeiras

Na aldeia Umariáçu II fiz um levantamento das plantas e sementes que são cultivadas nas capoeiras (Tabela 1) e que não existem mais nos lugares próximos da aldeia, só existem na mata bem distante. Outro elemento problemático que se identificou é que os habitantes desta aldeia não preservaram as sementes nativas para plantio nas roças, quintais e capoeiras, fato pelo qual muitas destas sementes foram perdidas. No caso das práticas agrícolas nas roças, se percebe que os habitantes de Umariáçu acabam comprando sementes transgênicas no comércio local, que às vezes nem germinam, só trazem consequências na poluição do solo e perigos para a saúde, por ser conservadas com veneno.

Quadro 2: Plantas e sementes existentes na aldeia Umariáçu II

Nome das plantas e sementes em língua Ticuna	Nomes populares em português	Espaços de cultivo (roça, quintal, mata e igapó).
Yaneruba	Andiroba	Roça, quintal, e mata
Tema	Buriti, buruti	Roça e mata
Tchiã	Mapati, uva do Amazonas	Roça e quintal
Oratcha	Goiaba	Quintal e roça
Otere	Sapota	Quintal
Itcha	Tucumã	Roça
Tetchi	Umari	Roça e quintal
Ngumari	Umarirana	Mata e roça
Cô'ü	Caju	Roça e quintal
Naranha	Laranja	Roça e quintal
Cucu	Coco	Roça e quintal

Tchapere	Cacau	Roça
Irimowa	Limão	Roça e quintal
Pão tchire	Fruta pão	Roça
E'	Jenipapo	Roça, mata e quintal
Dene	Cana	Roça
Dü		Mata
Boruã		Mata e roça
Waira	Açaí	Mata e roça
Pü'ü	Pepino do mato	Roça
Nhē'tchi	Surva	Mata
Nga'ütü		Mata
Taütchicü		Mata e igapó
Tchiwaye		Mata
Coma coma	Camo camo	Igapó
Tâmara	Tamara	Igapó
Tchirigatchire	Siringa	Mata
Tchurutchire		Mata
Woratchia	Melancia	Roça na várzea
Merão	Melão	Roça na várzea
Tchawü	Milho	Roça terra firme e várzea
Matchitci	Maxixi	Roça na várzea
Me'e'	Pimenta ardosa	Roça e quintal
Ïtü	Pupunha	Roça
Cupawa	Copaíba	Mata
Itcha	Tucumã	Roça
Popoya	Mamão	Roça
Pama	Ingá	Roça e quintal
Tü'a	Tacuari	Mata, quintal e roça
Tumate	Tomate	Roça e quintal
Iru putana	Banana prata	Roça e quintal
Putana	Banana maça	Roça
Yurümü	Jerimu	Roça
Yomerü	Tabereba	Mata e igapó

Fonte própria [2017]

Ao longo do processo de transformação cultural na convivência com os brancos, devido à ação de exploração ilegal de madeira, as frutas que alimentam os seres humanos e os animais e que tinham basicamente dentro da comunidade, acabaram se perdendo. Muitos não dão importância para a perda das sementes que são fonte de alimentos orgânicos. Por isso, é importante dar visibilidade ao trabalho das mulheres Ticuna em ensinar os jovens a preservação das sementes que alimentarão e garantirão a vida de futuras gerações. Mas

também é importante pensar em preservar e cuidar da terra, da floresta e da água para que todos possam viver em harmonia. Os impactos sentidos pela falta das sementes no cultivo das roças e no reflorestamento agroflorestal, incentivou mais as mulheres a não desistir de preservar seu conhecimento. Foi expressado que sem a coleta de sementes é impossível se viver no mundo.

No momento do plantio das roças, as mulheres sentiram falta de muitas sementes para serem cultivadas nas roças. Nesse mesmo momento elas se deram a missão de que cada uma guardaria as sementes de qualquer fruta para preservar em suas próprias casas e quintais.

Segundo relato de algumas mulheres Ticuna, para elas é evidente que não tem como ficar dependendo dos benefícios do governo e muito menos esperar que seu parceiro faça roça para sustentar e alimentar suas famílias. Antigamente o trabalho na roça era mais prazeroso, porque todos participavam, hoje não, o comodismo e emprego assalariado está fazendo os homens esquecerem de cuidar da roça junto com sua esposa e filhos. O papel se inverteu, são as mulheres que estão com mais frequência cultivando a roça e até mesmo pescando, pois antes a pescaria era só atividade masculina, e também abastecendo a feira da cidade com produção agrícola.

Em pouco tempo de convivência com as mulheres na comunidade Umariáçú II, durante o ajuri, uma das mulheres dizia que hoje a solução para o problema que estão vivendo é pegar as crianças e ensinar contando a origem e surgimento do seu próprio povo, o que temos na natureza, as plantas, os animais, os peixes, e outros seres que também fazem parte de nossas vidas. É merecido o respeito às mulheres Ticuna que se dedicam a ensinar seus filhos, jovens e crianças, a fortalecer a prática e o cuidado das roças.

Dizer às crianças desde cedo que as mudanças estão acontecendo, porque deixamos os saberes ancestrais adormecerem, estamos dando mais importância aos costumes (doutrinação e evangelização forçada) que as igrejas evangélicas estão impondo em nossas comunidades. Pensar só em devastar, desmatar, explorar a floresta sem pensar nas consequências, por isso está acontecendo a diminuição dos peixes, das madeiras, dos animais, das plantas e a diminuição das roças em grande quantidade e qualidade.

Antigamente a agricultura era praticada de forma coletiva (ajuri), hoje a roça e praticada de forma individual. O cultivo da roça desde sempre tem sido a principal atividade praticada nas aldeias indígenas, tudo era feito de forma natural¹², isto é, sem uso de agrotóxicos e sem sementes transgênicas, como está acontecendo hoje; não tinha equipamento como motorzinho de roça, mata capim etc.

¹² O trabalho natural a qual me reporto e o cultivo das roças sem o uso de agrotóxico e sementes transgênicas.

A percepção e mobilização das mulheres Ticuna a respeito da produção agrícola é o que garante a soberania e a segurança alimentar das populações indígenas. As mulheres acreditam que é possível fortalecer o manejo da agricultura praticada pelas mulheres indígenas hoje. É possível, sim, colocando em prática todos os costumes e conhecimentos deixados pelos anciões e, desta forma, fomentar a produção das roças, quintais e capoeiras, valorizando as práticas tradicionais, resgatando técnicas como a roça sem queima e as variedades de plantas cultivadas e disseminando a técnica agroecológica indígena ensinada pelas anciãs e praticadas pelas mulheres indígenas em grupos pequenos.

O comodismo dos seus parceiros, preocupa às mulheres Ticuna, e por isso resolveram investir seu tempo trabalhando junto com seus filhos no resgate da técnica do manejo das roças como era antigamente. Está sendo preciso resgatar esse conhecimento, porque a terra das roças, quintais e as capoeiras estão ficando infértil, porque foi queimada várias vezes e por conta dessa ação humana, a qualidade do solo não está ajudando na produção agrícola.

Toda essa preocupação partiu da percepção das mulheres Ticuna anciãs das duas aldeias, porém há uma diferença, pois o solo da aldeia de Vila Betânia não sofreu tanta queimada quanto na aldeia de Umariacú II, onde se produz roçado a base de queimada na abertura de nova roça. As mulheres Ticuna da comunidade Umariacú II, são as que mais sofrem com limitações do território no momento de construir outra roça para o cultivo da mandioca e da macaxeira branca.

Hoje, as mulheres Ticuna estão revigorando o conhecimento ancestral e fazendo experimentos em suas capoeiras antigas, lembrando como se preparava o solo naquela época sem a necessidade de fazer tanto esforço para ter uma boa plantação, até mesmo usar adubo para plantar pimentão, banana, batata, milho, macaxeira, cará, ariá, chicória, cheiro verde, alfavaca, cana, abacaxi, mamão, tomate; reflorestar as roças com árvores grandes como a pupunha, fruta pão, abacate, laranja, manga, ingá, tucumã, enfim, produção de diversos alimentos bonitos e com qualidade. É importante lembrar que as verduras e legumes também se produzem na terra firme, não só na várzea.

Antes só se pensava em abrir roças com uso do fogo, porém esse processo de queimar a roça não está dando mais certo. Numa roça cultivada onde o solo é bom, se faz a colheita de macaxeira e mandioca em um ano. As mulheres perceberam que a terra não está mais ajudando a roça a produzir bonito. Sentem que a terra está doente e que as bananas e macaxeiras estão ficando amareladas. E que o solo precisava ser recuperado de forma tradicional e que não precisava cortar as árvores do ingá e imbaúba, cujo fruto e folhas alimentam os micro-organismos que tem na terra. Foi a partir dessa percepção que as

mulheres resolveram conversar com as anciãs sobre como era a agricultura antigamente e como se plantava para ter uma boa produção agrícola na roça e nos outros espaços de cultivo.

2.3. A roça sem fogo

A roça sem queima vem sendo praticada nas capoeiras pelas mulheres Ticuna desde que o Projeto Agrovida entrou em ação nas comunidades Umariacú II e Vila Betânia. Isto repercutiu em diferentes contextos, sendo já comprovada cientificamente pelo Programa de Manejo Agroflorestal do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá em 2015, as vantagens da “roça sem queima” em comparação à “roça com fogo” está sendo bem acolhida e já tem resultado, não só na recuperação do solo como também no crescimento bonito das plantas, frutas e legumes.

Segundo a pesquisa científica, a “roça com queima” aponta impactos que vão muito além da emissão de gases de efeito estufa, ocasionando distúrbios na biodiversidade e sobre o solo, muitas vezes invisíveis para a maioria das pessoas, mas que impactam profundamente o equilíbrio de ciclos de nutrientes essenciais para as plantas, além de sua perda em quantidades consideráveis durante o processo de queima, por meio do rompimento do equilíbrio delicado das cadeias de organismos responsáveis pela ciclagem natural desses nutrientes do solo e nos detritos vegetais, podendo evidenciar a presença de elementos tóxicos como o mercúrio em função da queima, dando condições para contaminar a água e a produção da agricultura (comunicação pessoal de Ronny Gomes Gonçalves – Kambeba, cientista ambiental). Isso que é confirmado pela ciência ocidental também é percebido pela ciência indígena a partir do conhecimento das mulheres Ticuna/Magüta de Umariacú II, que fizeram a comparação de uma roça coivarada e uma roça praticada sem queima.

Já a “roça sem queima”, a partir do momento que foi colocada em prática é observada durante dois anos, nas duas comunidades, apresentou efeitos positivos com benefícios tanto para o agricultor quanto para o meio ambiente. Evitaram-se problemas para a produção agrícola, mostrando efeitos contrários ao plantio na roça com fogo praticada anteriormente, gerando aumento na produtividade com qualidade, o que também trouxe vida renovada para as plantas que vieram de outros lugares, diversidade de plantas alimentícias e produtividade o ano todo. Entende-se que a perda das sementes nativas, se deu por conta do solo improdutivo, porque as roças eram queimadas inúmeras vezes e não era possível preservar as sementes e as mudas de plantas. Daí, então, segundo relatos de umas das participantes de Vila Betânia, desde 2021, as mulheres resolveram se preocupar com a preservação das sementes

tradicionais, praticar o manejo da agrobiodiversidade somente de forma orgânica, resgate do plantio de árvores frutíferas como base para garantir a soberania alimentar, a saúde e o bem viver entre o Ticuna/Magüta .

Em janeiro de 2022, no retorno às visitas às roças nas duas comunidades, as mulheres Ticuna notaram que a roça com queima já não era praticada com tanta frequência porque, segundo relato de algumas famílias, a roça com fogo faz com que as famílias usem a roça apenas uma vez no ano, levando-as a derrubar ou explorar outro espaço da floresta primária todos os anos, atitude que contribui para a exploração da floresta de forma desordenada. As próprias agricultoras identificaram essas mudanças na produção agrícola. A prática da roça sem queima não se limita à simples construção da roça, é uma atividade coletiva que dá possibilidade de unir os povos e resgatar o ajuri (trabalho coletivo), trabalhar políticas de fortalecimento e desenvolvimento do povo Ticuna como na construção de uma educação pertinente, digna e transformadora, visibilizando em especial as mulheres Ticuna agricultoras que são as protagonistas nesta pesquisa.

Em uma das oportunidades que tive de acompanhar as mulheres que cultivavam a roça, pude perceber que algumas delas levavam seus filhos e filhas no momento do preparo da terra. A anciã levava o jenipapo preparado e pintava as mãos das crianças e das mulheres, cantando em forma de pedido aos deuses Ticuna, para que na hora de plantar, as plantas não adoecessem, que era para a terra ficar fofa. A macaxeira antes de ser plantada era medida na coxa, assim se plantava antigamente. Hoje, poucas famílias plantam para se alimentar, e algumas que ainda cultivam a roça, plantam mais para a comercialização, ou seja, trocam seus alimentos orgânicos por alimentos processados. Em parte, é compreensível essa troca de alimentos, porque a comunidade Umariacú não tem lago, dependem muito da piracema do rio.

As mulheres Ticuna demonstram estarem preocupadas com o futuro. Se estão buscando sementes longe de casa, isso é um sinal de que se precisa resgatar o costume Ticuna de plantar roças como era antigamente. Como isso está sendo percebido? e por que as roças já não estão mais produzindo com qualidade e nem crescendo bonito? Eu digo que as mulheres indígenas são cientistas da floresta porque elas sabem onde está o problema e elas buscam solucionar o problema trazendo de volta o conhecimento ancestral, preparando as crianças e os jovens para que no futuro tenham bastantes sementes para plantar em suas roças.

A anciã Horminda, de 72 anos, contava que antigamente tinha muita produção de todas as sementes como pupunha, ariá, milho, feijão, melancia, melão, *poi ngue'e* (banana guariba) (Figura 24).

Figura 24: PO'I NGUE'E'. Banana guariba



Fonte própria [2019]

Após as colheitas, todas as sementes eram separadas e conservadas conforme a técnica do conhecimento tradicional Ticuna. O milho, por exemplo, uma boa quantidade é conservada em cima do fogão á lenha, na cozinha de casa; o feijão é guardado numa lata de leite; as sementes das plantas maiores são secadas ao sol durante uma semana e depois são guardadas no ambiente próprio na casa de farinha. Desta forma se conseguia conservar as sementes por dois a três anos.

Antigamente a construção da roça era mais divertida e se plantava com toda sabedoria, se falava com a terra, a floresta, as manivas, os animais, pedindo que a plantação cresça bonita e grande. As mulheres preparavam o solo usando a adubação natural retirada da mata, preparada pelas anciãs, ou seja, manejavam a roça sem o uso de agrotóxico. As mulheres falavam de paú, e elas diziam para que serviam as folhas colhidas no seio da floresta, que em língua Ticuna é chamado *naĩ arü ngaü, nguã i nhumatchi nãĩätü arü ngaü* (pau podre e folha podre), mas não são quaisquer folhas que são colhidas para serem usadas no quintal de casa no preparo da terra para plantar as ervas medicinais e hortas. No caso da horticultura (*natchire*), para o povo Ticuna é entendida como resto de frutas e legumes que já foram consumidas e depois jogadas no mato para alimentar outros bichos. Já os restos das árvores,

arbustos e flores servem para fazer a adubação, o que chamam de paú, e que só agora está sendo valorizado. A seguir ilustrações das anciãs e das mulheres ensinando os jovens a prepararem o solo para fazer mudas das sementes coletadas da mata (Figura 25):

Figura 25: Coleta de Paú com os jovens Magüta



Fonte própria [2017]

Nota: Jovens Ticuna aprendendo com as anciãs Ticuna aprendendo a tirar *paú* da mata.

Durante a coleta de plantas e sementes na floresta, uma das anciãs chamou dois jovens para fazer a coleta de paú de árvores e folhas velhas apodrecidas, que é muito usado na adubação das plantas, como ilustra a imagem acima.

Percebe-se que alguns grupos familiares, apesar da produção fraca das roças, ainda buscam fortalecer a técnica do manejo das roças baseados nos conhecimentos dos anciões, peça fundamental na preservação da roça. O modo como as mulheres Ticuna trabalham no manejo das roças não prejudica a floresta, ao contrário, ajuda a preservar a existência de paisagens de forma mais bonita e verde, já pensando na qualidade de vida e na sustentabilidade de suas famílias.

Construir a roça em espaço grande é valorizar e fortalecer a agricultura indígena, é garantir alimentos saudáveis para suas famílias. Devido a troca dos alimentos saudáveis por alimentos industrializados é perceptível que os Ticuna estão padecendo de desnutrição e de doenças como diabetes, colesterol alto, hipertensão e câncer. De acordo com comentário anterior as mulheres Ticuna percebem que “estão morrendo pela própria boca”, pois a ilusão do consumo de alimentos industrializados mata silenciosamente. Acredito que esse é o plano

do sistema capitalista, extinguir os indígenas através da entrada e do grande consumo de alimentos industrializados.

2.4. O trabalho das mulheres Ticuna no replantio de árvores

Além destas preocupações, as mulheres Ticuna discutiam em rodas de conversas como poderiam preparar as crianças para preservar e colocar em prática os conhecimentos indígenas. Conforme as ideias iam surgindo junto com as histórias ouvidas das anciãs, as mulheres foram fazendo acordos com as mães, jovens e crianças de iniciar uma plantação de árvores em cada comunidade. A tabela a seguir ilustra os nomes das árvores das quais as mulheres sentem falta.

Quadro 3: Árvores que existiam próximo à aldeia Umariacú II

NOME DAS ÁRVORES	PARA QUE SERVEM
MURUWETA - TENTO	ASSOALHO DE CASA, CANOA, MEDICINAL E ARTESANATO
VARIUBA-LIMOEIRO	CASA E CANOA
ARUPANE	CANOA E CASA
CEDRORANA – TŪ	CASA E CANOA
BAE- CASTANHA DE PACÁ	CANOA E CASA
OCADIWA-CEDRO	CASA E CANOA
PO'ENE-COQUITA	CASA CANOA
AURÁ	CANOA
TCHÁ-TANIMBOCA	CASA E CANOA
NHOMANE	REMO
ITAUBA	CANOA
OCNE	CANOA
JACAREUBA	CANOA
CAJUARA	CANOA
LUIRUÇUMBO	CANOA
AITCHINAGU-BARBA DE ONÇA	CANOA E CASA
YURA-PAXIUBA	ARCO/FLECHA/PAREDE E ASSOALHO DE CASA
YURA TAPUTŪWECŪ- PAXIUBA BARRIGUDO	ARCO/FLECHA/PAREDE E ASSOALHO DE CASA
NGEŪMATICU- BACAXIRANA	CANOA
ONECŪ-TURURI	ARTESANATO
PEYU- TURURI	ARTESNATO
TCHUNÁ-TURURI	ARTESANATO
CUPAIBA-COPAIBA	MEDICINAL
YANERUBA-ANDIROBA	MEDICINAL
NAITCHI	ÁRVORE/RITUAL/SAGRADO
TCHUTCHUATCHA	MEDICINAL
OWŪ – BREU	CALAFETA CANOA, MEDICINAL
TCHARE – BREU BRANCO	INSENSO, MEDICINAL

Fonte própria [2017]

Todas essas árvores citadas pelas mulheres Ticuna não se encontram perto da aldeia e fazem falta na roça, quintais e capoeiras. Porque é nas árvores grandes que os pássaros entoam seus cantos, os animais vivem em harmonia com quem está plantando na roça. Essa falta fez com que as mulheres tomassem uma atitude de ensinar as crianças e prever o replantio para reflorestamento, levando-as até a mata na procura de sementes, como vemos nas imagens:

Figura 26: O resgate do conhecimento ancestral



Fonte própria [2019]

Nota: Liderança Adelina falando com as crianças sobre a importância de resgatar o conhecimento ancestral.

Figura 27: Coleta de semente com as crianças



Fonte própria [2019]

Nota: Crianças e jovens prontos para caminhada rumo à coleta de sementes na mata

Na caminhada na mata para coletas de sementes com as crianças, as mulheres Ticuna deram a missão a cada criança e jovem de cuidar da muda e das sementes em casa e perceberem o quanto é importante elas mesmas terem consciência que é possível viver, ainda que não se tenha roça, mas com acesso a diversas plantas frutíferas que crescem perto da aldeia, não havendo necessidade desmatar a floresta. Se derrubar uma árvore, deve ser replantado pelo menos uma ou duas, no lugar da árvore que foi derrubada.

Durante a caminhada na mata, as mulheres Ticuna também falavam, mostravam e ensinavam às crianças as plantas que dão frutas deliciosas, as quais antigamente tinham nas comunidades indígenas. Por falta de sensibilização e orientação por parte da educação do serviço de saúde e das próprias lideranças indígenas, os jovens estão crescendo sem se preocupar em cuidar do território, floresta e o meio ambiente em que vivem.

Quadro 4: Árvores frutíferas registrados na aldeia indígena Vila Betânia

NOMES DAS PLANTAS FRUTÍFERAS	BENEFÍCIO
TCHIWAYE	SUCO
TÛ'A'	SUCO
POÛTCHIRE	FRUTA CONSUMIDA NO CAFÉ
TCHIÃCA'	SUCO
NGE'TCHÍ	SUCO E CHICLETE NATURAL
BORA	COMESTÍVEL
BARÛ	SUCO
NGÛ	SERVE PARA VARIOS PREPAROS CULINÁRIOS
TCHA'TÛRÃÛ	COMESTÍVEL
IMÃ	COMESTÍVEL
NGAÛTÛ	COMESTÍVEL, A SEMENTE SE USAVA PARA FAZER LAMPARINA
AITARAME'	COMESTÍVEL
NGOBÛME'	COMESTÍVEL

Estas são as plantas específicas das que as mulheres Ticuna sentem falta. Durante a atividade tivemos a oportunidade de conhecer e saborear as frutas de algumas dessas plantas, que também servem para muitos fins culinários, medicinais e na elaboração de artesanato. Porém, seus filhos não tiveram essa oportunidade de vivenciar a coleta de frutas e saborear essas ricas frutas que hoje estão muito escassas. Importante destacar que as mulheres Ticunas não pensavam só em ensinar as crianças, elas levaram as crianças para a prática como mostra as imagens (Figura 28).

Figura 28: Prática do plantio das sementes coletadas na mata



Fonte própria [2019]

A partir destas atividades realizadas é possível notar o quanto é importante o papel das mulheres Ticuna em manter vivos os saberes e conhecimentos da ancestralidade Ticuna/Magüta. As ações práticas de manejo e conservação de sementes e de plantação de árvores realizadas com as crianças, todas foram baseadas no conhecimento ancestral e realizadas de forma sustentável.

Para fortalecer, valorizar e construir todo esse importante conhecimento é necessário se apoiar na valorização dos recursos locais, nas práticas e métodos tradicionais do Povo Magüta/ Ticuna. Todo esse aprendizado é fundamental para que as crianças cresçam com uma outra mentalidade de valorizar e defender seu valioso conhecimento milenar Ticuna.

O sistema de manejo de roça e outros espaços de cultivo na agricultura indígena colocado em prática, nos remete a levar em consideração o que favorece o fortalecimento da agrobiodiversidade, devido a produção diversificada todo ano, no mesmo tempo que é trabalhada de forma ambientalmente sustentável, pois evita agressões fortes ao meio ambiente. Essa prática de revigorar o conhecimento indígena com relação à agricultura diversificada, busca garantir a soberania e a segurança alimentar no presente e no futuro. De acordo com a autora Sandra Noda (2008), a lógica da agricultura familiar amazonense é voltada para a segurança alimentar, com a utilização dos recursos naturais da floresta que

desponta como alternativa lógica para a reversão dos problemas sociais existentes na área rural.

As mulheres Ticuna das duas comunidades estão determinadas a fortalecer os conhecimentos sobre o manejo das roças, usando as práticas tradicionais de agricultura agroecológica do povo Ticuna/Magüta, tais como o manejo e conservação de sementes, o uso de paú como fertilizante natural e o replantio de espécies florestais. Observou-se que a prática realizada com as crianças repercutiu de forma positiva, pois até os professores estão trabalhando esse aprendizado com as crianças nas escolas.

As famílias Ticuna que participaram do projeto Agrovida relatam que com a falta de cuidado com as sementes e a diminuição da produção de roça e os outros espaços de cultivo, a maioria das famílias que não plantam vão sofrer com a falta de farinha e de banana, produtos apetecidos na alimentação indígena. Essa mesma família ainda relatou que os Ticunas não têm muito costume de comer farinha seca, consomem mais a farinha d'água. As experiências acompanhadas por professores, lideranças, caciques servirão de ajuda no desenvolvimento ou até mesmo no resgate das tecnologias agroecológicas para a agricultura familiar indígena.

O povo Ticuna/Magüta, apesar de viverem em território rico em alimentação, enfrenta grandes desafios de preservar e garantir a sustentabilidade econômica e ambiental. A preocupação das mulheres com relação à agricultura é muito importante. Além da agricultura, os alimentos são adquiridos através da caça e da pesca. Antigamente, as crianças iam com seus pais pescar e caçar, isso é uma forma de ensinar a habilidade de caçar e pescar.

O povo Magüta sabe se alimentar de tudo o que a floresta, os rios e lagos oferecem. Por exemplo, caçam macaco, antas, porco do mato e aves, nambu, magoari que às vezes é pescado com malhadeira. Pescam peixes como pacu, traíra, curimatã, caruaçu, piranha, sardinha, que são ótima proteína e complementam os alimentos produzidos nos espaços de cultivo.

Muitas coisas mudaram antiga e recentemente no meio do povo Magüta, essas constantes mudanças preocupam uma parcela pequena de mulheres que se recusam a alimentar-se de alimentos industrializados. A incorporação de alimentos industrializados, nos últimos anos, vem causando sérios problemas de saúde à população indígena. Porque reduziram o cultivo na roça e já não mais caçam nem pescam, muitos indígenas preferem comprar salsicha, comer enlatado, porque é mais fácil de achar, porém não tem plena consciência das consequências dessa mudança alimentar.

Os mais impactados são os idosos porque não aguentam ir mais para roça devido à distância, nessas condições dependem dos seus filhos para alimentá-los. Os filhos, em muitos

casos preferem comprar frango, em vez de pescar peixe e de pegar banana, macaxeira e frutas, que era a alimentação tradicional. As crianças estão consumindo alimentos empacotados como bolachas, salgadinhos e refrigerantes, em vez de comer frutas e sucos naturais.

Foi projetado um vídeo de sensibilização sobre os alimentos saudáveis e os alimentos industrializados. Após a projeção do vídeo lhes perguntei aos pequeninos se preferem comer alimentos saudáveis e ou industrializados? A colheita da diversidade de frutas fez eles enxergarem que é muito melhor comer frutas como sorva, ingá, ingazinho do mato, goiaba do mato, bacaba, mapati, bacuri, buriti, açaí, cupuaçu, cupuí, cupu jacaré, pepino do mato etc. Os pequeninos responderam que não querem adoecer pela própria boca e pediram para que as frutas fossem inseridas nas merendas escolares.

As crianças, muito curiosas e felizes como ilustra a imagem anterior (figura 29), juntas construíram uma horta atrás da escola para plantarem tomate, pimentão, cheiro verde, chicória, alfavaca. Além de se divertirem muito, eles viram como é importante a prática da agricultura e cuidar da terra, da roça e do meio ambiente. No próximo capítulo trataremos das mudanças alimentares e suas consequências e do resgate da culinária Ticuna.

Figura 29: Roda de conversa sobre manejo



Fonte: Francisco Gouveia 2019

Nota: Fala sobre a importância das sementes e o cuidado com as roças no momento do manejo, sempre colocando em primeiro lugar a técnica ancestral

CAPÍTULO 3: MUDANÇAS ALIMENTARES NAS COMUNIDADES INDÍGENAS E O RESGATE DA CULINÁRIA TICUNA/MÁGÜTA

“Nhema nanetü ta togü’ü tama ni ta ngogü’ü, nheguma tautama’ ta’ to’egügü, rü tome’egü tatamagü ta’ yu’egü”

“Nós comemos o que nós mesmo plantamos, se não plantamos para nos alimentarmos, morremos pela nossa própria mão”.

No’e Dematüna, 98 anos.

Neste terceiro e último capítulo discorro sobre as mudanças alimentares que aconteceram com a entrada de empregos nas comunidades indígenas. Busca-se compreender em que momento as mulheres Ticuna perceberam as mudanças alimentares, suas preocupações com estas mudanças e as suas iniciativas de revitalizar a maneira tradicional de se alimentarem, o que as levou ao resgate da culinária Ticuna.

3.1 Transformação das práticas alimentares do Povo Magüta

Antigamente, o povo Ticuna/Magüta vivia em harmonia com o ambiente amazônico. A coleta de frutas e plantas silvestres, o cultivo de mandiocas e macaxeiras era de forma coletiva. Conheciam bem a floresta, sabiam muito bem em que época as frutas são boas para serem coletadas, sabiam o que se pode comer e o que não é comestível; era um povo saudável, todos os seus alimentos como produtos da roça, a caça, a pesca eram alimentos orgânicos, com muitos nutrientes.

O café da manhã do povo Magüta era tapioca, banana madura assada, peixe assado, mingau de banana (*po’i*) com goma de macaxeira (*tü’e*), batata roxa (*core*) e fruta pão. No almoço era caldo de bodó, macaxeira cozida ou assada com casca, peixe com pimenta guardado de um dia para outro, caiçuma (bebida feita de macaxeira fermentada), suco de melancia (*moratchia*). O povo Ticuna não tinha horário certo para comer, em qualquer horário do dia os Ticunas estão se alimentando de peixe, frutas, etc, porque o horário de café, almoço e jantar foram os homens brancos que inventaram.

A alimentação do Povo Magüta, desde o princípio, esteve ligada à natureza e à sustentabilidade. Conhecedores da região onde vivem, usam os recursos naturais de forma equilibrada, respeitando o meio ambiente. Este conhecimento foi criado pelos Magüta ao longo da sua história e é o que constitui o conhecimento tradicional. Mas deve-se considerar

que os conhecimentos tradicionais estão sujeitos a mudanças provocadas por diversos fatores internos e externos. Na atualidade, o principal fator de mudanças nas aldeias indígenas do Alto Solimões é a influência das igrejas evangélicas.

O povo Magüta dedicava a maior parte de suas vidas à atividade agrícola. Com objetivo de garantir sua alimentação saudável, tinham em sua mente que era preciso produzir seus alimentos, criar animais, como pato, galinha, porcos do mato, realizavam expedições de caça e de pesca de forma coletiva e também individual.

Além de produzir seu próprio alimento e coletar na floresta outros, também construíam suas ferramentas e utensílios domésticos, por exemplo potes de cerâmicas, armadilhas, canoas, cestos, arcos e flechas e também usavam zarabatanas com veneno na ponta da flecha, entre outros utensílios necessários para realizar suas atividades cotidianas.

Os conhecimentos desenvolvidos pelo povo Magüta são importantes para manter sua vida, a partir de atividades como agricultura, caça e pesca e de prática rituais como a festa da moça nova e habilidades artísticas e recreativas como cantos, arte de pintura e a prática dos artesanatos. Todos esses conhecimentos são transmitidos de forma oral, a partir da língua Ticuna.

O peixe era um dos alimentos favoritos do povo Magüta. Para pegar peixe nos lagos e nos igarapés com facilidade usavam timbó (um tipo de cipó) com muita sabedoria, sem prejudicar o local onde pescavam. Nessa pesca com timbó os jovens eram envolvidos para que quando crescessem soubessem pescar para sustentar sua esposa e filhos.

Antigamente a pescaria era um trabalho dos homens. Porém hoje não é mais assim, são as mulheres, crianças e alguns jovens que pescam. A pesca era conjunta entre moradores da mesma casa. A grande maioria dos Ticuna costuma pescar de caniço e flecha e os melhores locais para a pesca são geralmente os lagos, igarapés e o Rio Solimões.

Na comunidade Umariacú, por exemplo, raramente os homens vão pescar e caçar. Isso está acontecendo porque começaram a viver um mundo diferente, um outro estilo de vida que não é próprio do mundo Ticuna. A pesca e a caça individual ou coletiva ou em família, antigamente, virava uma grande diversão.

Outra atividade que deixou de ser praticada é a coleta de frutos na floresta e também de insetos que antigamente se comia, quando os jovens, as crianças e os mais velhos corriam para pegar saúva, que são formigas grandes para comer; cada um corria com sua cuia e enchiam de saúva para torrar ou fritar e depois comer com farinha no terreiro. Além dos bichinhos serem nutritivos, esta atividade era uma diversão sem fim.

As mudanças no estilo de vida dos Ticuna começaram depois que se instalaram as igrejas nas comunidades indígenas. Essas transformações e incorporação de novas práticas teve grandes impactos porque trouxeram a doutrinação ocidental, tentando apagar a cultura indígena.

Um importante fator que provocou mudanças alimentares nas comunidades Ticuna/Magüta é o acesso a empregos formais no setor público, privilégio de alguns poucos indígenas. A partir do momento em que são empregados como professores, agentes de saúde e passam a ser servidores públicos, passam a pensar que não é mais necessário plantar roça, pescar e caçar, pois agora contam com dinheiro para comprar os alimentos na cidade. Este novo sistema de adquirir recursos monetários de origem não indígena leva a pensar aos empregados indígenas que com emprego não precisa fazer roça e sim comprar tudo que precisa nos supermercados.

Algumas famílias indígenas, principalmente aquelas que têm empregos, se afastam dos seus costumes, permitindo entrada dos alimentos industrializados oriundos dos diversos países fronteiriços: Brasil (frango congelado, calabresa, salsicha, empanados etc.), Peru (conserva, sardinha enlatada, refrigerante etc.) e Colômbia (salgadinho de pacote como chitos, batatinha frita, “boliqueso”, etc.). Os Ticuna da Umariacú II, por ficarem perto das cidades fronteiriças, não têm dificuldade de comprar alimentos do Peru e da Colômbia. Já os Ticuna de Vila Betânia, devem viajar dois dias para chegar em Tabatinga (Brasil) e atravessar ao Peru e Colômbia para comprar seus alimentos, por ser mais barato do que no comprar no Brasil, tornando-se grandes consumidores de alimentos processados quimicamente.

Os não indígenas iludem os indígenas dizendo que quem tem emprego não precisa plantar, porque agora tem dinheiro que chega todo mês e em lugar de plantar roça agora podem e preferem comprar os produtos processados dos não indígenas. Com essa ideologia trazida da cidade, essas modificações alimentares que estão adquirindo os indígenas também são incorporadas nas escolas por professores não indígenas.

Os evangélicos usam a bíblia para dizer que nem tudo pode ser consumido, porque Deus proíbe e é pecado comer alguns animais e certos peixes como bodó, mandi, surubim, os mais cobiçados pelos Ticunas, mas os evangélicos proíbem comer porque afirmam que com esses peixes podem ficar doentes, como acontece se consumir porco do mato, anta e capivara.

De outro lado, entre os Ticuna existem restrições alimentares que antigamente deveriam ser observadas principalmente pelas mulheres menstruadas e de resguardo. Segundo LEITE (2007, p.204), o convertimento ao protestantismo trouxe a ideia de que certos animais não lhes poderiam fazer mal; mais que isso, a ideia de que os animais foram criados por Deus

para que o homem os utilizasse. Assim, não era mais necessária, para os convertidos, a intervenção do xamã, e “desapareceram” os riscos associados ao consumo de diversos animais. É importante compreender tanto as crenças nativas como as ocidentais, pois a influência externa destas últimas pode afetar e modificar hábitos alimentares indígenas.

Essa influência externa muitas das vezes é permeada por preconceitos e discriminação por parte dos não indígenas, principalmente porque ficam impondo suas regras, tais como ter horário certo para café, almoço e janta, desvalorizando e ridicularizando o modo de se alimentar dos indígenas no seu dia a dia. Tenho presenciado esse comportamento não indígena acompanhando um médico que não conhecia os costumes dos indígenas. É preciso compreender que na aldeia não tem hora certa para se alimentar, em qualquer horário do dia se alimenta de fruta, de peixe assado, toma um vinho de açaí na casa do vizinho etc. Se come quando se tem alimento disponível.

Um ponto interessante que observei foi que quando as crianças começaram a frequentar a escola, tiveram que se adaptar aos horários não indígenas de se alimentar e isso causou impacto porque estavam acostumados a comer a qualquer horário, sem se preocupar em esperar a hora certa de se alimentarem. Por conta dessa mudança os alunos indígenas (crianças) apresentaram baixo rendimento escolar. A escola criou horários que interferem nos hábitos alimentares indígenas: café da manhã às 7 horas, merenda às 9h30 minutos e almoço às 12 horas. Isso quebra a rotina alimentar Ticuna.

Segundo Leite (2017, p. 26), “A cultura de um povo e tudo o que ela inclui – a alimentação, por exemplo – é dinâmica, passa por modificações, mas nem por isso deixa de ser a cultura daquele”. Porém, desde meu ponto de vista de mulher Ticuna, apesar de que as mudanças não deixam de ser cultura daquele povo, considero que se não tiver a intervenção de alguém ou de um projeto focado na alimentação, os hábitos alimentares indígenas podem se perder de uma vez.

Mesmo com a inclusão de novos modos alimentares, as mulheres indígenas das duas aldeias resistem e lutam contra a alimentação industrializada e para que prevaleçam as práticas alimentares indígenas, tanto nas aldeias quanto nas escolas. Nesse sentido, os professores como os profissionais de saúde precisam estar ligados na riqueza nutricional e nos detalhes da alimentação indígena, com o objetivo de incentivar as práticas de alimentação tradicional. É importante considerar a preocupação das mulheres Magüta com relação à alimentação indígena, pois desse modo consolida-se a uma atenção que efetivamente garanta à população indígena viver saudavelmente.

Outro ponto analisado em relação às mudanças, é a invasão de grileiros, garimpeiros, madeireiros em territórios indígenas e a presença de obras de infraestrutura do estado, o que está contribuindo à redução dos territórios indígenas e provocando mudanças no estilo de vida indígena e na alimentação. Por exemplo, aldeia Umariçu II, o território indígena limita com a pista de voo do aeroporto de Tabatinga, e não tem como ampliar o território para construir novos roçados. A isso se une o crescimento populacional e o número significativo de servidores públicos efetivos e contratados que buscam construir suas casas de alvenaria, mudando também seus costumes alimentares, esquecendo que é importante fortalecer a produção agrícola na roça para garantir uma alimentação saudável. Barbosa et al., (2020) destaca que essa ação faz com que esses povos tradicionais sejam cercados por todos os lados por “proprietários de terras” e até os próprios indígenas estão vendendo terra dentro do território indígena, sem a autorização do cacique, e ocasionando destruição da biodiversidade local. Esse fator da venda das terras, está levando os povos da floresta a ficarem sem opção de caça, pesca e agricultura.

De acordo com relato da anciã Conceição, de 72 anos, “a nossa floresta está empobrecendo, está morrendo. Se a terra não produz mais, o que será de nós? Acredita-se que, com a infertilidade da terra, os Ticuna estão sendo forçados a fugir ou migrar para as cidades onde devem adquirir alimentos industrializados. Neste caso, os que são funcionários e têm salários preferem trocar seus alimentos orgânicos por alimentos ultraprocessados. Mas nós questionamos o que acontecerá com os Ticuna que não contam com salários?

Hoje em dia uma minoria de povo Ticuna, principalmente mulheres, luta e ainda deseja continuar a viver com o estilo de vida indígena, se alimentando dos produtos da roça e outros espaços de cultivo, da caça e da pesca, tal como se alimentavam seus ancestrais. Os hábitos alimentares dos povos indígenas são explicados na seguinte reflexão:

s hábitos alimentares provindos de nossos antepassados indígenas se caracterizam principalmente pelo uso das farinhas (de milho e mandioca) e segundo Dória (2016) foram determinantes e fundamentais na construção de nossa culinária, porém são minimizados pela história brasileira, já que é uma história contada a partir do ponto de vista do colonizador (LEITE, 2018, p. 19).

Embora seja a base da alimentação de povos amazônicos e um costume salutar, o consumo de produtos da roça tais como a mandioca, o milho, o jenipapo, batata doce, e alimentos como peixe, carne de caça, entre outros, estão sendo substituído por produtos industrializados como a fécula de mandioca, o milho enlatado, os peixes e carnes bovinas em

conserva ou em embutidos (SILVA; GARAVELLO, 2012). Como podemos perceber, estas referências e informações revelam a atual realidade alimentar dos povos indígenas da região do Alto Solimões.

Chama bastante atenção o fato de que com as mudanças alimentares e a incorporação de alimentos industrializados, a maioria dos povos indígenas na Amazônia não conseguem se alimentar sem a farinha. Segundo relato de um dos colaboradores desta pesquisa, é difícil para o Ticuna se alimentar sem a farinha, sendo este produto derivado de mandioca. A mandioca, rica em carboidratos, pode ser cultivada em terrenos de baixa fertilidade, com baixo nível de matéria orgânica, incluindo as praias do rio Solimões em tempo de estiagem. Além disso, a mandioca/macaxeira possui uma grande capacidade de regeneração e de fácil adaptação ecológica, e sua reprodução vegetativa permite que o cultivo possa ser mantido na roça durante dois anos depois de ser colhida. Da mandioca/macaxeira: é possível fazer diversas receitas gostosas como mostra a foto (figura 30)

Este prato típico *nãeūmatchi arū ngu'ū* (carne assada) mostrado na imagem, composto por um pedaço de carne assada, macaxeira cozida, macaxeira assada, farinha e acompanhado com pimenta, não se vê mais dentro das casas Ticuna, inclusive até o prato de cerâmica, nas duas aldeias que visitei não se faz mais, um prato simples, porém, esquecido no dia a dia do povo Ticuna.

Figura 30: Prato Típico Ticuna



Fonte própria [2021]

Nota: Prato típico Ticuna durante a oficina de resgate da culinária Ticuna

Parece irônico falar da alimentação do povo Ticuna, pois está se esquecendo da nossa própria alimentação, mas é uma realidade percebida pelas mulheres das duas aldeias Umariacú II e Vila Betânia. Mesmo que sejam empregados como servidores públicos, uma minoria destes empregados Ticuna se preocupa porque dispõem cada dia menos de terra suficiente para garantir a subsistência da família. Essa situação é de forte impacto, pois faz os indígenas se tornarem dependentes do comércio da civilização urbana, que os leva a se tornarem grandes compradores de alimentos industrializados que prejudicam a sua saúde. Todos esses fatores têm influenciado de forma direta na condição da alimentação indígena. Essa incorporação de mudanças alimentares é afirmada na seguinte preocupação:

Apesar dos resultados evidenciarem mudança nos hábitos alimentares, em algumas situações foi possível identificar um panorama de resistência do modo de vida tradicional e de reorganização da atividade agroextrativista local, atenuando os impactos adversos do processo de transição nutricional, impulsionado pelo contato com núcleos urbanos mais próximos e pelas estratégias de desenvolvimento econômico, como o Programa Bolsa Família (RODRIGUES; DE OLIVEIRA; DOS SANTOS, 2020, p. 8761).

O programa do governo federal Bolsa Família, de uma certa forma, impactou diretamente no modo de vida das famílias indígenas, pois ao contar com recursos monetários os indígenas abandonaram seus alimentos, deixaram de ensinar seus filhos a se alimentarem de alimentos tradicionais saudáveis. Nessas condições, pode se argumentar que a soberania alimentar do Povo Ticuna/Magüta está em situação de fragilidade, pois são muitos fatores tais como a escassez de território, a influência das religiões evangélicas, a inserção dos indígenas no serviço público e as políticas públicas (bolsas assistencialistas) os que estão contribuindo para essas mudanças no estilo de vida indígena, principalmente na alimentação.

Porém, um grupo pequeno de mulheres resiste para preservar a alimentação de forma tradicional. Vejamos como elas estão se dedicando ao fortalecimento da soberania alimentar do povo Ticuna.

3.2. O resgate da culinária Ticuna/Magüta

Busco documentar e ilustrar com imagens os resultados do projeto Agrovida em relação com a colheita dos alimentos cultivados nas roças e o resgate da culinária própria dos Ticunas. Este objetivo só foi possível ser alcançado através do relato e a participação da anciã Dematüna, 98 anos, de Vila Betânia, que colaborou com esta pesquisa, o qual é de suma

importância para conhecer, compreender e revitalizar os saberes de como antigamente eram preparados os alimentos dos *Magütagü arü nawemügü*, colhidos no seio da roça e coletados na mata (Figura 31)

Figura 31: Anciã Dematüna, 98 anos



Fonte própria [2021]

Nota: Lembrando e contando como era antigamente a comida típica do Povo Magüta na Aldeia Vila Betânia.

Figura 32: Reflexão sobre soberania alimentar



Fonte própria [2021]

Nota: Momento de reflexão sobre abundância alimentar no território Ticuna

A continuação transcrevo a fala No'e Dematuna de 98 anos, contando como era antigamente a comida própria do Povo Magüta:

“De manhã cedo, a gente chama as crianças para ir na roça fazer a colheita das frutas para alimentação no nosso dia a dia. Colhíamos *tetchi* (umari), *po'i* (banana), **tü'ë** (macaxeira), *i'rü* (ariá), *uí* (batata) roxa, *core* (batata doce), *taü'é* (araçá), *tchapere* (cacau), *ta'ü* (abil), *tchiã* (mapati), *tema* (bacuri) e fora outras frutas. Daí pescávamos peixinho pequeno para ser machucado com macaxeira e pimenta, fazíamos *pupeca*, tirávamos larvas do buriti, pegávamos a rã para comer, o couro da rã aproveitávamos para encher com *tüãmü* (algodão) da *iwira* (envira) e as crianças brincavam. Daí voltávamos para casa com nossas cestas cheias de frutas, peixinhos e todos muito felizes, porque nós comíamos de tudo, não tinha hora para comer. Tudo isso que estou falando aqui está sendo esquecido, porque as coisas do homem branco se incorporaram em nosso meio. Olhando para colheita me bateu uma saudade de quando vivíamos em harmonia e nós alimentávamos de coisas boas, tudo isso aqui é vida, é o bem viver”.

A colheita das frutas e o resgate da culinária Ticuna, praticado em casa e sendo introduzida na merenda escolar indígena (Figura 33 e 34)

Figura 33: Orientação sobre a importância do cuidado com o território



Fonte: Ronnison Gomes Gonçalves [2021]

Nota: Promovendo nos indígenas a importância do cuidado com a terra, animais, peixes, aves e frutas

Figura 34: Alimentos saudáveis que devem ser inseridos na merenda escolar



Fonte própria [2021]

O objetivo do projeto Agrovida foi promover na população indígena a importância da continuação do cuidado com a terra, com os animais, com as aves, com os peixes e principalmente com as frutas colhidas nas roças e coletadas na mata de forma sustentável. O cuidado com a terra garantirá às crianças ter alimentação saudável e de qualidade e o bem viver de toda a população Ticuna/Magüta. Também é uma forma de mostrar a importância do papel das mulheres na revitalização das práticas agrícolas e das comidas típicas do povo Ticuna que precisam ser praticadas nas casas e inseridas na merenda escolar.

A roça sem queima, como já vimos no capítulo 2, além de preservar os solos amazônicos, proporciona também o resgate da sociabilidade do povo Magüta, envolvendo o máximo de famílias, jovens, crianças, lideranças, anciãs das aldeias. Entendemos que o costume do trabalho coletivo, o ajuri, precisa prevalecer, pois só essa união em coletivos garantirá o bem viver e a importância de fortalecer as práticas alimentares ao modo tradicional.

3.3. Culinária Ticuna e a importância nutricional

Figura 35: O resgate dos pratos típicos do Povo Ticuna



Fonte: Joedson Guilherme Feliciano.2021

Figura 36: O resgate do típico Ticuna



Fonte própria [2021]

Nota: Prato em formato de arraia, com diversos peixes assados no graveto e folha de açafreão, resgate do prato coletivo Ticuna na Aldeia Vila Betânia

Figura 37: Prato simples resgatado por minoria na aldeia Vila Betânia



Fonte própria [2021]

De acordo com relato da anciã Dematüna 98 anos dizia que “Nós comemos o que nós mesmos plantamos, se não plantamos para nos alimentarmos, morremos pela nossa própria mão”. As coisas boas que se comia antigamente estão ficando só na memória e nas lembranças. A culinária Ticuna, até onde se sabe, vai muito além do uso da diversidade das frutas, peixes, carnes, macaxeira etc. Tudo que o povo indígena precisa está no seio da roça: cana de açúcar, óleo vegetal, utensílios, temperos colorantes como açafrão e urucum se tem aos redores da casa, até a lenha que uma minoria usa, porque é mais gostoso cozinhar na panela de argila e fogo a lenha. Com o modo tradicional de nos alimentar vamos deixar de ficar doentes e desta forma se valoriza mais a alimentação orgânica do Povo Magüta. É possível, sim, manter o modo diferenciado de cozinhar, não podemos deixar morrer o gosto, as cores e sabores das comidas típicas dos Ticuna.

Na figura 37 mostram um prato simples chamado *pupeca de peixe traíra* com banana naja cozida, beiju, banana patacão, mingau de banana, peixe assado no graveto, pimenta, limão e farinha da semente de macambo (cupu jacaré) que só uma minoria das famílias Ticuna ainda prática em suas casas. Estas comidas tradicionais do povo Ticuna precisam ser mais valorizadas no seio das famílias indígenas. Também precisam ser inseridas na merenda escolar indígena, na região do Alto Solimões.

Figura 38: Produção de artesanato de forma sustentável



Fonte própria [2021]

Nota: Exposição de artesanato Ticuna elaborado com matérias-primas retiradas da floresta sem degradação – Extrativismo sustentável

A anciã Dematüna, ao contar a história de como era antigamente a alimentação do Povo Magüta, nos mostra que nem tudo está perdido. Precisamos incentivar as comunidades a fortalecerem e reviver os hábitos alimentares, usando produtos colhidos nos campos de cultivo, pescados nos igarapés e lagos e frutos coletados na floresta. Nesta iniciativa é preciso destacar o importante papel das mulheres no fortalecimento da agrobiodiversidade, elas também trabalham de forma sustentável no extrativismo de fibras para elaboração de artesanato e na preservação das sementes de plantas que são de suma importância para a vida do povo Ticuna/Magüta.

Esta iniciativa de resgate e fortalecimento dos hábitos alimentares e da culinária Ticuna promoveu a sensibilização da importância do trabalho coletivo que contribui para a soberania alimentar. O importante papel das mulheres estimulou a valorização e a intensificação do plantio e o uso de alimentos ao modo tradicional. A cultura alimentar tradicional e o valor cultural dos alimentos dos povos indígenas contribuem para a valorização da agricultura indígena, fundamentada na diversidade da produção de alimentos sem agrotóxicos e livre de transgênicos.

As mulheres Ticuna das aldeias Umariacú II e Vila Betânia tiveram um importante papel juntamente com as anciãs na sensibilização e no fortalecimento dos conhecimentos e práticas agrícolas e alimentares, a partir do exercício de ir lá no fundo da memória a buscar

como era feito antigamente a produção e colheita dos produtos da roça e a elaboração dos alimentos.

Ao revitalizar os seus conhecimentos e práticas para garantir a soberania alimentar, o objetivo das mulheres Ticuna é potencializar e valorizar o trabalho da agricultura familiar, pois querendo ou não, o povo Ticuna/Magüta depende dos recursos naturais para garantir sua alimentação saudável. A dinâmicas promovidas pelo projeto Agrovida sobre o cuidado com a terra, fez as mulheres Ticuna repensar o quanto estão perdendo o valor cultural e nutricional de se alimentarem com os frutos das plantações.

As atividades orientadas ao resgate da culinária Ticuna buscam documentar e fortalecer as práticas alimentares e receitas de pratos típicos, bem como potencializar os processos de extração de alimentos da floresta, produção agrícola em diversos campos de cultivo e fortalecer os agricultores familiares que são invisibilizados. Além disso, o objetivo principal é ofertar maior quantidade e qualidade de alimentos regionais, visando reduzir a dependência da compra de alimentos industrializados. A colheita de alimentos também proporciona o conhecimento e resgate das sementes e a sua preservação ao estilo tradicional.

O envolvimento das crianças e jovens no cuidado com a terra, na prática da agricultura, no preparo do solo, os saberes sobre como plantar em quantidade e qualidade, objetivou prepará-los para se tornarem agentes disseminadores do conhecimento tradicional do Povo Ticuna/Magüta no presente e no futuro

É importante fortalecer o papel das mulheres Ticuna no manejo das roças e no resgate da culinária tradicional, pois são elas que lutam contra o sistema de inserção de alimentos industrializados no seio das aldeias indígenas. Durante as oficinas agroecológicas do projeto Agrovida, elas perceberam que seus costumes necessitavam ser revitalizados. Sua língua, seus cantos, artes, a escrita e os ensinamentos deixados pelos seus antepassados precisam ser considerados com mais respeito e não serem ignorados.

É crucial a valorização da produção agrícola para o autoconsumo, porque contribui para a conservação da agrobiodiversidade local. As experiências vividas pelas mulheres Ticuna fortalecem a economia e contribuem para a autonomia política das mulheres, mesmo que a questão de gênero seja considerada um desafio, pois ainda devem-se enfrentar às atitudes machistas na sociedade Ticuna. Cabe às mulheres a responsabilidade de complementar a renda da família, incentivando os homens na participação de garantir a autosustentabilidade, de ter em suas casas e nas escolas os alimentos necessários para manter uma vida digna e saudável.

Para garantir a alimentação saudável é importante plantar grande variedade de espécies alimentícias (principalmente frutíferas), tanto para os seres humanos como para os animais, aves e peixes. Para isso ser possível é fundamental que o cultivo seja livre de resíduos agrotóxicos.

Ter uma roça com diversidade de plantas para se alimentar é um princípio fundamental para o equilíbrio dos agroecossistemas. O resgate das sementes de espécies importantes na alimentação tem grande valor para as famílias agricultoras que se preocupam por tê-las na sua casa, pois essas espécies de plantas alimentícias são fonte de vida e a base do bem viver.

Ter as próprias sementes para plantar nos diversos espaços de cultivo (roças, quintais, capoeiras) contribui para soberania alimentar das famílias, pois estas são passadas de geração em geração pelos pais e avós junto com o conhecimento sobre como se cultivam, quando devem ser plantadas e colhidas com cuidado e preparadas como nos tempos antigos. Esses conhecimentos e práticas resgatadas, honram o trabalho e os saberes dos antepassados indígenas para que possam continuar alimentando as novas gerações do Povo Ticuna/Magüta.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente dissertação buscou evidenciar a relevância dos conhecimentos agrícolas tradicionais das mulheres Ticuna para a promoção da soberania alimentar e o fortalecimento da agrobiodiversidade no Alto Solimões. Ao longo da pesquisa, ficou evidente que essas mulheres vinham desempenhando um papel central e importante na preservação de sementes crioulas, no manejo sustentável do território e na transmissão de saberes intergeracionais que garantem a continuidade dos sistemas produtivos do povo indígena Magüta.

A atuação dessas mulheres Ticuna impactou positivamente na cultura do povo Ticuna/Magüta, pois através da imersão na memória, principalmente das anciãs ticuna, conseguimos mergulhar nos estudos de roça ticuna, resgatar os fertilizantes tradicionais como o paú, valorizar a importância das sementes nativas, resgatar a culinária própria de nosso povo e fortalecer as práticas de sociabilidade que estavam fragmentadas devido à cooptação de lideranças para ser tornarem membros de igrejas evangélicas, as quais têm muita influência nas comunidades. Através do “*ajuri*” (trabalho coletivo), foram se fortalecendo vínculos sociais e culturais, visto que os *ajuris* instigaram a prática da roça como sistema agroflorestal, roça sem queima, coleta e plantação de sementes de árvores frutíferas nas aldeias.

É possível dar visibilidade e ver o qual elas foram responsáveis por revitalizar a prática agrícola, as mulheres Ticuna se revelaram como verdadeiras guardiãs de saberes ancestrais e de estratégias de resistência frente às pressões externas, a diminuição da terra e as mudanças climáticas. O protagonismo dessas mulheres não se restringe ao cultivo somente da terra, mas se estende à construção de empoderamento a outras mulheres comunitárias que precisam de apoio, à valorização cultural e à luta por autonomia e garantir dignidade para seu povo.

É importante salientar que a agricultura indígena é uma atividade praticada desde muito tempo pelos ancestrais, conhecimento que passou de geração para geração o cultivo de alimentos, tanto para as pessoas quanto para os animais. Como foi amplamente destacado, estas práticas agrícolas se sustentam nas memórias das mulheres anciãs Ticuna, nos seus conhecimentos sobre a roça como atividade cultural importante na subsistência da família e a agrobiodiversidade do povo Ticuna, considerando também a valorização da importância das sementes nativas, das espécies de plantas cultivadas e suas variedades e de árvores frutíferas.

O papel das mulheres não se limita simplesmente a resgatar a prática tradicional da roça, os hábitos alimentares e a culinária ticuna, mas também cuidar da terra, fazer roça sem abrir mais espaço na floresta, recuperar e preservar o solo, cuidar dos animais e plantar mais árvores na floresta para atrair as aves e os peixes. Todos esses aspectos se baseiam no conhecimento tradicional Ticuna/Mágüta que valoriza e potencializa a produção familiar, transmitindo esse conhecimento às crianças e jovens. O trabalho das mulheres juntamente com as anciãs e de construir roça de forma sustentável, representa a garantia da soberania alimentar e nutricional do povo Ticuna/Mágüta.

Um resultado importante desta pesquisa participativa foi incentivar a prática da roça sem queima que, inicialmente, foi implantada como unidade demonstrativa e experimental, no entanto, mostrou-se de grande importância para as comunidades indígenas garantirem a diversidade produtiva agrícola das famílias e a conservação do meio ambiente.

Ao longo da pesquisa, as reflexões e ações desenvolvidas despertaram nos indígenas Ticuna/Mágüta um olhar diferenciado sobre a abundância de recursos naturais existentes em seu território, eliminando a ideia de escassez e de pobreza.

Apesar das fragilidades que o povo Ticuna/Mágüta vêm enfrentando, porém, a pesquisa nos mostrou que não é tarde para fazer uma reflexão sobre a importância de manter vivo todo conhecimento milenar do povo Magüta e efetuar ações que buscam revitalizar os nossos conhecimentos.

Desta forma, o fortalecimento da soberania alimentar indígena passa, necessariamente, pelo reconhecimento e valorização do papel dessas mulheres. Investir em políticas públicas que respeitem e apoiem seus conhecimentos, assegurar seus direitos territoriais e criar espaços de escuta e decisão nos processos de gestão ambiental são passos fundamentais para garantir não apenas a segurança alimentar das comunidades Ticuna e sim ter uma vida digna e poder desfrutar do bem viver saudavelmente dos alimentos produzido por elas mesmas. Além disso, manter sempre a preservação da agrobiodiversidade de maneira tradicionalmente do Povo Magüta como um todo.

No contexto protagonizado das mulheres Ticuna, as ameaças à diversidade biocultural da região, e afirmar o potencial e resistência das mulheres Ticuna é reafirmar a possibilidade de um futuro mais justo, sustentável e enraizado no respeito à sabedoria milenar do povo Magüta originário.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARBOLEDA, Beatriz Helena López Etnoconservação de sementes: trajetória, práticas e redes em comunidades indígenas Ticuna na Tríplice Fronteira Amazônica. Dissertação de mestrado-MPEG- (Colômbia, Brasil e Peru). 2015.

ACOSTA, Luis Eduardo. Los sistemas de producción de la etnia Ticuna del resguardo de Puerto Nariño, sur del trapecio amazónico: una aproximación socioeconómica. Cuadernos de Desarrollo Rural, Bogotá, n. 46, p. 101-132, 2001.

ANGARITA, Abel Antonio Santos (Wachiauku) Percepción tikuna de Naane y Naune: territorio y cuerpo. Leticia, Colombia, tesies, Universidad Nacional de Colombia, Leticia. (2013).

ARIAS, Juan Carlos; CAMACHO, Hugo Armando. La yuca: más que un cultivo, una tradición y una cultura. In: ACOSTA, Luis Eduardo; MAZORRA, Augusto (Eds.). Enterramientos de masas de yuca del pueblo Ticuna: tecnología tradicional en la várzea del Amazonas colombiano. Leticia: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi, 2005. p. 49-60.

CLEMENT, C.R. 1492 and the Loss of Amazonian Crop Genetic Resources Crop Biogeography at Contact. Economic Botany, v.53, n.2, p. 203-216, Apr/Jun, 1999.

DE ROBERT, Pascale; LÓPEZ GARCÉS, C. L. Introdução. Agriculturas Amazônicas: cultivando plantas, saberes, paisagens e ideias. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v.7, n.2; Dossiê Agriculturas Amazônicas <https://doi.org/10.1590/S1981-81222012000200002>.

DE SOUZA, C.F; DE SOUZA, J.M.; VERAS, M.F.P. A VIDA RIBEIRINHA AMAZÔNICA: Alteridade, Territorialidade e Invisibilidade. In Anais dos Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu UniEVANGÉLICA, v. 3, n. 1, p. 36-53, 2019.

EMPERAIRE, Laurie; LÓPEZ GARCÉS, Claudia Leonor. Dinâmicas das agriculturas amazônicas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 11, n. 1, p.13-16, jan.-abr. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1981.81222016000100002>.

FELIPE, I.C. Histórias contadas em Mecürane: Um estudo sobre a Organização Social e o Território dos Tikuna. Dissertação. Universidade de Brasília-UnB.2018.

GASCHÉ, Jürg. Biodiversidad domesticada y manejo hortico-forestal en pueblos indígenas de la Amazonía. *Revista Agroforestal de las Américas*, v. 8, n. 32, p. 28-34, 2002.

GOULARD, Jean-Pierre. Los Ticuna. In: SANTOS, Fernando; BARCLAY, Frederica (Eds.). *Guía etnográfica de la Alta Amazonia*. Quito: FLASCO/IFEA, 1994. (Serie Colecciones y Documentos, v.1). p. 309-444.

GOULARD, J.P & MONTES, M.E – Los yurí/juri-tikuna en el complejo socio-lingüístico del Noroeste Amazónico. *LIAMES 13* - pp. 07-65. Primavera 2013.

GUILHERME, Josiane Otaviano. *Relacionamento Homoafetivo, uma Etnografia entre Dois casais de Mulheres Ticuna*. Trabalho de Conclusão de Curso - INC-UFAM. Campi Benjamin Constant. (2018).

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LEITE, M.S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O, and GUGELMIN, S. Â., orgs. *Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena* [online]. Vol.1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 180-210. ISBN: 978-85-7541-587-0. Available from:doi: 10.7476/9788575415870.009. Also available in ePUB from:<http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub>.

LÓPEZ GÁRCES, Claudia Leonor. Los Ticuna frente a los procesos de nacionalización en la frontera entre Brasil, Colombia y Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, v. 38, p. 77-104, 2002.

LÓPEZ GARCÉS, C. L. Tikunas brasileiros, colombianos e peruanos. *Etnicidade e nacionalidade na região de fronteiras do Alto Amazônas/ Solimões*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2014, v.1. p.657.

MARQUES, C. T. dos S.; GAMA, E. V. S.; CARVALHO, A. J. A., *A agricultura do Povo Tupinambá de Serra do Padeiro, Buerarema – Bahia*. *Revista Brasileira de Agroecologia*, vol. 4, n. 2, nov. 2009.

MATAREZIO Filho, E. T. Amadurecimento dos corpos e do cosmos – mito, ritual e pessoa Ticuna. *Revista de Antropologia*, 60 (1), 193.2015. <https://doi.org/10.11606/2179-0892.ra.2017.132073>.

NIMUENDAJÚ, Curt. *The Ticuna*. Berkeley: University of California Press, 1952.

NODA, Sandra do Nascimento. *Planejamento em agricultura familiar*. Sandra do Nascimento Noda. – Manaus: Edições KINTAW, 2008. 28p.

NODA, S. N.; MARTINS, A. L. U.; Noda, H.; SILVA, A. I. C.; BRAGA, M. D. S. Paisagens e etnoconhecimentos na agricultura Ticuna e Cocama no alto rio Solimões, Amazonas. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém, v. 7, n. 2, p. 397-416, maio-ago. 2012.

OLIVEIRA Filho, João Pacheco de. *O Nosso governo. Os Ticuna e o Regime Tutelar*. São Paulo: Marco Zero (1988).

RODRIGUES, R.A.C.; DE OLIVEIRA, F.P.; DOS SANTOS, R.A. Transição nutricional e epidemiológica em comunidades tradicionais da Amazônia brasileira. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 3, p. 11290-11305, 2020.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho apud. ECKET Cornelia, PINTO, Célia Regina. *Etnografia: Saberes e Práticas*. Ciências Humanas: Pesquisa e Método. Porto Alegre: Editora da Universidade do Rio Grande do Sul. 2008.

ROSA, Patrícia Carvalho. “*Das misturas de palavras e histórias*”: Etnografia das micropolíticas de parentesco e os “*muitos jeitos de ser Ticuna*”. Campinas, SP: [s.n.], (2015).

SANTOS, Abel Antonio. Narración Tikuna del origen del territorio y los seres humanos. *Mundo Amazónico*, v. 1, p. 303-310, 2010.

UWE, Flick. *Uma introdução à Pesquisa Qualitativa*. Bookman, 2004.

GLOSSÁRIO

Termos e expressões na língua Ticuna/Magüta	Definição das palavras Significado traduzido ao português
Agrovida – Naãne arü Mâ'ü	Na língua Magüta compreende a agricultura, a terra, a vida, a água e a floresta.
Cua'gü i magutagüarü	Conhecimento do povo Magüta.
Üaneru	A importância de manter a agricultura indígena
Tchibürü'ü arü Pora'ërü'ü	Soberania alimentar
Ngëãtagü Ticunagü arü poperagü me'í e nacumagü	A importância do papel das mulheres Ticuna/Magüta nas ações comunitárias
Nanapora'ë i baca'ãne'ërü	Fortalecimento da agrobiodiversidade
Nañecü	Floresta