

## AGROBIODIVERSIDADE DO POVO INDÍGENA HUNI KUIN DO ALTO JURUÁ, AMAZÔNIA OCIDENTAL BRASILEIRA

Agrobiodiversity of the *Huni Kuin* indigenous people of the Upper Juruá, Western Brazilian Amazon

Málíka Simis Pilnik<sup>1</sup> e Tarik Argentin<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Analista ambiental do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), Mestra em Botânica Tropical pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil, Orcid: 0000-0003-2911-3247, e-mail:

[mali.simis1202@gmail.com](mailto:mali.simis1202@gmail.com).

<sup>2</sup>Indigenista Especializado da Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI), Mestre em Gestão de Áreas Protegidas pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil, e-mail: [tarik\\_escmod@gmail.com](mailto:tarik_escmod@gmail.com)

### RESUMO

O povo indígena *Huni Kuin* maneja desde tempos imemoriais agroecossistemas itinerantes. O trabalho objetivou identificar espécies e variedades que compõem a agrobiodiversidade da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC. Buscou-se ainda compreender a interação entre o *corpus* material e simbólico sobre as espécies cultivadas e a *práxis* relativa às técnicas de cultivo. Utilizou-se as metodologias: observação participante, entrevistas abertas e trilhas guiadas em unidades produtivas. Levantaram-se 18 espécies com 96 variedades cultivadas nos roçados tradicionais. Há variedades ameaçadas de desuso devido sobretudo às transformações históricas que o povo enfrenta desde o período de contato com a sociedade não-indígena. É preciso valorizar os saberes relacionados à agrobiodiversidade para reverter esse quadro. Sugere-se fortalecer políticas públicas de salvaguarda de sistemas agrícolas e programas de apoio à alimentação escolar regionalizada e à geração de renda com produtos dos roçados.

**Palavras Chaves:** Diversidade agrícola indígena, Roçados tradicionais, Soberania e segurança alimentar.

### ABSTRACT

The indigenous *Huni Kuin* people have managed itinerant agroecosystems since time immemorial. The work aimed to identify species and varieties that make up the agrobiodiversity of the Kaxinawá Indigenous Land of the Lower Jordan River/AC. It also sought to understand the interaction between the material and symbolic corpus on cultivated species and the praxis related to cultivation techniques. The methodologies used were participant observation, open interviews, and guided trails in production units. We surveyed 18 species with 96 varieties cultivated in the traditional swiddens. Some varieties are threatened by disuse, mainly due to the historical transformations that the people have faced since the period of contact with non-indigenous society. It is necessary to value the knowledge related to agrobiodiversity in order to reverse this situation. It is suggested to strengthen public policies to safeguard agricultural systems and support programs for regionalized school meals and income generation with products from the swiddens.

**KEYWORDS:** Indigenous Agricultural Diversity, Traditional agroecosystems, Food sovereignty and food security.

### INTRODUÇÃO

O povo indígena Kaxinawá (autodenominado *Huni Kuin*) habita a Amazônia Ocidental, na região transfronteiriça entre o Brasil (estado do Acre) e o Peru (departamento de Ucayali). A etnia, pertencente à família linguística Pano, se organiza socialmente em metades exogâmicas. De um lado, estão os *Duabakebu*, em que homens são *Dua* e mulheres são *Banu*. Os *Duabakebu* são considerados os “filhos do brilho”, simbolizados pela jiboia

(*yube*) e pela Lua (*ushe*) (LAGROU, 1991). De outro lado estão os *Inubakebu*, em que homens são *Inu* e mulheres são *Inani*. Os membros dessa metade são associados ao “Deus Inká”, tido como filho dos habitantes do céu, sendo simbolizados pela onça-pintada (*Panthera onca*). Os parentes pertencentes a uma mesma metade são reputados como consanguíneos, enquanto entre metades opostas são tidos como afins.

Desde tempos imemoriais, os indígenas *Huni Kuin* cultivam roçados itinerantes fundamentais para a soberania e segurança alimentar e nutricional da população. Neste artigo utiliza-se o conceito de soberania alimentar, no sentido de que grupos sociais possuem o direito de definir do que e como se alimentar, de forma a respeitar as diversas práticas culturais que existem no universo da alimentação (BURITY, 2010). Quanto ao termo segurança alimentar e nutricional, entende-se pela garantia do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos saudáveis, “em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

Roçados itinerantes são policultivos de ciclo curto preparados por meio da técnica de corte e queima ou do aproveitamento dos solos férteis das margens dos rios. A partir de trocas promovidas ao longo do tempo, tanto entre os próprios núcleos familiares quanto em intercâmbios interétnicos, este povo indígena obteve uma considerável diversificação de espécies vegetais cultivadas. Entretanto, a agrobiodiversidade *Huni Kuin* encara, cada vez mais, desafios e ameaças para sua conservação local – sobretudo em razão das diversas transformações históricas, socioculturais, econômicas e ambientais que enfrentam em seus territórios, de maneira renovada, desde o contato com a sociedade não-indígena (PILNIK et al., 2020).

Com o objetivo de colaborar com o fortalecimento da soberania e da segurança alimentar e nutricional do povo *Huni Kuin*, este estudo busca identificar as espécies (e suas respectivas variedades) que constituem o arcabouço da agrobiodiversidade de três comunidades nativas situadas na Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, estado do Acre. Além disso,

pretende-se compreender como ocorre a interação entre o *corpus* material e simbólico relativo às espécies cultivadas, bem como a *práxis* referente aos fazeres e técnicas de preparo, plantio, colheita e armazenamento.

## METODOLOGIA

### Área de Estudo

A pesquisa foi realizada na Terra Indígena (TI) Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, situada no município de Jordão, região do Alto Juruá, no extremo oeste do estado do Acre, Amazônia ocidental brasileira. Homologada no ano de 2001, a TI conta com 9.000 hectares inseridos em um complexo de terras indígenas que abrange também as TIs Kaxinawá do Rio Jordão e Kaxinawá do Seringal Independência. Juntos, esses territórios possuem uma extensão de 107.603 hectares, distribuídos em 32 aldeias registradas (RAMALHO e GAVAZZI, 2012). A coleta de dados foi realizada através de quatro atividades de campo, em 2018 (janeiro, maio e outubro) e 2019 (janeiro). A distribuição temporal das atividades buscou considerar os distintos períodos de reprodução de espécies vegetais cultivadas nos sistemas agrícolas.

Este estudo concentrou-se em três aldeias da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, a saber: a) Nova Empresa; b) Nova Cachoeira; e c) São Joaquim – Centro de Memória, todas distribuídas em sequência ao longo da calha do Rio Jordão. A população das três aldeias, juntas, totaliza aproximadamente 260 habitantes (Tabela 1). Desses, cerca de 60% são do sexo feminino e em torno de 40% pertencem ao sexo masculino. O número de mulheres é superior ao dos homens não somente no quantitativo geral, mas também em cada uma das aldeias separadamente.

**Tabela 1.** População por gênero, em 2018-2019, das três aldeias da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC participantes da pesquisa: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim.

Aldeia	Nova Empresa	Nova Cachoeira	São Joaquim	Total
<b>População feminina</b>	33 (65%)	54 (56%)	63 (58%)	150 (59%)
<b>População masculina</b>	18 (35%)	42 (44%)	46 (42%)	106 (41%)
<b>População total por aldeia</b>	51	96	109	256

Fonte: Autores (2019).

## Coleta e análise de dados

O estudo foi realizado sobretudo por meio das metodologias observação participante e entrevistas abertas e estruturadas, ambas oriundas da antropologia e adaptadas para disciplinas das etnociências (ALBUQUERQUE e LUCENA, 2004). Com o auxílio de gravador de voz e de caderno de campo, foi possível apreender conhecimentos a respeito: das transformações históricas, socioculturais e econômicas relacionadas à agrobiodiversidade; dos aspectos sobre os roçados tradicionais; e do conhecimento material e simbólico sobre a agrobiodiversidade. Ao todo, foram realizadas entrevistas com 60 indígenas, entre 18 e 82 anos (intergeracionais), sendo 36 mulheres e 24 homens. Para garantir que a maioria dos indígenas que detém conhecimento específico sobre agrobiodiversidade fossem entrevistados, valeu-se da técnica de amostragem bola-de-neve (ALBUQUERQUE e LUCENA, 2004).

A partir da metodologia de trilhas guiadas ou “*walking in the woods*” (ALBUQUERQUE e LUCENA, 2004) foi realizado levantamento de espécies vegetais cultivadas nos roçados tradicionais. Foram visitados, junto aos interlocutores anteriormente entrevistados, agroecossistemas de 25 núcleos familiares. As informações coletadas foram classificadas, organizadas e sistematizadas em três categorias de análise: i) transformações históricas, socioculturais e econômicas; ii) roçados tradicionais; e iii) agrobiodiversidade *Huni Kuin*: conhecimento material e simbólico. Para um melhor entendimento da temática do conhecimento simbólico sobre a agrobiodiversidade entre os *Huni Kuin*, procedeu-se com revisão bibliográfica em etnografias e relatórios de época.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Transformações históricas, socioculturais e econômicas

Os indígenas *Huni Kuin* narram sua história em quatro tempos distintos, a saber: “tempo das malocas”, “tempo das correrias”, “tempo do cativoiro” e “tempo dos direitos”. Em cada

um deles, é possível destacar sua relação intrínseca com a agrobiodiversidade. São poucas as informações sobre o “tempo das malocas”, principalmente por ser anterior ao contato com as frentes de expansão econômica dos Estados brasileiro, peruano e boliviano. Todavia, com base em registros historiográficos (SOMBRA, 2013; ABREU, 1938), sabe-se que, neste período, as famílias indígenas viviam agrupadas em grandes moradias coletivas e possuíam roçados comunais relativamente diversificados.

O “tempo das correrias”, por sua vez, remonta ao final do século XIX, com o início da exploração colonizadora dos rios Juruá, Purus e Tarauacá (bem como de seus principais afluentes) decorrente da migração nordestina estimulada pela abertura dos seringais, pelos patrões, para extração da borracha em territórios tradicionalmente ocupados por povos indígenas. Frente à violência e o consequente processo de esbulho dos territórios indígenas, pode-se inferir que houve uma perda de parte da agrobiodiversidade étnica. É o que se depreende inclusive do relato do agente agroflorestal indígena Josias Pereira Maná Kaxinawá, no livro “Nossa biodiversidade, nossa vida” (CPI, 2017, p. 87):

Nesse tempo, as comunidades ficavam muito preocupadas de morar em um local só. Era um tempo ‘aperreado’. Chegou o medo. Todo mundo corria com medo de bala, medo de morrer, medo de ser pego. Era um tempo do silêncio. Mudavam de local para não morrer. **Iam plantando o roçado e deixando para trás, fugindo, deixavam sementes. Foi quando começou a perder muita semente, por que não armazenava, não colhia ou passava do tempo limite para colher e se perdia** [grifo nosso].

O período seguinte, nomeado “tempo do cativo”, teve início na primeira metade do século XX. Com a crise econômica da borracha no Brasil, os patrões seringalistas mudam de estratégia, reduzem as correrias e passam a impulsionar a inserção dos indígenas à empresa seringalista. Segundo os *Huni Kuin*, nessa época, existiam patrões seringalistas extremamente severos, os quais lhes obrigavam a trabalhar exclusivamente no “corte da seringa” (extração do látex da seringueira). Essa situação de submissão e dependência impactou a reprodução material da vida, tendo em vista que eram proibidos de praticar suas atividades produtivas de manejo dos roçados tradicionais e, assim, viam-se obrigados a adquirir nos barracões dos patrões os alimentos e produtos de primeira necessidade, além dos próprios instrumentos para extração da seringa (AQUINO e IGLESIAS, 1994). O

regime de domínio político, econômico e social a que foram submetidos restringia inclusive a reprodução cultural, devido, por exemplo, a repressão tanto à organização de rituais e festividades de suas tradições culturais ancestrais quanto à livre comunicação no idioma nativo (AQUINO e IGLESIAS, 1994). Este último ponto pode estar diretamente relacionado a uma severa erosão genética e de conhecimento da agrobiodiversidade *Huni Kuin*. Apesar das diversas estratégias de resistência indígena à opressão, este cenário perdurou praticamente inalterado até a década de 1970, quando, então, a Fundação Nacional do Índio (FUNAI) finalmente se instalou em Rio Branco, capital do Acre.

Considerando as injustiças sociais praticadas pelos patrões seringalistas, e tendo em vista o direito originário dos indígenas ao território tradicional, na década de 1980 os *Huni Kuin* do rio Jordão se organizaram e reivindicaram da FUNAI o reconhecimento das terras indígenas Kaxinawá do Rio Jordão. Este marco histórico inaugurou o “tempo dos direitos”. A demarcação territorial levada a cabo no âmbito do Estado brasileiro propiciou ao povo *Huni Kuin* voltar a reproduzir seu modo de vida de forma livre, sendo reincorporados valores culturais basilares, como o parentesco e a reciprocidade (IBID, 1994).

Aliando iniciativa própria com apoio externo, os indígenas organizaram a apropriação autônoma das colocações existentes dentro de seus territórios tradicionais (unidade florestal básica, produtiva e social, de base familiar, destinada pelos patrões seringalistas à extração e ao beneficiamento inicial da borracha). Visavam, de um lado, deixar de pagar a “renda” aos patrões (espécie de aluguel que condicionava o direito de uso das estradas de seringa) e, de outro, reduzir a dependência dos produtos externos provenientes do “barracão”. Com a demarcação das terras, verificou-se maior respeito à autodeterminação e aos usos, costumes, crenças e tradições. Em parceria com a FUNAI e organizações da sociedade civil, a maioria das comunidades reestabeleceu as atividades produtivas essenciais, como sistemas agrícolas tradicionais, manejo das florestas, caça, pesca, criação de animais de pequeno porte e implementação de quintais agroflorestais – e, mais recentemente, também de sistemas agroflorestais.

Atualmente, devido aos limites fixos do território demarcado e o considerável aumento populacional, os indígenas possuem uma série de acordos internos para assegurar a produção alimentar aliada à conservação da biodiversidade e dos recursos naturais (PILNIK et al., 2020). Esses acordos estão sistematizados no Plano de Gestão Territorial e Ambiental das Três Terras Indígenas Kaxinawá do Rio Jordão (RAMALHO e GAVAZZI, 2012). Dentre eles, destacam-se aqueles voltados ao sistema agrícola, como a recomendação de que os roçados sejam implementados prioritariamente em áreas de capoeira (regiões antropizadas em fase de regeneração), preservando os locais de floresta consolidada. Há ainda a indicação de que uma mesma área seja utilizada para plantio por no máximo três anos, devendo descansar o solo (por um período de três a cinco anos) para se regenerar e na sequência permitir o retorno àquele local com as condições ecológicas restabelecidas. Dessa forma, buscam respeitar o ciclo natural e, ao mesmo tempo, realizar o manejo rotativo das áreas de cultivo. Além disso, no intuito de diversificar a agrobiodiversidade, estimulam as trocas de sementes e mudas entre os núcleos familiares e com indígenas de outros territórios.

### Roçados tradicionais

O sistema agrícola tradicional é composto por roçados de terra-firme (*bai Kuin*), roçados de praia (*maxi bai*), roçados de barranco (*mana bai*), quintais e sistemas agroflorestais. Neste trabalho, será dado enfoque às distintas modalidades de roçados, em vista da diversidade de espécies anuais cultivadas nesses agroecossistemas. Tal sistema agrícola é manejado de forma coletiva. Embora cada grupo familiar de uma mesma aldeia possua seu próprio roçado, cooperam reciprocamente nas atividades agrícolas de implementação das unidades produtivas – usualmente em regime de “mutirões” (mobilização coletiva para auxílio mútuo, de caráter gratuito e voluntário). Neste processo, opera-se uma divisão sexual do trabalho: enquanto homens realizam as atividades de implementação dos roçados, as mulheres os mantêm (capina seletiva) e colhem os produtos para o preparo das refeições. Existem três tipos de roçados: os roçados de terra-firme (*bai kuin*); os roçados de praia (*maxi bai*); e os roçados de barranco (*mana bai*). Os roçados de terra-firme são policultivos



preparados entre os meses de maio e julho, em uma área de, aproximadamente, meio hectare, por meio da técnica de corte-e-queima. Sua implementação passa por diferentes etapas: “broca” (corte dos cipós e dos indivíduos vegetais de diâmetro pequeno); “queima” (ateia-se fogo na área); coivara (pilha da matéria orgânica que não foi totalmente queimada, acumuladas para serem incineradas); plantio e colheita. Neles foi encontrada a maior agrobiodiversidade (16 espécies) em relação aos outros tipos de roçados, com destaque para as espécies de ciclo mais longo, como macaxeira, banana, inhame, taioba, etc. Este agroecossistema pode produzir satisfatoriamente por até três anos consecutivos no mesmo local, quando se torna necessário descansar a terra para regenerar.

Já os roçados de praia (*maxi bai*) caracterizam-se pela sazonalidade, sendo regidos pelos pulsos de inundação do rio Jordão. São normalmente implementados no início da estação seca, entre os meses de maio e junho, período em que o nível das águas do rio diminui e formam-se numerosas faixas de areia (praias) com alta concentração de sedimentos (depositados principalmente ao longo do período chuvoso, quando as águas se tornam mais barrentas). Nesse agroecossistema, as áreas destinadas ao cultivo não necessitam passar pela etapa de queima, em razão dos solos serem propícios e férteis para a agricultura (característicos da bacia do rio Juruá). A atividade de preparo do local consiste apenas na “limpeza”, quando são retiradas as espécies ripícolas, normalmente com o auxílio de um terçado. Na praia são cultivadas apenas as espécies de ciclo curto, com destaque para o amendoim, seguido por milho, melancia, jerimum e, em raras ocasiões, o feijão.

Por sua vez, a etnoclassificação *mana bai* corresponde ao roçado de “barranco”, implementado, em especial, nas áreas arenosas de declive entre a terra-firme (*mãnã kaya*) e a terra-baixa (*napãpa*) – principalmente nas extensões entre o “alto da terra” e os igarapés. É preparado no início do período chuvoso, entre os meses de outubro e novembro, a partir das técnicas de corte e queima, como as do roçado de terra-firme. Nessa categoria de roçado, as espécies mais comuns cultivadas pelos indígenas são a banana, o amendoim e o milho e, em menor escala, a batata-doce. Em vista das diferentes modalidades de roçados, com áreas e períodos de cultivo alternados, é possível perceber como os *Huni Kuin*



organizam diferentes espaços produtivos associados aos sistemas naturais para manter sua soberania e segurança alimentar, garantindo o cultivo ao longo de todo o ano. Para além, vale destacar que a esses agroecossistemas se relaciona um arcabouço de conhecimento material e simbólico que articula organização social e cosmologia com usos, costumes, crenças e tradições.

### Agrobiodiversidade *Huni Kuin*: conhecimento material e simbólico

Oliveira (2016) aponta que a origem do *cosmos* para os *Huni Kuin* corresponde ao surgimento de *Yuxibu* – pronome cosmológico relacionado à noção de “dono”, “mestre”, “grande espírito”. Designa coletivos não humanos, ou mais que humanos, que habitam e são responsáveis pelos diferentes domínios do espaço natural e sobrenatural (e de suas transformações). Frequentemente representado por uma serpente grande, em sua cosmovisão os *Huni Kuin* narram que *Yuxibu* deu origem a todos os seres que existem: no início dos tempos, as plantas e os animais eram *Huni Kuin*, que se transformaram para desenvolver determinadas funções no ciclo da vida – passando a serem reconhecidos como “*Huni Kuin* encantado”. Dessa forma, todas as espécies, tanto animais, como vegetais, são também classificadas em metades exogâmicas – assim como os *Huni Kuin*. Isto não é diferente para as espécies cultivadas que pertencem igualmente às famílias *Duabakebu* e *Inubakebu*. Este aspecto remete a uma transmigração dos espíritos entre humanos e plantas e vice-versa, ou seja, à percepção de que existe uma continuidade da vida entre os diferentes seres vivos: altera-se a forma/natureza do corpo, porém a agência/essência/espírito conserva a mesma origem. Sob essa perspectiva, evidencia-se a intrínseca relação entre pessoas *Huni Kuin*, plantas utilizadas e técnicas de manejo (no caso deste estudo, dos roçados tradicionais). Este entendimento pode ser identificado nesse relato de Ibã Sales Kaxinawá, 58 anos, sobre uma conversa com seu filho:

— Pai, por quê existe a morte?

— Existe a morte, porque existem os legumes. Se não existissem os legumes, não morreríamos. Ao morrer, nossos espíritos se transformam em legumes. Retornamos a terra.

A partir de uma perspectiva transdisciplinar que valoriza o diálogo de saberes e que considera a cosmovisão nativa *Huni Kuin* como legítima e autêntica, essa pesquisa levantou 18 principais espécies cultivadas nos roçados tradicionais e, dentre elas, 96 variedades (Tabela 2). Nesta seção, pretende-se abordar diferentes aspectos sobre o conhecimento material e simbólico indígena inerente a cada espécie.

### Macaxeira (*Atsa*)

A macaxeira possui grande valor alimentar e cultural para a maioria dos povos e comunidades tradicionais de toda a Amazônia. Para os *Huni Kuin*, a macaxeira é a base da alimentação. Sua importância cultural é evidenciada na rica diversidade de formas de preparo que possui (cozida, assada, purês, beijus, cremes, bebidas, fermentados, tapioca, farinha, etc.), assim como por ser a espécie com maior número de variedades cultivadas (23). Possivelmente, esta expressiva diversidade está atrelada à coesão social por vínculos de parentesco e de reciprocidade, o que permite uma intensa rede de trocas de manivas-mentes e assegura a geração e a reprodução da variedade genética e a constituição de agroecossistemas diversos. Embora a macaxeira ocorra, sobretudo, nos roçados de terra-firme, ela pode ser cultivada em todos os tipos de roçados (*bai Kuin*, *maxi bai*, *mana bai*).

Entre as variedades levantadas, a maioria são do tipo mandioca-mansa, as quais podem ser consumidas cozidas ou assadas. Em menor quantidade, existem aquelas utilizadas para o preparo exclusivo de farinha (mandioca-brava), como a variedade *muka*, ou seja, “amarga”. No momento do plantio das manivas, algumas interlocutoras mencionaram a necessidade de pronunciar o seguinte rezo: “*Dubuã manιά manιά, xunutapu xunutapu*”. O que significa, “espero que a colheita seja ‘muita’ e que as raízes sejam grandes”. Já na etapa de colheita, as mulheres costumam entoar seguidamente “*kape, kape, kape*” para invocar os poderes do jacaré (*kape*), pois este animal é considerado o dono da roça de macaxeira. Segundo as colaboradoras, ao chamar pelo jacaré, as mulheres ganham força e conseguem “arrancar” as raízes do solo com maior facilidade – levando em consideração que é uma tarefa feminina notadamente exigente em esforço físico.

**Tabela 2.** Relação das espécies cultivadas com produção anual, agroecossistema, ciclo agrícola (plantio e colheita) e número de variedades nas aldeias estudadas da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão (na ordem em que são apresentadas no texto).

Nº	Espécie	Agroecossistema	Plantio	Colheita	Variedades
1	Macaxeira ( <i>Manihot esculenta</i> )	Roçados de terra-firme, de praia e de barranco, quintais e SAF.	Julho a outubro	Após seis meses a um ano	23
2	Banana ( <i>Musa X paradisiaca</i> )	Roçados de terra-firme, de praia, de barranco, quintais e SAF.	Julho a outubro	Após seis meses a um ano	20
3	Milho ( <i>Zea mays</i> )	Roçados de terra-firme, de praia e de barranco.	Maió a novembro	Após três meses	9
4	Amendoim ( <i>Arachis hypogaea</i> )	Roçados de praia e de barranco.	Maió a novembro	Após quatro meses	7
5	Batata-doce ( <i>Ipomoea batatas</i> )	Roçados de terra-firme, de barranco e quintais.	Julho a outubro	Após três a seis meses	6
6	Pimenta ( <i>Capsicum chinense</i> )	Roçados de terra-firme, hortas e quintais	Julho a outubro	Após três meses	1
7	Pimenta ( <i>Capsicum frutescens</i> )	Roçados de terra-firme, hortas e quintais	Julho a outubro	Após três meses	1
8	Inhame ( <i>Dioscorea trifida</i> )	Roçados de terra-firme	Julho a outubro	Após dez meses a um ano	3
9	Inhame ou cará do ar ( <i>Dioscorea bulbifera</i> )	Roçados de terra-firme	Julho a outubro	Após 8 a 10 meses	1
10	Taioba ( <i>Xanthosoma taioba</i> )	Roçados de terra-firme.	Julho a outubro	Após dez meses a um ano	3
11	Inhame-comum ( <i>Colocasia esculenta</i> )	Roçados de terra-firme	Julho a outubro	Após dez meses a um ano	3
12	Feijão-macuco ( <i>Pachyrhizus tuberosus</i> )	Roçados de terra-firme.	Julho a outubro	Após dez meses a um ano	3
13	Ararutão ( <i>Canna edulis</i> )	Roçados de terra-firme.	Julho a outubro	Após dez meses a um ano	1
14	Melancia ( <i>Citrullus lanatus</i> )	Roçados de praia	Maió a julho	Após três meses	3
15	Jerimum ( <i>Cucurbita</i> sp.)	Roçados de terra-firme e de praia.	Maió a outubro	Após três meses	1
16	Mamão ( <i>Carica papaya</i> )	Roçados de terra-firme, quintais e SAF.	O ano todo	Após um ano	5
17	Abacaxi ( <i>Ananas comosus</i> )	Roçados de terra-firme, quintais e SAF.	O ano todo	Após um ano	2
18	Cana-de-açúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> )	Roçados de terra-firme e quintais.	Julho a outubro	Após seis meses	4

Fonte: Autores (2019).

## Banana (*Mani*)

Os bananais predominam em certas paisagens das aldeias: estão distribuídos nos roçados de terra-firme, quintais e em alguns locais de mata ciliar – de modo que, ao navegar pelo rio e avistar um bananal, sabe-se que ali há ocupação humana. Das 20 variedades de banana levantadas, os indígenas relatam que apenas duas pertencem tradicionalmente ao povo (*Siti mani* e *Rũtu mani*), enquanto as demais foram introduzidas após o contato com a sociedade não-indígena. As variedades mais frequentes nas refeições são aquelas possíveis de ser consumidas imaturas (cozidas, assadas, como purês ou caldos), denominadas de *Siti Mani*, *Rũtu Mani* e *Beka Mani*, conhecidas em português, respectivamente, como chifre de bode, banana branca e banana-comprida ou banana-grande. De acordo com alguns colaboradores, o plantio da bananeira deve ser feito em pé, nunca de cócoras, caso contrário, o cacho da banana não se desenvolverá. Entretanto, essa condição não é um consenso, tendo em vista que alguns indígenas, principalmente jovens, negaram esta informação. Não obstante, para que a bananeira se desenvolva e produza cachos saudáveis, há uma canção (*pakari inka*) que deve ser entoada no momento do plantio: “*Tete pei, tete pei (2x); Awa pixi awa pixi (2x); Kũta texu Kũta texu (2x)*”. O xamã (*mukaya*) *Dua Buse Kaxinawá*, 76 anos, explica o significado étnico da canção:

- *Tete pei* é a pena do gavião. Ela é bem cumprida, né? Então, o cacho da banana vai dar bem cumprido também. *Awa pixi* é o espinhaço da anta. Falamos isso pra banana ficar com a forma parecida com o espinhaço, com os cachos bem firmes. *Kũta texu* é o cacho do cocão, assim o cacho da banana ficará grande como o do cocão. Por isso que a gente faz essa cantoria.

Essa metáfora opera o relacionamento e até uma continuidade entre características de animais e plantas e o desenvolvimento de frutos. Além da função de emanar boas energias para o crescimento da bananeira, os interlocutores afirmam ainda que a entoação do canto tem como finalidade firmar a concentração de quem planta na ação que desempenha.

## Milho (*Sheki*)

O milho foi domesticado no México e na América Central há pelo menos 9.000 anos. É consumido pelos povos indígenas de praticamente todo o Brasil, possuindo em torno de 5

mil variedades. Estudos relatam que sua domesticação foi finalizada no Brasil, mais precisamente na Amazônia (COSTA, 2020). Foram levantadas, para os indígenas *Huni Kuin* da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, nove variedades de milho, sendo sete consideradas autóctones (milho-massa ou “milho verdadeiro” – *sheki Kuin*) e as restantes provenientes do milho-cearense/milho-duro (*nawã sheki*) – introduzido com a migração nordestina. Nos roçados visitados, verificou-se principalmente o cultivo de três das variedades de milho-massa (*huxu sheki*, *paxĩ sheki* e *taxi sheki*). Para impedir o cruzamento indesejado entre as variedades, os indígenas utilizam técnicas tradicionais que dizem respeito ao manejo dos agroecossistemas no tempo e no espaço, respectivamente: a) semear em épocas distintas, primeiro o *sheki Kuin*, o qual é colhido em três meses e, posteriormente, o *nawã sheki*, que leva aproximadamente quatro meses para fornecer a espiga; e b) cultivar variedades diferentes em locais diversos, seja operando uma divisão espacial dos plantios meramente por meio de um pequeno caminho aberto no meio do roçado (*mana bai*), seja utilizando múltiplos agroecossistemas, por exemplo, semeando o milho-branco (*hushu sheki*) no roçado de terra-firme (*bai kuin*) e o milho-amarelo (*paxĩ sheki*) no roçado de praia (*maxi bai*).

Em razão de seu grande valor e apreciação para os *Huni Kuin*, o milho-massa é cultivado duas vezes ao ano para que o consumo seja frequente. O primeiro ciclo ocorre tanto nos roçados de praia quanto nos de terra-firme, com plantio entre os meses de maio e agosto; e o segundo no roçado de barranco, entre os meses de outubro e novembro, com colheita em janeiro/fevereiro. De modo geral, o milho é utilizado tanto na culinária cotidiana (assado, cozido, caiçumas, pamonhas, caldos, cremes etc.) quanto em rituais de passagem, como o batismo (*nixpu pima*), cerimônia que determina a transição entre a infância e a puberdade. A importância cultural dessa espécie é descrita no relato de Valdir Maia Kaxinawá, 53 anos:

É cultivado desde os nossos *xenipabu* [ancestrais]. Plantamos muito dele, porque com ele nos alimentamos, fazemos caiçuma (bebida encorpada, cuja base é a macaxeira ou o milho, consumida para fornecer energia), pamonha, caldo, comemos assado, cozido. São muitos preparos com o *sheki Kuin*. E também é no tempo da colheita que acontece o batismo das crianças.

Convém destacar a existência de uma divisão do trabalho por metades exogâmicas no ciclo agrícola do milho (normalmente realizado de forma coletiva). Logo, caso um grupo de mulheres pertencentes a uma mesma metade tenha se organizado para participar do plantio do roçado, aquelas da metade exogâmica que não auxiliaram ficam responsáveis pela colheita. Nesse momento, eminentemente feminino, elas cantam como um pedido para que a produção seja abundante. Interlocutoras explicam que o canto entoado nessa ocasião convoca a abelha mamangava (*samu*) e outros seres que se relacionam com o milho, os quais pertencem às distintas metades exogâmicas (*Dua, Inu, Banu e Inani*) para trazer força e abundância à colheita. Destaca-se que, nessa cosmovisão, parte significativa das espécies do reino vegetal são pessoas *Huni Kuin* transformadas em plantas. Assim, o nome dos diversos seres vegetais também está inserido no mesmo arranjo estruturado a partir do sistema de parentesco que organiza socialmente a vida tanto dos humanos quanto dos vegetais.

### Amendoim (*Tama*)

A documentação arqueológica mais antiga com relação ao amendoim refere-se a um material encontrado na costa árida do Peru, entre 3.800 e 2.900 anos antes do presente. Há indícios de que foi um dos primeiros alimentos cultivados pelos povos indígenas da América do Sul, tendo em vista que as sementes são possíveis de serem ingeridas cruas, sem a necessidade do uso do fogo ou de utensílios (como potes de cerâmica) para o preparo. O Brasil é o país que abriga o maior número de variedades (FREITAS et al., 2003).

Os *Huni Kuin* são uma das únicas etnias que cultivam o amendoim na região do Alto Juruá, conhecido como “mundubim” no português regional e como *tama* na língua indígena. Frequentemente, o roçado de praia (*maxi bai*) e o roçado de “barranco” (*mana bai*) são denominados de roçado de mundubim (*tama bai*), indicando, ao mesmo tempo, a predominância da espécie nesses agroecossistemas e sua importância na cultura alimentar.

Nesse sentido, tal qual o milho, também é cultivado duas vezes ao ano. A primeira nas margens do rio, no período do verão amazônico; e a segunda nos barrancos, acima do rio ou nos declives entre terra-firme e terra-baixa, durante o início das chuvas. O amendoim está presente em diversas formas de preparos culinários no dia-a-dia (caíçumas, pasta de amendoim, paçoca, etc.). Possui alto valor nutricional por ser fonte de óleo e proteína, e é considerado um alimento emergencial por substituir a carne em períodos de escassez de peixes e/ou caça, como se observa nesta citação de Aldenira Sereno Kaxinawá, 63 anos: “Não se come *atsa* [macaxeira] ou *mani* [banana] sozinho. Então, quando a gente não caça, tem sempre o *tama* [amendoim] pra comer junto”.

No tocante às técnicas de cultivo do amendoim, pode-se observar que é a única espécie que homens e mulheres trabalham juntos tanto no plantio quanto na colheita: os homens, após limparem o terreno para o plantio, cavam a areia com um espeque (qualquer pedaço de madeira com ponta), enquanto as mulheres seguem logo atrás, semeando. Na colheita, por sua vez, a ordem inverte e as mulheres vão à frente para “arrancar o mundubim”. Nesse momento, proferem as seguintes palavras: “*xai bimi, xai bimi, xai bimi, xai bimi*”, pois assim “eles saem inteiros e moles”, como explica Maria Laísa Sales Kaxinawá, 47 anos. Já os homens caminham atrás para cortar o caule e as folhas, reunir as vagens e transportar para as moradias. Para retirar a umidade oriunda do solo, as vagens ficam no terreiro expostas ao sol durante o restante do dia. Na manhã seguinte, homens e mulheres as amarram em pares, para que, finalmente, sejam armazenadas na cumeeira das cozinhas. À época de plantio, há um canto (*pakari inka*) que deve ser entoado durante o processo da retirada do amendoim da cumieira e de descasque para a semeadura: “*shai beru, shai beru, shai beru, shai beru*”. Após esta etapa, as sementes são deixadas de molho para hidratar e promover a germinação para o novo plantio.

### Batata-Doce (*Kari*)

A batata-doce possui sua origem e domesticação na América Latina. Suas variedades se diferenciam em formato, tamanho, cor interna, doçura, coloração das folhas e flores. O



órgão tuberoso apresenta valor nutritivo alto, sendo considerada uma boa fonte de energia (açúcares e outros carboidratos), minerais e vitaminas (MIRASSE, 2010). Neste estudo, foram levantadas seis variedades de batata-doce e quatro formas de preparo (cozida, assada, pamonha e bebida fermentada). São cultivadas nos roçados de terra-firme, de barranco e nos quintais. Segundo os indígenas, as variedades se diferenciam de acordo com a coloração e com o ciclo agrícola, em que algumas são colhidas em três a quatro meses e outras apenas após seis meses. Com relação ao plantio, Isabel Rodrigues Kaxinawá (*Kessiani Banu Bake*), 39 anos, informa a existência de uma tradição entre as mulheres:

Quando for plantar a batata-doce, tem que colocar a criança aqui em cima, nos ombros, perto da cabeça. Aí, as batatas vão crescer saudáveis, porque não é assim que elas ficam embaixo da terra, uma em cima da outra?.

Ao colherem as batatas, as mulheres selecionam aquelas que serão armazenadas para um futuro plantio. Essas são guardadas em sacos de pano e penduradas, geralmente em pregos nas paredes de madeira das cozinhas.

### **Pimentas (*Yutxi*)**

A Amazônia é considerada o centro de diversidade e domesticação das variedades de pimenta do gênero *Capsicum* (CLEMENT et al., 2010). As duas variedades das espécies de pimenta encontradas (*Capsicum chinense* e *C. frutescens*) nos agroecossistemas *Huni Kuin* são cultivadas nos roçados de terra-firme, nas hortas e nos quintais agroflorestais – sendo condimentos fundamentais na alimentação das aldeias pesquisadas, consideradas “boas para comer todo dia e ficar forte de espírito”. Normalmente, são consumidas *in natura* ou cozidas. Também é comum ser preparado um molho de pimentas maceradas com sal refinado. Para além, por meio de um beneficiamento mais elaborado, há aqueles que desidratam uma mistura de pimentas para preparar um tempero em pó. Este condimento e o sal foram observados disponíveis para consumo em todas as refeições.

Os colaboradores referem-se às pimentas como o tempero dos *xenipabu*, isto é, de seus antepassados. Nesse sentido, narram que durante o “tempo das malocas” a pimenta era uma

das espécies mais comumente utilizadas para saborizar a comida. Sombra (1913) – delegado enviado para conter as correrias no início do século XX – publicou algumas informações sobre os costumes dos *Huni Kuin*. Nesse trecho, destaca os condimentos utilizados na época, com destaque para o uso tradicional da pimenta:

As iguarias salgadas são desconhecidas entre eles, custando a se afeiçoarem a elas quando veem para nossa companhia; costumam, entretanto, temperar com pimenta ou com folhas de coentro e de uma outra planta hortense [provavelmente *nawãti*], que encontram no mato.

Como é possível observar, os indígenas utilizam historicamente a pimenta como um de seus principais condimentos, sobressaindo inclusive em detrimento do sal. Para além, reportam a existência de uma prática ritualística tradicional (*rãmpaya*) em que se aplica o sumo de pimentas de variedades pungentes na língua daqueles que desejam aprender a cantar, com o auxílio do bico do pássaro japiim (*Cacicus cela* L.), o “grande cantador”.

### Cará (*pua*), inhame e taioba (ambos *yubĩ*), feijão-macuco (*yuxu*) e ararutão (*siu*)

Essas cinco etnoespécies estão aqui agrupadas pois são consideradas pelos indígenas como “legumes finos”, ou seja, bastante apreciados e ricos em nutrientes, embora pouco frequentes no hábito alimentar em virtude de possuírem um ciclo longo de cultivo – entre dez meses e um ano. São espécies manejadas apenas nos roçados de terra-firme (*bai Kuin*) e estiveram presentes em um número reduzido de plantios visitados. De acordo com os indígenas, a colheita desses órgãos tuberosos é realizada no verão amazônico, entre maio e outubro, a depender do mês de plantio referente ao ano anterior. A colheita deve ser realizada quando as folhas começam a amarelar. Ademais, todos são preparados cozidos ou assados, com exceção do feijão-macuco (ingerido *in natura*). Este último e o ararutão podem ser usados para o preparo de bebidas fermentadas, combinados com a macaxeira.

Para o cará (*pua*), foram registradas quatro variedades que são cultivadas nos roçados de terra-firme. Entre elas, três são consideradas regionais, as quais são tipos da espécie *Dioscorea trifida*, e uma introduzida, *Dioscorea bulbifera*, conhecida por “pua ceará”. A

distinção entre as variedades de cará-branco (*pua hushupa*), cará-roxo (*pua mãshupa*) e cará-rosa (*nãke pua*) está na coloração dos órgãos tuberosos e da parte aérea da planta, principalmente no que se refere ao pecíolo das folhas. Mulheres explicam que há certas condições que devem ser seguidas para o êxito do plantio, caso contrário os rizomas não se desenvolverão, conforme esclarece Maria Laisa Pancoani Sales Kaxinawá, 45 anos:

Para plantar tem que rezar '*awa buxka, axa buxka, axa buxka*': cabeça de anta, para que as batatas fiquem grande igualmente a cabeça. Depois de plantar o *pua* [cará], no dia e na noite, não pode colocar as mãos nos pés nem na bunda, só pode ficar com as mãos aqui ó [mostrou as coxas] até o dia seguinte. Homem também não pode dormir com a mulher no dia em que plantou.

Quanto às taiobas (*yubĩ*), pôde-se constatar que é um nome popular utilizado para designar seis etnovariedades, relativas a duas espécies distintas, *Xanthosoma taioba* e *Colocasia esculenta*, em que a primeira possui folhas sagitadas e apresentou três variedades (*kapa nawa yubĩ, maspa yubĩ, shane yubĩ*), das quais os rizomas são consumidos com certa frequência. As folhas também podem ser usadas de forma alimentícia – embora seja uma prática em desuso, como informado por alguns anciãos. As demais variedades pertencem a segunda espécie citada (*Colocasia esculenta*), também conhecida como inhame no português regional, apresentam folhas peltadas e apenas os rizomas são comestíveis. Ambas são plantadas pelas mulheres, que zelam e escolhem sempre o melhor lugar para o plantio no roçado de terra-firme. Além disso, as mulheres também são responsáveis por armazenar as batatas-sementes. No tocante a composição nutricional das batatas de *Xanthosoma taioba*, foi realizado um estudo físico-químico da variedade *kapa nawa* da TI Kaxinawá de Nova Olinda por Saraiva et al. (2018), o qual demonstra que a variedade possui maiores teores de carboidratos (88,91% e 86,63%) e menores teores de proteínas (3,73% e 5,42%), cinzas (3,06% e 3,45%), fibras (3,13% e 3,32%), umidade (1,165 e 2,06%).

O feijão-macuco ou jacatupé (*yuxu*) possui provável origem no Peru – nas cabeceiras do rio Amazonas (SILVA, 2015). Foi registrado em apenas dois roçados de terra-firme visitados. Devido a sua ocorrência reduzida, sementes das plantas encontradas foram distribuídas

durante as atividades de campo para os indígenas que não o possuíam em seus plantios. Os *Huni Kuin* se alimentam dos rizomas *in natura*, sobretudo durante as atividades agrícolas, em momentos de sede, por serem adocicados e repletos de água. Foram citadas três variedades, diferenciadas pela coloração das sementes. Por fim, os indígenas mencionam um costume que visa proteger o desenvolvimento da planta contra qualquer tipo de disfunção: após plantar o *yuxu* no roçado, caso algum parente pergunte se ele está crescendo, quem plantou não deve responder de forma afirmativa, mas contestar: “*xini buxtã shuake*”, quer dizer, “o grilo cortou”. Comentam que agindo dessa maneira será desfeito qualquer “quebrante” (moléstia causada por mau agouro ou mau olhado) que, eventualmente, tenha sido perpetrado pela pessoa curiosa que perguntou. Além disso, fará com que a planta cresça com vigor. Esse dizer pode ser proferido também em casos análogos envolvendo a batata-doce (*kari*).

O ararutão é uma planta cultivada em várias partes do mundo para produção de amido a partir de seus rizomas, cuja origem como cultura agrícola remete à região andina, há mais de 4.000 anos A.P (KINUPP e LORENZI, 2014). Para os *Huni Kuin*, é considerado o “chefe dos legumes” (*siu*). Segundo os indígenas, recebe esta caracterização por existir apenas uma variedade deste cultivar – a qual possui os rizomas comestíveis. Embora atualmente seja menos recorrente nos roçados visitados, alguns colaboradores reportam que, na ausência dele, as demais plantas não se desenvolvem com o mesmo vigor. De acordo com colaboradores, no período anterior ao contato com populações não-indígenas, o cultivo do *siu* era mais frequente, ocorrendo em todos os roçados, sem exceções.

### **Jerimum (*nixi barã*) e melancia (*henã barã*)**

Em virtude de possuírem ciclo de vida curto, ambas espécies são principalmente cultivadas nos roçados de praia (*maxi bai*), entre os meses de maio e agosto, embora o jerimum também seja manejado – com menor frequência – nos roçados de terra-firme (*bai Kuin*). Em que pese alguns anciãos terem relatado que as sementes de jerimum e melancia eram antigamente consumidas assadas, a pesquisa constatou que atualmente essa prática está em desuso entre os *Huni Kuin* da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão.

### Abacaxi (*kākā*), mamão (*barã*) e cana-de-açúcar (*tawa*)

O mamão e o abacaxi podem ser cultivados o ano todo nos quintais e nos roçados de terra-firme. Normalmente, começam a frutificar após um ano de plantio. Entre os indígenas foram registradas cinco variedades de mamão e apenas uma de abacaxi. Para que o plantio do mamão seja exitoso, há uma técnica autêntica em sua semeadura, conforme explica Isabel Rodrigues Kaxinawá (*Kessiani Banu Bake*), 39 anos: “*Barã* [mamão] a gente semeia de costas pro buraco em que vamos plantar, porque se semear de frente, nasce muito mamão macho!”. A cana-de-açúcar foi introduzida no período dos seringais e, nesse tempo, sua produção era maior em razão do beneficiamento e comercialização do açúcar mascavo (“gramixó”). Atualmente, os indígenas que vivem no baixo rio Jordão não possuem mais casas de engenho. Assim, plantam a cana-de-açúcar nos roçados de terra-firme e nos quintais, apenas para o consumo *in natura*. Segundo apontam, é indicada sua ingestão antes de atividades de pescaria, como forma de prevenir a ferroadada de arraias.

### Agrobiodiversidade ameaçada (*hayama yunu*)

Embora exista uma considerável diversidade agrícola e de agroecossistemas entre os *Huni Kuin*, os(as) interlocutores(as) do estudo destacaram a existência de certas variedades subutilizadas e/ou em desuso – devido sobretudo às transformações que os *Huni Kuin* enfrentam desde o período de contato com a sociedade não-indígena. Como mencionado no primeiro item deste artigo, durante o período das “correrias” os indígenas perderam sementes e foram obrigados a abandonar cultivos para fugir das perseguições. Já no “tempo do cativeiro”, estiveram forçadamente quase que restritos às atividades de extração da borracha, muitas vezes sendo proibidos de reproduzir seu modo de vida. Atualmente, é imperioso destacar a preocupação que existe entre os indígenas quanto às mudanças que se observam nos hábitos alimentares em virtude de terem cada vez mais contato com alimentos industrializados (tanto aqueles disponibilizados pelo poder público na alimentação escolar, quanto os obtidos com recursos próprios oriundos de políticas assistenciais e previdenciárias), vistos como possível ameaça à conservação da

agrobiodiversidade pelo risco de diminuição de alguns plantios, erosão genética dos cultivares e redução no consumo de certas espécies e/ou variedades tradicionais.

Exemplos de variedades subutilizadas são: variedades de milho (*Zea mays* L.), macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz), abóbora (*Cucurbita maxima* Duchesne), etc. Além da subutilização, constatou-se que variedades de algumas espécies tradicionais estão ameaçadas de desuso. Isto acontece com a variedade denominada *nia yuxu* de macaxeira, descrita da seguinte forma por Maria Claudina Biló Sales Kaxinawá, 39 anos: “é igualmente o pé de macaxeira, só que a gente come cru. É bem doce e pode ser preparado o *massato* [bebida fermentada] com ela, a gente masca junto com a macaxeira”. De maneira sintomática, não há ocorrências desta variedade na TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. Outra variedade que está ameaçada é o *xupã*, o qual, segundo alguns anciãos e agentes agroflorestais, é parecido com o jerimum (possivelmente seja o melão-de-praia), que costumavam plantar nos roçados de praia (*maxi bai*). Relatam que possui coloração laranja escuro e um formato cumprido e cilíndrico. Infelizmente não há registros da existência da variedade para nenhuma localidade indígena no rio Jordão. Para além, há variedades de milho-massa (*sheki Kuin*) que não são mais cultivadas nas aldeias da terra indígena estudada. São elas: o milho-roxo, o milho listrado, e o milho- preto. Nesse sentido, destaca-se a importância de iniciativas como feiras de trocas de sementes e mudas entre as aldeias, terras indígenas, reservas extrativistas, comunidades ribeirinhas, etc. Em última instância, analisa-se que, embora os indígenas *Huni Kuin* pratiquem seu modo de vida tradicional na atualidade, o risco da subutilização e, até mesmo, do abandono de certos conhecimentos e espécies/variedades vegetais, pode acarretar gradualmente em prejuízo futuro à cultura indígena e à soberania e segurança alimentar.

## CONCLUSÕES

Diante deste cenário, considera-se de extrema importância a valorização do conhecimento material e simbólico sobre a agrobiodiversidade, tanto para garantir a soberania e segurança alimentar e nutricional, quanto para assegurar a manutenção da cultura *Huni Kuin*. Como

contribuição propositiva em benefício dos indígenas *Huni Kuin*, dentro da agenda da agroecologia, indica-se o aprimoramento de ações planejadas dos poderes públicos constituídos em conjunto com organizações indígenas e da sociedade civil, tais como: i) fortalecimento de políticas públicas de salvaguarda do sistema agrícola tradicional, como a patrimonialização promovida pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional junto aos povos indígenas do rio Negro, no Amazonas (IPHAN, 2019); ii) implementação e expansão de programas de alimentação escolar regionalizada, conforme vem ocorrendo com a iniciativa da Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos do Brasil (Catrapovos), instituída pela Câmara de Populações Indígenas e Comunidades Tradicionais do Ministério Público Federal em 2021 e que objetiva fomentar a adoção da alimentação tradicional em escolas indígenas, quilombolas e de comunidades ribeirinhas, entre outras, em todo o país, além de discutir os entraves, desafios e formas de viabilizar as compras públicas da produção alimentar de comunidades indígenas e tradicionais (Mendes, 2019); iii) fomento à geração de renda a partir do beneficiamento e comercialização dos produtos dos roçados; iv) incentivo a feiras de trocas de sementes e mudas; e v) promoção de atividades voltadas para o etnoturismo; entre outras estratégias.

## AGRADECIMENTO

Agradecemos ao Povo indígena *Huni Kuin* pela confiança e envolvimento nesta pesquisa. À CAPES e ao CNPq pelo financiamento no âmbito dos programas PGPSE e PROCAD-AMAZÔNIA, respectivamente.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, Capistrano de. **Os Caxinauas**. Ensaios e estudos. 3ª Série. Rio de Janeiro: Briguiet. 1938. p. 275-357.
- ALBUQUERQUE, Ulysses P.; e LUCENA Reinaldo F.P. **Métodos e técnicas na pesquisa Etnobotânica**. 1ª Edição. Recife: NUPEEA. 2004. 189p.
- AQUINO, Terri; IGLESIAS, Marcelo P. **Kaxinawá do rio Jordão: História, território, economia e desenvolvimento sustentado**. 1ª Edição. Rio Branco: Comissão Pró-Índio do Acre. 1994. 456 p.
- BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Dispõe sobre a criação do Sistema Nacional de



Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Presidência da República: 2006.

BURITY, Valéria; FRANCESCHINI, Thais; VALENTE, Flávio. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

CLEMENT, Charles R.; CRISTO-ARAÚJO, Michelly; D'EECKENBRUGGE, Geo C.; PEREIRA, Alessandro A.; PICANÇO-RODRIGUES, Doriane. Origin and Domestication of native Amazonian crops. **Diversity**, v. 2, n. 1, p. 72-106, 2010.

COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DO ACRE (CPI/AC), **Nossa Biodiversidade, Nossa Vida**. Rio Branco/Ac: CPI e AMAAIAC, 2017. 140 p.

COSTA, Flaviane M. **Padrões de dispersão e conservação da diversidade genética do milho (*Zea mays ssp. mays*) nas terras baixas da América do Sul**. 2020. 21 p. Tese (Doutorado em Ciências), Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.

FREITAS, Fábio O.; PEÑALOZA, Andréa P.S.; VALLS, José Francisco M. **O amendoim contador de história**. 2003.

IPHAN. Dossiê Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Brasília/DF: IPHAN, 2019. 196p.

KERR, Warwick E.; CLEMENT, Charles R. **Práticas agrícolas de consequências genéticas que possibilitaram aos índios da Amazônia uma melhor adaptação às condições ecológicas da região**. Acta amazônica, v.2, n.10, 251-261, 1980.

KINUPP, Valdely F.; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 1ª Edição. São Paulo: Plantarum. 2014. 768p.

LAGROU, Els M. **Uma etnografia da cultura Kaxinawá entre a cobra e o inca**. 1991. 277 p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 1991.

MIRASSE, Jone J. **O consumo de batata-doce de polpa alaranjada entre famílias rurais do nordeste de Moçambique: um estudo sobre percepções de comida e segurança alimentar na província de Nampula**. 2010. 180 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre. 2010.

MENDES, Nikolas R.G. **Análise do processo de reformulação do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas indígenas no Amazonas**. 2019, 136 p. Dissertação (Mestrado em Governança e Desenvolvimento) - Escola Nacional de Administração Pública (ENAP), Brasília. 2019.

OLIVEIRA, Alice H. **'Já me transformei'**: modos de circulação e transformação de pessoas e saberes entre os Huni Kuin (Kaxinawá). 2016. 324p. Tese (Doutorado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2016.

PILNIK, Málika S.; ARGENTIM, Tarik; KINUPP, Valdely F.; HAVERROTH, Moacir. Desafio de Pensar a Sustentabilidade do Território Delimitado sob a Perspectiva dos Sistemas Agroalimentares na Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC. In: XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2020, Aracaju. Cadernos de Agroecologia - **Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia**. Sergipe: Cadernos de Agroecologia, 2020. v. 15.

RAMALHO, Ana Luiza M.; GAVAZZI, Renato A. **Plano de gestão territorial e ambiental das três terras indígenas Kaxinawá do rio Jordão**. 1ª Edição. Rio Branco: CPI/AC. 2012. 89p.

SARAIVA, Leidiane S.; SOUZA, Joana M.L.; ARAÚJO, Ana Paula; HAVERROTH, Moacir; FERREIRA, Almecina B.; MING, Lin C. Caracterização física e físico-química de duas variedades de taiobas oriundas da Terra Indígena Kaxinawá de Nova Olinda, Feijó/Acre. In: SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFAC, 27. 2017, Rio Branco, Acre. **Resumo em Anais de Congresso (CPAF-AC)**. Rio Branco: Ufac, 2018. p. 487.

SILVA, Edinei S. **Avaliação de progênies de Feijão-macuco (*Pachyrhizus tuberosus* (lam.) Spreng.)**,

**Fabaceae, com base na nodulação natural, caracteres associados e processamento de raízes tuberosas.**  
2015. 82 p. Dissertação (Mestrado em Agricultura no Trópico Úmido) – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2015.

SOMBRA, Luís. **Os cachinauás:** ligeiras notas sobre seus usos e costumes. São Paulo: Jornal do Commercio, 1913. 11p.