

Autor
Antônio Pereira Sobrinho

Caminhos de um Apurinã: das Experiências Pessoais à Interculturalidade

ORGANIZADORAS

Lediane Fani Felzke
Sandra A. F. Lopes Ferrari



Caminhos de um Apurinã:
Das Experiências Pessoais
à Interculturalidade

Antônio Pereira Sobrinho

**Caminhos de um Apurinã:
Das Experiências Pessoais
à Interculturalidade**

Lediane Fani Felzke
Sandra A. F. Lopes Ferrari
(organizadoras)



São Leopoldo
2023

© Antônio Pereira Sobrinho – 2023

Editoração: Oikos

Capa: Rogger Sidne de Oliveira

Revisão: Erny Mügge

Diagramação e arte-final: Jair de O. Carlos

Impressão: Allprint

Editora Oikos Ltda.
Rua Paraná, 240 – B. Scharlau
93120-020 São Leopoldo/RS
Tel.: (51) 3568.2848
contato@oikoseditora.com.br
www.oikoseditora.com.br

P436c Pereira Sobrinho, Antônio

Caminhos de um Apurinã: das experiências pessoais à interculturalidade. / Antônio Pereira Sobrinho. Organizadoras: Lediane Fani Felzke e Sandra A. F. Lopes Ferrari. – São Leopoldo: Oikos, 2023.

60 p.; il.; color.; 14 x 21 cm.

ISBN 978-65-5974-168-7

1. Autobiografia – Pereira Sobrinho, Antônio. 2. Povo originário – Apurinã. 3. Hábitos e costumes. 4. Relato de experiência. I. Felzke, Lediane Fani. II. Ferrari, Sandra A. F. Lopes. III. Título.

CDU 929 Pereira Sobrinho

Catálogo na Publicação:
Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil – CRB 10/1184

Receita do peixe mamuri

Nos lagos e igarapés do rio Purús

Nas águas do alimentar.

Infinitas riquezas.

Vá lá pescar!

Peixes com a luz solar, a brilhar!

Tudo isso, no momento singelo de nadar, beber água e respirar.

Atire a flecha sem errar,

Ou, até a malhadeira no caminho que deverás limpar!

E fazendo isso, no banco de canoa, terás

Dentre outros mil, o mamuri a se mostrar.

Peixes formosos e difíceis de pescar.

Mas, saiba. Tudo vale a pena!

Fica bem saboroso

Se você souber preparar!

E se você ficou curioso,

Venha à cidade de Lábrea,

Que iremos compartilhar!

De manhã comece a tratar, ou deixar com escama.

Para que se possa preparar

Coloque-o numa banda de coité,

Passe limão para retirar o pichê,
Acrescente cheiro verde e cebolão,
Pimentão, tomate e colorau,
Pode ser com sal ou sem sal.
Ou, preferivelmente pode só salmourar.
E ponha-o no fogo e espere.
Que ferve, ferve, fervendo a água ferve e serve.
Oba! Caldeirada de mamuri! Oba! Oba!
Também fica muito gostoso o muquinhado.
Sobre as brasas melhor há de ficar.
Pode ficar esperando o curumim.
Depois de meia hora de início da fervura,
Retire-o do fogo com doçura.
Agora, coma o mamuri!
Todo mundo junto ou sozim.
No chão, banco, cadeira ou na mesa.
Somente, cuidado curumim e você vizim,
Pro prato ou cuia não caí.
A farinha, a melhor mistura do prato feito.
E não importa de que forma e jeito, coma-o com açai.
E por fim, agradeça a Deus pelo pão de cada dia.

Antônio Pereira Sobrinho

Sumário

Prefácio	9
Apresentação	13
1 A caminhada: de uma vida ribeirinha à pós-graduação	15
2 Aspectos culturais do Povo Apurinã	19
3 Base familiar	23
3.1 Comunidade	26
3.2 Agricultura	32
3.3 Pesca no lago (Comunidade São Bento)	35
3.3.1 A pesca e a caça: memórias	38
3.3.2 Conhecimentos dos ancestrais	44
4 Comunidades indígenas: trabalho na área da saúde ...	50
5 Educação	53
6 Considerações finais	55
Referências	59

Prefácio

Estamos vivenciando um momento ímpar do protagonismo indígena nas instituições de ensino e pesquisa. Relegados por décadas ao papel de informantes a pesquisadoras e pesquisadores brancas e brancos, cada vez mais estes povos estão se colocando como protagonistas do conhecimento, não apenas sobre si próprios, mas sobre o mundo que nos rodeia. Percebe-se este movimento em todas as áreas previstas pelo cânone acadêmico corrente, tais como medicina, direito, antropologia, biologia, arqueologia, filosofia, literatura, entre tantas outras, e a influência desses pesquisadores vem conquistando seu lugar. Ao passo que absorvem o conhecimento dos “brancos”, trazem a ciência ancestral, com sua epistemologia própria, para este meio. E é disso que a academia precisa para se renovar e se conectar de forma mais concreta, não somente com as realidades locais, mas também globais.

A ciência, as expressões artísticas e culturais ameríndias têm se mostrado cada vez mais necessárias e relevantes em um planeta à beira do colapso climático. Lembra-

mos das palavras do filósofo e escritor Ailton Krenak, que a humanidade precisa aprender com os indígenas a “pisar mais suavemente sobre a terra”. É isso que o autor deste livro, Antônio Pereira Sobrinho, do povo Apurinã de Lábrea, no estado do Amazonas, deseja nos mostrar de forma clara e singela. Ele relata como sua comunidade se relaciona com o espaço em que vive e com o tempo que administra de uma forma suave e cuidadosa.

Ao mesmo tempo, seu texto deixa claro que ser indígena não exclui o domínio dos signos e significados dos saberes não indígenas. Fazer-se ouvir e ser protagonista no mundo dos brancos, ainda dominado por uma perspectiva colonialista, muitas vezes demanda conhecer seus códigos.

Diante disso, Antônio sentiu necessidade de acessar a universidade, ingressar no mestrado e agora, como estudante pesquisador do Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT), contribuir para criar um espaço próprio de reflexão sobre a descolonização da academia, trazendo para o público, sobretudo para estudantes e docentes da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), um rico conteúdo sobre seu povo por meio de suas próprias vivências do povo Apurinã.

Trata-se, portanto, de um material inédito produzido por um mestrando indígena do Instituto Federal de

Rondônia, *campus* Calama, que poderá ser utilizado por docentes em suas práticas, com o objetivo de estimular entre os estudantes a busca de conhecimentos sobre os povos indígenas que, ao mesmo tempo em que estão tão próximos de nós que vivemos na Amazônia, estão frequentemente distantes dos nossos interesses, para além da mera curiosidade.

Compreender tais povos como sujeitos de direitos, detentores de uma ciência legítima, pois experimentada há milênios no laboratório da floresta, é um belo caminho para atingir os princípios que fundamentam a Educação Profissional e Tecnológica, sobretudo no que diz respeito ao trabalho como princípio educativo e ao conceito de omnilateralidade.

Nosso desejo é que este material suscite o interesse de docentes e discentes em aprender com os povos ameríndios a “pisar mais suavemente sobre a terra”.

Lediane Fani Felzke

Sandra A. F. Lopes Ferrari

Apresentação

Esse livro é resultado de uma pesquisa realizada por mim, Antônio Pereira Sobrinho Apurinã. Faço aqui um breve relato das experiências vividas em minha comunidade e na área urbana, bem como as conquistas concretizadas por meio da educação. Este trabalho foi realizado em colaboração com as professoras Lediane Fani Felzke e Sandra A. F. Lopes Ferrari.

Esta publicação somente foi possível graças ao edital de número 04/2022/REIT/PROPESP/IFRO, que ofertou um recurso plausível para que pudéssemos construir este produto de grande importância para a sociedade, pois muitas mentes são desconhecedoras do povo Apurinã. Infelizmente, ainda hoje, muitas pessoas que estão na academia “fecham os olhos” para os povos originários, não mostrando aos discentes a partir de onde nosso Brasil começou a ser construído. Por isso, então, ficamos gratos em poder colaborar. Esperamos que os leitores deste livro gostem e tenham uma boa reflexão, pois foi feito com carinho.

Aproveito para agradecer à minha família que fez com que eu tivesse adquirido alguns conhecimentos de sobrevivência e comportamento durante cada etapa aqui relatada. Agradeço ao meu genro Geovane A. Paiva que me ajudou nesta obra.

Desejamos uma boa leitura.

1 A caminhada: de uma vida ribeirinha à pós-graduação

Eu, Antônio Pereira Sobrinho, sou da etnia Apurinã. Na língua Apurinã meu nome é ãkíti, que significa onça. Nascido em Lábrea-AM, sou o primeiro filho homem, em relação a mais dois irmãos e quatro irmãs, de uma união estável entre Francisco Raimundo Sobrinho e Maria Pereira Sobrinho, ambos agricultores, e sou grato pelos pais. A propósito, meu pai é homem ribeirinho e minha mãe indígena. Construí uma família aos 17 anos. Minha companheira chama-se Maria de Nazaré Oliveira e temos três filhos. Nossos filhos nos deram quatro netos. Em relação à minha família, que me motivou nessa trajetória, temos as fotografias a seguir.

Figura 01: Parte da família
(filhas, netos, esposa e genros)



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 02: Ancestrais do autor



Fonte: Acervo pessoal do autor.

A família é um conjunto de todas as relações desde quando nascemos. Também pode ser considerada o conjunto de pessoas que possuem um vínculo de parentesco e vivem na mesma casa formando um lar. Durante alguns anos eu e minha companheira trabalhamos com agricultu-

ra e pesca, aliás, a natureza sempre fez parte da minha vida e da minha família, sendo o nosso sustento.

E, em relação à minha formação, sou graduado em Ciências Biológicas pela Universidade do Estado do Amazonas (2015), graduado em Enfermagem (UNIP, 2023), especialista em Educação Ambiental e Sustentabilidade (UCAM, 2020) e mestrando no Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT), no Instituto Federal de Rondônia (IFRO, 2022).

Com o material informativo constante neste livro pretendo fazer um breve resumo da minha trajetória pessoal, de formação cultural, intelectual e profissional. Para isso, foi necessário pensar a respeito de diversas questões que têm relação direta com o meu passado, com o meu presente, assim, estabelecendo relação com o futuro.

2 Aspectos culturais do Povo Apurinã

No território de Lábrea e municípios vizinhos encontram-se vários povos indígenas tais como Deni, Jamama-di, Paumari, Jarawara, Zuruahá e Apurinã, além de povos isolados.

Nas palavras do professor João Batista da Silva, durante o Momento de Oralidade, realizado no último encontro do Saberes Indígenas na Escola (Apurinã: Saberes indígenas na escola, 2019):

No passado, com a invasão das nossas terras pelo homem branco, os Apurinã foram dizimados, e os que restaram da época do ciclo da borracha ficaram entrosados com os seringueiros nordestinos praticando também a extração da borracha para sobreviver. E muitos outros serviram de mãos escravizadas pelos patrões em funções como: pescadores, caçadores, partidores de lenha e até como ‘capangas’ do patrão. Isso fez que com que os Apurinã ficassem sem organização social, sem estrutura, ‘dispersos nas aldeias e perderam força moral para defender sua identidade, costumes e sua cultura tradicional, pois as discriminações e as violências foram muito fortes. O homem não indígena fragmentou de todas as formas o povo Apurinã’.

As lideranças e os mais velhos falam que os Apurinã, há muito tempo, trilham o entorno da área geográfica dos municípios da calha do rio Purus e seus afluentes e se comunicam por meio de uma língua do tronco linguístico Aruak, família Maipure. Conforme Apurinã (2016, p. 139):

A língua mais próxima seria a dos Manchineri. Contudo, alguns Apurinã afirmam que também compreendem um pouco da língua do povo Kaxarari, em razão da saída conjunta da “terra sagrada”, segundo versa nossa cosmogonia.

Segundo o Instituto Socioambiental (ISA) (<https://www.socioambiental.org/>) foi na época da exploração da borracha que os Apurinã tiveram um contato mais frequente com não índigenas, sendo que para alguns isso ocorreu na época dos “soldados da borracha”, durante o segundo ciclo da borracha na Amazônia. Neste processo, alguns vendiam seus produtos aos brancos e outros trabalhavam como seringueiros. Essa inserção nos seringais fez com que grupos inteiros fossem dizimados.

O professor João Batista da Silva fala sobre o povo Apurinã:

Os Apurinã tinham uma trilha (caminho) de Boca do Acre até o rio Ituxi que atravessava todos os igarapés e que servia como meio de transporte para visitar os parentes de outros igarapés (texto apresentado pelo professor João Baiano). A história conta que os Apurinã deixaram de usar esse caminho porque aconteceu um

fato muito violento. Dizem que um homem estava voltando para casa com sua mulher grávida, no trecho do rio Ituxi para o rio Sepatini e, após colher um cacho de injá para saciar o desejo da mulher, ele resolveu matá-la. Acredita-se que o homem já tinha planejado sua morte, mas aguardava a oportunidade certa. Enquanto ela comia o injá, foi golpeada no pescoço. O homem resolveu enterrá-la no buraco feito pelo tatu canastra, porém o buraco não era profundo o suficiente e os urubus comeram o corpo da mulher. O homem seguiu o caminho e, ao chegar na casa de um parente, foi perguntado onde estava sua mulher. Ele respondeu que ela havia ficado no caminho. Na hora de comer, o espírito atormentado da mulher falecida não o deixava colocar a comida na boca. Os parentes começaram a duvidar do homem e, assim, ele confessou o crime. A ciência Apurinã diz que quando um corpo é devorado por urubus, o espírito da pessoa morta fica assombrando, inquieto, e incomoda os que estão vivos (Apurinã: Saberes indígenas na escola, 2019).

A cultura dos povos indígenas é bastante diversificada. Ao mesmo tempo em que apresenta especificidades inerentes aos povos, cada grupo ou etnia tem uma história diferente. Mesmo em pleno século XXI ainda persistem preconceitos em relação a esses povos tradicionais (Instituto Socioambiental). Sendo assim, faz-se necessário “compreender o cenário pluriétnico, suas diferentes formas de viver e de enxergar o mundo por meio de seus valores e costumes étnicos, que necessariamente precisam ser respeitados” (Apurinã, 2017, p. 488).

A realidade material e imaterial dentro dos aspectos culturais dos povos indígenas corresponde a um modo todo particular de existir/coexistir com os seus semelhantes e mais ainda em relação à natureza em toda a sua completude, fauna, flora e seres espirituais associados a ela.

Afinal, com as dificuldades e cansaços diários é natural que deixemos alguns de nossos objetivos adormecerem, por não acreditarmos que somos capazes de ir além. Porém, quando olhamos para nosso passado e vemos tudo o que já superamos, o futuro se torna mais objetivo, mais esperançoso, e perdemos um pouco o medo de arriscar, pois sempre tem algo bom esperando por aquele que luta com coragem e determinação.

3 Base familiar

Certamente, precisava de um pouco mais de linhas para apresentar a minha caminhada. Meu pai era um homem amazônida, ribeirinho, nascido e criado no território de Lábrea, no Amazonas. Viveu uma parte da vida na comunidade São Luís do Caciañã. Foi nessa região, que meus ancestrais viveram parte de sua vida. Meu pai sempre falava sobre as situações que passava para cuidar de sua família. Cedo ele perdeu seu pai, meu avô. Eles viviam juntos e passavam muitas dificuldades para manter a família estabilizada. Após a morte do meu avô, meu pai, ainda menor de idade, fazia o possível para que não faltassem alimentos para sua mãe e seus irmãos. Sempre buscou fazer o melhor, trabalhando na agricultura, pesca, retirada de *sorva*¹ para fazer o breu, quebra de castanha, entre outras atividades. Muitas vezes ele ficava no barracão recebendo os produtos extrativistas produzidos pelos ribeirinhos.

¹ A sorva é uma fruta amazônica com propriedades terapêuticas, uma importante fonte de alimentos para nativos e ribeirinhos.

O tempo foi passando e ele já maior de idade resolveu morar na cidade com toda a família e construir um novo sonho. Aí ele percebeu o tamanho do preconceito que algumas pessoas tinham em relação a sua família, devido a alguns problemas de saúde mental de minha avó, e talvez por nossa ancestralidade.

Como parte dessa família, tive o prazer de conviver e trabalhar com meus pais. Trabalhávamos pelos campos plantando e colhendo os produtos, produzindo durante o inverno e o verão. O que mais plantávamos eram mandioca, feijão, milho, entre outros.

Meu pai sempre pescou. Acompanhava-o em suas pescarias quando ele deixava e observava todos os detalhes. Ele pegava várias espécies de peixes, mais comumente, surubim, pirarara, jaú, peixe lenha, filho d'água, filhote, entre outros. Quando minha mãe me levava para os lagos e igarapés, pescávamos cangatí, traíra, mandim, entre outros. Em cada um desses momentos, pude aprender que para sobreviver precisava batalhar todos os dias de minha vida. Cada atividade que eles me ensinaram levo comigo até hoje.

Alguns anos se passaram e minha mãe “se deixa” do meu pai. Parto para outro tipo de convívio familiar, aos 10 anos. Assim, começo a morar um tempo na cidade e numa outra comunidade, sempre relacionando cidade e comuni-

dade. Nessa comunidade tive novos aprendizados: comecei a conhecer a floresta, acompanhava meu padraço no corte da seringueira (*Hevea brasiliensis*) e na colheita do leite produzido por ela (látex), ficava observando todo o processo desde a colheita até a transformação da borracha. A partir do leite da seringa meu padraço fazia meu estilingue. A seguir partilho uma foto em que meu padraço está enchendo o saco com a castanha retirada da floresta.

Figura 03: Quebra do ouriço da castanha



Figura 04: Panaco e saco industrializado



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Por ocasião da safra da castanha íamos para os castanhais quebrar o ouriço da castanha. Em um local cha-

mado Nova Esperança, passávamos vários dias roçando caminhos (trilhas) e o redor dos troncos das árvores da castanheira (*Bertholletia excelsa*). Para poder colher os produtos, passávamos mais de mês na floresta, quebrávamos várias medidas (cada medida resultava em uma saca cheia de castanha; essas medidas de castanha eram compostas por cinco latas desse produto e cada lata continha 20 litros de castanha). Durante esse tempo, comíamos muito açaí, bacaba, cutia, veado, macaco, etc., já que nesse local o peixe era escasso, por causa dos igarapés pequenos e rasos.

3.1 Comunidade

Em Lábrea, cidade natal, está localizada minha comunidade chamada São Bento. Perdão pelo pronome possessivo (minha), mas é exatamente assim que me sinto, pois a minha construção pessoal e social começou na zona rural. Nasci e cresci muito aproximado à natureza, que como já foi postulado, muitas vezes deu-me o sustento que precisávamos, ainda quando vivia com meus pais, também quando construí minha própria família. Atualmente, a comunidade é composta por cerca de 50 indígenas Apurinã e alguns não indígenas. Nenhum dos moradores fala a língua Apurinã, mas temos conhecimentos básicos da nossa cultura.

Figuras 05 e 06: Comunidade São Bento



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Na comunidade plantamos roça, cará, bananeira, mamão e vários outros produtos. O extrativismo é realizado de forma consciente. Todos os anos, em cada safra, colhemos da floresta a castanha e o açaí, dos rios os peixes, para consumo e venda. A floresta também nos oferece plantas medicinais e vários frutos. Em alguns meses do ano fica escasso de alimento, mas tudo segue conforme o que a natureza tem a nos oferecer. Para carregar os produtos tirados da natureza utilizamos ramaxim, panaco e paneiro, todos feitos com produtos da natureza.

Gostamos de vários frutos que a natureza nos oferece, como a castanha, a sorva, a ata, a mutamba, o bacurí, o urucurí, o papo de muntum, o cajuir, o apuruí, o maracujá do mato, o jatobá, o cacau, o cacau jacaré, o pupuí, o piquiá, o uchí, o fruto da massaranduba, o açaí, entre ou-

tros. Uma das frutas de que mais gostamos é o açaí, que colhemos todos os anos. Para subir na palmeira do açaizeiro e tirar o açaí usamos a própria palha da palmeira que chamamos de peconha. Após tirar o fruto do açaí, o colocamos de molho em água quente e após aproximadamente uma hora começamos a trabalhar na produção do vinho. A seguir, vemos fotografias do açaí que é encontrado e produzido na comunidade:

Figuras 07: Cachos de açaí



Figura 08: Açaí sendo preparado



Fonte: Acervo pessoal do autor.

A seguir vemos uma fotografia do fruto do urucurí, que é encontrado na comunidade. O urucurí é um fruto muito gostoso, rico em vitamina; a palmeira nasce tanto em terra firme como em várzea, especificamente em terra de várzea.

Figura 09: Fruto do urucurí



Fonte: Acervo pessoal do autor.

O fruto pode ser consumido com farinha ou puro, sua castanha também é boa; cada coquinho tem em torno de três castanhas. Suas palhas podem ser usadas para cobrir casa, choupana ou fazer panaco. Aliás, importante não

confundir o urucurí com o babaçu; esses frutos são parecidos. A palmeira do babaçu costuma ser encontrada em terra firme e suas castanhas são boas. Cada coquinho é dividido em duas ou três castanhas e suas palhas são importantes na utilização de cobertura de casas. E, as duas espécies de fruto são consumidas, também, pelo quatipuru e cutia. Em relação à nossa rica flora, temos abaixo as fotografias da palmeira e do fruto do marajá, respectivamente:

Figuras 10 e 11: Palmeira do marajá e fruto do marajá



Fonte: Acervo pessoal do autor.

O marajá é fruto cítrico, alguns são mais adocicados, outros azedos. Na hora de tirar o fruto tem que ter muito cuidado, pois as palmeiras são cheias de espinhos.

Na comunidade plantamos alguns frutos como a lima, a goiaba, a banana, a pupunha, o mamão, o caju, entre outros. Alguns desses frutos poderemos ver a seguir.

Figura 12: Frutos colhidos na comunidade



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Desde 1989 moro na comunidade e na cidade. Durante muitos anos sempre passei um período em cada um destes lugares, mas é na comunidade que me sinto mais perto da minha ancestralidade, minha família, minha infância. É na comunidade que os conhecimentos da floresta, a agricultura, entre outros, eram repassados pelos pa-

rentes mais velhos. Um desses conhecimentos que se destaca, certamente, é a confecção de objetos e instrumentos. O panaco, visto em uma das figuras anteriores (Fig. 04) é um destes objetos. Ele tem o formato de paneiro. Ele é feito de palha do urucurí e da palha do babaçu. Para forrar o panaco pode-se usar a palha do açazeiro, a palha da bananeira braba e/ou da sororoca.

3.2 Agricultura

No trabalho com a agricultura destaco a produção de farinha de mandioca que no norte e nordeste do país mostra-se, culturalmente, vinculada à agricultura familiar, em que as famílias sobrevivem a partir desta atividade produtiva.

Em relação à minha trajetória, de produtor e consumidor de farinha, irei resumir essa atividade mediante minhas experiências como agricultor. Para produzirmos a farinha, primeiro devemos preparar o terreno para o plantio: roçar o terreno, derrubar, queimar, encoivarar, limpar o terreno e plantar as manivas (sementes) (*Manihot esculenta Crantz*). Esse plantio ocorre após a vazante do rio (Purus e na comunidade São Bento) e tem uma duração entre quatro a cinco meses.

Com a chegada da estiagem começa o plantio das manivas, semente e limpeza do local, onde será cultivado

por um período de seis a oito meses, até chegar uma nova enchente para começar a colher o que foi plantado. Durante um período aproximado de dois meses essas raízes são arrancadas e passam por variados processos até que se tem a farinha, pronta para consumo. Assim, há muito trabalho a ser feito em pouco tempo, devido à nova enchente que inunda grande quantidade de terras. Nesse sentido, buscamos fazer a farinha o mais rapidamente possível ou a água consome as plantas. A arranca das mandiocas é muito sacrificante. A seguir, temos fotos relativas à produção da farinha.

Figura 13: Produção da farinha



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 14: Colheita da mandioca



Figura 15: “Tirada” da goma



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Todos os anos, em uma das etapas da produção da farinha é realizado o processo da extração da goma da mandioca, produto muito importante para a produção de tapioca, consumida durante o café da manhã ou café da tarde. Da massa da mandioca também é feito o bolo pé-de-moleque, o beiju que é feito de massa escaldada e o tucupi usado como molho.

Outrossim, “a mandioca [...] é cultivada por pequenos agricultores, em áreas reduzidas e com baixa produtividade” (Chisté, 2006, p. 12). Assim sendo, com a produção realizada de forma artesanal pelas famílias dentro de processamentos tradicionais tem-se um viés de inferioridade e inadequações desta produção.

3.3 Pesca no lago (Comunidade São Bento)

Das águas tiramos um de nossos principais alimentos, o peixe, no período de inverno e verão. Há um lago na comunidade São Bento. Nesse lago, todos os anos encontramos variados pássaros, a saber, a garça, o socó, o manguari, o carará, o mergulhão, o jaburu, entre outros.

Migrando e se alimentando de pequenos peixes durante a vazante dos rios e igarapés, nesta mesma época ocorre pequena friagem, fazendo com que muitos peixes fiquem em meia-água (bebendo, como falam os ribeirinhos, mas, na verdade, respirando devido à mudança de temperatura da água, que influencia no oxigênio presente na água).

Então, os ribeirinhos da comunidade começam a pescar com flechas. Nisso são flechadas variadas qualidades de peixes, a saber, a piranha, o tucunaré, o pacu, o piaú, o caruaçu, o surubim, entre outros. A friagem representa um momento de fartura de peixes. Vemos, na sequência, fotos do lago e das flechas que são usadas no tempo da friagem.

Figura 16: Lago da comunidade São Bento



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 17: Flechas de pesca
(produzidas pelo meu padraço)



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Em relação à pesca, também fazem parte de nosso artesanato de pesca a malhadeira, a tarrafa e o espinhel. A propósito, desde jovem produzo meus materiais de pesca, principalmente a tarrafa, que precisa ser feita com muita paciência, pois requer perfeição, produto este que no meu ponto de vista, no final, é uma arte, uma arte perfeita. Na sequência, seguem figuras relativas à pesca com malhadeiras que praticamos na comunidade.

Figura 18: Peixe branquinha e cascuda **Figura 19:** Pesca com malhadeira



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Neste sentido, a pesca e a caça fazem parte da minha vida. Sempre gostei de pescar e caçar para ter o sustento da minha família. São fonte de alimento tirado da natureza. Tudo o que a natureza me oferece uso de for-

ma consciente. Por isso, sou grato por tudo. Até produzo materiais artesanais para pescar. Assim, pesco a sardinha, a matrinxã (mamury), o tucunaré (kapynachima), o piau (ykyparu), o pacu (tupary), o surubim (ximaky), etc. E, em relação à caça, esta é feita de forma individual ou em grupo. Eis os animais que caçamos, normalmente: a cutia, a paca (xinhi), a queixada (irary), o macaco, etc.

3.3.1 A pesca e a caça: memórias

Em minhas pescarias sempre me aventurava. Entrava em alguns rios, igarapés e lagos, e quando estava pescando ficava navegando com minha canoa, durante o dia e à noite, espalhando malhadeiras nos locais alagados, locais que são submersos pela enchente. No inverno os peixes começam a nadar para dentro da floresta em busca de comida. Na floresta alagada existem várias árvores com frutos de que os peixes se alimentam, como a imbaúba, o joarí, o taquari, a massaranduba, a piranhaeira, a jacareúba, entre outras. Pescava também de linhazinha com anzol e espinhel nas regiões alagadas.

Nesses momentos de pescaria, também observo animais que ficam nos galhos das árvores, a saber, o macaco-prego, o macaco-preto, o macaco-chinico, o macaco zogue-zogue, gaviões de várias espécies, o manguarí, etc. Quando entro nessas matas alagadas durante o dia ou à

noite, percebo a variedade de espécies de animais que ali habitam.

E, a partir de dados da experiência e da observação (que aprendemos com os mais antigos e em nossas próprias aventuras), quase um modelo científico, identificamos pelo som cada tipo de animal da floresta, seja de várzea ou de terra firme. Assim sabemos qual animal pode estar próximo, ou se aproximando; essas coisas se aprendem desde cedo. Pois, ao mesmo tempo em que a natureza tudo dá ela também pode tirar. Esse eufemismo é pertinente quando falamos da mãe natureza. Por mais que seja tudo bonito, há muitos desafios e é aconselhável ficar bem atento a tudo que nos cerca, como jacaré, cobra, entre outros.

Durante a descida das águas, os peixes gordos começam a sair do igapó, para realizar um novo percurso. Eles vão para os rios, lagos e igarapés. Nesse momento, muitos pássaros que consomem peixes começam a segui-los, a exemplo da garça, do jaburu, do manguarí e do socó, dentre outros. Tudo parece ocorrer no momento certo, conforme as estações do ano.

Durante o tempo que pesquei, e mesmo agora, pode-se perceber que muitos peixes e quelônios estão desaparecendo, por exemplo no rio Cainã, onde já pesquei. Ele era rico dessas variedades. Lembro que, ainda jovem em minhas pescarias, se podia ver muitos peixes saindo dos igarapés

para os rios, mas também percebia que muitos pescadores se encontravam naquelas regiões. Os pescadores faziam vários arrastões e colocavam malhadeiras de grande porte, para impedir o fluxo dos peixes e dos quelônios. Todos os dias eles olhavam esses arrastões, também chamados de capa-saco, e pegavam toneladas de peixes e milhares de quelônios. E, com o passar dos anos, estão faltando para os moradores ribeirinhos e indígenas que ali habitam.

No rio Purus minhas pescarias eram agradáveis, mas também sofridas. Sempre tirava o básico de que precisava, fosse durante o dia ou à noite. Esse rio, assim como outros da região labrense, vem sofrendo com os pescadores que utilizam grandes arrastões e redes para pescar. Eles pegam de tudo e de todo tamanho, sendo que os pequenos ou os indesejados acabam morrendo nesse processo. Eles, priorizam a sardinha, o pacu, o filhote, o surubim, o dourado. Assim, pesca-se uma grande variedade de espécies de peixes.

Porém, essa predação não é de hoje, pois peixes e quelônios também sofreram no auge da borracha, em que eram pescados e depois vendidos (ou trocados) para os aviadores (comerciantes dos rios). Os aviadores compravam produtos na cidade e os vendiam para os moradores da região; os produtos eram duas ou três vezes mais caros. A pesca nesse tempo era abusiva e predatória. O estrago

era grande. “Eles pescavam uma espécie de peixe de baixo valor”, e, logo quando vinha outra espécie, desprezavam aquela que tinham pescado, que eram várias toneladas, para substituir pela outra. Por exemplo, pegava-se um cardume de jaraqui e se substituía por matrinxã. Por causa de coisas assim, hoje, dificilmente vemos aquela fartura, que se chamava piracema. Na sequência vemos uma fotografia do rio Purus, no período de enchente. E, como já foi esclarecido, a natureza tem lá seus perigos, e certamente a caça ainda mais que a pesca, apresenta riscos.

Figura 20: Rio Purus (Período de enchente)



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 21: Lagarta da boeira



Fonte: Acervo pessoal do autor, 2015.

A floresta tem sua beleza, mas no momento que entramos nela temos que ter o cuidado em respeitá-la, principalmente, a rainha da floresta, a onça (ãkiti). Ao adentrarmos as matas podemos nos deparar com alguns animais perigosos. Nesse momento podemos ser o caçador ou a caça. Quando saía para caçar sempre buscava abater um animal que desse para o sustento da minha família e logo em seguida retornava à minha casa. Temos que entender o óbvio: as matas são as casas dos animais, ali vivem em seu hábitat natural.

Sempre gostei e gosto de trilhar a floresta, sentir a pureza do ar, ouvir os pássaros cantando, ver vários ani-

mais e afins. O vento e o silêncio que existem nela deixam tudo emaranhado de esplendor que só a natureza é. Assim, em momentos de navegação ou trilhas pela natureza, nestes locais deixo minha admiração, meu respeito, e sinto que devo cuidá-la.

Nas minhas caminhadas em meio à natureza, pude encontrar uma espécie de lagarta, apresentada na foto anterior, que os ribeirinhos usam para pescar. Essa lagarta, que utilizei muitas vezes em minhas pescarias, se alojam no topo das árvores, passam dias se alimentando das folhas da árvore da boeira. Depois de alguns dias se agrupam ao redor do tronco da árvore fazendo uma camada de teia. Podem formar blocos e contêm aproximadamente 200 a 500 lagartas. Vale destacar, que não há muitos registros delas. Quase nada é conhecido sobre seu hábitat.

De acordo com as observações e os relatos, as lagartas são consideradas inofensivas, não possuem ferrão e são utilizadas como isca para pesca. E, a cada ano que passa é mais difícil encontrá-las. Outrossim, as teias que constroem, as quais ficam alojadas nas árvores, podem causar uma pequena irritação na pele humana. E, durante o período que ficam em casulo, as lagartas podem sofrer ataques dos predadores; o pica-pau é um deles.

Logo, alguns dos motivos que vêm ocasionando a diminuição desta lagarta podem estar relacionados à sua

utilização demasiada na pesca, ao desmatamento, além da retirada ilegal da madeira local onde elas fazem seu processo de reprodução, madeira essa muito utilizada na queima, em casas de “farinha”.

De acordo com Ehrlich e Raven (1964), a maioria dos insetos que se alimentam de plantas são oligófagos, utilizando espécies de um mesmo gênero ou família, mas não raramente existem espécies que são monófagas, isto é, utilizam somente uma espécie de planta hospedeira, o que torna muito importante o conhecimento de suas plantas hospedeiras.

3.3.2 Conhecimentos dos ancestrais

Os indígenas aprendem desde criança que certas plantas manuseadas de forma correta se tornam benéficas no tratamento de doenças do corpo e da alma. A nossa medicina tradicional é feita por meio das plantas do mato e resultado do conhecimento do povo Apurinã, adquirido ao longo de muitos anos. Pontuaremos alguns desses remédios a seguir:

- a) Chá da casca da castanheira (maky), assim como a casca do cajueiro, serve para tratar a diarreia. Para fazer o chá é preciso cortar a casca em pedaços e deixar de molho numa panela com água por

2 (duas) horas e já estará pronto para o consumo; o mesmo pode ser feito com a casca da azeitona e do caju. O chá da casca da castanheira deve ser tomado da seguinte forma: 2 (dois) copos ao dia.

- b) Chá do cipó de saracura. Para prepará-lo descasca-se o cipó e se coloca ele dentro de um litro de água. Depois de 30 (trinta) minutos fervendo retiram-se em torno de 7 (sete) colheres. É preferível que se retire com a espuma que se forma na superfície da panela. Ingera-se da seguinte maneira: um copo de chá, duas vezes ao dia. Esse chá serve para infecções e inflamações e dores nas costas.
- c) Chá da casca do cipó unha-de-gato. Serve para tratar infecções e inflamações. É feito com os pedaços das cascas fervidas na água ou em dormida (deixa-se a casca do cipó em repouso durante a noite e no dia seguinte o chá estará pronto). Modo de consumo: 2 (dois) copos ao dia.
- d) Chá da casca da copaíba. Esse chá serve para curar inflamação no estômago. E, para preparar o remédio coloca-se a casca numa vasilha com um litro de água. É necessário esperar pelo menos 30 (trinta) minutos. O modo de consumo é livre. Bebe-se o chá até melhorar. Outra forma de se be-

neficiar da copaíba é usar o óleo. Neste caso, é recomendável 5 (cinco) gotas em água, para inflamações.

- e) O rapé é o tabaco em pó que serve para cheirar. O pó é extraído das folhas de tabaco, com casca do pupuir ou outra casca de árvore específica, o qual é feito por uma das lideranças da comunidade. Para se produzir o rapé é necessário secar a folha do tabaco, depois queimar a casca de uma árvore específica ou casca do pupuir; em seguida, juntam-se os dois produtos em um pilão, pila-se-os bem, para ficar bem moído. O uso é para evitar algumas enfermidades (virose como a gripe) e diminuir o apetite por algumas horas. É inalado pelo nariz. Para a inalação utilizam-se ossos de algumas aves para aspirar o pó, por exemplo, o osso da perna do jaburu e do manguarí. A seguir, são apresentadas duas figuras, que ilustram esse processo de produção e de inalação do rapé.

Naturalmente, ainda existem outros remédios advindos da floresta. Apresentamos o rapé produzido pelos parentes.

Figura 22: Produção de rapé



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 23: Inalação do rapé



Fonte: Acervo pessoal do autor.

A propósito, em relação ao rapé, cada comunidade indígena pode fazê-lo de maneira diferente e usá-lo conforme suas tradições.

A seguir, ainda no viés da produção feita pelos parentes do município de Lábrea, em que a natureza é a fonte de matéria-prima, abordaremos alguns produtos importantes. Neste sentido, traremos à tona, o segmento artístico do povo Apurinã, também tão característico a outros povos indígenas.

Figura 24: Bolsa feita de cipó e palha



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 25: Cordão feito de coquinho e envira



Fonte: Acervo pessoal do autor.

Figura 26: Cordão feito de coquinho e dente de animal



Fonte: Acervo pessoal do autor.

4 Comunidades indígenas: trabalho na área da saúde

As memórias são muitas assim como os aprendizados, tanto da área de saúde como dos costumes e crenças das comunidades. Neste contexto, realizei minha primeira entrada nas comunidades indígenas no polo do município de Lábrea, como técnico em enfermagem, no ano de 2008, e fui para o polo Crispim, dos povos Paumari e Apurinã. Na localidade prestava assistência na área de saúde e ouvia as histórias deles. Eles sempre me perguntavam: – “Antônio, você é indígena?” e eu respondia: – “não sei”. Um mês depois, voltava à cidade com várias curiosidades e vasto aprendizado resultado das culturas que se encontravam ali.

A nova entrada nas comunidades, ocorreu também no ano de 2008. Todavia a localidade e etnia eram diferentes. Agora, trabalharia e conviveria com o povo Deni. Lembro-me que a viagem foi longa e exaustiva, durou dias de viagem em um barco. Na oportunidade, pude admirar um ecossistema lindo e diverso. Fui bem recebido. Parecia que

estava tudo conforme o programado, afinal era a segunda viagem. Contudo, não esperava que depois de um mês iria ficar com tanta saudade de minha esposa e filhos, mas sabia que estava ali para ofertar o melhor de mim e garantir o sustento à minha família. Então, trabalhei com respeito e dedicação até o fim da campanha. E, em toda entrada, os parentes me chamavam para caçar, pescar, olhar a plantação, etc. Um povo receptivo e hospitaleiro encontrei nessa etapa de minha vida.

Resumindo, passei nesse trabalho anos de minha vida. Cada entrada para a comunidade durava em torno de 60 a 80 (sessenta a oitenta) dias. Era sempre bem recebido por todos. Eles demonstravam uma alegria tão grande quando chegava lá, e passávamos horas conversando, sobre a história do povo e a minha vida.

Em seguida, trabalhei com saúde indígena no Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Médio Purus, entre 2008 e 2017. Ali também fui muito bem recebido por todas as comunidades. Em algumas delas me chamavam de pajé. Participei de caçadas, de trabalhos na agricultura... Só tenho a agradecer. Foram inúmeros os aprendizados em cada comunidade, a saber, Deni, Jamamadi, Paumari, Jarawara, Suruwahá e Apurinã, que me oportunizaram conhecer um pouco mais da diversidade cultural dessas etnias.

Sobre a organização do DSEI, pode-se afirmar que:

Com sede no município de Lábrea, sul do Amazonas, o distrito Médio Rio Purus possui 10 Polos-Base e uma área territorial de 187.372,70 km². Sua abrangência não respeita a circunscrição do estado ou dos municípios, mas a localização dos povos sob sua responsabilidade. As distâncias percorridas entre a sede de Lábrea e as 116 aldeias do distrito variam entre poucas horas a até dez dias de viagem de barco e/ou voadeira, o principal meio de deslocamento das equipes para realizar os atendimentos nas aldeias. Devido à sazonalidade e meandros dos rios, o tempo de viagem pode aumentar significativamente e, por vezes, o rio fica inavegável, o que dificulta ações de saúde em aldeias situadas às margens de rios estreitos e em igarapés (Oliveira; Paes; Silva, 2022, p. 39).

Portanto, a assistência em saúde e educação deve ser pensada adequadamente para ser desenvolvida junto a esses povos. Temos que respeitar a cultura deles, pois só assim os deixaremos mais à vontade, para que acreditem no que estamos fazendo, pois o ciclo de vida dos brancos é diferente em termos culturais.

5 Educação

Sempre estudei em escolas públicas, ensino fundamental, médio, médio técnico, graduação e mestrado. Em 2011, entrei na universidade, no curso de Ciências Biológicas pela Universidade do Estado do Amazonas (UEA). Foi um novo sonho realizado. Um sujeito indígena apresenta e carrega suas próprias vivências e toda uma ancestralidade. São desbravadoras, individuais e culturais transpondo-se para uma nova realidade, regida pela ciência. Cada disciplina cursada significava novos conhecimentos; os trabalhos realizados com os colegas em sala de aula ou em laboratório permitiam um novo aprendizado.

As Universidades e os Institutos Federais são espaços de formação para a cidadania, lugar de diálogo e de transformação social. Diante disso, é fundamental que estejam abertos e sejam acolhedores aos povos indígenas.

[...] Os indígenas deixam de ser apenas produtores de matéria-prima etnográfica, interlocutores, informantes ou objeto de pesquisa e passam a ser os próprios analistas e pensadores, trazendo novos olhares para os diferentes assuntos, como capazes de trazer, para a acade-

mia, novas maneiras de olhar o mundo e formas inovadoras de abordar fenômenos socioculturais, deixando de lado um ponto de vista anacrônico (Apurinã, 2020, p. 24).

E, esse novo produtor de ciência, o pesquisador indígena, passa a ser mais respeitado, passa a ser ouvido pela sociedade em sua integralidade. Conseqüentemente, tudo o que este é em termos de representatividade passa a ser força presente e atuante socialmente. Logo, novos discursos são suscitados e outros postos em questão.

6 Considerações finais

A autobiografia, escrever a própria história, é uma experiência emocionante para quem se propõe a esse caminho. Pode-se perceber, por mais que o autor deste livro seja da etnia Apurinã, sua história está entrelaçada com o convívio de várias etnias. Então, pode-se aqui enfatizar que cada etnia tem uma cultura diversificada. Não se pode afirmar que todos têm os mesmos conhecimentos. Os povos indígenas têm uma gama de histórias e conhecimentos a serem valorizados pela população não indígena.

Algumas comunidades indígenas são vistas como um ponto neutro, já que não recebem o devido apoio assistencial da DSEI Médio Purus, FUNAI, e nem da Secretaria de Assistência do município. Infere-se que um dos motivos seja porque as lideranças indígenas não ficam insistindo nesses setores por ajuda. Os parentes mais maduros e experientes dizem para deixar quieto, acreditam que viveram até hoje sem ajuda desses órgãos e vão conseguir levar a vida com os recursos que lhes são ofertados pela nature-

za. Mas, juntamente com outros parentes estamos empenhados em levar melhorias para quem ainda reside nas comunidades.

A floresta tem vida, no chão que pisamos, no ar e nos rios. Viver na floresta tem grandes riscos. A todo momento estamos sujeitos a virar alimento. Existem vários animais que podem tirar a vida de quem vive em meio à natureza: uma onça, uma cobra, um escorpião, uma aranha, um pequeno anfíbio com veneno, entre outros; nos rios, a cobra grande, os jacarés, um ferrão de arraia, um poraquê, um ataque de piranha, um pequeno candiru. Além disso, há as doenças causadas por vírus, bactérias, fungos, e assim por diante, alguns fatores por motivos de viver longe da cidade e outros porque são fatais.

Na região do Médio Purus existem muitos caboclos e indígenas, que vivem de forma pacata, com muitas histórias de vida, que são guardadas em suas memórias, e que recebem pouca assistência dos municípios. Os representantes municipais pontuam que a região do Amazonas é muito extensa apresentando muitas dificuldades de entrada e saída para essas localidades.

As reformulações de políticas públicas são feitas todos os anos, mas alguns grupos ficam esquecidos, principalmente ribeirinhos e indígenas, com quem não são realizados programas de melhorias. Algumas comunidades

indígenas que não possuem suas terras demarcadas são as mais prejudicadas. Assim, se exclui alguns grupos de acesso à educação, à saúde, ao saneamento básico, direitos garantidos pela Constituição, direitos básicos à vida do ser humano.

Em relação às vivências na comunidade e na cidade, consegui que alguns jovens e adultos buscassem o estudo. Atualmente, temos jovens em cursos técnicos, na faculdade, outros já formados exercendo suas funções conquistadas.

A minha vida na comunidade e na cidade faz parte de um projeto em construção. Venho colhendo frutos e espero colher muitos mais. A educação escolar (conhecimentos cientificistas) é importante e enriquecedora para qualquer cidadão, qualquer ser humano. Da mesma forma, os conhecimentos tradicionais (oriundos das comunidades) são fundamentais para a coexistência na cidade e na floresta.

Este livro é sobre reconhecer-se, é sobre saber de onde se vem e para onde se pretende ainda ir. Enfim, não se tornando um projeto de pesquisa, antes, construindo seu caminho, seu próprio projeto de vida.

Referências

APURINÃ, Francisco Cândido. O Mundo dos Kusanaty e a cosmologia Apurinã. **Campos**, v. 17, n. 2, 2016.

APURINÃ, Francisco. Um olhar reverso: da aldeia para universidade. Universidade de Brasília. **Amazôn., Rev. Antropol.** (on-line), 9 (1), p. 482-503, 2017.

APURINÃ: **Saberes indígenas na escola** (diversos autores). Lábrea, AM: IFAM, 2019.

APURINÃ, Francisco. Um olhar sobre o cosmos a partir da perspectiva indígena e as consequências da fricção entre os humanos e os não humanos. **Revista da Unidade Acadêmica Especial de História e Ciências Sociais – UFG/CAC, Emblemas**, v. 17, n. 1, p. 14-35, jan. 2020.

CHISTÉ, R. C. **Estudo do processo de fabricação da farinha de mandioca**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

EHRlich, P. R.; RAVEN, P. H. Butterflies and plants: a study incoevolution. **Evolution**, n. 18, p. 586-608, 1964.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA). **Povos indígenas do Brasil: Línguas**. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/pt/L%C3%ADnguas#Troncos_e_fam.C3.ADlias. Acesso em: 27 jul. 2023.

OLIVEIRA, Ana Claudia Pedrosa de; PAES, Andreia Santos de; SILVA, Lucivânia Ripardo de. Saúde indígena no DSEI Médio Rio Purus, Amazonas: os desafios na provisão de um serviço equânime. **Revista Interface**, UFRN/CCSA. ISSN. Eletrônico p. 2.237-7.506, v. 19, n. especial, p. 31-53, 2022.

A ciência, as expressões artísticas e culturais ameríndias têm se mostrando cada vez mais necessárias e relevantes em um planeta à beira do colapso climático. Lembramos das palavras do filósofo e escritor Ailton Krenak, que a humanidade precisa aprender com os indígenas a “pisar mais suavemente sobre a terra”. É isso que o autor deste livro, Antônio Pereira Sobrinho, do povo Apurinã de Lábrea, deseja nos mostrar de forma clara e singela.



INSTITUTO FEDERAL
Rondônia



ISBN 978-65-5974-168-7

