

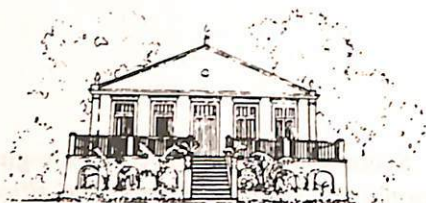
ISSN 0522-7291

Secretaria da Ciência e Tecnologia
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI

Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi

Série
ANTROPOLOGIA
Vol. 5 (1)

Belém – Pará
Junho de 1989



SCT/CNPq
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI

Secretaria da Ciência e Tecnologia.
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico.
Parque Zoológico – Av. Magalhães Barata, 376, São Braz
Campus de Pesquisa – Av. Perimetral, Guamá.
Caixa Postal: 399. Telex: (091) 1419. Telefones: Parque, (091) 224-9233.
Campus, (091) 228-2341 e 228-2162.
66.040. Belém, Pará, Brasil.

O Boletim do Museu Paraense de Historia Natural e Ethnographia foi fundado em 1894 por Emílio Goeldi e o seu Tomo I surgiu em 1896. O atual Boletim é sucedâneo daquele.

The Boletim do Museu Paraense de História Natural e Ethnographia was founded in 1894, by Emílio Goeldi, and the first volume was issued in 1896. The present *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi* is the successor to this publication.

Apoio concedido neste número:

SCT/CNPq/FINEP-Programa de Apoio a Publicações Científicas

RECEITAS DA CULINÁRIA MARÚBO

Delvair Montagner¹

RESUMO – O artigo trata do receituário da cozinha Marúbo. As receitas são apresentadas segundo as suas técnicas, conforme as categorias dos pratos e das bebidas explicadas pelos próprios indígenas. Elas deixam entrever o desempenho culinário das cozinheiras e suas engenhosidades, ao transformarem os produtos vegetais e animais em finas iguarias, apreciadas inclusive pelos visitantes civilizados. O objetivo do trabalho é divulgar esta arte culinária, contribuindo assim, para o esclarecimento de estereótipos sobre a cozinha indígena, que surgem devido às diversidades culturais existentes entre as diferentes sociedades.

PALAVRAS-CHAVE: Comestível, Pratos, Bebidas, Preparo, Estratégias

ABSTRACT – The article covers recipes of Marúbo Kitchen. The techniques of preparation are presented under the categories of foods and drinks used by the indigenous themselves. They show the ingenious performance of the cooks, transforming the vegetal and animal products into fine delicacies, largely appreciated even by the “civilized” visitors. The main purpose of the article is to propagate this culinary art, elucidating thus the existing stereotypes about the indigenous cuisine which appear due to the cultural diversification existent among different societies.

KEY WORDS: Edible, Food, Drink, Preparation, Strategies

¹ Antropóloga do Centro de Produção Cultural e Educativa (CPCE) da Universidade de Brasília (UnB).

INTRODUÇÃO

Uma das perguntas mais freqüentes que se faz ao antropólogo, é sobre a sua comida quando em pesquisa de campo, e a do próprio índio. O interlocutor sente asco ou repugnância quando lhe respondemos, que nos alimentamos com macacos, lagartas ou tipos de vegetal desconhecidos no seu meio.

O estranho e o exótico em uma sociedade diferente da nossa provoca, de imediato, uma onda de curiosidade e ao mesmo tempo inconscientemente estabelece uma barreira, principalmente, quando se refere ao alimento. Esse comportamento é motivado pela existência de culturas diferenciadas cujos conceitos e valores divergem entre si. É a cultura de cada sociedade que define a comestibilidade de certos alimentos. O que é natural para uma, como por exemplo, comer macaco-preto, é para outra sociedade proibido, nojento e incomedível. Neste caso, a comida está cerceada por uma regra social ou tabu alimentar. Como no dizer de Lévi-Strauss (1968: 29): a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura.

O receituário da cozinha Marúbo² foi elaborado com o intuito de mostrar a diferença cultural no que diz respeito ao modo de preparar a comida por esta sociedade indígena. Os Marúbo, que habitam o vale do Javali, no Amazonas, possuem uma requintada arte culinária, que merece ser destacada, valorizada e difundida no mundo dos brancos.

Estruturamos o trabalho de maneira a focalizar o lado técnico do preparo das receitas e o desempenho culinário da mulher indígena, tão desconhecido aos civilizados. O lado social do consumo do alimento já foi exposto em outro artigo (Montagner Melatti, Delvair: 1987), complementado assim o conhecimento sobre mais um aspecto da cultura Marúbo e, conseqüentemente, de mais um grupo indígena brasileiro³

Os Marúbo são conhecidos na região pelos extensos roçados ao redor da maloca comunal e pela quantidade de alimento produzido. Além dos produtos vegetais cultivados (banana, macaxeira e milho, os mais importantes)

² O artigo que, inicialmente foi escrito para ser distribuído no IX MOITARÁ – Feira Nacional de Artesanato Indígena, como parte da exposição “A Maloca Marúbo”, sofreu algumas modificações. O evento foi realizado em abril de 1988, pela Coordenadoria de Artesanato Indígena (COART) da Funai, de Brasília.

³ A fim de evitar repetir as mesmas colocações teóricas contidas no artigo mencionado, sugerimos que o leitor o leia para inteirar-se delas. Na concepção original, as “Receitas da Culinária Marúbo” faziam parte do Apêndice do artigo “A Cozinha Marúbo: A Arte de Comer e Beber”, que desmembramos, transformando-o neste trabalho, devido ao seu tamanho.

consomem os silvestres, que são elaborados com a mesma técnica e os mesmos apetrechos da cozinha indígena. Com esses produtos, mais a caça (mamíferos, aves e invertebrados) e a pesca, a mulher Marúbo faz vários pratos com esmero, onde a aparência, a consistência e o sabor merecem uma atenção especial, e também são motivos para comentar as suas qualidades. Os elogios partem dos homens ou das próprias companheiras de trabalho. Anotamos o nome de vinte e oito categorias de pratos e bebidas (fermentadas ou não), desde os mais simples aos mais complexos, que exigem muito tempo e paciência da cozinheira.

PRATOS

A seguir, faremos uma descrição técnica sumária do “livro de receitas”, obedecendo às categorias indígenas dos pratos. Nela veremos a engenhosidade da arte culinária Marúbo ao explorar alguns produtos agrícolas cultivados e nativos, e com origem em animais domesticados e silvestres⁴

Como há uma variedade imensa de produtos para se fazer um ou mais pratos, seria cansativo ler as descrições técnicas minuciosas das suas modalidades. Portanto, optamos pela elaboração da receita e do procedimento preliminar ao preparo do prato, separando-os. Este processo adotaremos para a descrição de todas as categorias de pratos.

Tentamos através do gráfico, a seguir, salientar a relação dos pratos e bebidas entre si, obedecendo à nomenclatura indígena. Mas sua organização seqüencial, por transformação dos alimentos (líquidos, pastosos e assados), é dedução da pesquisadora. As linhas contínuas indicam uma relação de inclusividade e as descontínuas, uma relação de semelhança entre os pratos.

1. Sopa (*pasa*)

A sopa prepara-se com um ingrediente vegetal (banana verde, milho, macaxeira ou babaçu⁵, transformados em massa-*pojó*) e outro animal (mamífero, ave, batráquio, peixe ou invertebrado). O primeiro serve para engrossar o caldo produzido pelo elemento animal com que foi confeccionada. Daí a quantidade de nomes encontrados para identificar as sopas, cujo modo de preparar é basicamente o mesmo para todas elas.

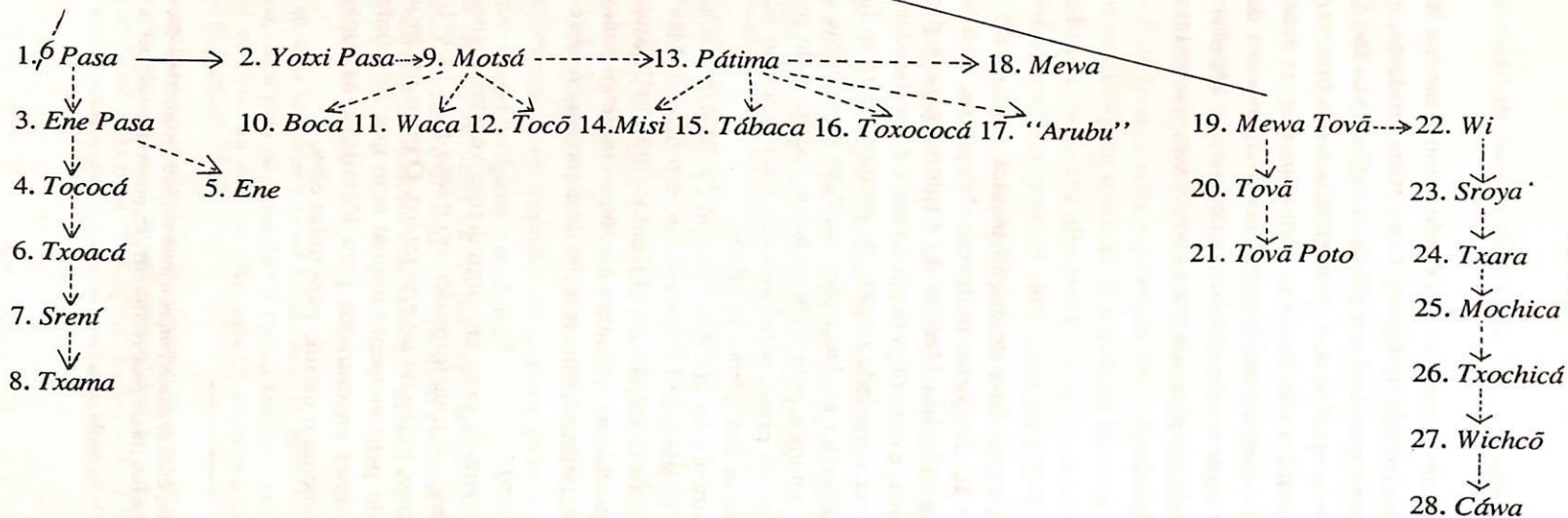
⁴ Consulte o Apêndice, onde se encontram os nomes vulgares e científicos dos animais e dos vegetais citados. Alguns deles não foram possíveis identificar, posteriormente, por falta de elementos.

⁵ Na região é chamado de cocão (*côta*).

ALIMENTOS LÍQUIDOS

ALIMENTOS PASTOSOS

ALIMENTOS ASSADOS



⁶ Os números indicam as sub unidades que tratam dos pratos por eles assinalados.

Receita

Cozinha-se um ingrediente de origem animal em bastante água, até ficar esfiapando de tanto ferver. Joga-se no caldo a massa de um produto vegetal para engrossá-lo e deixa-se cozinhar por alguns minutos. Serve-se a sopa quente.

O caldo da sopa prepara-se com carne de macaco-preto (*iso pasa*), quatipuru (*capa pasa*), paca (*ano pasa*), caititu (*ono pasa*), anta (*awá pasa*), queixada (*yáwa pasa*), porco doméstico⁷ (*cotxi pasa*), veado (*txastro pasa*), tatu (*yawíchi pasa*), jabuti⁸ (*srawe pasa*), tracajá (*tãco pasa*), jacaré (*capê pasa*), mutum (*ãsi pasa*), nambu (*coma pasa*), jacamin (*nea pasa*), galinha (tacare *pasa*), tucano (*txoque pasa*) – os seis últimos são usados raramente, de preferência na ausência prolongada de carne de caça de maior porte; com os peixes traíra (*txismã pasa*), cascudo (*ipo pasa*), surubim (*baí pasa*), piranha (*maque pasa*), curimatã (*boe pasa*), aruanã (raramente), arraia (*ibi pasa*), “bocão” (*ichichi pasa*), peixes miúdos (*yapa pasa*); lagartas (*srena pasa*); e com sapo (*txaqui pasa*: retira-se a secreção leitosa dele, esfregando-o na areia). Existe ainda a sopa de orelha-de-pau (*cono pasa*) que não é feita com ingredientes de animais.

Quando as sopas são engrossadas com massa de banana-pacovão, identificam-nas pelo nome do produto, quase sempre animal, que gerou o caldo (Figura 1). Mas se as sopas são misturadas com massa de macaxeira (*atsa*)⁹, de milho (*srequi*) ou de babaçu, seus nomes aparecem junto com o do produto que originou o caldo, como por exemplo: sopa de macaxeira com caititu (*ono atsa pasa*).

A sopa é um recurso utilizado pela cozinheira para economizar carne, por isso usa pedaços pequenos ou partes menos nobres da caça: cabeça e espinha (cujos ossos são retirados e a carne desfiada); intestino ou couro picados; ou outros órgãos internos. Mas pode também às vezes utilizar a carne dos quartos, do peito ou da barrigüeira (principalmente do tatu). Uma outra opção da cozinheira é cortar pedaços grandes de carne, e, após cozidos, desossar, desfilar e recolocá-los na panela do caldo para cozinhar mais um pouco. A carne moqueada não é a ideal para fazer sopa pastosa.

⁷ Raramente consumido, apenas quando não há outra carne ou o tempo está chuvoso para caçar. Normalmente o porco é vendido aos regionais.

⁸ É uma fonte de proteína regular, uma vez que é mantido junto às malocas, em “currais”.

⁹ A macaxeira (mandioca mansa) é cultivada para comer; e a mandioca brava para fazer farinha, alimento adotado dos regionais.

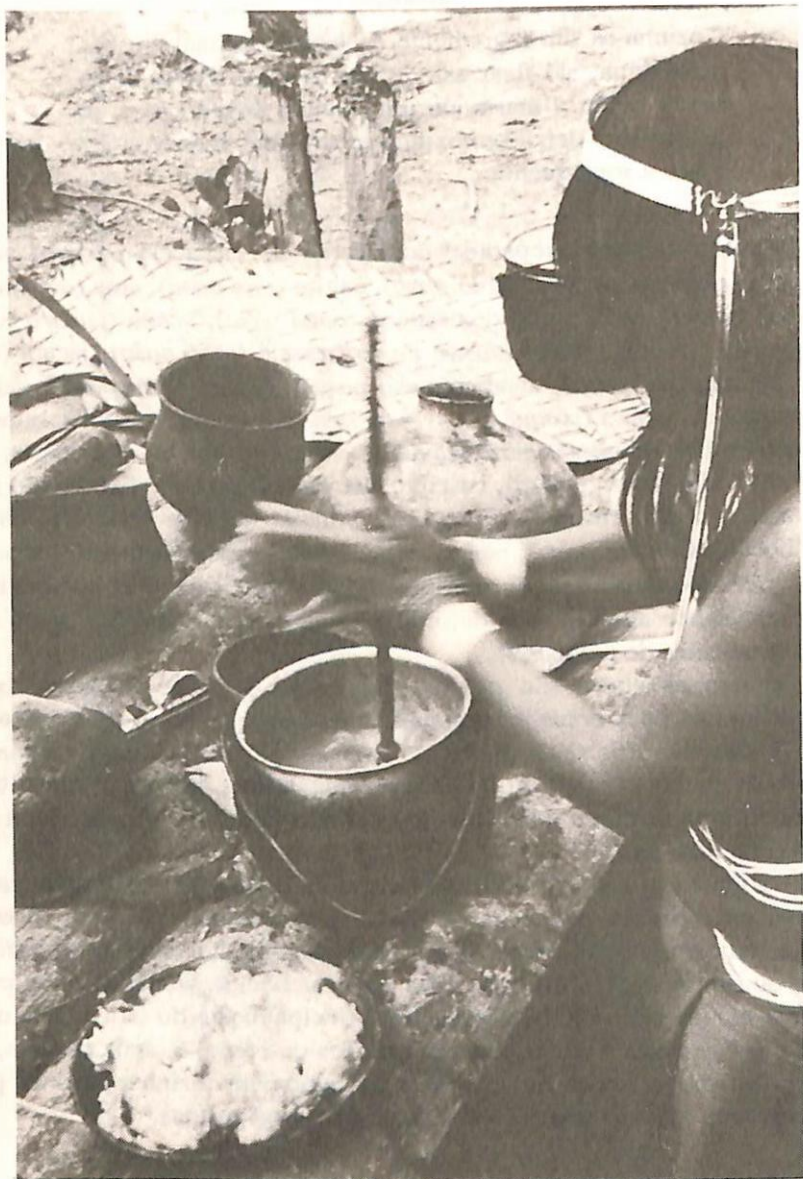


Figura 1 – Fase final do preparo de mingau de banana (*mani motsá*), numa mesa improvisada com tábuas de paxiúba. Ao lado da panela de mingau, um prato com massa de banana-pacovão (*atsa poyô*), pronta para ser colocada na sopa. Foto tirada em maio de 1978, no jirau de Mário Marúbo, Rio Ituí.

Os condimentos alteram a cor ou o sabor das sopas ou de qualquer outro tipo de alimento. O sal tem pouco uso, às vezes aparece na sopa que contém peixes miúdos. A pimenta é de uso mais generalizado, aparecendo na sopa de paca ou na que foi engrossada com massa de macaxeira. O açafrão (*bôquiche*), que amarela o alimento, está quase sempre presente na sopa feita com massa de milho, pois o rizoma é triturado junto com os grãos de milho duro (Figura 2).



Figura 2 – Massa de milho (*srequi poyô*) misturada com açafrão sendo colocada na sopa. Jirau (embaixo) de Mário Marúbo, no Rio Ituí. Maio de 1978.

2. Sopa Pastosa Apimentada (*Yotxi pasa*)

É preparada com muita pimenta (*yotxi*), que se cozinha primeiramente e mais outro produto vegetal ou animal, ou ambos. A sopa pastosa apimentada sempre se chama *yotxi pasa*, independente do produto de que é elaborada. Ela geralmente é feita quando sobra alimento de origem animal de refeição anterior, preferencialmente o que foi cozido na água (*tococá*). Exemplos: macaco, paca, caititu, porco doméstico, queixada, tatu, traíra, surubim e lagarta da seringueira. Dependendo da cozinheira, acrescenta-se na sopa pastosa massa de coco, farinha de milho duro (seca ou umedecida) ou macaxeira cozida esmigalhada com as mãos. Há uma preferência por misturar farinha de milho à carne de porco doméstico e de peixe surubim.

Receita

Cozinham-se pimentas vermelhas, amarelas e verdes numa panela pequena com água. Posteriormente esmigalham-se com uma pá de madeira. Na segunda etapa, engrossa-se o caldo com ingredientes de origem animal ou vegetal, ou com ambos. Joga-se na água apimentada um destes, cozinhando mais algum tempo até ficar um mingau pastoso e grosso. Serve-se a sopa apimentada quente ou morna.

Em 1982 observamos o emprego do óleo de soja industrializado nas refeições dos Marúbo do rio Ituí, de maneiras diversificadas. A sopa pastosa apimentada é um dos pratos a que se adiciona óleo, depois de pronta. É opcional regá-la com óleo de soja para umedecer a banana verde cozida.

3. Sopa Rala (*ene pasa*)

A sopa é feita com pedaços de animas cozidos em panela com bastante água. Esse prato normalmente dará surgimento a outros, devido à maneira como é preparado. Usualmente, após o cozimento da carne ou do peixe, estes e o caldo são colocados em vasilhas separadas. Ao caldo, quando já está no prato, podem-se acrescentar outros ingredientes (farinha de mandioca ou macaxeira cozida e esmigalhada) ou condimentos (pimentas esmigalhadas, sal); ou simplesmente o comensal bebe-o puro ou molha pedaços de carne, quando contém condimentos picantes. Na ocasião de cozinhar a carne fresca (anta e queixada, sendo primeiro lavada e aferventada) ou esquentar a moqueada, a cozinheira, se desejar, coloca açafrão, pimenta ou coentro, na água. O caldo é servido quente.

Os caldos mais apreciados são o de caititu, anta, queixada, traíra, surubim, piranha, matrinxão e peixes miúdos. Normalmente pedaços de galinha, tucano, arara ou maracanã são servidos juntos com o caldo. Estes pratos à base de aves têm um consumo escasso, por ser insuficiente a quantidade para alimentar todos os habitantes de uma maloca.

A sopa rala com pedacinhos de macaxeira e carne moqueada de anta, não é um prato comum nas refeições diárias. Folhas de coentro (*corãtro*), que diferem das que conhecemos, são empregadas nestas sopas e nas de porco doméstico. Parece ser costume oferecer sopa rala com macaxeira ao visitante civilizado, quando há pouca comida na maloca. Isto não significa que os demais participantes da refeição não a comam, mas fica evidente que é uma deferência especial para com o conviva.

4. Tococá (cozido)

O cozimento de alguns alimentos vegetais e animais em panelas com água, sem acréscimos de engrossantes ou de misturas, chama-se *tococá*. Presumimos que o mesmo termo denomine a carne moqueada aquecida na água.

É grande a variedade de ingredientes que se preparam desta maneira, praticamente todo o alimento considerado comestível pelo grupo. A cozinheira põe açafrão ou coentro na panela logo no início ou posteriormente, no caldo, quando este for feito com carne. Ela escolhe de três a cinco pedaços maiores de carne ou o animal inteiro, se não for muito grande. Há uma preferência por cozinhar costelas, espinhaço ou cabeça, deixando as partes melhores da caça para confeccionar outros pratos. Os pedaços de carne são servidos quentes.

Os vegetais cozidos na água são: banana-pacovão verde descascada (com acréscimo optativo de coentro); banana-pacovão madura com casca (servida inteira); banana-inajá verde com casca (servida inteira e descascada); banana-inajá meio amadurecida com casca (servida inteira e com casca, ou descascada e cortada em rodela); macaxeira (podendo ser cozida junto com coentro ou açafrão); espiga de milho verde; batata-doce com casca; inhame; *pacaciô* (espécie de inhame que se serve com ou sem casca); *tálitáli* (*mai wanti*) com casca; cará-do-mato (*mipo tae*) – estas variedades de inhames são cultivadas com muita parcimônia; jerimum com casca; orelha-de-pau com sal; folhas de *chiwā* (nunca vimos em uso); pupunha com casca é assídua nas refeições diárias quando na época sazonal, mas ela azeda rapidamente); buriti com casca; patauá (este e o buriti foram raramente comidos nos últimos anos); *poque* (servindo descascado); babaçu servido inteiro e a pele raspada (não vimos nas refeições); e a parte carnosa do coco piaçaba (nunca observamos seu consumo, mas os Marábo dizem que o fazem no período de escassez dos produtos cultivados).

A carne mais usada é a do macaco (opcional o acréscimo de coentro, dos órgãos internos ou na cabeça partida ao meio); paca (costelas); caititu; anta; queixada (com o acréscimo posterior de grãos de milho verde ao caldo); veado (quarto, tronco, pescoço; desossados e bifes, salgados e posteriormente cozidos); tatu; jabuti (opcional o uso de açafrão e coentro); traca-já; sapo *txaqui*; traíra (inteira ou em postas; podendo ser acompanhada de açafrão e coentro); surubim (com pimentas); piranha (facultativo o emprego de coentro); matrinxão (com açafrão); lagarta *sipo* (com pimenta); lagarta do buriti e larva de jaracatiá; e molusco do caramujo aruá (nunca observamos em consumo). Raramente preparam mutum, cujubim (acompanhado opcionalmente de açafrão e coentro), jacu (opcional a colocação do caldo, de pimentas e farinha de mandioca), tucano, arara e maracanã, sendo a carne cortada em pedaços de tamanho médio.

A cozinheira esquentava a carne anteriormente cozida ou moqueada para

ficar macia e também para produzir caldo. Faz isso com a carne moqueada de caititu (pondo os pedaços maiores no fundo da panela e a cabeça em cima), anta, queixada, capivara (de uso raro), veado (amarram-se pedaços de sua carne, previamente lavados, com tira de bananeira, fazendo pencas) e de macaco barrigudo (cozida).

Segundo Lévi-Strauss (1968), há um paralelo entre carne moqueada (*fumê*) e assada (*roti*) com natureza, e carne cozida (*bouilli*) com cultura, devido ao uso de recipiente e há uma associação subsidiária, na América, entre homem (gênero masculino), que faz o assamento no acampamento, e a mulher (gênero feminino), que faz o cozimento na aldeia. Desta forma, a cozinha representa a articulação humana entre a natureza e a cultura. (Explicações no decorrer do trabalho).

5. Suco de Frutas e Molho de Pimentas (*ene*)

O suco ou o molho obtido de alimento vegetal cru ou cozido chama-se *ene*, sendo cada um nominado pela sua espécie. Assim temos o caldo de cana-de-açúcar (*taota ene*) (Figura 3) conseguido através da “engenhosa”, suco de abacaxi cozido e cru (*cacá ene*), limonada (feita com limão descascado, sendo opcional o uso do açúcar), “vinho” de buriti (*binô ene*), caldo de açaí (*panã ene*) e de patauí (*isã ene*).

Os sucos de frutas (*ene*) têm consumo restrito nas malocas, principalmente nos últimos tempos. A forma de se obter o suco varia de acordo com a fruta.

Suco de Abacaxi

Bate-se com um porrete o abacaxi inteiro, com casca. Espremem-se os pedaços, coando na peneira.

Caldo de Buriti e Açaí

Após cozinhar ou deixar os buritis ou açaís de molho na água fria (Figura 4) despregam-se as cascas com os dedos, pondo a massa numa panela com água fria. Fricciona-se rapidamente entre as mãos e retiram-se cascas que ficaram no líquido.

Caldo de Patauí

Coloca-se patauí cru de molho numa panela com água morna, deixando-a na quentura do braseiro. Esfregam-se rapidamente os frutos entre as mãos para desprender a massa dos caroços. Retiram-se os caroços e as cascas do líquido, com as mãos.



Figura 3 – Mulher cortando rodelas de cana-de-açúcar para as crianças chuparem na roça ou levá-las à maloca, acondicionadas num embrulho de folhas de bananeira. Maloca de João Pajé, Rio Ituí. Outubro de 1982.



Figura 4 – Panela com buritis de molho, no fogão improvisado, numa cozinha do PI. Curuçá para posterior preparo do caldo (*binõ ene*). Agosto de 1978.

Dizem os Marúbo que fazem cachaça (*cátxáse*), pondo a garapa numa panela fechada e expondo ao sol durante quinze dias para fermentar, mas nunca vimos.

Entram também na classificação de *ene*, a água dos cocos de tucum (*pani ene*) e de jarina (*epe ene*), e o molho de pimenta cru e cozido. Eles são servidos frios.

Água de Coco de Tucum

Bate-se num dos orifícios do coco com a faca até quebrar a casca. Limpam-se os fragmentos que ficaram na borda do orifício. Serve-se o líquido diretamente no coco de tucum ou coloca-se numa caneca.

Água do Coco de Jarina

Cortam-se as saliências do coco (redondo e áspero).

Através dos orifícios, bebe-se o seu conteúdo ou coloca-se numa tigela pequena de cerâmica.

Podemos considerar a pimenta como um dos alimentos básicos dos Marúbo, devido a sua frequência nas refeições. Além do seu uso no preparo da comida, a pimenta aparece como complemento dos pratos, ao ser feita rapidamente em caldo (*ene*), na ocasião da refeição ou preparada com antecedência na forma de molhos (*ene*). Desta forma temos:

Caldo de Pimenta

Esmigalham-se algumas pimentas cruas com as mãos, num prato, colocando água fria ou caldo de carne. Varia-se o sabor, acrescentando sal, óleo de soja ou suco de limão; ou alterando sua consistência com ovos de galinha picados.

Molho de Pimenta Crua

Põem-se pimentas vermelhas e amarelas, inteiras ou em pedaços pequenos, na garrafa e machucam-se com uma vareta. Por fim, joga-se água nelas, improvisando um funil com folha. A água fria pode ser substituída pela quente. Tampa-se a garrafa.

Suco de Pimenta Crua

Deixam-se pimentas de molho por algum tempo. Posteriormente espreme-se o suco das pimentas na boca de uma garrafa. Por fim, colocam-se dentro dela apenas alguns pedaços de pimenta e um pouco da água em que ficaram de molho. Deixa-se a garrafa sempre tampada.

Molho de Pimenta Cozida

Engarrafam-se pimentas cozidas da mesma maneira descrita para o Molho de Pimenta Crua. Acrescenta-se na garrafa a água em que elas cozinham e tampa-se.

6. Hidromel (*txoacá*)

O consumo de mel nas malocas é raro, principalmente, quando diluído em água fria (hidromel). Para fazer esta bebida usa-se o mel das abelhas jatafra, arapuá, urucu e *mano* (não identificada).

É interessante notar que os Marúbo não empregam o mel como adoçante na composição de seus pratos, mas os derivados da cana-de-açúcar. Percebemos que os produtos adoçantes estão entrando na sua dieta alimentar de maneira gradual. Até o momento, a utilização do açúcar branco e do mascavo é rara, pois dependem dos civilizados para adquiri-los. Mas quando a maioria dos índios aprender e dominar a técnica de processamento dos derivados de cana, eles passarão a constar no cardápio alimentar diário.

7. Gordura (*srentí*)

A gordura é extraída de vegetais e de animais, sendo muito apreciada numa refeição, principalmente quando não há carne.

O óleo é obtido da amêndoa do babaçu e das caças de macaco-preto, queixada e anta. As amêndoas e as gorduras dos animais são cozidas na água e quando o óleo sobe à superfície, coleta-se e armazena-se para uso posterior.

O óleo entra na composição de alguns pratos ou usa-se como complemento de outro alimento. O óleo de anta põe-se na massa de farinha de milho para fazer o "pão" ou para fritar bolinho de macaxeira (cozida e esmigalhada).

8. *Txama*

É a parte gelatinosa e branca do interior dos cocos de jarina (*epe txama*) e de tucum (*pani txama*), verdes, que se retira pelos orifícios, com o dedo. É comida fora do horário das refeições.

9. Mingau (*motsá*)

A cozinheira faz mingau cremoso, frio ou quente, cozido ou cru, com vegetais. Cada tipo de mingau, recebe o nome do produto que o compõe. Os mingaus mais utilizados são preparados com: banana (*mani motsá*) pacovão madura, cozida ou assada, servidos quentes nas refeições diárias; banana-inajá (principalmente), banana-maçã, banana-roxa ou banana chifre-de bode, maduras, servidos crus e frios.

Servir banana crua numa refeição é o último recurso empregado na cozinha Marúbo, quando há pouco alimento. A sua presença desprestigia a mulher, pois a transformação culinária caracteriza-a como trabalhadeira. Esporadicamente, fora dos horários das refeições, vêem-se crianças comerem banana crua, quando não há frutos silvestres estocados.

Um mingau muito popular entre os Marúbo é o da pupunha (*wani mot-*

sá), que se oferece frio aos comensais. Sua confecção é trabalhosa, pois as pupunhas cozidas são trituradas no cocho-canaleta¹⁰ e a massa peneirada. Posteriormente acrescentam-se bananas-pacovões e inajás maduras para adoçarem o mingau. Após cozinhar as bananas, toda a massa pode ser novamente peneirada. Com a massa de pupunha pronta, faz-se outro mingau, ao se acrescentar uma porção de água fria e também bananas cruas esmigalhadas. Ele não precisa ir ao fogo e serve-se frio.

Raramente se fazem mingaus frios com: caldo de buriti cozido (*binõ motsá*) mais banana-pacovão ou inajá madura e cozida, ou macaxeira cozida esmigalhada; caldo de açaf (*panã motsá*) ou de bacaba (*quebõ isã motsá*) cozido e engrossado com macaxeira esmigalhada, banana ou farinha de mandioca; caldo de patauí cozido (*isã motsá*) misturado com macaxeira esmigalhada ou com farinha de mandioca; batata-doce (*cari motsá*) cozida; e inhame (*poa motsá*) cozido. Os pratos e as bebidas preparados com buriti, açaf, bacaba e patauí são raríssimos e poucas vezes os vimos em elaboração. Presumimos que dentro de pouco tempo eles desaparecerão totalmente da mesa Maríbo.

O preparo de mingau é mais ou menos o mesmo para os diversos produtos, diferindo apenas se ele é cozido ou permanece cru.

Receita de Mingau de Banana (maní motsá)

Cozinham-se bananas maduras, pacovão ou inajá, descascadas, numa panela com pouca água. Ao cozinhar, controla-se o volume de água para dar consistência ao mingau. Esmigalham-se as bananas com um tridente de pau (*motsati*), girando-o rapidamente entre as palmas das mãos; se fizer espuma, joga-se fora. Coloca-se um pouco de água fria, após o mingau estar pronto. (Figura 1).

10. Creme(*bocá*)

O creme de jerimum (*warã bocá*) é feito com este vegetal cozido e esmigalhado com triturador de pau. Serve-se quente, sendo seu consumo escasso nas malocas.

11. Caiçuma (*waca*)

A caiçuma é uma bebida cremosa, preparada com vegetais cozidos em grandes panelas de cerâmica. Sua confecção demora muito tempo, sendo necessário o envolvimento de várias mulheres. Algumas caiçumas consomem-

¹⁰ A moagem dos alimentos é feita no cocho-canaleta, ao invés de pilão, com o auxílio de pedras, no lugar de mão-de-pilão.

se dentro de 24 horas para não azedarem e são servidas mornas ou frias.

As mais populares são a de banana (*mani waca*) madura (pacovão ou inajá) e a de pupunha (*wani waca*). As demais bebidas são usadas esporadicamente, tais como: de milho (*srequi waca*); de mamão – *srôpa saca* (opcional o acréscimo de banana madura); de macaxeira (*atsa waca*); e de batata-doce – *acari waca* – (mais banana - inajá madura), que nunca vimos em uso. Todas as caiçumas são peneiradas e o bagaço espremido e jogado aos animais de criação.

A bebida fermentada (de pupunha, milho, macaxeira) é consumida em certos encontros sociais e rituais, e esporadicamente durante as refeições. A caiçuma de macaxeira provoca tonteira e vômito quando bem fermentada. Se ela for ingerida algumas horas após a sua preparação, é suave, boa para ser utilizada durante as refeições.

Caiçuma de Macaxeira

Forra-se o interior da panela de cerâmica grande com folhas de cana-de-açúcar para que as macaxeiras não queimem e tenham sabor e cheiro gostoso. Esta forração é alternativa. Se desejar, acrescentam-se pedaços de cana, na panela, retirando-os na ocasião de esmigalhar as macaxeiras. Cozinham-se descascadas e picadas, usando principalmente lenhas finas. Depois colocam-se as macaxeiras no canaleta para triturá-las ou numa panela pequena, esmigalhando-as com as mãos (ou com um porrete), formando uma massa. Enquanto isso, mastiga-se bem uma pequena porção separando-a numa panela. Põe-se água na massa, peneira-se e espreme-se o bagaço com as mãos. Coloca-se neste caldo grosso a porção de macaxeira mastigada e o suco de cana-de-açúcar (se preferir, primeiro assa-se a cana), mexendo-a bem. O suco dará um sabor adocicado à bebida. Deixa-se fermentar durante dois ou três dias; a duração depende do propósito de se obter uma bebida mais fraca ou forte. Após quatro ou cinco dias ela fica muito azeda (“podre”).

Caçuma de Milho Verde

Deixam-se de molho os sabugos de milho (aproveitados de outro prato) numa panela grande durante dois ou três dias para fermentar. Enquanto isso, cozinham-se, noutra panela, bananas maduras (inajá, pacovão ou chifre-de-bode) durante um dia. Peneira-se a massa de banana colocando sobre ela a água de milho, sem os sabugos. Comprime-se a massa de banana com uma cuia de cabça e apara-se o caldo. Acrescenta-se água fria na massa de milho ralado¹¹ e peneira-se. Coloca-se uma panela ao fogo e com o auxílio da cuia, aos poucos, transfere-se o caldo. Cozinha-se com lenhas finas durante três dias até engrossar o caldo, que fica de cor avermelhado.

Outras maneiras de preparar a primeira parte da caçuma:

- 1) Deixam-se os sabugos e os grãos de milho verde, triturados no canalete, de molho numa panela durante dois ou três dias. Posteriormente, escorre-se e espreme-se a água fermentada (meio azeda) dos sabugos; se houver muita água, retira-se um pouco. Continua-se processando a bebida conforme a descrição da modalidade anterior.
- 2) Colocam-se de molho, numa panela, pedaços de cana descascados, cortados em tiras e triturados no canalete. Após algumas horas, retira-se o bagaço da cana e prossegue-se a confecção da bebida de acordo com a técnica descrita acima.

¹¹ O alimento é ralado na raiz espinhos da paxiúba fina (*tao nlste*) de cerca de 1.50m de comprimento ou num ralo de lata.

Caiçuma de Milho Duro

Colocam-se pedaços de cana-de-açúcar numa panela com água, fermentando durante dois ou mais dias; após isto retira-se. Acrescentam-se, no caldo bananas previamente cozidas e a massa de milho branco (preferencialmente) peneirada, cozinhando bem. Se preferir, coloca-se a massa de milho a fermentar com as cascas.

Caiçuma de Pupunha

Cozinham-se pupunhas na água, tampando a panela com folha de banabeira. Forra-se o chão da maloca com esteiras ou folhas de bananeira (mais usadas) e cerca-se com achas de lenha para as frutas não rolares, quando postas sobre elas. Após esfriarem, descascam-se, partem-se ao meio com os dedos ou terçado e descaroçam-se. Mastiga-se uma porção de pupunha, as mais maduras, pondo-se a massa numa vasilha pequena. Trituram-se as restantes, no canaete, molhando a massa, esporadicamente. De vez em quando, limpa-se a pedra trituradora para retirar a massa grudada. Põe-se numa panela com água e mexe-se para dissolvê-la. Espremem-se os bagaços maiores com as mãos e colocam-se numa panela menor. Após a massa repousar alguns minutos, peneira-se em outra panela maior. Novamente espremem-se os bagaços que sobraram na peneira. Por fim, acrescenta-se na panela a massa de pupunha mastigada, mexendo e deixando a bebida fermentar por algumas horas.

12. Mingau Ralo (*tocô*)

A macaxeira cozida que sobra de uma refeição é reaproveitada de várias formas, uma delas como mingau ralo (*tocô atsa*). Para isso, esmigalha-se macaxeira num pouco de água fria.

Achamos que entra na categoria *tocô* o mingau preparado com caldo de cana-de-açúcar e macaxeira cozida esmigalhada ou farinha de milho duro. Nunca observamos estes dois pratos em uso.

13. Pátima

A *pátima* obtém-se pelo raspamento das raízes de macaxeira parcialmente cozidas na água, formando uma massa. É um prato morno e de pouquíssima utilização.

14. Pamonha (*misi*)

A pamonha é confeccionada com massa de vegetais e enrolada em folha. Cozinhase em pouca água e serve-se quente em seu invólucro. As massas empregadas são as habituais: de milho duro ou verde; de cocão na qual pode ser acrescida massa de macaxeira e amêndoas de babaçu trituradas; de macaxeira recheada com pequenos peixes com ovas (o recheio é facultativo). Para adoçar estas massas é opcional a mistura de bananas-pacovões ou inajás, maduras e esmigalhadas. E para modificar o sabor, coloca-se na massa uma pitada de sal ou um pouco de gordura de anta.

A confecção da pamonha é parecida com a do "pão".

Enrolam-se porções de massa em folha de babaçu, jarina ou bananeira, sendo esta a preferida, usando o seu verso, da mesma maneira e formato descrito para o "pão" (Figura 5). Põem-se para cozinhar, arrumadas, numa panela grande com pouca água, tendo posto no fundo uma proteção de varetas tipo grade. Tapa-se a panela com folha de bananeira, circulando a boca.

A pamonha feita com massa de milho verde segue o mesmo processo de preparação e cozimento da de milho duro. Difere apenas na obtenção da massa cremosa ao ralarem-se as espigas de milho, na raiz de paxiúba, dentro do canaleta ou sobre folhas de bananeira. Esta massa é a preferida pela cozinheira para fazer pamonhas.

15. Bolo de Polvilho (*tabacá*)

O polvilho (*atsa tame*) extrai-se do sumo da massa de macaxeira ou de mandioca. Com ele a mulher faz um bolo (*tacô batxi tabacá*), que vimos apenas uma vez em agosto de 1978, no P.I. Curuçá. A receita parece ser proveniente da cozinha regional, adaptada à cozinha Marúbo.

Pegam-se 18 a 30 gemas de ovos de tracajá, 1 tigela de açúcar e 10 a 30 bananas-inajás maduras, esmigalhadas. Coloca-se o polvilho até dar consistência à massa. Calcula-se a metade dela e frita-se em óleo de babaçu ou industrial. Com a colher, desprendem-se as beiradas da massa fina, virando-se para fritar do outro lado. (É como fazer panquecas).

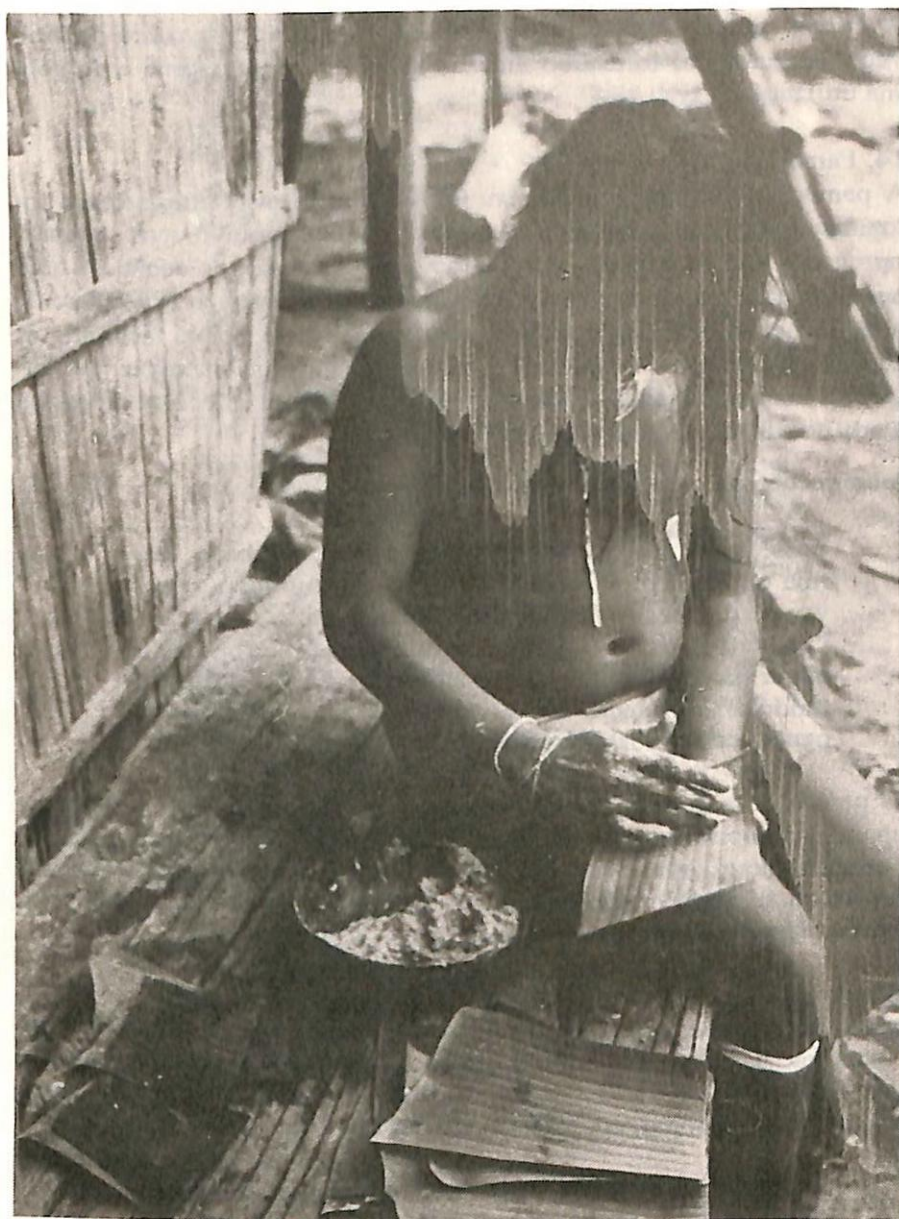


Figura 5 – Enrolamento da massa de cocão (*côta poyô*) em folha de bananeira para fazer pamonha (*misi*). A atividade realiza-se em frente de um jirau, mas o cozimento será no interior da Maloca de João Pajé, no Rio Ituí. Outubro de 1982.

16. Pirão de Farinha de Mandioca (*txococá*)

Os Marúbos ainda não dominam completamente a tecnologia do regional na confecção de farinha de mandioca (Figura 6), por isso, às vezes ela precisa ser moída antes de ser usada. A introdução recente da máquina de moer em algumas malocas, simplifica o serviço doméstico das mulheres, pois substitui o emprego trabalhoso do cocho-canalete.

Com farinha de mandioca se faz o pirão, um prato de difícil preparação, pois apenas coloca-se água fria numa porção dela.

17. "Arabu"

O "arabu" é um prato da cozinha sertaneja, que os Marúbo estão adotando, devido à introdução da farinha de mandioca em seu cardápio alimentar. Nunca vimos o pirão em preparação ou em consumo nas malocas.

Misturam-se ovos de tracajá ou de tartaruga num porção de farinha de mandioca, adoçando-se com açúcar. Serve-se frio.

18. Mewa

É o cozimento dos grãos de milho verde ou duro (*srequi mewa*), na água. A cozinheira serve-os quentes, espalhando sal sobre eles (se desejar).

19. Mewa Tovã

É o somatório do cozimento (*mewa*) e do tostamento (*toavã*) de produtos vegetais. Este prato constitui o reaproveitamento dos grãos de milho duro cozidos, que, após frios, são tostados num prato ou panela de cerâmica sobre as brasas. A cozinheira mexe os grãos com sabugo ou com colher de pau, enquanto os tosta. Depois serve-os quentes e com um pouco de sal (se preferir).

20. Tovã

Tovã significa tostar ou torrar grãos verdes ou duros de milho, orelhas-de-pau, larvas, lagartas e formigas-saúva (sem a parte traseira). É realizado num prato velho ou numa panela de cerâmica sobre as brasas. Os alimentos são servidos quentes.

21. Farinha de Milho Torrada (*toavã poto*)

Após torrados (*toavã*) os grãos de milho duro, eles são triturados no cocho-canalete com a pedra pequena, repassados com a maior, ou então, são moídos na máquina de moer (*srequi ranete*). Esta farinha (*poto*) dá origem a pratos frios: a farinha pura; a farinha acrescida a um pouco de açúcar; o pirão pastoso de farinha de milho feito com bananas-inajás maduras e assadas nas brasas; e a farinha com amêndoas de babaçu trituradas.

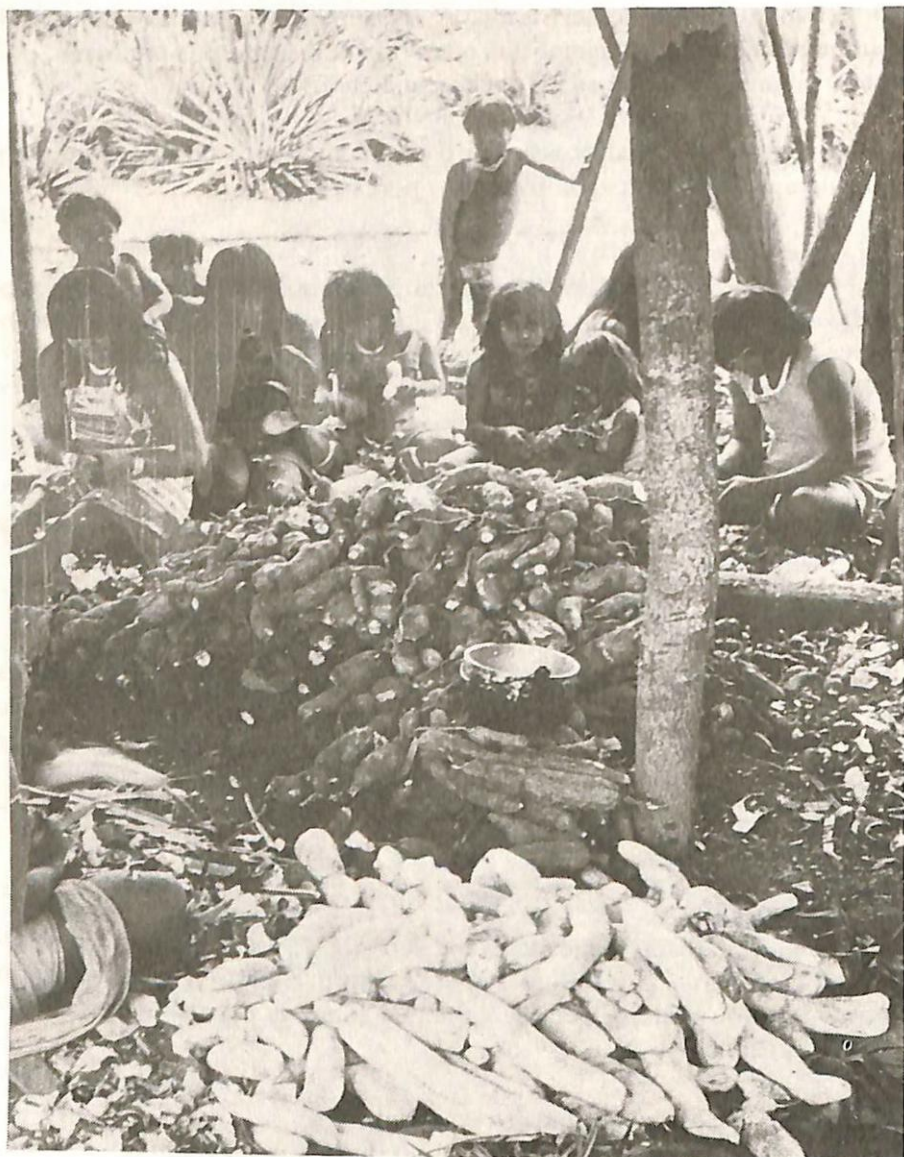


Figura 6 – Grupo de mulheres descascando mandioca brava para fazer farinha destinada à venda. O trabalho efetua-se embaixo do jirau de Aurélio, no PI. Curuçá, Agosto 1978.

22. Milho Assado (*srequi wi*)

Espigas de milho verdes ou maduras assadas nas brasas são chamadas *srequi wi*. Elas são servidas quentes.

Os pratos *mewa*, *mewa tovã*, *tovã poto* e *wi* são preparados em pouca quantidade para as refeições, sendo mais apreciados como guloseimas.

23. Sroya

É um processo no qual vegetais e animais são assados nas brasas ou nas lenhas. A cozinheira serve-os quentes. Cada produto é identificado pelo nome que antecede a palavra *sroya*.

Os vegetais assados são: banana-pacovão verde descascada (*mani sroya*), da qual quando morna, faz-se um outro prato: uma pasta (esmigalham-se as bananas e derramam-se sobre elas, gorduras de porco doméstico); macaxeira descascada que depois de assada (*atsa sroya*) a cozinheira retira as cinzas que ficaram nela; cará-do-mato (*mipo tae sroya*); mamão maduro ou verde com casca e inteiro, que após assado (*srôpa sroya*) corta-se em fatias; pedaços de *poque* (sirva-os descascados); amêndoas de babaçu (*côtásre sroya*); e cana-de-açúcar com casca, cujo caldo (que se suga) fica mais doce dois dias depois de assada (*taota sroya*).

É com banana-pacovão e macaxeira que se faz o prato principal com o processo *sroya*.

Receita de Banana Assada

Assam-se no borralho pacovões verdes e descascadas. Depois de prontas, retiram-se as cinzas ou as manchas de queimado que ficaram nelas. Serve-se quente; inteiras ou em vários pedaços abertos. Na hora de comer, pode-se colocar sal sobre as massas.

Os animais mais empregados para serem assados nas brasas são: macaco (perna, partes da coxa, rabo e patas); quatipuru (rabo); paca (barrigueira, couro salgado das costas com um pouco de carne, rins ou qualquer pedaço de carne); caritu (costelas, barrigueira, peito, fígado (serve-se em pedacinhos), couro ou qualquer pedaço de carne); porco doméstico (costelas com sal); anta (carne e couro, sendo esta a última parte a ser comida, como petisco e nas refeições); queixada (paleta); veado (cabeça partida ao meio, sem a língua, costelas, porções de carne com couro); tatu (carne em pedaços); tracajá (casco com um pouco de carne-tãco *sracá sroya*); sapo *toa* (não identificado); galinha (pernas – guloseima de criança); peixe cascudo (em penca); peixes miúdos (soltos ou em penca; se desejar, a cozinheira lhes faz incisões laterais); surubim (com escamas); pacu (com talhos no corpo); pirarucu (pei-

xe raro na região); peixe de grande porte (*yapã*) com estrias laterais e um pouco de sal.

24 Banana Assada (*txara*)

As variedades de banana-pacovão e inajá, maduras, são ideais para serem assadas nas brasas encobertas, com cascas. A banana-pacovão coloca-se na mesa com ou sem casca e a inajá em penca. Todas elas a cozinheira serve quentes.

Recorrem à banana-maçã, quando não há os outros tipos de banana adequada, por estar escassa na roça ou porque as mulheres se descuidaram no abastecimento regular. Um cacho de banana leva cerca de quatro dias para amadurecer.

Com bananas (pacovões) maduras assadas (*txara*) e esmigalhadas, se faz um pirão ao se acrescentar farinha de mandioca. É servido frio. Este prato é pouco empregado, seu consumo reduz-se ao domínio familiar.

25. Atsa Mochica

É um prato aproveitado, feito com pedaços de macaxeiras cozidas. Posteriormente assam-se sobre as brasas, limpando-as das cinzas. Serve-se quente.

26. Carne Grelhada (*txochicá*)

Carnes de caça, peixe e sapo são grelhadas na “churrasqueira” (moquém), recebendo o nome específico do produto de que é confeccionado são servidas quentes.

Usualmente a cozinheira grelha o macaco (pedaços pequenos); quatipuru (inteiro, pondo um pouco de sal no seu interior); filhote de caititu (cortado em pedaços grandes, inclusive a cabeça); anta (pedaços de carne solta ou em espetos); queixada (costelas moqueadas para esquentar); veado (quarto, bife salgado, cabeça, couro).

Raramente grelha-se o jacaré (cortado em porções com couro, terminando de assar em embrulho de folha de babaçu – *cáwa*); sapo *txaqui* (em penca de 2 a 3 sapos cada uma) (Figura 7); mutum (inteiro); cujubim (partido ao meio); tucano (inteiro); traíra (inteira e com talhos verticais); aruanã (partido ao meio e salgado); ou qualquer outro peixe de grande porte, podendo-se enrolá-lo em folha de pataú e nela servi-lo.

27. “Pão” (*wichcō*)

O “pão” prepara-se com massa de vegetais (*poýô*), que é envolvida em folha de bananeira e assada. O “pão” é servido quente e sem invólucro de folha.



Figura 7 – Grelhamento de sapos *txaqui* numa “churrasqueira” de panela de cerâmica partida (moquém), na casa-enfermaria do Posto Vida Nova, Rio Ituí. Note ao fundo, o fogão caipira. Setembro de 1982.

Os ingredientes utilizados para fazer o "pão" são: massa de banana-pacovão verde (raramente); massa de macaxeira (rala-se a maniva crua); polvilho (*atsa tame*)¹² dissolvido num pouco de água e adoçado com banana-inajá ou pacovão, madura; massa de cocão com banana-inajá madura esmialhada; massa de babaçu acrescida à massa de farinha de milho; massa de cocão misturada com massa de macaxeira e banana-inajá madura; massa de babaçu mais massa de macaxeira e amêndoas de cocão trituradas; e massa de farinha de milho mais banana-inajá ou pacovão, madura e óleo de anta. As misturas são opcionais.

As massas de macaxeira e de milho estocam-se até três dias, mas ficam com sabor azedo. Após cinco dias a massa de macaxeira tem cheiro de estragada e possui larvas, e a do babaçu adquire um sabor ácido e cor de patê.

O "pão" é de difícil preparação e exige paciência da cozinheira. Isto faz com que ela o deixe em segundo plano para sobrar mais tempo e trabalhar em artesanato comerciável. Ele é um prato muito apreciado pelos Marúbo.

Descrevemos a receita do "pão" de banana, que não difere muito dos outros tipos de massa.

Se a pacovão for verde, raspa-se, lava-se e espreme-se a massa; se a banana for madura, esmiga-lha-se com as mãos. Coloca-se uma porção de massa no centro de um pedaço de folha de bananeira (ou de babaçu, buriti, jarina); espalha-se sobre ela, com o dedo, fazendo o formato em "charuto" ou em pequenas "trouxas"; ao chegar na espessura desejada, enrola-se a outra ponta da folha sobre a massa. Se escolher o formato de "trouxa", amarram-se (ou não) as suas pontas com fita de folha. Põem-se os "pães" a assar. (Figura 8)

Assamento nas Brásas

Colocam-se três *wichcô*, em pé, apoiados na lenha sobre as brásas encobertas. Quando a folha do "pão" queimar, retira-se e põe-se o "pão" diretamente nas cinzas ou na grelha para terminar de assar. Depois, tira-se o borralho que ficou nele, soprando. Enquanto aguarda os demais assarem, põem-se os "pães" sobre as achas de lenha para permanecerem quentes até a ocasião de serem servidos. (Figura 8).

¹² Extraído tanto da macaxeira como da mandioca.



Figura 8 – Assamento dos “pães” (*wichcô*) sobre as brasas, no jirau de Mário Marúbo, Rio Ituf. Maio de 1978.

Assamento no Moquém

Colocam-se cerca de 15 “pães”, um ao lado do outro, no moquém. Ele é formado com uma metade de panela de cerâmica quebrada, tendo varretas sobre o bocal (“churrasqueira”).

Quando os invólucros dos “pães” amarelarem de um lado, viram-se para assarem do outro.

Depois de prontos, retiram-se as folhas ressequidas, friccionando o “pão” ligeiramente entre as mãos ou dando sacudidelas para soltar a folha. (Usa-se o mesmo processo quando assado nas brasas). Coloca-se o “pão” para terminar de assar no moquém, virando-o. Após assado, a massa inteira do “pão” fica mole e a externa forma uma casca.

28. "Popéca" (cáwa)

É o embrulho de folhas de palmeiras (babaçu, jarina) que contém produtos de animais (ou de vegetais: orelha-de-pau). A "popéca" põe-se a assar sobre o braseiro, sendo necessário às vezes virá-la de lado. Quando a folha estiver seca, os ingredientes internos já estão assados. Os embrulhos servem-se quentes por ocasião das refeições.

Normalmente colocam em embrulhos os órgãos internos (intestino, coração, fígado, rins) de macaco, queixada, veado e tracajá. Excepcionalmente podem preparar desta forma, paca (barrigueira), ratão (sem couro), lagartixa (sem couro e intestino), tatu (pedaços de carne com casco) e arara.

Também são preparados em "popéca", a jia *eo* (não identificada), as tripas da traíra, nunca vimos em uso, os peixes miúdos e médios (com ou sem escamas), o poraquê, as larvas da pupunheira, do jaracatiá, da lenha, *maco* (não identificado), a lagarta da seringueira, além do molusco do caramujo aruá (nunca vimos em consumo).

Muitas outras iguarias ainda são confeccionadas pela mulher Marúbo, mas não possuímos seus nomes ou modo de preparar, por conseguinte, não esgotamos o receituário da cozinha desta sociedade indígena. A maioria destas iguarias é variante das categorias dos pratos aqui descritos e a sua transformação em outro prato, quando resta de uma refeição.

Observamos, ao longo do decorrer das pesquisas de campo no grupo, desde fins de 1974, que há uma tendência a reduzir o cardápio tradicional e apresentá-lo em conjunto com pratos da cozinha sertaneja. Esta substituição é motivada por vários fatores, entre eles: poupança de tempo para a confecção de artesanato comercial; para isso, deixa-se de lado a elaboração de receitas mais demoradas; os pratos à base de milho duro consomem parte do estoque de espigas destinado a plantio, cuja quantidade está sendo diminuída, para os homens se dedicarem às atividades extrativas; a escassez de produtos animais e vegetais também limitam as mulheres no preparo de certos pratos; etc.

As frituras, raramente realizadas, parecem ser pratos regionais, apesar de terem um toque indígena. Assim temos: rodela de banana-pacovão verde fritas em gorduras de anta, porco doméstico ou óleo industrial e servidas quentes; pedaços de carne, intestino ou toucinho de porco doméstico fritos numa panela pequena e servidos quentes; o mesmo fazem com pedaços de couro de anta com gordura; postas de surubim fritas em óleo industrial.

A maior parte da farinha de mandioca que consomem, é adquirida de regionais. Com ela a cozinheira faz alguns pratos pouco usuais: farofa misturada com pedaços de ovos de galinha e uma pitada de sal; pasta cremosa com mel de abelhas jataí; pasta preparada com abacate e limão (com acréscimo de açúcar, se houver).

PROCEDIMENTOS PRELIMINARES AO PREPARO DOS PRATOS

Este “livro de receitas” foge dos padrões convencionais, devido à peculiaridade das receitas indígenas, que requerem uma explicação complementar: como manipular os produtos para preparar os pratos. Além disso, normalmente os ingredientes e os utensílios de cozinha não são os usuais empregados na nossa culinária. Segundo Velthem que cita Herbert Baldus (1942), o preparo dos alimentos numa cozinha indígena é realizado de modo mecânico e químico. No primeiro caso temos o quebramento de nozes, moagem, ralação, peneiramento, retaliação etc; e no processo químico, assamento, cozimento e outros (Velthem, 1986:96).

1. Pelamento da Caça

Os ingredientes de origem animal exigem um tratamento especial antes ou durante o preparo dos pratos. Neste aspecto a cozinheira Marúbo é muito cuidadosa, pois o sabor e a apresentação dos pratos são muito importantes.

Os animais de caça já vêm limpos da floresta pelo caçador, mas cabe às mulheres fazer o retoque final. Raramente o homem abre e limpa o animal na maloca. Há duas técnicas para eliminar o pêlo do quatipuru:

1. Após abrir a barriga, deixando as entranhas (facultativo), chamuscam-se suas costas sobre as brasas.
2. Ou então, segura-se o quatipuru pelo rabo e escalda-se numa panela. Corta-se o rabo e joga-se fora. Começa-se a raspagem pela cabeça ou pelas patas traseiras do animal.

O couro da anta e o do veado têm os pêlos raspados, com terçado, antes de serem postos a cozer na sopa. Somente a partir de 1982/83, observamos o emprego do couro/pelanca de animais na cozinha Marúbo. Não sabemos se este processo era ocultado aos pesquisadores ou se a diminuição da presença de carnes nas refeições, obrigou-os a aproveitarem todas as partes da caça.

A cabeça do caititu ou porquinho, antes de entrar na composição de um prato, é aferventada, raspados os pêlos e suas orelhas cortadas e jogadas fora.

2. Esquartejamento da Caça

O retalhamento da carne efetua-se com a finalidade que darão a ela. Por isso, a cozinheira seleciona determinadas partes do animal para preparar receitas específicas. (Figura 9).



Figura 9 – Excepcionalmente, um homem ajuda a cozinheira a cortar pequenas porções de carne para pôr na sopa, e frente a um jirau. Observe entre os dois Marúbo, a sacola descartável (pêra), onde o caçador transporta a carne. Maloca de João Pajé, Rio Ituf. Setembro de 1982.

Registramos três modalidades de esquartejar a paca:

1. Após chamuscar a paca, raspa-se o couro para sair o queimado. Abre-se, retirando a barrigueira, jogando fora o intestino. Separam-se os órgãos internos que interessar.
2. Cortam-se as patas e os ossos da paca, até atingir as costelas e retalha-se a carne. Guardam-se as demais partes do animal para uso posterior.
3. Separa-se a cabeça do corpo da paca. Cortam-se os quartos dianteiros, retalhando a pata dianteira e as costelas. O restante da carne utiliza-se posteriormente.

A anta é o maior mamífero caçado pelos Marúbo. Devido ao seu tamanho e à quantidade de carne, o retalhamento é mais demorado:

Inicialmente parte-se a anta em quatro pedaços e depois em porções menores. (Raramente ela chega a maloca inteira, só se for trazida de canoa). Retira-se o intestino e os outros órgãos; corta-se a coluna vertebral; partem-se as costelas ao meio e depois em pedaços menores; parte-se a cabeça ao meio, na altura da boca; corta-se a parte traseira da anta e retiram-se as patas, obedecendo às juntas dos ossos; e continua-se assim procedendo para os demais quartos do animal.

O veado está-se tornando nos últimos anos difícil de ser encontrado. O caçador já o traz cortado do mato, num cesto de folha descartável (pêra) (Figura 9). O veado chega assim:

Em pedaços grandes – cabeça, pescoço, tórax, quartos dianteiro e traseiro, rabo e órgãos internos. A cozinheira retira as vértebras do espinhaço do veado, cortando-as rente a ele e fazendo pressão para soltá-las. Depois parte em pedaços a coluna vertebral e as costelas.

3. Retalhamento das Aves

É muito restrito o consumo de aves nas malocas, limitando-se aos períodos de escassez de alimento e ao de crise de vida do indivíduo (aprendiz de xamã e curador etc). Proceda-se do seguinte modo o corte do mutum:

Estando ele já depenado, a mulher, com o auxílio de outra, inicia o retalhamento, abrindo pelas costas. Os pés do mutum são aproveitados.

Técnica de partir o jacu:

Depena-se a ave na beira do rio; dentro da água, corta-se o ventre e retira-se o intestino. Parte-se o jacu ao meio, pelas costas. Na maloca, corta-se em pedaços menores.

4. Tratamento dos Peixes

Para evitar que os indivíduos se engasguem ao comerem os pratos feitos à base de peixe, este é submetido a certos cuidados, tais como:

1. Cortam-se as barbatanas e o rabo da traíra ou de qualquer outro peixe de porte volumoso, e retiram-se as guelras. Fazem-se pequenos talhos verticais, em série, no corpo do peixe por causa das espinhas; parte-se a cabeça ao meio.
2. Abre-se o surubim pelas costas para retirar as entranhas.

5. Aferventação

Certos tipos de carnes requerem ser aferventadas antes de serem preparadas definitivamente. Uma das finalidades do aferventamento, é para deixar o caldo de cor transparente, pois a aparência do alimento à mesa é fundamental. Este processo realiza-se com a carne de veado, macaco (opcional), jabuti e tracajá, sendo que os dois últimos é um pouco mais complicado como veremos a seguir.

Aferventamento do Jabuti

Chamuscam-se as patas do jabuti para retirar o couro e as unhas. Cortam-se as patas em pedaços, aferventam-se e joga-se fora a água que ficou de cor escura.

Aferventamento do Tracajá

Quebra-se o casco no peito e retira-se o "fato". Escaldam-se as patas, o rabo e a cabeça para tirar o couro e as unhas. Extrai-se toda parte da carne do interior do casco e aferventa-se por alguns minutos. Corta-se a carne do tracajá em pedaços e prepara-se.

O aruanã é o único peixe que recebe um escaldamento inicial como o das carnes de certas caças.

Corta-se em pedaços até chegar ao espinhaço, estando dentro dele seus órgãos internos. Retiram-se as barbatanas, rabo, guelras e também as escamas, batendo nelas com uma faca. Lavam-se os pedaços do aruanã em água quente, inclusive a cabeça.

6. Assados

Carne assada é um prato que aparece com relativa constância nas refeições, talvez pela facilidade com que é preparado, não exigindo muito esforço e tempo da cozinheira. Mas a confecção da carne de macaco e de tracajá merece alguns cuidados.

Macaco Assado

Retalha-se em sentido vertical a perna do macaco e põe-se para assar nas brasas. Se desejar, antes retira-se o couro e passa-se sal na carne.

Tracajá Assado

Após retirar os órgãos internos do animal, coloca-se o casco sobre as brasas com a parte aberta para cima. Ou então, retira-se o pescoço, assa-se o tracajá inteiro e depois abre-se, tirando o "fato". Corta-se o pescoço para o intestino não estourar dentro do casco. Serve-se o tracajá no casco, quente.

7. Limpeza de Lagartas

São muitas as variedades de lagartas com que confeccionam sopas (*pa-sa*), tais como, a da seringueira, a da palmeira jarina, a do jaracatiá e mais sete espécies de lagartas não identificadas. Há aquela que se desenvolvem no interior de tronco podre e de coco, e outras que se alimentam de folhas de certas árvores. Algumas lagartas recebem um tratamento diferenciado na hora do preparo.

1. Retira-se a massa esverdeada do interior das lagartas da seringa (*chiriga srena*), empurrando-a com um estilete em direção à cabeça.
2. Outra espécie de lagarta da seringa chamada *roã srena*, a da jarina, a do jaracatiá e mais seis não identificadas, após lavadas, colocam-se vivas numa panela com água para cozinhar.
3. A mulher pode também, depois de lavar as lagartas de jarina, no rio, dar-lhes um nó para não se dissolverem integralmente durante o cozimento.

8. Cozimento de Vegetais

Alguns vegetais precisam de cuidados antes e durante o seu cozimento na água (*tococá*). Começamos pela banana-pacovão, a mais empregada na cozinha Marúbo.

Tira-se a casca dura da pacovão verde com a ponta do terçado ou com os dentes. Dobra-se um pedaço da casca ao meio para raspar a banana, retirando o seu "leite" (gosma?). Quebra-se ao meio a pacovão, friccionando as extremidades partidas. (Um informante justificou este ato, dizendo, que era para ficarem lisas e bonitas). Depois arrumam-se bem os pedaços das bananas no interior da panela, põe-se água e cobre-se com suas próprias cascas. Este tipo de cobertura é a preferida para cozinhar qualquer variedade de banana e de macaxeira – (Figura 10).

Ao cozinhar banana-pacovão madura, na água, a mulher forra com a casca da pacovão a reentrância do fundo da panela (cônico). Desconhecemos o significado deste procedimento culinário, talvez seja para não se queimarem as bananas.

Para a macaxeira ficar bem cozida e "enxuta", apesar de ser feita em forma de *tococá*, faz-se do seguinte modo:

Coloca-se no interior da panela um estrado de varetas improvisado, acima do nível da água para não "empapar" as macaxeiras. O estrado constrói-se com dois ou três pedaços de cana-de-açúcar ou com sua casca, ou com manivas de macaxeira. A altura do estrado gradua-se de acordo com a quantidade de macaxeira a ser cozida. Põem-se os pedaços mais grossos em primeiro lugar. Se eles forem muitos grossos, partem-se ao meio, no sentido longitudinal. Tampa-se a panela com folha de bananeira (Figura 11). Se for necessário pôr mais água durante o cozimento, destampa-se a panela e depois recoloca-se a mesma tampa.



Figura 10 – Retirada do “leite” da banana-pacovão verde. A panela com as bananas já está pronta para ir ao fogo, após ser coberta com as cascas da banana. Maloca de Lau-ro, Rio Ituí. Maio de 1978.



Figura 11 – Panela com pedaços de macaxeiras aguardando ser tampada com folha de bananeira para ser levada ao fogo. Maloca de Paulo, Rio Ituí, Maio de 1978.

9. Esfarinhamento

As sopas (*pasa*) são engrossadas com massas de vegetais preparadas na hora, como a de banana-pacovão. Há outras que podem ser guardadas por poucos dias e serem empregadas em vários pratos.

Receita de Massa de Banana

Para se obter a massa de banana-pacovão (a de inajá ou a de maçã são usadas quando há escassez daquela) verde e crua, descasca-se a metade dela e raspa-se com colher, colocando a massa num prato. Pode-se acrescentar um pouco de água e mexer. A massa cozinha rapidamente, cerca de um minuto. (Figura 1).

A massa de macaxeira é conseguida das seguintes formas:

1. Rala-se a macaxeira descascada na raiz de paxiúba ou num ralo de lata, dentro do cocho-canaletê. Esta massa chama-se *atsa poyô*.
2. Deixam-se as macaxeiras descascadas de molho, na água, por quatro dias e depois trituram-se no canaleta. A massa fica com sabor azedo.

Para se fazer a massa de milho (*srequi poyô*), exige-se mais trabalho da cozinheira. Há duas maneiras de se obter a farinha de milho:

1. Após molhar os grãos de milho duro, colocam-se no canaleta e trituram-se. Depois do primeiro tritramento, peneira-se a farinha grossa e torna-se a triturar, peneirando novamente e jogando fora o re-fugo. O segundo peneiramento é opcional. Umedece-se a farinha para transformá-la em massa.
2. Trituram-se os grãos de milho secos e peneiram-se; os grãos mal partidos colocam-se de molho numa bacia. Os detritos que boiam nela, jogam-se aos animais. A massa de milho fica pouco pastosa, mas se desejar, põe-se um pouco d'água.

A massa de babaçu (*côta poyô*) é de preparo mais demorado.

Retira-se o caroço do babaçu, batendo com um porrete. Colocam-se as polpas numa cesta e deixam-se de molho na água corrente do igarapé ou rio, durante 15 a 30 dias, para desaparecer o sabor amargo. Posteriormente, trituram-se as polpas no canalete ou esmilhagam-se com as mãos, formando uma massa. Tiram-se as fibras mais grossas que nelas permaneceram. Guarda-se a massa numa vasilha de cerâmica coberta com folha de bananeira. Retiram-se apenas as porções de que se for precisando no decorrer dos dias. Com o tempo a massa escurece, por isso, mexe-se bem na hora de utilizá-la.

Tanto a massa do “ pão ” como a da pamonha são enroladas em folhas de bananeira. Estas preparam-se assim:

Com antecedência, fazem-se pedaços da folha de bananeira, de tamanho iguais, colocando-se ao lado da cozinheira para fazer os invólucros (Figura 5). Para amarrar a “trouxa” de massa, passa-se a folha rapidamente ao fogo para amolecer, destiando-se em tiras.

O “ Pão ” além de ser preparado com as massas citadas anteriormente, também é feito com polvilho (*atsa tame*), cuja técnica de obtenção é a seguinte:

Rala-se a mandioca ou macaxeira especialmente para extrair o polvilho ou aproveita-se o caldo que escorre da massa que está prensada para fazer farinha. No primeiro caso, coloca-se água, na massa e extrai-se o sumo, comprimindo pequenas porções nas mãos sobre um pano para ir coando-o. No dia seguinte, joga-se fora a água, lavando a massa numa bacia de cerâmica (panela grande ou bacião) e deixa-se secar ao sol durante três a quatro dias. Esta última etapa do processamento do polvilho é a mesma para as duas modalidades citadas.

10. Óleo de Babaçu

As amêndoas do babaçu entram na composição de alguns pratos, inclusive seu óleo pode ser usado em frituras (raramente). Há uma técnica fácil para extrair as amêndoas e o óleo do babaçu:

Bate-se uma fruta contra a outra para soltar a polpa. Colocam-se os *cocão* no chão partindo-os em pedaços com terçado. Com a sua ponta, extraem-se as amêndoas dos orifícios. Usa-se para acompanhar outros pratos nas refeições; mistura-se na comida ou come-se como guloseima. Ou então, tritura-se no canalete e cozinha-se a sua massa numa panela com água, extraíndo o óleo.

ESTRATÉGIAS CULINÁRIAS

A mulher Marúbo dedica grande parte do seu tempo à cozinha, no preparo dos pratos, por isso desenvolveu técnicas estratégicas para reduzir sua permanência junto ao fogo doméstico. Esse procedimento racionaliza suas atividades e permite fazer maior número de pratos, além de economizar lenha e panela na confecção dos alimentos.

É comum se observar nas malocas, a cozinheira colocar, na panela, pacovões maduras e logo a seguir as verdes e a água. Após cozinhar, em *tococá*, separa as bananas verdes; e faz mingau (*motsá*) com as maduras e com o caldo do cozimento. (Figura 12).



Figura 12 – Pratos preparados para serem servidos: na panela, mingau de banana-pacovão; e no prato, bananas-pacovões verdes. Jirau de Mário Marúbo, Rio Ituí, Maio de 1978.

Ao se cozinhar a carne de macaco-preto ou de queixada para fazer sopa, pode-se acrescentar, na panela, o intestino destes animais amarrado em penca. Posteriormente, a cozinheira, retira-a da sopa e serve-a quente, em vasilha separada. O mesmo procedimento (em penca) usa-se para com os peixes miúdos e os sapos *txaqui* (com ovas), quando cozidos na água (*tococá*). O aproveitamento da mesma panela ao se fazer *tococá*, também ocorre com a carne de veado, ao se cozinhar junto coração, bofe ou intestino e depois, separando-o das carnes.

Normalmente, não se usa toda a carne da caça crua no dia em que os caçadores a trazem à maloca, reservam-na para comerem no dia seguinte. Para isso, salga-se, por exemplo, a barrigueira da paca, pendurando-a num cipó perto do fogo doméstico; ou então se fazem bifes e tiras de couro (pelanca) de certos animais e salgam-nos. A técnica de salgamento foi adotada dos regionais, sendo registrado o seu uso em 1982/83.

Há outra maneira de se preservar a carne fresca, perecível: cozinha-se parcialmente na água (*tococá*) para não estragar; posteriormente, termina-se de cozinhar a carne na hora de preparar os pratos. Este processo comumente emprega-se com carne de queixada.

Guarda-se a carne pronta para comer em outras ocasiões, se for cozida na água (*tococá*) uma quantidade maior. Depois separa-se uma porção e pendura-se perto do fogo para conservá-la. Assim, a cozinheira procede com a carne de paca e com a de anta (amarra-se de 2 em 2 pedaços de carne de anta, formando pencas). Como não é hábito comer alimento frio, ao se servir a carne na refeição, ela é esquentada sobre as brasas (*sroya*), como no caso da carne de caititu, de anta (carne ou couro, este precisa ser molhado antes de ser aquecido e depois raspam-se as cinzas que aderiram nele) e do veado (tórax, bofe e carne moqueada).

Somente moqueiam a carne, quando realizam caçada coletiva e abatem bastante caça. Para conservá-la por três dias, há necessidade de ser requeentada na "churrasqueira", periodicamente. O método tem suas vantagens: pelo fato da carne estar sempre quente, evita-se que apodreça; evita-se também que a mosca varejeira ponha ovos ou se multiplique; e que a carne tenha mau cheiro. Após o requeentamento, ela retorna à cesta que se encontra na trave frontal do compartimento familiar, onde recebe fumaça de fogo doméstico, que dificulta que se estrague mais rapidamente. Em compensação, após algum tempo, a carne fica desidratada, dura e sem gosto. Apesar de todos os cuidados, às vezes a carne entra em processo de deterioração. Mesmo assim, ela e as larvas são comidas, sem que provoquem distúrbios fisiológicos.

Raramente moqueiam peixes (com escamas), só o fazem quando realizam pescarias coletivas e a quantidade deles é grande. Em certas malocas salgam o peixe retalhado para comerem no outro dia, pois é facilmente perecível. Quando não cozinham todo o peixe na hora em que chegam à maloca,

dentro de pouco tempo começa a exalar um odor de podre. O peixe que sobrar de uma refeição, a cozinheira reaproveita na outra: o peixe assado esquentase nas brasas, na "churrasqueira", ou se faz em caldo apimentado.

O óleo extraído de certos animais de caça dá oportunidade para a mulher compor pratos simples e mais complexos. O óleo de macaco-preto é ideal para acompanhar banana-pacovão ou inajá, verde cozida e descascada, durante uma refeição. O óleo também pode ser servido de outras formas:

Assam-se bananas-pacovões na brasa. Esmigalham-se com as mãos e mistura-se gordura derretida de queixada. Ou então, coloca-se o óleo num prato para os comensais molharem a banana inteira, cozida ou assada.

Reaproveitar o alimento da refeição anterior é uma característica da cozinha Marúbo, que a mulher explora freqüentemente. Como por exemplo:

Aumentar-se a sopa de galinha de macaxeira, colocando mais massa "adormecida" para engrossar bem o caldo. Se houver pedaços de galinha cozida, põem-se na sopa.

As sobras de alimentos são devidamente protegidas com tampas, folhas ou colocadas em cestas para evitar que as moscas verejeiras pousem sobre elas, ou que animais domésticos venham comê-las, provocando doenças em quem as consumir.

Se sobrar pouca caçuma de banana (*mani waca*), a cozinheira põe água para aumentá-la, apesar de modificar sua consistência e sabor.

A pamonha é um prato popular entre os Marúbo. Para ser comida após esfriar, esquentase sobre as brasas ou no moquém, mas antes retira-se a folha que a envolve. É comum comerem pamonha, molhando-a no caldo de pimenta esmigalhada.

Um prato raro que se faz com sobra de macaxeira cozida, fria e esmigalhada, é uma pasta com mel de abelha jatafra. Nunca o vimos nas malocas.

As bananas cozidas que restaram de uma refeição são transformadas em mingaus pastosos; pastas de banana madura ou verde em que se pode acrescentar um pouco de água fria; pasta de pacovão-verde com suco de pimenta; pasta com pacovão maduro e mel de abelhas arapuá, uruçú ou *mano*; ou outras formas. Numa viagem, a mulher aproveita inajás verdes, cozidas e frias, esmigalhando-as; acrescenta sal e suco de pimenta formando bolas grandes. Esta pasta come-se mais tarde durante a viagem.

Independente do tipo de banana e de sua maneira de apresentação à mesa, ela está sempre presente nas refeições, pois constitui o alimento adequado para acompanhar os pratos, sejam eles carne, milho, pupunha, sopa, farinha de mandioca etc.

O sal (*catxi*) industrializado está se tornando um condimento freqüente no preparo de certas comidas. Ele é adquirido através de regatões civilizados e de índios e, mais raramente, na cantina da Missão Religiosa. A utilização do sal é racionada. A cozinheira não o coloca na panela do alimento em cozimento, mas num prato com ou sem caldo de pimenta e/ou prato de alimento já servido na refeição. Quando o sal escasseia (é de propriedade individual), ela diminui a quantidade ou deixa de usá-lo. É comum fazerem refeições sem ter sal e ninguém reclama a sua falta.

O sal tem a finalidade também de conservar os alimentos perecíveis. Por isso, a técnica de salgamento é empregada nos ovos crus de tracajá e de tartaruga, quando coletados em grande quantidade. Registramos três modalidades de salgamento e uma de dessalgamento:

1ª modalidade: espalham-se na areia os ovos com sal; depois de secos pelo sol, colocam-se num paneiro (cesto com tramas abertas) e salgam-se outra vez.

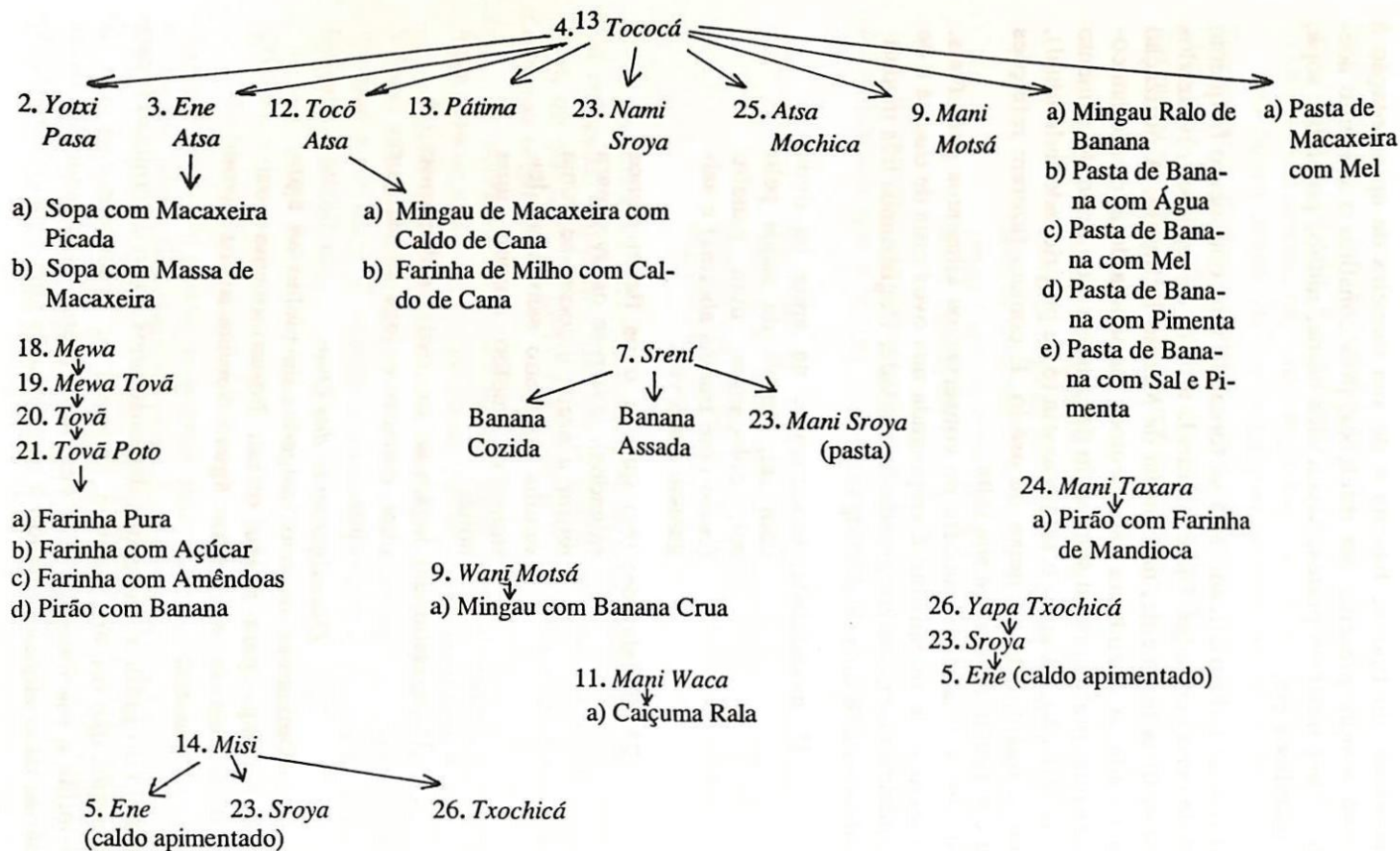
2ª modalidade: (em que os ovos ficam menos salgados): lavam-se os ovos para retirar a areia; colocam-se numa vasilha contendo salmoura; deixam-se de molho durante uma noite.

3ª modalidade: lavam-se os ovos, colocam-se num paneiro e joga-se sal por cima.

Dessalgamento dos Ovos

Deixam-se os ovos salgados de molho na água limpa para retirar o sal. Posteriormente cozinham-se em outra água. Servem-se os ovos quentes.

Por meio do gráfico a seguir, demonstramos como determinadas categorias de pratos dão origens a outros. Dentre estas, destaca-se o *tococá*, que mais possibilita a sua transformação em vários pratos, facilitando as atividades culinárias da cozinheira, devido à economia de tempo na elaboração dos mesmos.



¹³Os números indicam as sub-unidades que tratam dos pratos por eles assinalados.

Não existe refugio ou desperdício na cozinha Marúbo. Tudo é aproveitado pela cozinheira ou pelas *criações* domésticas. Se a quantidade de algum alimento (banana, pupunha, macaxeira etc.) que sobrou da refeição não for suficiente para ser reelaborado, aquele é jogado aos animais (cachorro, porco, galinha, pato)¹⁴. As cascas dos vegetais (banana, macaxeira, pupunha), os bagaços retirados no peneiramento do preparo das caçumas e as fibras dos cocos de tucum e jarina, a mulher os leva à periferia do pátio externo da maloca para alimentar os animais (soltos e em “currais”) e com o que restar, aduba o solo. Nesse lugar que também colocam as cinzas dos fogos domésticos, plantam pés de tabaco e fazem viveiros de pupunhas. Os bagaços (*wanĩchepo*) que resultaram da confecção da caçuma de pupunha são guardados dentro de painéis grandes de cerâmica para servirem de criatório da larva comestível *wanĩ cotsa*). As larvas são preparadas da mesma maneira que as lagartas.

A maioria dos ossos dos animais comidos são expostos na entrada, acima ou aos lados da porta principal da maloca (*repã*), ou em frente a ela, no pátio externo. O motivo é demonstrar a fartura existente na maloca, a habilidade e a destreza de seus caçadores e pescadores. Mas há um cuidado metódico com a cabeça de macaco, antes de ser exibida: esta normalmente não é assada para não estragar os dentes, que são extraídos para serem utilizados na confecção de colares de criança do sexo masculino (Montagner Melatti 1986).

Temos certeza que o leitor, ao terminar de ler as receitas e o modo de prepará-las, ficou tentado a pôr algumas delas em prática. Realmente, descrevemos pratos deliciosos mesmo para o paladar mais exigente de um civilizado. Além disso, a cozinha Marúbo prima pela higiene dos alimentos e dos equipamentos com que os prepara. Isto derruba alguns preconceitos errôneos sobre a cozinha indígena, segundo os quais é suja, mal preparada a comida, usa carnes de animais carnívoros ou peçonhentos. Enfim, uns verdadeiros selvagens, uns quase-animais, em se tratando do aspecto de alimentação.

Esperamos ter transmitido ao leitor alguns conhecimentos, que lhe permitam entender e encarar melhor a cozinha indígena, como uma especialidade de sociedades diferenciadas culturalmente. Cada uma delas elabora seus produtos de acordo com seus padrões culturais, explorando sabiamente o meio ambiente em que vive e usando uma técnica adequada. Não é o emprego de uma tecnologia sofisticada que faz uma cozinha mais requintada ou mais famosa que a outra, mas são os ingredientes que a compõem e que são ditados pela cultura de quem os transforma em pratos apetitosos e em finas iguarias.

¹⁴ Normalmente galinhas, porcos e patos são criados para serem vendidos aos regatões ou aos missionários.

AGRADECIMENTOS:

Agradecemos ao Prof. Julio Cesar Melatti e a Prof^a Berta Ribeiro pelas sugestões e críticas ao trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- LÉVI-STRAUSS, Claude. 1968. "Le Triangle Culinaire" *L'Arc*, (26): 19-29.
- MONTAGNER MELATTI, Delvair. 1986. "Simbolismo dos Adornos Corporais Marúbo". *Rev. Mus. Paul.* 31:7-41.
- MONTAGNER MELATTI. 1987. "A Cozinha Marúbo: A Arte de Comer e Beber". *Rev. Mus. Paul Nova Ser.* São Paulo, 32:29-71.
- VELTHEM, Lúcia H. van. 1986. "Equipamento Doméstico e de Trabalho". In: *Suma Etnológica Brasileira. Tecnologia Indígena*, Petrópolis, Vozes/FINEP. V.2, p.95-108.

APÊNDICE

ORIGEM ANIMAL

Nomes Vulgares

MAMÍFEROS:

Anta
Caititu (porquinho)
Capivara
Macaco-Barrigudo
Macaco-preto
Paca
Porco doméstico
Quatipuru
Queixada
Ratão
Tatu-canastra
Tatu-galinha(?)
Veado-galheiro

Nomes Científicos

Tapirus terrestris
Tayassu tajacu
Hydrochoerus hydrochoeris
Lagothrix logotricha
Cebus apella ou *erxleben* (?)
Agouti paca
Artiodáctilos
Sciurus L.
Tayassu pecari
Kannabateomys amblyonyx (?)
Priodontes giganteus
Dasypus novemcinctus
Odocoileus virginianus

continua...

APÊNDICE

ORIGEM ANIMAL (continuação)

Nomes Vulgares

Nomes Científicos

PEIXES

Arraia
Aruanã
Cascudo
Curimatã
Matrinção ou matrinchã
Pacu
Piranha
Pirarucu
Poraquê
Surubim
Trafra

Rojdeos
Osteoglossum bicirrhosum
Plecostomus sp e pterygoplichthys aculeatus (?)
Prochilodus
Brycon hilarii
Colossomo bidens (?)
Serrasulmus spipopleura
Arapaima gigas
Electrophorus electricus
Pseudoplatystoma
Hoplias malabaricus

AVES

Arara Azul
Arara Canindé
Cujubim
Galinha Doméstica
Jacamim
Jacu
Maracanã
Mutum
Nambu
Tucano

Anodorhynchus hyacinthinus
Ara arauna
Cravideo
Cravidae
Psophiidae
Cravidae
Ara severa
Cravidae (Mitu mitu?)
Tinamideos
Ramphastos vittelinus (?)

RÉPTEIS

Jabuti
Jacaré
Lagartixa
Tartaruga

Testudo tabulata
Crocodylia ou Melanosuchus niger (?)
Hemidactylus mabouya (?)
Podocnemis expansa

INSETOS

Abelha arapuá
Abelha jataí
Abelha uruçú
Formiga-saúva
Lagarta
Lagarta da pupunha

Trigona
Trigona jaty
Melipona
Atta sexdens
Lepidoptera
Diptera Sradmyidae Hermetia

INVERTEBRADO

Caramujo aruá

Strophocheilus

APÊNDICE

ORIGEM VEGETAL (conclusão)

Nomes Vulgares

CULTIVADAS:

FRUTAS

Abacate
Abacaxi
Banana-inajá
Banana-maçã
Banana-pacovão
Banana-roxa
Limão
Mamão
Pupunha

TUBÉRCULOS

Batata-doce
Cará-do-mato
Inhame
Macacheira ou Mandioca Brava
Mandioca mansa

OUTROS

Cana-de-açúcar:
Jerimum
Milho

TEMPEROS

Açafrão
Coentro
Pimenta

SILVESTRES

Açaí
Babaçu ou cocão
Bacaba
Buriti
Jarina
Orelha-de-pau
Patauá
Piaçaba
Tucum

Nomes Científicos

Persea americana
Ananas sativus
Musa violacea L.
Musa violacea L.
Musa paradisiaca
Musa violacea L.
Citrus limonum
Carica papaya
Guilielma speciosa

Ipomoea batatas
Dioscoreáceas
Dioscorea
Manihot Esculenta Cranz
Manihot Dulcis

Saccharum officinarum
Curcubita
Zea mays

Curcuma longa
Eryngium foetidum L.(?)
Piperácea

Euterpe oleracea
Orbygnia speciosa
Oenocarpus
Mauritia vinífera
Phytelephas macrocarpa
Poliporáceo
Oenocarpus bataua
Leopoldinia piassaba
Bactris setosa