Peixes e Pesca

Conhecimentos e Práticas entre os Povos Indígenas

do Baixo Oiapoque, Amapá

A publicação "Peixes e Pesca: Práticas e Conhecimentos entre os Povos Indígenas do Baixo Oiapoque" resulta de um longo processo colaborativo e de pesquisa compartilhada, que envolveu a equipe de pesquisadores indígenas do Museu Kuahí em Oiapoque, lideranças, pescadores (as) e conhecedores (as) das tradições nas aldeias dos Povos Karipuna, Galibi-Marworno, Palikur e Galibi Kali'na além da etno-ecóloga Pauline Laval. Contou ainda com o apoio da FUNAI regional, das equipes do Iepé – Instituto de Pesquisa e Formação Indígena, em Oiapoque e São Paulo e do Programa de Documentação de Acervos Culturais Indígenas do Museu do Índio- RJ/ UNESCO.

A pesquisa revelou conhecimentos sofisticados sobre os ecossistemas da região, a grande variedade de peixes, as inúmeras armas e estratégias para capturar diferentes espécies, assim como a riqueza e beleza das narrativas relativas ao ciclo das chuvas, aos calendários e às relações entre humanos e seres do mundo aquático que acompanham esta atividade.

Peixes e Pesca

Conhecimentos e Práticas entre os Povos Indígenas

do Baixo Oiapoque, Amapá

O *Iepé* é uma organização sem fins lucrativos, fundada em 2002, com o objetivo de contribuir para o fortalecimento cultural e político e para o desenvolvimento sustentável das comunidades indígenas que vivem no Amapá e norte do Pará, proporcionando-lhes assessoria especializada e capacitação técnica diversificada, para que se organizem e possam enfrentar, de forma articulada, os desafios crescentes que se colocam hoje às suas comunidades e organizações, para a defesa de seus direitos e interesses.

Conselho Diretor: Lux Boletiz Vidal (Presidente), Marina Kahn (Tesoureira) e Lúcia Hussak van Velthem (Secretária)

Conselho Editorial: Denise Fajardo, Dominique Tilkin Gallois, Luis Donisete Benzi Grupioni, Lúcia Hussak van Velthem e Lux Boelitz Vidal

Coordenador Executivo: Luis Donisete Benzi Grupioni

Coordenador Executivo Adjunto: Décio Horita Yokota

Coordenadora do Programa Oiapoque: Rita Becker Lewkowicz

Equipe do Programa Oiapoque: Ana Paula Nóbrega da Fonte, Gina Marcela da Silva Feitosa, Juliana Licio e Sullivan Clécio do Canto

Assessoria Antropológica ao Programa Oiapoque: Lux Boelitz Vidal

Para saber mais sobre o Iepé consulte www.institutoiepe.org.br

Escritório São Paulo
Rua Professor Monjardino, 19
Vila Sônia CEP 05625-160
São Paulo – SP
Tel: (11) 3746 7912
(11) 3569 4973
(11) 3569 4936

Escritório Oiapoque
Rua Lélio Silva, 91
Altos CEP 68980-000
Oiapoque – AP
Tel: (96) 3521 3228
(96) 98103 1111

Iepé Macapá
Rua Leopoldo Machado, 640
Jesus de Nazaré CEP 68908-120
Macapá – AP
Tel: (96) 3222 2400
(96) 3223 7633
(96) 3223 2052

Iepé Santarém
Rua Silverio Sirotheau, 1235
Centro CEP 68005-050
Santarém – PA
Tel: (93) 98100 0158

Iepé

Peixes e Pesca

Conhecimentos e Práticas entre os Povos Indígenas do Baixo Oiapoque, Amapá

Pesquisadores Indígenas do Museu Kuahí,
Pauline Laval e
Lux Vidal

2018

© Iepé, 2018

Peixes e Pesca

Conhecimentos e Práticas entre os Povos Indígenas do Baixo Oiapoque, Amapá

Pesquisadores Indígenas do Museu Kuahí
Ariana dos Santos
Bruna dos Santos Almeida
Cláudia Renata Lod Moraes
Cleníuria Narciso Monteiro
Davi Felisberto dos Santos
Diena Macial Sfair
Dilziane Labontê Orlando
Doriédson dos Santos
Edson Iaparrá Narciso
Enildo Batista Forte
Fabrício Narciso dos Santos
Hélio Ioiô Labontê
Ieda Figueiredo Narciso
Jaizinho Maurício Monteiro
Maria Leucy dos Santos
Maria Tereza Cristina Jeanjaque
Priscila Barbosa de Freitas
Sandra Vidal da Silva
Sidney Vidal da Silva

Organização
Pauline Laval
Lux Vidal

Colaboração
Anne Courtois Vidal
David Green
Luis Donisete Benzi Grupioni
Luísa Velentini
Marina Gouvêa Rabello
Patrícia de Almeida Zuppi

Projeto gráfico, capa e editoração:
Renata Alves de Souza | Tipográfico Comunicação

Realização

Parceria Institucional

Apoio

sumário

6 Apresentação

18 História da pesquisa

33 Os Povos Indígenas do Oiapoque

36 Histórias exemplares

46 Importancia de estudar a pesca

58 Calendários de pesca

80 Lugares de pesca

104 Os peixes

136 Relações entre humanos e o mundo aquático

150 As artes de pesca

184 Presença dos peixes na culinária e nas artes

200 Manejo da pesca

230 Anexos

251 Bibliografia

Apresentação

Lux Vidal

Pauline Laval

Anne Courtois Vidal

A presente publicação "Peixes e Pesca: Conhecimentos e Praticas entre os Povos Indígenas do Baixo Oiapoque" é o resultado de um longo processo colaborativo e de pesquisa compartilhada, que envolveu a equipe de pesquisadores indígenas do Museu Kuahí em Oiapoque, lideranças, pescadores e conhecedores das tradições nas aldeias dos povos Karipuna, Galibi-Marworno, Palikur e Galibi-Kali'na, a etno-ecóloga Pauline Laval e Lux Vidal, coordenadora da proposta.

Contou ainda com o apoio da FUNAI regional, das equipes do Iepé - Instituto de Pesquisa e Formação Indígena, em Oiapoque e São Paulo, e do Programa de Documentação de Acervos Culturais Indígenas do Museu do Índio – RJ / UNESCO.

Plano de valorização das técnicas e saberes tradicionais

Em agosto de 2009, realizou-se a apresentação do Plano de Vida dos Povos e Organizações Indígenas de Oiapoque, no auditório da Fortaleza de São José de Macapá. Na ocasião, em diálogo com Maria Dorotea de Lima (Superintendente Regional do Pará e Amapá do Instituto do Patrimônio Histórico e Arstístico Nacional - IPHAN) surgiu a proposta de criação de um Plano de Salvaguarda das técnicas tradicionais de produção de farinha e da pesca. As duas atividades são absolutamente fundamentais para os Povos Indígenas do Oiapoque e estão intimamente relacionadas à estrutura social, organização do trabalho, relações e redes sociais, processamento dos produtos, alimentação e comercialização. Por outro lado, relacionam-se à cosmologia e toda uma dimensão simbólica relativa à água, às chuvas e à renovação da natureza e dos produtos que ela proporciona, o que se verifica também nos mitos, narrativas e rituais. Esta proposta se adequava totalmente ao Plano de Vida, do qual constam as diretrizes relacionadas à produção agrícola, às atividades de pesca, mas também ao desenvolvimento sustentável, educação, cultura e saúde.

Entre 2010 e 2012, realizou-se a primeira parte deste projeto, voltada ao tema da produção da farinha de mandioca, dividida em vários momentos, visando a formação de pesquisadores indígenas. Uma primeira oficina foi dedicada à pesquisa, ao levantamento e organização dos dados sobre a roça, a produção da farinha e os conhecimentos e técnicas associados, à produção por parte dos índios, de textos e imagens (desenhos e fotografias), o que, posteriormente, resultou em duas publicações: um caderno de circulação interna para as comunidades indígenas (A Roça e o Kahbe – 2011) e um folder de divulgação, com tiragem de três mil exemplares. Uma segunda oficina foi dedicada ao preparo de uma exposição sobre o tema pesquisado, com orientação teórica e prática de Anne Vidal, artista plástica e cenógrafa, incluindo maquetes e a discussão sobre possíveis soluções expográficas. A terceira oficina foi totalmente consagrada à montagem da exposição. Esta foi inaugurada oficialmente em dezembro de 2012, com representantes do IPHAN que apoiou a mostra, Iepé, Museu Kuahí, comunidades indígenas e Secretaria de Cultura do Amapá.

Estavam também presentes todos os participantes do 2º Encontro Transfronteiriço "Museus da Amazônia em Rede", realizado naquela ocasião na cidade de Saint Georges de l'Oyapock, na Guiana Francesa. A visita ao Museu Kuahí, para a inauguração da exposição "A Roça e o Kahbe: a produção de farinha no Oiapoque" fazia parte do programa oficial deste Encontro, com a participação de inúmeros profissionais da área da Cultura e da Museologia no Brasil, Guiana Francesa, Suriname e Guiana. Esta exposição, além de estar voltada para a população indígena, se dirigiu também à população urbana oiapoquense e especialmente às escolas públicas e privadas, com acompanhamento e atividades educativas. Os turistas visitantes também foram numerosos.

Pesquisar e documentar de forma participativa

Acervo Museu Kuahí

Os primeiros passos da pesquisa "Peixes, Pesca e Conhecimentos" iniciaram no mês de maio de 2013, com uma oficina preparatória no Museu Kuahí, quando foram discutidos os objetivos, a metodologia e as estratégias a serem seguidas, assim como os resultados esperados: uma publicação, um folder, um banco de dados e, especialmente, uma grande exposição.

Naquela ocasião, como introdução ao tema, os pesquisadores indígenas do Museu escreveram pequenos textos sobre a importância e o sentido de um levantamento dos recursos pesqueiros na região e sobre os conhecimentos que cada um possuía com relação a esta atividade, além de relatar experiências e sentimentos pessoais, já que eles também praticavam e ainda praticam a pesca em suas aldeias.

Se a pesca, segundo os índios, é mais "fácil e divertido" do que o trabalho pesado da roça e do processamento da mandioca, a pesquisa sobre este tema se revelou mais complexa e extensa, envolvendo conhecimentos sofisticados sobre os diferentes ecossistemas da região, a grande variedade de peixes, as inúmeras armas e estratégias para capturar as diferentes espécies, assim como a riqueza e beleza das narrativas relativas ao ciclo das chuvas, aos calendários e às relações entre humanos e seres do mundo aquático que acompanham esta atividade. Entre os meses de agosto de 2013 e junho de 2014, a equipe do Museu Kuahí realizou seis viagens em todas as aldeias e principais lugares de pesca das Terras Indígenas (TIs) da região. A cada vez um grupo de quatro a cinco pessoas foi formado, permitindo a vários membros do Kuahí participar das pesquisas de campo. Haviam elaborado um roteiro preliminar sobre os diferentes temas a serem abordados e decidiu-se que, na medida do possível, os nomes dos peixes e dos instrumentos de pesca fossem registrados nas diferentes línguas faladas na região: o português, o patoá e o palikur.

A participação e orientação qualificada de Pauline Laval, que acompanhou as pesquisas de campo e oficinas no Museu Kuahí, durante estes dois anos, em vários períodos, foi de suma importância para o bom andamento deste projeto.

As diferentes etapas do projeto foram realizadas nas aldeias com a participação da população local e no Museu Kuahí, durante várias oficinas (vide págs. 24 e 25), com a participação de pessoas das aldeias, conhecedoras de todos os aspectos relativos ao tema.

Em julho de 2014, a equipe do Museu realizou um trabalho intenso de transcrição dos registros. Para os depoimentos em palikur, os mais difíceis por causa da complexidade da língua, contou-se com o apoio do líder

Nilo Martiniano, grande conhecedor do tema em pauta, e de sua filha Dilzane, que também se incumbiu das traduções para o português.

A seguir os membros da equipe se repartiram em grupos, começando a escrever textos curtos sobre os diferentes temas abordados na pesquisa.

Acervo Museu Kuahí

Um grande tempo foi dedicado ao estudo das características dos principais peixes da região, aos inúmeros artefatos de pesca descritos minuciosamente um por um, à indicação dos lugares de pesca a partir de mapas antigos produzidos nos anos 90 e de mapas recentes, como foi o caso para o rio Urucauá e o igarapé Juminã. A equipe produziu ainda inúmeros desenhos e organizou o acervo fotográfico das pesquisas em campo.

Durante esta etapa, deu-se ênfase aos processos de registro e sistematização dos dados, tendo em vista promover a ampla divulgação dos resultados das pesquisas para um público indígena e não indígena e apoiar iniciativas das comunidades e associações, voltadas para a valorização, o fortalecimento e a promoção de suas práticas e conhecimentos.

Em setembro-outubro de 2014, foi realizado um Seminário no Museu Kuahí que, além dos pesquisadores indígenas, contou com a participação de pescadores e pescadoras de diferentes regiões das TIs,

índios mais idosos, conhecedores de costumes antigos e de narrativas relativas à cosmologia indígena, rica em dados climáticos e ecológicos. Estavam também presentes dois estagiários palikur, estudantes em Oiapoque e bolsistas da UNESCO/Museu do Índio, que atuaram no Museu, além de dois jovens karipuna, residentes nas aldeias, convidados a conhecer melhor o Museu e as pesquisas nele desenvolvidas. Houve assim uma interação contínua entre várias gerações.

Foi decidido na ocasião, que estes seminários seriam em homenagem ao Sr. Wet (Antônio dos Santos), xamã e artesão palikur, presente o tempo todo, muito ativo, exímio historiador indígena e escultor de reconhecido talento. Outra participação importante foi a do Sr. Manoel Labonté, frequentador e colaborador assíduo do Museu desde a sua inauguração em 2007.

Uma atenção especial foi dada à elaboração dos mapas e calendários de pesca. Nesta ocasião a equipe do Kuahí e pessoas convidadas se dividiram em grupos por etnias, já que cada região possui suas especificidades, também expressas em línguas diferentes. Tanto neste Seminário como nos seguintes, os participantes e convidados tiveram a oportunidade de discutir sobre os diferentes temas, acrescentando ou alterando dados e elaborando textos e ilustrações para compor as publicações e a exposição.

Anne Courtois Vidal

Alguns membros da equipe do Museu fizeram uma apresentação oral e uma avaliação sobre as etapas das pesquisas nas aldeias, enquanto experiência pessoal, descobertas e desafios. Uma atividade dinâmica, muito apreciada por todos e cheia de comentários.

Em destaque as entrevistas com alguns caciques das principais aldeias sobre questões relativas ao manejo das atividades pesqueiras. Para a captura de certas espécies, especialmente o pirarucu e os tracajás, existem regras de restrição da pesca, atividades de preservação e um esforço árduo e contínuo de conscientização da população sobre o tema. Por exemplo, é proibido vender produtos da pesca fora das TIs. Devido à formação de grandes aldeias, à sedentarização, invasões e atividades predatórias, existe uma preocupação com o futuro e de como assegurar a sustentabilidade, proteção e preservação dos recursos pesqueiros, especialmente em certas áreas vulneráveis, como o Igarapé Juminã no estuário do rio Oiapoque, no Encruzo, perto da embocadura do rio Uaçá e Curipi e ainda na região sul do território, fronteira com empreendimentos e assentamentos rurais.

Interessante notar que práticas particulares de cuidados e limpeza evidenciam a existência de formas de domesticação e manejo tradicionais do espaço aquático, especialmente no que diz respeito a certos lugares e a seus donos espirituais. Há inúmeras narrativas sobre as teorias nativas das relações entre humanos e o mundo aquático que abordam o tema da preservação das espécies. Foram registrados depoimentos sobre a culinária e tabus alimentares assim como a presença simbólica dos peixes na arte gráfica e em inúmeros e belos artefatos.

Na última oficina, em abril de 2015, foram discutidas as ideias sobre a exposição. Houve uma avaliação das exposições anteriores, apontando as diferenças curatoriais e cenográficas, de forma a destacar elementos peculiares ao tema da pesca. Isso permitiu introduzir uma reflexão sobre o novo projeto expositivo em termos de conteúdo e de formato espacial e visual. Foram apresentadas propostas educativas, visando incorporar a criatividade e participação de todos, como, por exemplo, as produções das crianças nas escolas indígenas, incentivadas pelo professor indígena Nordevaldo dos

Santos, na ocasião da pesquisa na aldeia Kumarumã, relatando mitos sob forma de histórias em quadrinhos.

Anne Courtois Vidal

Realizaram maquetes desenhadas, experimentando diferentes soluções gráficas para a exposição, em especial, um desenho coletivo sobre tela dos principais rios da região com ornamentação de grafismos, que poderia se tornar o eixo ou coluna vertebral da exposição, em volta da qual se articulariam os diferentes itens da pesquisa. Segundo a cenógrafa Anne Vidal, a sintetização necessária à realização de um desenho em grande escala, permitiu integrar no mesmo projeto, elementos como mitos, marcas e cartografia, que na pesquisa científica se apresentam separados, mas não na concepção indígena. Foi muito perceptível a alegria e orgulho de todos por estarem alí presentes, finalizando de forma criativa e concreta o resultado de vários anos de trabalho.

Programou-se ainda uma visita à Reserva Técnica do Museu para identificar as peças do acervo relativas à pesca: esculturas, cestaria, as diferentes armas de pesca, especialmente um remo palikur de quase três metros, uma peça arqueológica, encontrada na lama, à margem do rio Urucauá. Este tipo de remo permitia a navegação no mar, ao longo

da costa, o que os Palikur contemporâneos não realizam mais, voltados exclusivamente para a pesca nos rios. A descoberta desta peça única possibilitou aos participantes das oficinas refletir sobre a função e a importância do Museu em preservar a história e memória de artefatos, reveladores de tradições antigas e que hoje não existem mais.

Infelizmente o Museu Kuahí passa por um momento difícil devido a problemas estruturais do prédio que precisa de reforma. Por outro lado, em consequência de mudanças governamentais não foi renovado o contrato de vários pesquisadores indígenas, capacitados em museografia, dificultando a presença de todos na última oficina; mesmo assim, todos escolheram participar, demonstrando seu empenho e responsabilidade com relação ao seu papel de pesquisadores e promotores de cultura indígena. Espera-se para um futuro próximo a solução desses problemas.

Foi importante constatar que as pesquisas desenvolvidas no Museu permitem intercâmbios ricos com os estudos universitários dos participantes da equipe, cursando a Licenciatura Intercultural Indígena na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP, campus Oiapoque. Vale ressaltar a complementariedade dessas duas formações para os pesquisadores indígenas do Museu e o incentivo que isso representa para os estagiários e convidados mais jovens, na fase final no Ensino Médio.

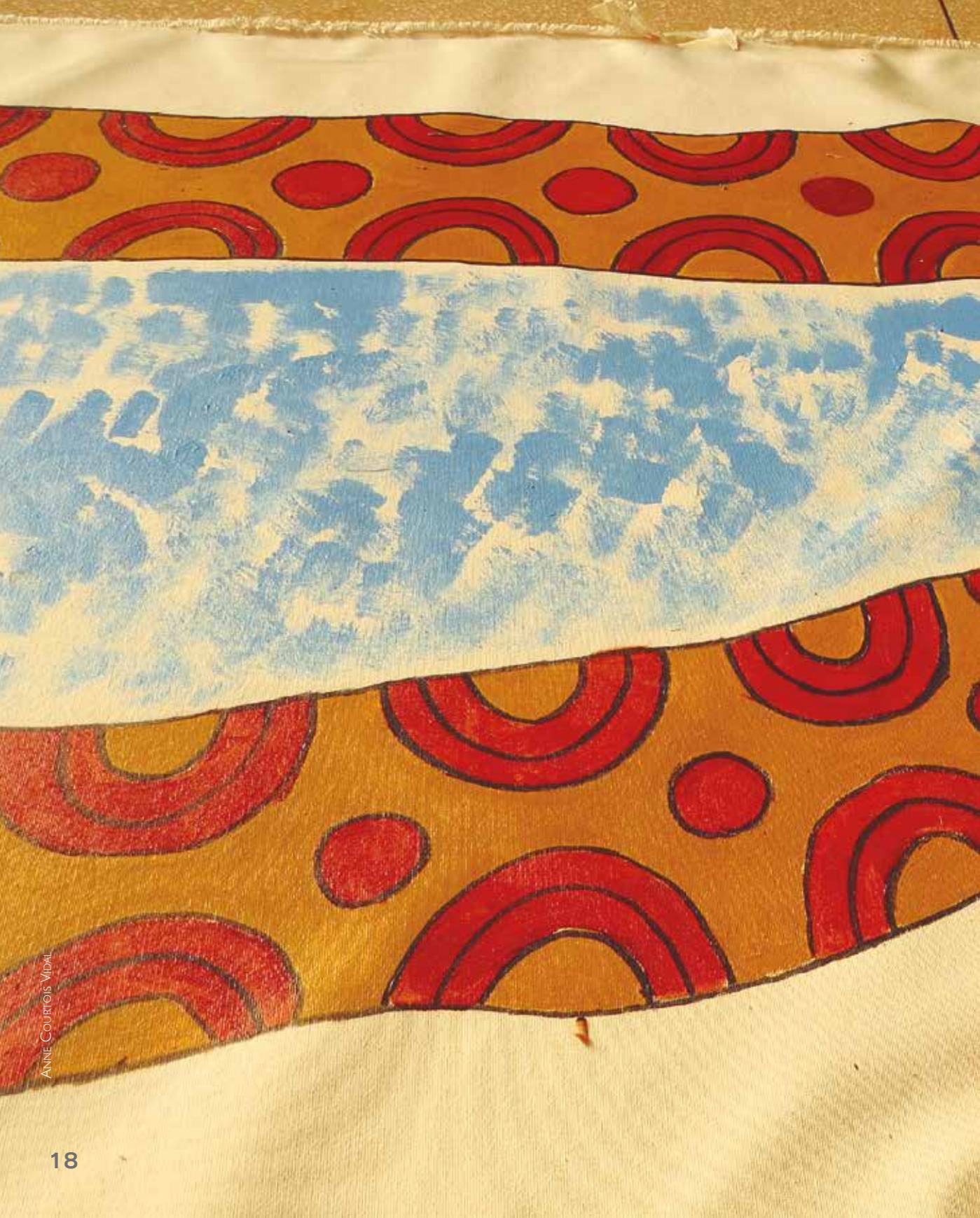
A orientação metodológica de Pauline Laval foi um aprendizado que valorizou ainda mais os seus próprios conhecimentos e a pesquisa junto a seus parentes. Eles eram pesquisadores, mas também interlocutores, por serem eles mesmos indígenas e pescadores. Eles recolheram as informações sobre os conhecimentos tradicionais e os desafios que os grupos indígenas enfrentam atualmente se valendo e respeitando a maneira de contar de seus parentes nas aldeias. Por outro lado, eles encaram de maneira mais informada e abrangente as atividades relacionadas à pesca, aos recursos aquáticos e à proteção do meio ambiente.

É preciso entender também que este projeto, incluindo pesquisa de campo e oficinas, foi uma oportunidade ímpar de reunir pessoas de aldeias distantes umas das outras, integrando-as na concepção

do projeto, reforçando e valorizando dessa forma a interação do trabalho da equipe do museu com a vida nas aldeias. Como as pessoas envolvidas pertenciam a várias etnias, o intercâmbio entre elas e também entre as gerações sobre atividades concretas que dizem respeito ao cotidiano das pessoas se revelou uma oportunidade de compararem e expressarem suas práticas e conhecimentos à luz de novos desafios e mudanças significativas na paisagem e na política regional.

E, para finalizar, os índios terão à sua disposição um grande arquivo de dados, realizado de forma participativa e colaborativa sobre "Peixes e Pesca: Conhecimentos e Práticas entre os Povos Indígenas do Baixo Oiapoque".

Acervo Museu Kuahí, Poena Lia



Anne Courtois Vidal

História da pesquisa

Pauline Laval

Em dezembro de 2012, meu encontro na cidade de Oiapoque (AP) com Lux Vidal, professora de antropologia da Universidade de São Paulo, foi o ponto de partida de uma rica colaboração científica. Lux Vidal me contou do desejo da equipe do Museu Kuahí de desenvolver uma pesquisa no quadro do projeto *Arte e vida dos Povos Indígenas no Amapá e Norte do Pará*, em continuidade a uma primeira pesquisa que visava divulgar os saberes e práticas dos ameríndios do Oiapoque sobre a cultura da mandioca (*A roça e o kahbe,* São Paulo, 2011). O novo projeto enfocaria, por sua vez, outra atividade muito importante na vida destes povos: a pesca. Os principais temas do novo estudo seriam os saberes sobre a ecologia dos peixes, as técnicas de pesca, e a presença dos peixes na culinária, nas artes e na gestão da pesca.

Eu começava então uma pesquisa de doutorado em etno-ecologia (pelo Museu Nacional de História Natural de Paris e o CNRS na Guiana Francesa), destinada a estudar a pesca na região do estuário do rio Oiapoque. Meu campo de estudo dizia respeito ao conjunto do estuário, isto é, a bacia hidrográfica impactada pela maré: o baixo curso do rio Oiapoque, do Saut-Maripa até a foz, e todos seus afluentes nessa região [1]. A grande região pantanosa do rio Uaçá e seus afluentes (os rios Curupi e Urucauá), onde vivem os Povos Indígenas do Oiapoque, fazia parte dessa região. Interessei-me pelas formas de apropriação social dos espaços aquáticos entre os diferentes grupos de pescadores do estuário do Oiapoque. Conhecendo meu tema de pesquisa, Lux Vidal me propôs que eu acompanhasse a equipe do Museu Kuahí nesta aventura, e foi pelo interesse compartilhado que se estabeleceu nossa colaboração.

A pesquisa adquiriu o formato de uma série de oficinas e estadias nas aldeias indígenas para coletar os dados, cujo desenrolar apresentamos nas págs. 24 e 25.

Uma oficina inicial permitiu construir uma metodologia e elaborar a grade de pesquisa a partir da própria experiência dos membros da equipe, também pescadores, e que cresceram nas aldeias que estudaríamos.

1 Ver a tese de doutorado *Captures estuariennes, une ethnoécologie de la pêche sur le bas Oyapock* (Laval, 2016).

Estabelecemos um calendário de pesquisa selecionando diferentes aldeias nas quais desenvolveríamos a pesquisa, levando em conta fatores relativos ao clima, à migração dos peixes, e selecionando também os melhores períodos para visitar cada região.

Sandra Vidal

Pesquisa de campo em Kumenê

Fizemos em seguida as viagens a campo. Este trabalho foi especialmente enriquecedor. A composição das equipes para as viagens se fazia em função da motivação pessoal e da origem dos pesquisadores, de modo que houvesse, em cada uma delas, um participante originário da aldeia a ser estudada. Isso facilitou as trocas in loco: alojamento, apresentação junto aos habitantes, comunicação (especialmente quando os interlocutores falavam patoá ou palikur, sendo capazes de fazer a tradução) e encontro com os pescadores, que eles já conheciam. Eles também se encarregaram, tarefa muitas vezes árdua, dos transportes em canoa. É importante sublinhar este ponto, pois a navegação dos rios não é fácil, sobretudo na maré baixa, na estação seca, quando o leito dos pequenos rios está coberto de vegetação.

Durante as estadias em campo, encontramos muitos aldeões, homens e mulheres de todas as idades, cada um dotado de uma especialidade. Eles compartilharam conosco seus conhecimentos sobre a pesca, os peixes, os grafismos. Seguimos e observamos,

ainda, os pescadores em suas saídas em cada um dos grandes rios da região. Pudemos documentar, em numerosas fotos e vídeos, muitos estilos de pesca. Nos dedicamos a identificar todos os peixes citados e pescados a partir da bibliografia disponível[2].

Sandra Vidal

Foi um verdadeiro compartilhamento de conhecimentos entre as pessoas com quem trabalhamos em campo, a equipe de pesquisadores indígenas e eu própria. A equipe do Museu Kuahí teve um duplo papel, participando ao mesmo tempo como pesquisadores e como interlocutores de pesquisa. Retomando a metodologia empregada nas quatro primeiras viagens, a equipe realizou outras duas viagens de modo autônomo, em duas aldeias situadas ao longo do Oiapoque, e quatro aldeias situadas ao longo da estrada que leva a Macapá. No total, a pesquisa envolveu mais de 100 participantes.

No retorno de cada viagem a campo, reunimos os dados coletados (registros, notas, fotos, vídeos) no museu, e os organizamos e arquivamos.

2 Para mais detalhes a respeito da identificação, consultar Laval, 2016.

Pauline Laval

Transcrição das entrevistas na biblioteca do Museu Kuahí

Em julho de 2014, organizamos uma oficina com a finalidade de analisar o corpus recolhido. Treinamos a equipe de pesquisadores do Museu, ao todo 17 participantes, para a transcrição das entrevistas registradas. Em duas semanas, transcrevemos as 58 entrevistas que havíamos registrado. As entrevistas na língua palikur foram transcritas, e traduzidas para o português. Em seguida, realizamos sínteses temáticas, e revisamos em grupo os nomes das espécies aquáticas (em três línguas: palikur, patoá e português).

Foram organizadas duas oficinas complementares, às quais convidamos pessoas reconhecidas pela qualidade de seus saberes (xamãs, artesãos, pescadores experientes). As oficinas constituíram a ocasião de produzir documentos complexos, como os calendários de pesca e os mapas dos territórios de pesca. Entre os participantes, ilustradores talentosos produziram uma boa quantidade de desenhos de peixes e de equipamentos de pesca. Refletimos, ainda, a respeito da concepção da exposição, com o apoio da cenógrafa Anne Courtois Vidal.

Foi muito gratificante e encorajador receber contribuições espontâneas da parte de todos os interlocutores indígenas. Jaciara Santos da Silva e Nordevaldo dos Santos nos confiaram os trabalhos de seus alunos, magníficas histórias de pesca ilustradas. Esta pesquisa suscitou também, a partir dela, outras pesquisas entre os pesquisadores do museu: uma pesquisa sobre o Lago Maruane, conduzida por Davi Felisberto dos Santos e Nordevaldo dos Santos, e uma pesquisa sobre a gestão da pesca ao longo do rio Juminã, realizada por Priscila Barbosa.

Atividades realizadas no quadro do projeto *Peixes, pesca e conhecimentos*

23-24 maio 2013, Oficina preparatória, Museu, Oiapoque
Definição da pesquisa, metodologia

21-25 agosto 2013, Campo, Kumarumã (rio Uaçá)
13 entrevistas +
Pesca com linha no rio (4)
Pesca com linha no lago (1)
Fabricação de canoa
Confecção de cabaças
Preparo do peixe

9-13 setembro 2013, Campo, Kumenê (rio Urucauá)
8 entrevistas +
Pesca com linha no rio
Pesca com arco e flecha
Pesca noturna com lanterna
Fabricação de flechas
Fabricação de remo
Preparo do peixe

26-30 outubro 2013, Campo, Kunanã e Uahá (rio Juminã)
8 entrevistas +
Pesca nas savanas inundadas (2)
Pesca noturna com lanterna
Preparo do peixe

17-20 dezembro 2013, Campo, Manga (rio Curipi)
9 entrevistas +
Pesca com linha nas corredeiras
Pesca com arco e flecha no araparizal
Pesca nos igarapés

13-16 março 2014, Campo, Arumã, Cariá, Estrela, Tukay (ao longo da BR 156)
15 entrevistas +
Criação dos peixes

17-19 junho 2014, Campo, Ariramba e Galibi (rio Oiapoque)
3 entrevistas +
Pesca no rio

21-29 julho 2014, Oficina n°2, Museu, Oiapoque
Organização dos dados recolhidos, transcrição e análise

29 setembro - 3 outubro 2014, Oficina n°3, Museu, Oiapoque
Trabalho em grupo
Calendários de atividades
Mapas dos territórios de pesca

3 outubro 2014, Oficina n°3, Museu, Oiapoque
Trabalho em grupo
Calendários de atividades
Mapas dos territórios de pesca

24-28 abril 2015, Oficina n°4, Museu, Oiapoque
Revisão dos dados
Concepção da exposição
Produção de material expositivo

agosto 2015 – dezembro 2017, Edição, São Paulo
Preparação do livro

Em agosto de 2016, encontrei Lux Vidal em São Paulo, a fim de preparar a obra de síntese da pesquisa. O ano subsequente foi inteiramente destinado à redação de minha tese, e apenas em setembro de 2017 pude voltar para terminarmos a redação do livro.

Como apresentar os saberes sobre a pesca... através de um livro?

Pauline Laval

Estudo das artes de pesca em Kumarumã

Na atividade da pesca, nada é deixado ao acaso. O pescador sabe exatamente qual espécie ele vai capturar, em que lugar, horário e com qual equipamento de pesca. Para pescar, ele mobiliza um registro muito vasto de saberes: sobre o comportamento da espécie, sobre o ecossistema aquático, sobre os ciclos sazonais, mas também um saber técnico para o manuseio dos instrumentos de pesca. Tendo cerca de 200 espécies animais à sua disposição, os pescadores do Oiapoque detêm um saber considerável sobre seu ambiente.

A pesca é também uma história de relação que ultrapassa a simples contenda entre o pescador e sua presa. Ambos são partes envolvidas em um sistema complexo, no qual intervêm as constelações (sinais da aparição de espécies migratórias no ciclo anual), os mestres dos rios (que podem fazer mal aos humanos se forem pescados peixes demais, ou quando os rios ficam sujos) e, mais recentemente, as leis que regulamentam a pesca e os projetos de gestão.

Enfim, tais saberes estão imbricados, ligados entre si, às vezes concentrados num só gesto, quando, atravessando a água escura e lisa que reflete o céu, um tiro de flecha encontra seu alvo num minúsculo *kuahí*.

Apresentar este conjunto de saberes sensíveis e dinâmicos sob a forma de um livro é um projeto difícil. Selecionamos alguns temas principais, que suscitaram os diferentes capítulos deste livro: os calendários de pesca, os lugares de pesca, a ecologia dos peixes, as relações entre humanos e seres aquáticos, as técnicas de pesca, a presença dos peixes na culinária, e nas artes e na gestão da pesca. Cada capítulo é constituído, após uma breve introdução, de uma composição de textos cuidadosamente selecionados a partir dos testemunhos recolhidos durante a pesquisa.

Selecionar determinados temas implicou deixar outros de lado, de modo a propor um livro de tamanho razoável. Foi por essa razão que não foi abordada a questão das relações mantidas pelos pescadores indígenas com os pescadores vizinhos. No entanto, tais relações incidem de muitos modos sobre a gestão atual da pesca nas Terras Indígenas do Oiapoque. Com efeito, a presença contínua de barcos de pesca industriais paraenses ao longo das costas do Amapá tem repercussões diretas sobre a organização da pesca no nível local. Ela provoca uma competição pelo acesso aos recursos e aos territórios entre os pescadores artesanais de Oiapoque e Saint-Georges, bem como entre os habitantes da região que recorrem cotidianamente à pesca para se alimentar.

Agradeço especialmente à FUNAI Macapá, ao Conselho de Caciques dos Povos Indígenas do Oiapoque e ao Iepé por me terem permitido realizar este estudo, bem como meus parceiros franceses, pela realização da minha tese (UMR 7206 no MNHN, OHM Oiapoque/CNRS-Guiana Francesa e Fondation de France), a meus orientadores Serge Bahuchet e Damien Davy, bem como a Françoise e Pierre Grenand. Agradeço, calorosamente, a todas as pessoas que participaram do estudo.

Anne Courtois Vidal

A equipe dos pesquisadores do Museu Kuahí

Os participantes indígenas da pesquisa

Equipe Museu Kuahí

Aldeia Estrela	Maria Leucy dos Santos (Karipuna)
Aldeia Flecha	Edson Iaparrá Narciso (Palikur, bolsista do Museu Kuahí)
Aldeia Galibi	Cláudia Renata Lod Moraes (Galibi-Kali'na)
	Maria Tereza Cristina Jeanjaque (Galibi-Kali'na)
Aldeia Kumarumã	Davi Felisberto dos Santos (Galibi-Marworno)
	Ieda Figueiredo Narciso (Galibi-Marworno)
	Jaizinho Maurício Monteiro (Galibi-Marworno)
Aldeia Kumenê	Dilziane Labontê Orlando (Palikur, bolsista do Museu Kuahí)
	Helio Ioiô Labontê (Palikur)
Aldeia Kunanã	Priscila Barbosa de Freitas (Karipuna)
	Sandra Vidal da Silva (Karipuna)
	Sidney Vidal da Silva (Karipuna)
Aldeia Manga	Ariana dos Santos (Karipuna)
	Bruna dos Santos Almeida (Karipuna)
	Enildo Batista Forte (Karipuna)
Aldeia Santa Isabel	Fabrício Narciso dos Santos (Karipuna)
Aldeia Tukay	Cleníuria Narciso Monteiro (Galibi-Marworno)
	Diena Macial Sfair (Galibi-Marworno)

Pauline Laval

Debate no museu Kuahí sobre a produção dos mapas de pesca

Participantes das oficinas no Museu Kuahí

Aldeia Açaizal	José Damasceno (Karipuna)
Aldeia Ariramba	Isabel Forte (Karipuna)
Aldeia Espírito Santo	Tiago dos Santos (Karipuna)
Aldeia Estrela	Ovidio Batista (Karipuna)
Aldeia Galibi	Kassia Angela Lod Moraes Galiby (Galibi Kali'na)
Aldeia Kumenê	Eldely Narciso Iaparrá (Palikur)
	Manoel Labontê (Palikur)
	Nair Batista Felicio (Palikur)
	Nilo Martiliano (Palikur)
Aldeia Manga	Doriédson Dos Santos (Karipuna)
	Edilene dos Santos (Karipuna)
	Lelis dos Santos Karipuna (Karipuna)
	Romilda dos Santos (Karipuna)
	Tiaron da Paixão Santos (Karipuna)
Aldeia Mangue 2	Manoel Antônio dos Santos (Wet) (Palikur)
	Natã dos Santos (Palikur)
Aldeia Santa Isabel	Anderson Santos Martins (Karipuna)
	Manoel Raimundo dos Santos (Karipuna)
Aldeia Tuluhi	Odivaldo Hortêncio dos Santos (Karipuna)

Entrevistas nas aldeias

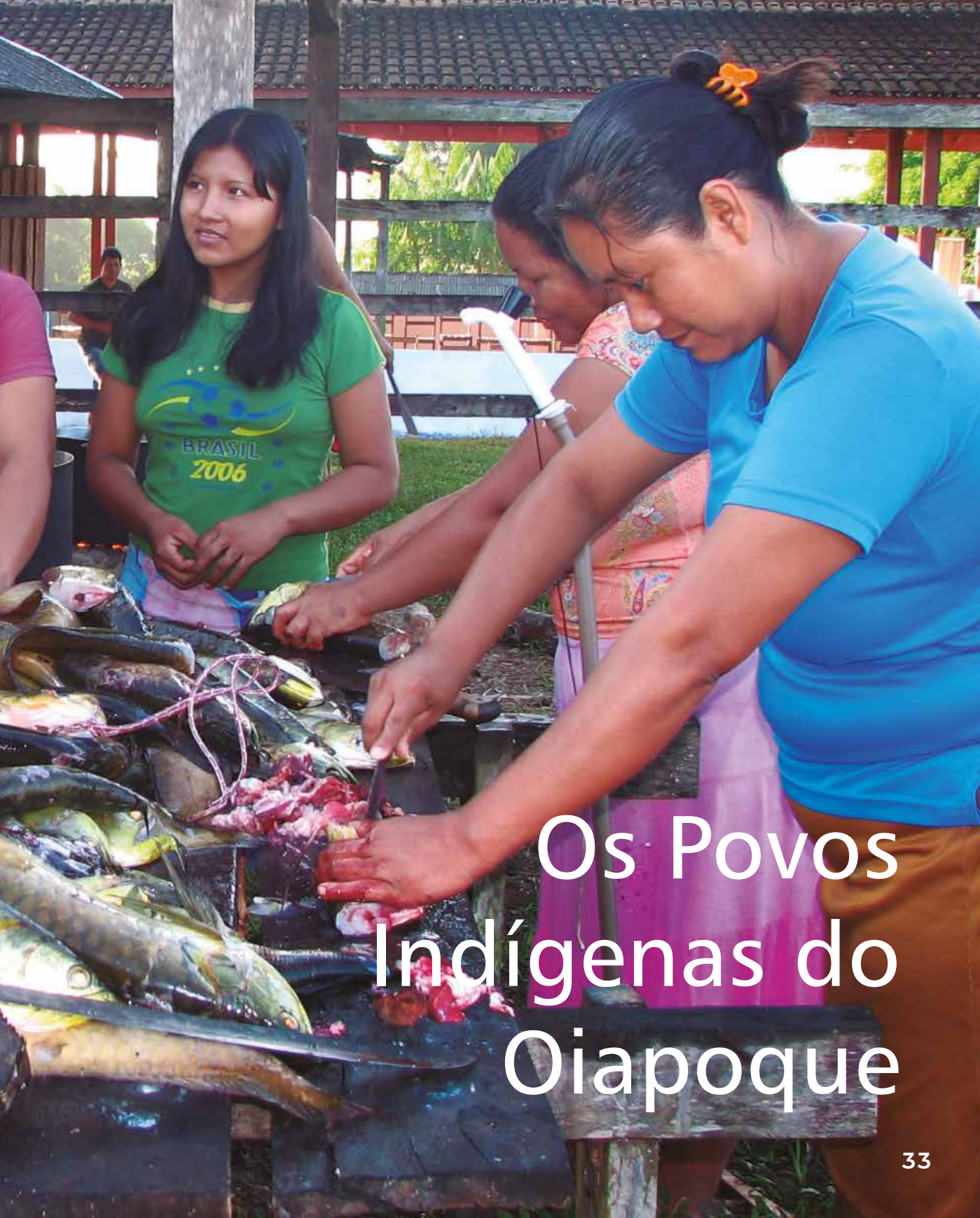
Aldeia Ahumã	Carinaldo dos Santos (Karipuna)
	Charles da Silva (Karipuna)
	Creuza dos Santos (Karipuna)
Aldeia Ariramba	Manoel Luis Forte (Karipuna)
	Marcio dos Santos Forte (Karipuna)
Aldeia Estrela	Julio dos Santos (Karipuna)
	Ovidio Batista dos Santos (Karipuna)
Aldeia Galibi	Geraldo Lod (Galibi-Kali'na)
	Miguel Jean Jaques (Galibi-Kali'na)
	Raimundo Nonato Martins (Galibi-Kali'na)
Aldeia Kariá	Amarildo dos Santos (Karipuna)
Aldeia Kumarumã	Aquilino dos Santos (Galibi-Marworno)
	Jaciara dos Santos (Galibi-Marworno)
	José dos Santos (Galibi-Marworno)
	Maria da Conceição dos Santos (Galibi-Marworno)
	Manoel Azemiro Charles (Galibi-Marworno)
	Nazarina dos Santos Paixão (Galibi-Marworno)
	Nordevaldo dos Santos (Galibi-Marworno)
	Paulo Silva (Galibi-Marworno)
	Odir Fernandes Nunes (Galibi-Marworno)
	Odileia dos Santos (Galibi-Marworno)
	Raimundo Policarpo (Galibi-Marworno)
	Redelson dos Santos (Galibi-Marworno)
	Valdecir dos Santos (Galibi-Marworno)
	Vava (Galibi-Marworno)
Aldeia Kumenê	Adonias Guiome Ioiô (Palikur)
	Ebreu Batista (Palikur)
	Genilda Batista (Palikur)
	Henrique Batista (Palikur)
	José Correio (Palikur)
	Nenélio Batista (Palikur)
	Raimunda Ioiô (Palikur)
	Zildo Felício (Palikur)
Aldeia Kunanã	Edielson dos Santos Figueiredo (Karipuna)
	Edilson Palmeirim Amaral (Karipuna)
	Sebastiana Vidal (Karipuna)
	Ubirajara Vidal (Karipuna)

Sideney Vidal

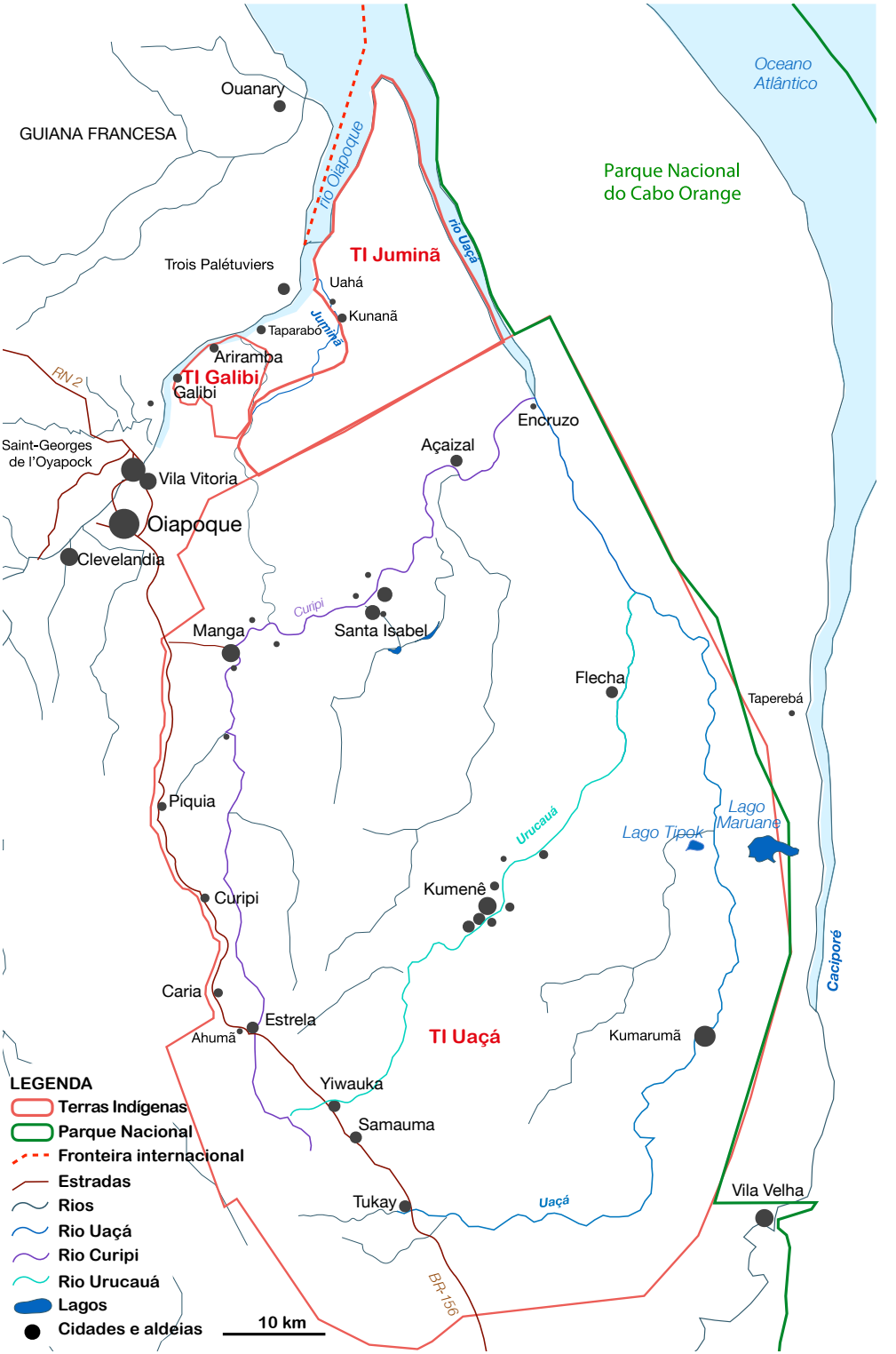
Pesquisa de campo em Kumenê

Aldeia Manga	André Forte (Karipuna)
	Carlos Anika (Karipuna)
	Edileusa dos Santos (Karipuna)
	Edith dos Santos (Karipuna)
	Henrique dos Santos (Karipuna)
	Luciano dos Santos (Karipuna)
	Manoel Domingos dos Santos (Karipuna)
	Renan dos Santos Almeida (Karipuna)
Aldeia Tukay	Cleide Narciso (Galibi-Marworno)
	Daniel Pastana (Galibi-Marworno)
	Maria Gimica Charles (Galibi Marworno)
	Elisio Santos (Galibi-Marworno)
	Graziela Narciso Macial (Galibi-Marworno)
	Roberto Monteiro (Galibi-Marworno)
	Ronilson dos Santos (Galibi-Marworno)
	Estêvão dos Santos (Galibi-Marworno)
Aldeia Uahá	Cacique Marcos (Galibi Marworno)
	José Augusto Gabriel (Galibi-Marworno)
	Maria Lidia Nunes (Galibi-Marworno)

Francisco Paes



Os Povos Indígenas do Oiapoque

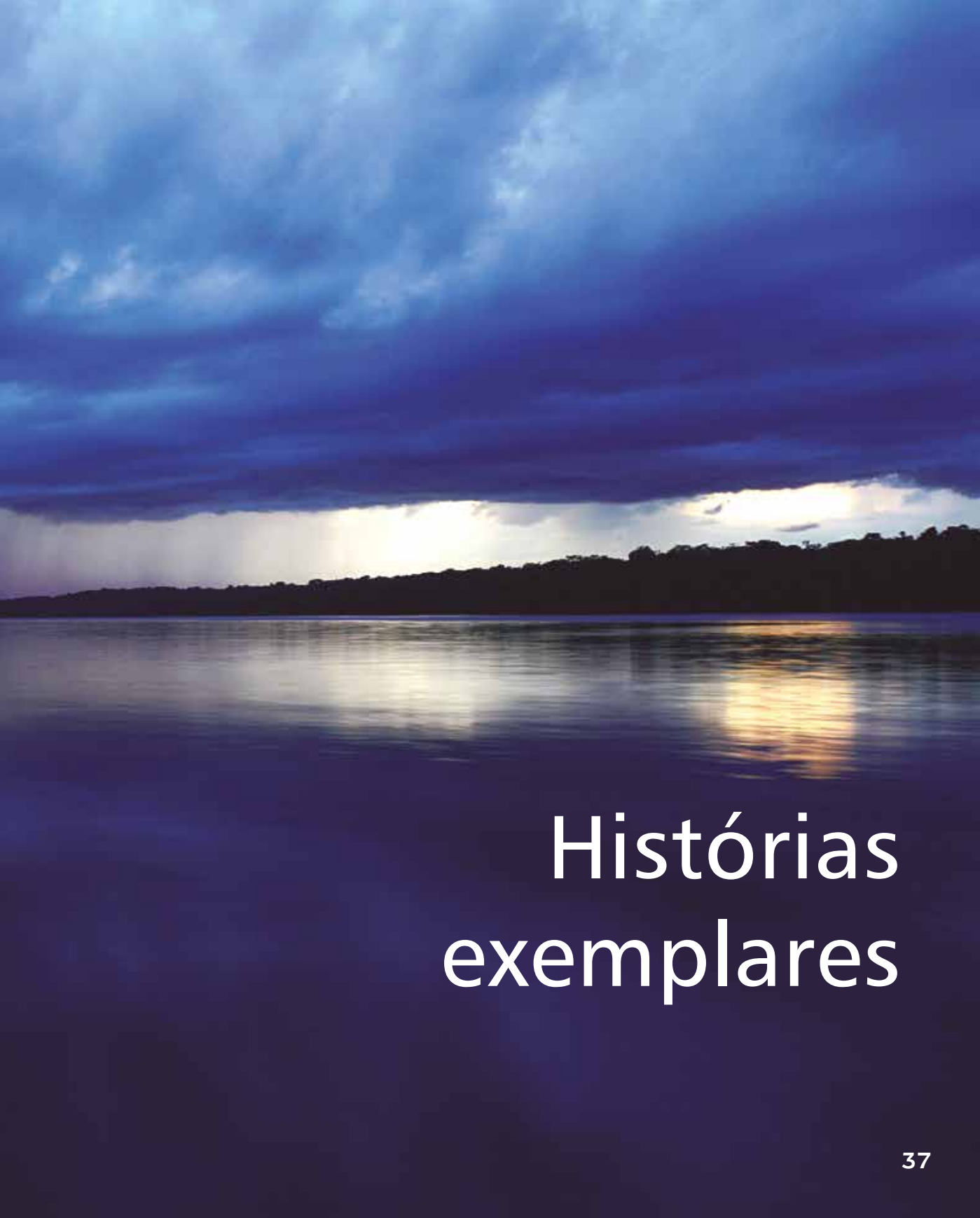

Oceano Atlântico
Ouanary
GUIANA FRANCESA
rio Oiapoque
Parque Nacional do Cabo Orange
rio Uaçá
TI Juminã
Trois Palétuviers
Uahá
Kunanã
Taparabo
Juminã
Ariramba
TI Galibi
Galibi
RN 2
Encruzo
Saint-Georges de l'Oyapock
Açaizal
Vila Vitoria
Oiapoque
Clevelandia
Curipi
Manga
Santa Isabel
Flecha
Taperebá
Piquia
Urucauá
Lago Maruanê
Lago Tipok
Kumenê
Curipi
Caciporé
Caria
Estrela
Ahumã
TI Uaçá
Kumarumã
Yiwauka
Samauma
Tukay
Uaçá
Vila Velha
BR-156
LEGENDA
Terras Indígenas
Parque Nacional
Fronteira internacional
Estradas
Rios
Rio Uaçá
Rio Curipi
Rio Urucauá
Lagos
Cidades e aldeias
10 km

Os povos indígenas do extremo norte do Amapá, habitantes da bacia do rio Uaçá e do baixo curso do rio Oiapoque – Karipuna, Palikur, Galibi Marworno e Galibi Kali'na –, são o resultado de várias migrações e fusões antigas e mais recentes. São portadores de tradições culturais heterogêneas, histórias de contato e trajetórias diferenciadas, assim como suas línguas e religiões. Mesmo assim, esses povos têm conseguido conviver e construir, ao longo do tempo, um espaço de interlocução, especialmente pelo viés das Assembleias Gerais e das Associações dos Povos Indígenas do Oiapoque que congregam as quatro etnias. Esses povos somam uma população de sete mil índios distribuídos em inúmeras aldeias e localidades, nas Terras Indígenas (TIs) Uaçá, Galibi e Juminã. Essas terras indígenas demarcadas e homologadas configuram uma grande área contínua, cortada a oeste pela BR-156, que liga Macapá ao Oiapoque.

O rio Oiapoque delimita a fronteira entre o Brasil e a Guiana Francesa. A oeste das TIs uma rica cobertura de floresta tropical, que vai ao encontro das montanhas do Tumucumaque; a leste, o rio Cassiporé, o Cabo Orange e o Oceano Atlântico. A paisagem típica da região é de savana e campos alagados, banhados por três grandes rios, o Uaçá, o Urucauá e o Curipi. Os índios vivem em ilhas, chamadas tesos, onde constroem suas aldeias e plantam suas roças. As aldeias são de tamanhos muito diversos, de pequenas, algumas famílias aparentadas, a grandes aglomerações, com mais de 2000 pessoas, como é o caso de Kumarumã.

Os grupos locais têm uma história vinculada a determinados usos territoriais: zonas onde se executou a história do grupo. As tarefas para a subsistência são, essencialmente, o cuidado da roça, a pesca cotidiana, a caça periódica e a fabricação da farinha de mandioca, da tapioca e do tucupi, tanto para o consumo próprio como para a comercialização. Os Povos Indígenas do Oiapoque desenvolveram modos particulares de interagirem com esse ambiente; toda essa paisagem é habitada por seres humanos, animais e vegetais e também seres "do outro mundo", que se manifestam pela intermediação dos pajés. Boa parte da população do Oiapoque se comunica em vários idiomas: português e patoá ou *kheoul*, língua franca regional e idioma nativo dos Karipuna e Galibi Marworno. Os Palikur falam sua língua na aldeia e, entre os Galibi Kali'na, apenas os mais velhos se comunicam em sua língua.

Apesar das diferenças, prevalece uma visível solidariedade entre esses povos por compartilhar um mesmo território, vivenciar uma situação geopolítica comum, por manter e reativar relações de parentesco e ajuda mútua, assim como lutar unidos pela terra, saúde, educação, infraestrutura e trabalho. Compartilham uma cosmologia especifica indígena e também cristã, um aspecto marcante que os índios definem como "Nosso Sistema".



Histórias exemplares

Anne Courtois Vidal

"Há milhares de anos não existia o Rio Uaçá, era tudo mata. Naquele tempo, existia uma grande cobra de três cabeças, chamada Uaçá, que vivia só no mar, era muito gorda e tinha dois filhotes na barriga.

Certo dia, essa cobra resolveu entrar na mata. Entrou próximo à Ponta do Mosquito, foi embora para dentro da mata e por onde ela passava, transformava-se em rio; chegando onde é o Encruzo, teve que parar, pois naquele momento iam nascer seus filhotes. Nasceu então um filhote e não demorou muito tempo, foi embora da mãe seguindo o pôr-do-sol. O caminho deste filhote também se transformou em rio, que hoje é conhecido como o Rio Curipi.

A cobra-mãe diminuiu de tamanho e também foi embora, seguindo outro rumo. Ao chegar onde é a boca do Urucauá, nasceu o outro filhote, que também foi embora seguindo o mesmo rumo que o irmão, o pôr-do--sol. Atualmente é chamado de Rio Urucauá. A cobra Uaçá ficou muito magra, mas mesmo assim continuou sua caminhada. No meio do caminho, todo tipo de animal que ela encontrava, comia e, com isso, ela ia engordando de novo.

Passando pela montanha Tipoca, já estava um pouco gorda, até chegar à aldeia Kumarumã. Estava bem gorda mesmo e continuou andando sem destino algum. Depois de algum tempo caminhando e comendo, essa cobra ficou doente. Ela não conseguia comer nada, com isso começou a emagrecer de novo. Mas Uaçá era uma cobra que não gostava de ficar parada. Mesmo doente continuou andando por muitos anos, até não conseguir andar, nem se mexer. Daí em diante, a cobra não se moveu nem um pouco e morreu. É assim o fim da cobra Uaçá e o fim do Rio Uaçá."

História contada em junho de 2007 por Felizardo dos Santos e Davi Felisberto dos Santos, aldeia Kumarumã

Os Palikur possuem a mesma história, mas uma outra versão, invertida com relação ao gênero da Cobra. Para estes índios, três cobras macho, provenientes do mar, entram pelo estuário do rio Uaçá. Uma delas se transforma no rio Curupi, outra no rio Urucauá e a terceira segue caminho até o alto Uaçá.

Como em outras narrativas, a cobra fêmea é o protótipo fundador da sócio-cosmologia dos Galibi-Marworno e a cobra macho a dos Palikur. Os Karipuna não fazem esta distinção, tendo se concentrado, especificamente, em como negociar com este ser do "outro mundo", já instalado no poço Miriti e debaixo da montanha Cajiri, uma convivência pacífica, ao longo do rio Curipi. Quanto aos Galibi-Kali'na do rio Oiapoque, provenientes de Mana, na Guiana Francesa, suas cobras possuem outros referenciais sociais e cosmológicos.

Para os Galibi Marworno, é a força da Cobra Grande que vem do mar, entrando na mata, que faz nascer os rios da região. Sendo assim, pelo menos nesta história, as nascentes não são consideradas como o lugar de formação dos rios.

David Green

"A primeira chuva é para fazer entrar os peixes que vivem nas margens dos rios. Por isso que o ***Kayeb*** é o que faz estes peixes entrarem. Ele faz entrar o tamuatá, o tamuatá preto e os acarás. E o ***Tavara*** faz entrar os tucunarés, aruanãs e também vários tipos de peixes que se espalham por várias partes e lugares. As pessoas podem dizer: Vamos pescar, pois agora tem muito peixe por toda parte. Se você vê o ***Wakti*** chover este faz a distribuição dos tracajás, e todos os que moram debaixo dos barrancos saem para procurar comidas dentro dos igarapés. Saem os jacarés-açus, os tracajás cabecinha e os tracajás cabeçudo, os jacarés tinga, os jacarés coroa e vários outros. Por causa de que no inverno bom, com muita água, os peixes entram muitos. Por isso dizia o meu avô Buyumni, o ***Kayeb*** é a mãe dos peixes e o ***Wakti*** é a mãe dos tracajás. Porém, o ***Kusuvwi***, esse faz entrar os peixes e separa os que são deformados (doentes), levando-os por algumas semanas, e quando voltar a trazê-los, todos estarão novos, em forma. E muitos são distribuídos nas beiras dos rios. É assim. Por isso falava o meu avô Buyumni, os peixes não poderão acabar, porque o ***Kusuvwi*** sempre os traz. Não existe ano que ele não espalha peixes, pois toda vez que retorna, ele tem que trazer peixes, e acontece sempre."

História contada em setembro de 2013 por
Manoel Antônio dos Santos "Wet", palikur, aldeia Kumenê

Fala da Índia da lagoa e das "*hoho*" do igarapé Garimpo

Sidney Vidal

História contada em março de 2014 por
Creuza dos Santos, karipuna, cacique e hoje pajé da aldeia Ahumã

"Eu vou contar uma história aqui da aldeia, que é uma história, mas é uma coisa que é verdade. Quando nós viemos para essa aldeia Ahumã pela primeira vez, teve um dia que minha mãe convidou a gente para pescar na lagoa, e nós fomos. Chegamos lá, pescamos, só as mulheres, e, de tarde, viemos embora. Quando chegamos em casa, ela ficou agoniada. Foi dormir, e sonhou com uma índia. Tem uma pedra na lagoa. Nesse dia, tínhamos pescado um monte de peixes traíra. Fizemos moqueado e comemos. À tarde, ela dormiu e sonhou com essa índia, que veio falar com ela.

No sonho, a índia falou: 'olha, vou pedir uma coisa para vocês. Vocês estão morando aqui, aqui é minha casa, e vocês foram pescar hoje lá na lagoa. Só vou pedir uma coisa: nunca deixem as crianças irem para lá, porque eu não gosto de barulho. Não deixem as crianças pularem na lagoa, porque é minha casa.'

Então, desde esse dia, nós temos respeito pela lagoa. Por isso que surgiu o nome dessa lagoa, 'Lagoa da Índia'. Eu acho tão bo-

nito, porque é uma história verdadeira, mas é uma história. É por isso que em todos os trabalhos que fazemos hoje em dia, temos muito cuidado, muito respeito, principalmente com essas lagoas que têm dono. Sempre eu digo para os meus netos, para as minhas filhas, vamos ter respeito, a gente vai pescar. A gente sabe que a lagoa é uma lagoa que temos que respeitar mesmo. É uma história que tem peixe, mas temos que ter respeito.

Quem sabe se essa mulher é a mãe dos peixes mesmo, que está cuidando dos peixes? Então, desde quando nós passamos para essa aldeia, surgiu essa história. Eu posso contar para qualquer pessoa que na lagoa tem uma mulher, e é uma índia mesmo. Então, essa história é do Ahumã, pela primeira vez que nós chegamos aqui, minha mãe sonhou, e vai ficar uma história mesmo, que a gente tem certeza que é verdade.

Aqui nesse igarapé, bem aqui, tem esse tal de "hoho". Nós já sonhamos com elas, duas meninas. Elas já vieram conversar com a gente, pediram pra gente ter muito cuidado, não sujar a casa delas. É aí a casa delas, onde elas moram, inclusive, eu posso dizer que já me convidaram pra visitar a casa delas, mas eu não cheguei a ter essa coragem de ir ainda.

Acordei. Muito bonitas as menininhas "hoho". Tão bonitinhas, de cabelo bem cortado, redondinho de partinha (franja), cabelo bem liso.

Então, esse cuidado a gente tem. A gente tem muito respeito por esse igarapé. Esse igarapé tem o nome de Garimpo." (ver mapa de pesca do rio Curipi).

Acervo Museu Kuahí

A história contada por Dona Creuza trata do início da aldeia Ahumã, na BR-156, após uma cisão da aldeia Estrela (ver mapa), e de como a comunidade tomou posse do novo ambiente e de seus diversos espaços, estabelecendo um pacto com a Dona do lugar, a Mãe dos Peixes. Esta entidade se comunica através dos sonhos com os novos moradores, causando sintomas de mal-estar quando as regras determinadas por ela não são cumpridas. Os "*hoho*" são pequenos seres da cosmologia karipuna, encontrados nos igarapés, em ambientes onde há pedras. Neste caso, são meninas bonitinhas, que fazem um convite a dona Creuza para visitar suas casas, mas ela não se sente uma pajé ainda bastante forte para aceitar esse convite onírico. Esta história trata exclusivamente das relações entre mulheres deste mundo e do mundo das águas.

As Piranhas Devoradoras

Antigamente havia piranhas que se transformavam em mulheres muito lindas, com dentes muito brancos e afiados, com olhos verdes, pele branca e cabelos compridos. Elas comiam as pessoas. Naquela época dois jovens saíram para pescar. Quando chegaram no local onde iam pescar, eles viram duas mulheres pegando caranguejos, então disseram para elas:

Os dois então ficaram ajudando a tirar caranguejo. Quando anoiteceu os jovens perguntaram:

Depois de muita conversa os jovens conseguiram conquistar as meninas e se deitaram nas suas lindas coxas.

As mulheres então ficaram sentadas, olhando os jovens dormindo, até que deu vontade de comer os lindos rapazes. Elas então devoraram os jovens muito rápido, só restaram as caveiras. As mulheres não saiam de perto das caveiras, portanto ficaram sentadas ao lado de cada um.

As mães dos jovens ficaram muito preocupadas com seus filhos porque não era para demorar tanto assim. Elas falavam uma com a outra – o que será que aconteceu com eles, será que eles estão vivos?

Quando amanheceu, a notícia se espalhou por todos os cantos. Logo uma comitiva de pessoas pegou suas canoas e foi à procura dos jovens.

Quando chegaram lá elas viram duas mulheres lindas sentadas ao lado de cada uma das caveiras.

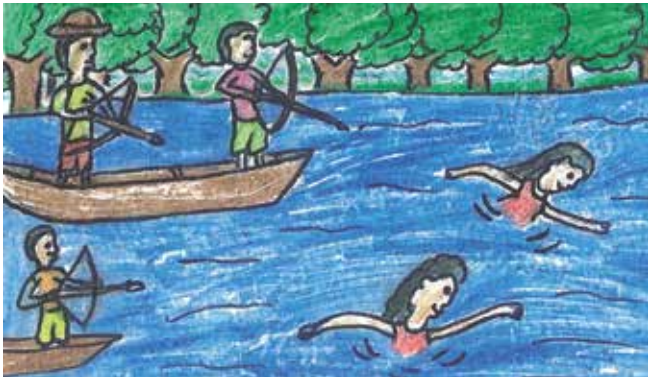
Então eles voltaram para suas casas à procura de um pajé para verificar se realmente foi isso que aconteceu. Caso sim, para que ele matasse essas mães piranhas.

O pajé então realizou uma cantarola e viu que realmente foi isso que aconteceu e conseguiu colocar uma grande pedra para obstruir o caminho que dá acesso ao outro mundo.

Então falou para os pais dos jovens:

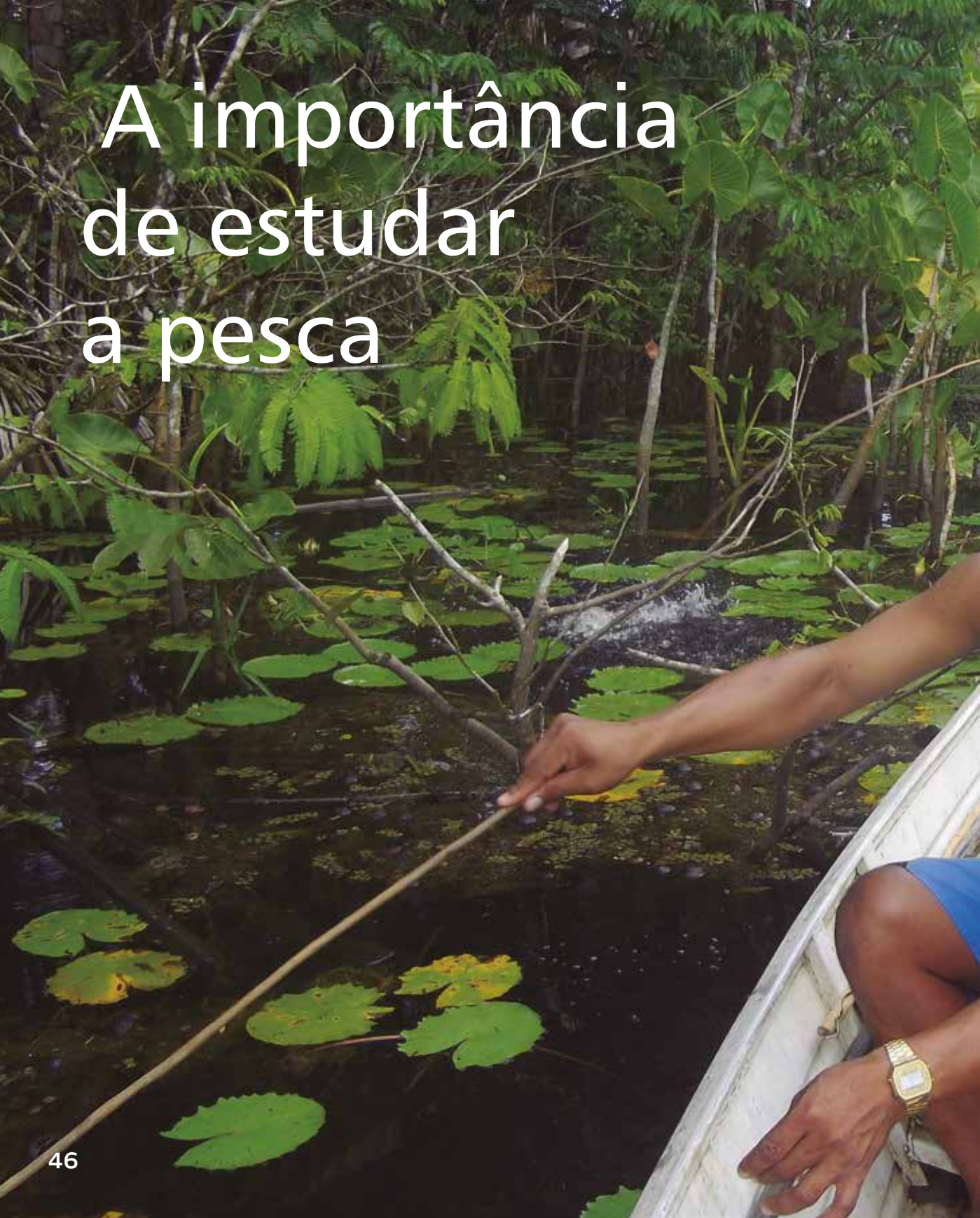
As pessoas ficaram muito felizes porque mataram. Depois dessa conquista os jovens pescavam constantemente naquele local porque não tinha mais nada para amedrontá-los.

Quando chegaram, eles começaram a atirar flechas na sua direção. Elas pulavam na água, mergulhavam para ir para o outro mundo, mas elas não conseguiam fugir porque a porta de entrada e saída estava fechada. Elas flutuavam e os homens flecharam até matar as duas mulheres que eram as mães das piranhas.



Escola Indígena Estadual Camilo Narciso
Diretor: Naldo dos Santos
Professor: Nordevaldo dos Santos
Serie: 7ª, turma E, turno n°2
Data: 01/10/2013
Disciplina: Cultura Indígena

A importância de estudar a pesca



Acervo Museu Kuahí

Acervo Museu Kuahí

Criança pescando com vara

Antes do início das pesquisas de campo, foi aplicado um questionário aos pesquisadores indígenas do Museu Kuahí sobre o tema da pesca: seus sentimentos, gostos e conhecimentos com relação a esta atividade cotidiana nas aldeias da região, comparando-a ao trabalho na roça e fabricação de farinha, tema de uma pesquisa anterior, realizada entre 2010 e 2012 pela mesma equipe.

Priscila

"É importante para obter melhor conhecimento sobre a pesca e conhecer os peixes comuns em determinada região, qual é o mais consumido e a preservação das espécies, o local onde determinado tipo de peixe é encontrado e a época de sua reprodução."

Priscila Barbosa de Freitas, karipuna, aldeia Kunanã

Fabrício

"É importante estudar a pesca, porque nós conhecemos as várias espécies de peixes que existem em nossa região e o período em que eles estão mais abundantes. Aprendemos o período em que o peixe está em desova e temos que ter a consciência de respeitar esse período para que sempre possamos ter esses peixes nos rios, lagos e igarapés, para que as gerações futuras também possam usufruir deles.

Eu pesco mais para passar o tempo e por diversão, quando estou na aldeia. Eu vou com meus primos, meus tios e os meus irmãos. Eu gosto de pescar, porque pescando aprendemos muitas coisas com as pessoas que dominam essa prática há tempo, o tipo de lugares bons para pescar, tipos de iscas boas para pegar o peixe e também conhecemos a região em que vivemos.

Aprendi a pescar com dez anos de idade, com meus tios e primos que me levavam quando eles iam pescar. A maioria das vezes a gente pescava no rio, porque o rio fica em frente à aldeia. Poucas vezes fui pescar nos lagos, esses locais mais distantes da aldeia. Algumas espécies de peixe eu conheço bem, por exemplo, onde eles gostam de ficar, como fazer para pegá-los, a isca que eles gostam.

A roça é uma atividade que requer mais tempo para se obter seu produto, é o caso da farinha de mandioca. E é uma atividade que envolve toda a família e, em certos casos, até a comunidade em geral, como no caso dos mutirões de roçagem, derrubada, queimada, coivara, plantio, capina e colheita. A pesca é uma atividade que é realizada na maioria das vezes pelos homens, mas essas são duas atividades cotidianas dos povos indígenas do Oiapoque e muitas vezes são realizadas em mutirões. Também são meios de subsistência desses povos."

Fabrício Narciso dos Santos, karipuna, aldeia Santa Isabel

Maria Leucy

"É muito importante para saber mais sobre quantas espécies de peixes existem em nossa região, como e onde eles vivem e quando é o momento certo para a pesca de cada espécie.

Adoro pescar, porque quando estamos pescando, além da alegria de pegar um peixe, é um momento de reflexão sobre os momentos ruins e bons de nossas vidas. Aprendi com oito anos de idade, eu gostava de pescar com meus pais, aprendi com eles. Conheço os lugares de pesca, mas os costumes dos peixes, não sei muito sobre eles não.

A roça é um trabalho que envolve toda a família e é muito cansativo. A pesca é um trabalho que envolve mais os homens, mas as mulheres e crianças também gostam de pescar. Eu prefiro a pesca, ou melhor, eu amo pescar."

Maria Leucy dos Santos, karipuna, aldeia Estrela

Ariana

"Estudar a pesca é de suma importância para descobrir várias coisas como os tipos de peixes e os determinados locais onde ficam, como rio, campo, igarapés e lagos. Também aprendemos em que época podemos pescar determinados peixes. Gosto de pescar porque é muito divertido.

Com quatorze anos eu já ia para o rio pescar com meu irmão, ele me ensinava como colocar a isca no anzol e jogar a linha no rio, assim fui aprendendo. O rio Curipi eu conheço bem. Conheço alguns lugares de pesca próximos da aldeia. Quanto ao costume, eu sei que tem que ir bem cedinho para pescar as piranhas, aracu, jandiar e croari

Para mim a atividade da roça é a mais fácil, porque é um trabalho na terra, a pesca é mais difícil, porque é na água e você não enxerga os peixes. Eu gosto mais de trabalhar na roça do que ir pescar, porque eu não garanto trazer o almoço para casa, e na roça eu garanto terminar o trabalho."

Ariana dos Santos, karipuna, aldeia Manga

Doriédson

"A pesca é uma atividade muito importante para a pesquisa, os seus valores, os seus conhecimentos, a maneira de pescar e, ao mesmo tempo, como preservar o meio ambiente e as espécies de peixes para que não entrem em extinção.

A pescaria é uma diversão e um esporte para mim. Eu aprendi a pescar com sete a oito anos de idade, foi com meu pai e meu irmão mais velho. Na minha aldeia eu conheço todos os lugares, os pontos onde pegar os peixes. Cada tipo de peixe tem seu costume, com iscas diferentes, uns gostam de barulho outros não, tem uns que são pegos bem cedo, outros com o sol bem quente.

A diferença da roça é que você faz várias atividades diferentes em um só trabalho, é bem mais pesado e cansativo. Já a pesca é mais leve e divertida, menos trabalho, menos risco de acidentes. Eu gosto mais de pescar."

Doriédson dos Santos, karipuna, aldeia Manga

GIANCARLO FRABETTI

Pesca com a mão no Juminã

Diena

"O estudo sobre a pesca tem uma grande importância, pois a nossa região é muito rica e é preciso fazer esse levantamento para conhecermos toda a diversidade de peixes; e também para aprofundarmos a questão da preservação das espécies.

Gosto de pescar, mas somente em momentos de diversão, passeios pelo rio, momentos de lazer."

Diena Maciel Sfair, galibi-marworno, aldeia Tukay

Bruna

"Estudar a pesca é importante porque faremos um levantamento dos peixes que temos em abundância nos nossos rios e igarapés e os peixes que temos pouco. Assim podemos pensar em formas talvez de manejo e proteger os tipos ameaçados. E também apresentar no museu todo o trabalho relativo à pesca que estaremos realizando.

Já pesquei, mas não me considero peixeira. Digo que não morro de fome se tiver uma linha, anzol e minhoca ou pirão na mão pra pescar. Quando tenho tempo, vou ao igarapé com meus filhos pegar matupiri. Gosto."

Bruna dos Santos Almeida, karipuna, aldeia Manga

Maria Tereza Cristina

"Filhos aprendem a pescar com o pai e o irmão mais velho. Gostava de pescar com meu pai, foi ele que me ensinou quando eu tinha oito anos de idade."

Maria Tereza Cristina Jeanjaque, galibi-kali'na, aldeia Galibi

PAULINE LAVAL

Fim de tarde no rio Uaçá, Kumarumã

Cleníuria

"Quando eu vou pra aldeia, e se tenho tempo, eu vou pro rio pescar. Gosto. Quando eu vou pescar sempre vai uma pessoa que conhece os lugares de pescaria, porque é uma atividade que eu não pratico diariamente.

A roça é um trabalho mais pesado, tem um processo demorado. A pesca é bem mais rápida e é bem difícil uma pessoa passar o dia todo pescando. Eu sei mais o trabalho do roçado, mas entre a roça e a pesca prefiro a pesca, que é mais leve."

Cleníuria Narciso Monteiro, galibi-marworno, aldeia Tukay

Enildo

"Sou pescador, gosto de pescar, aprendi com meus pais. É uma profissão que é muito importante no dia a dia."

Enildo Batista Forte, karipuna, aldeia Manga

Davi Felisberto

"A bacia hidrográfica do Uaçá possui uma imensa variedade de peixes que se concentram em água doce e salgada. A grande maioria se encontra em água doce nos rios Uaçá, Curipi e Urucauá, além dos igarapés e lagos. Quando se fala em pesca, para nós indígenas, envolve um conjunto de conhecimentos, por exemplo, como pescar, quando pescar, onde pescar, etc.

Comecei a pescar desde os cinco anos de idade, aprendendo com meu pai, meus irmãos e com os cunhados também. E hoje como moro no Oiapoque, quando vou para a aldeia, ao chegar lá, no dia seguinte eu tenho que pescar, é como se estivesse com muita saudade de realizar esta atividade. Eu sempre gostei de pescar, porque a pesca é um momento de atividade, ao mesmo tempo é um momento de lazer, de contar histórias e de aprendizagem.

O rio Uaçá eu conheço bem, principalmente abaixo da aldeia Kumarumã e acima, até certo ponto. Conheço bem alguns pontos principais de pesca, pois já pesquei bastante nesses locais.

A atividade da roça é realizada no dia inteiro, exige a participação de toda a família (pai, mãe, filhos, etc). Também exige bastante esforço para chegar até a roça. Por exemplo, há famílias que vão remando até as roças, arrancam as mandiocas, carregam no jamaxim até as canoas. E na volta para a aldeia o peso é maior e gasta mais tempo para chegar. A pesca exige paciência e menos tempo. Pode ser realizada individualmente ou de forma coletiva (pai e filhos). Eu gosto mais de pescar."

Davi Felisberto dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Márcia Maria

"Estudo de grande importância para os pesquisadores indígenas, pois a partir dele iremos aprofundar nossos conhecimentos sobre diversos peixes e técnicas de pesca. Inclusive também como preservá-las, para que não faltem. E mediante essas informações iremos repassá-las.

Gosto de pescar, porque é divertido, é um esporte e uma terapia, pois quem pesca se sente muito bem. Me recordo muito de brincar com outras crianças e os meus primos na beira do rio, acho que foi nestas brincadeiras de criança que eu aprendi. Eu prestava atenção nas pessoas, nos lugares em que elas pescavam, encostavam com a canoa no mururé, embaixo do arapari (árvore), campos e também na ponte onde os peixes colocavam seus ovos no esteio.

A roça é trabalho mais pesado, pois tem que arrancar a mandioca, carregar por um longo caminho, no outro dia raspar, ralar, coar e torrar. A pesca requer mais paciência, saber o local onde tem mais peixes."

Márcia Maria dos Santos de Oliveira, karipuna

Sidney

"É para conhecer melhor as espécies de peixe que nós não conhecemos pelo nome científico e para melhorar a preservação das espécies que andam em extinção.

Gosto de pescar, porque é um momento especial, quando você está inteiramente concentrado no peixe e esquece todos os problemas de sua vida."

Sidney Vidal da Silva, karipuna, aldeia Kunanã

Helio

"Eu sou um pescador, porque na aldeia onde morava costumava pescar de dia e de noite. Na aldeia, eu gosto de pescar todo dia, porque nós pegamos muito peixe para manter a família.

No rio Urucauá conheço lugares, na beira da terra, embaixo de mururé, no barranco e na pedra, ao redor do rio ou no campo alagado.

Eu gosto de roça e de pesca, porque elas são importantes para manter a vida do ser humano, porque sem farinha e sem peixe ninguém sobrevive."

Helio Ioiô Labontê, palikur, aldeia Kumenê

Cláudia Renata

"Na minha aldeia, quando era criança, o meu avô não gostava que as meninas ficassem na beira do rio Oiapoque. Então, não aprendi a pescar e aprendi a respeitar o rio como um lugar onde moram os sobrenaturais.

A roça é uma atividade mais familiar, onde todos participam e cooperam. A pesca é algo mais restrito aos homens."

Cláudia Renata Lod Moraes, galibi-kali'na, aldeia Galibi

Pauline Laval

Crianças pescando no rio Urucauá

Isabel

"Eu ia pescar e nós pegávamos piranha, tucunaré, nós pegávamos dãxẽ, porque ninguém tinha pai para pescar. Nós tínhamos que pescar com minha mãe, nós pescávamos lá no igarapé do Taparabo, e pegávamos tracajá no anzol. Até agora eu pesco, já peguei pescada, à noite eu ia fachear. Eu só pescava pra me alimentar, porque tinha filhos, tinha que pescar pra comer.

Pela manhã ia juntar minha linha, que ficava cheia de piramutaba. Olha a bacia cheia de piramutaba. Dividia o peixe pra minha mãe, dava pros outros, eu não pescava só para mim, pescava também para os outros que estavam precisando."

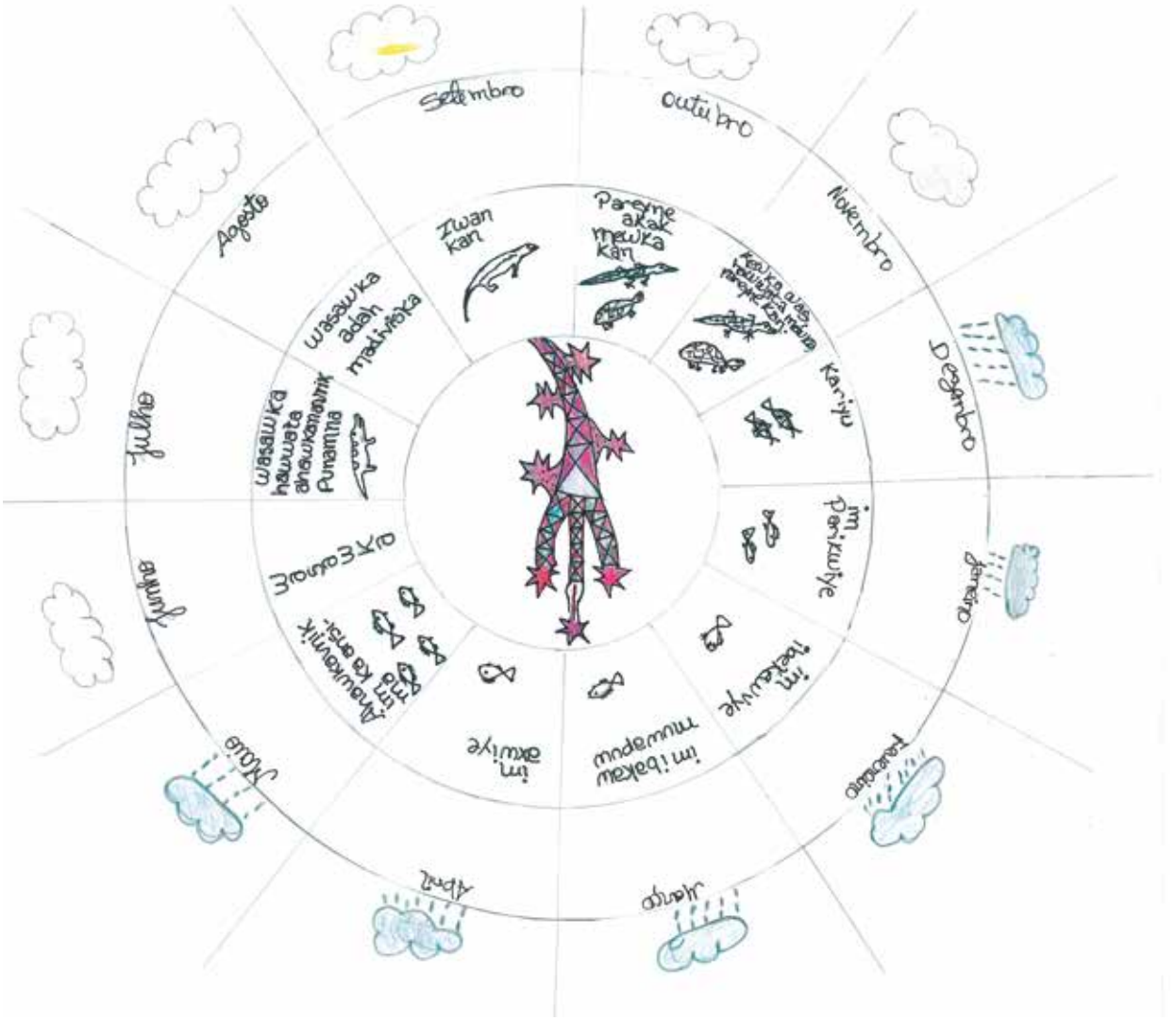
Isabel Forte, karipuna, aldeia Ariramba,
sobre a importância de pescar para as mulheres

Calendários de pesca

DAVID GREEN

"O Kayeb é a mãe dos peixes e Wakti é a mãe dos tracajá. Kayeb, Tavara, Wakti, são os reis dos peixes. Mas o mais forte é Kusuvwi porque traz mais volume de água. Faz entrar os peixes, os 'fixa', renova e depois os redistribui."

Manoel Antônio dos Santos "Wet", palikur, aldeia Kumenê



A questão do ritmo está no coração da pesca. Longe de serem espaços amorfos e constantes, os meios aquáticos e, consequentemente, todas as espécies que neles se encontram, evoluem ao ritmo da água: o ritmo das marés, o ritmo das cheias e vazantes. Na origem desses ritmos, é certo, estão os astros. As marés dependem da lua, enquanto que o desfiar das estações (e, portanto, das chuvas) se lê no céu estrelado. Quanto ao ritmo cotidiano das espécies, é certo que ele se liga ao sol.

Os pescadores atentam-se, portanto, aos sinais do céu, a partir dos quais eles fundam seus saberes sobre a ecologia das espécies e suas técnicas de pesca. Tomando como referência as grandes constelações, eles se localizam ao longo do ano, e aguardam a chegada dos peixes migratórios; observando a lua, eles sabem se a maré será propícia à pesca; em função da posição do sol, eles determinam suas saídas de pesca, preferindo para certas espécies a alvorada, para outras o anoitecer. Como apoio à expressão destes saberes, foi reunido um conjunto de histórias e de exemplos detalhados. Além disso, foram feitos calendários nas oficinas.

Referências temporais antes do uso do calendário

"As pessoas do antigo que ainda não conheciam a escola, elas calculavam o tempo assim, com o tempo da chuva. Ah, o meu filho nasceu quando o peixe entrou no campo! Ah, meu filho nasceu nos dias das frutas! Ah, meu filho nasceu quando água estava grande! É assim. Para conhecer os dias da semana, elas pegavam um carvão e faziam uma barra para domingo, um X para segunda feira. Mas agora a gente tem o alfabeto, todo mundo entra no calendário."

Manoel Antônio dos Santos "Wet", palikur, aldeia Kumenê

De onde vem e onde vão os peixes
O Calendário de pesca no Urucauá

Pauline Laval

Banco kayeb em construção

"Se ***Kayeb*** chover e trouxer a água normal, então o nível da água atingirá o normal. Se não, não terá água no campo, por causa que Kayeb (a primeira chuva do inverno) é a chuva que só traz água para fazer entrar os tamuatás. E também faz entrar o jeju, o aruanã e outros. Porém, se o Kayeb parar de chover, então este não é normal e todos os peixes irão para as lagoas. Igualmente, se trouxer bem a água, logo em seguida vem o ***Tavara*** (segunda chuva), então este vai fazer entrar todos os peixes do tipo: tucunaré, aruanã, uéua, piranha, cará, cará branca, surubim e vários outros. Entram e vão para qualquer local e são em grandes quantidades nos campos. É o tempo de reprodução dos peixes. Da mesma forma quando o Tavara para de chover, então virá a chuva de nome ***Wakti***, que também traz maior volume d'água, que faz os jacarés saírem debaixo dos barrancos (seus esconderijos), os tracajás saem para entrarem nos campos mais longe. Pois a água já é de grande volume. E todas as pessoas comentam sobre a quantidade de peixes no campo. E são encontrados em lugares bem distantes principalmente os jacarés tinga e os jacarés da pedra.

As pessoas saem para lanternar nas beiradas das terras para pegar o

jacaré. Alguns anos atrás, existiam muitos jacarés tinga e costumavam viver nas beiradas das terras. E muitas pessoas vão pescar peixes. Depois, quando a chuva Wakti terminar de cair, aí se dá um intervalo de duas semanas para esperar outra chuva. Depois dessa chuva, vem outra chuva, que é ***Kusuvwi***, uma das que trazem mais águas do inverno. Mas existem anos que este não traz muita água, porque dizem que a cobra grande o engoliu. Então, esse Kusuvwi (Kusuvwi Egutye) está dentro das entranhas da cobra. Por isso que não joga muita água. Mas, quando o seu irmão mais novo (Kusuvwi Isamwitye) faz chover, este traz muita água. Porque esse é responsável por todas as coisas da natureza que tem que se aproveitar de sua água.

O Kusuvwi é como se fosse um barco que leva várias cargas para o benefício de muitos. Tem muitas canoas amarradas na popa: canoa do pirarucu, canoa do jacaré, canoa do tracajá. As árvores florescem, outros frutificam, e os que não têm folhas, nascem as folhas. Então, ele depois de chover, as águas começam a baixar. É o início do período que os peixes voltam dos campos para o rio. É quando os cardumes de matupiris saem para subir às cabeceiras dos rios, e nesse mesmo período sobem muitos peixes maiores como uéua, piranha e outros. E haverá fartura de peixes no rio. Nesse período de fartura de peixes, os animais também começam a se mover. Dizem que estão à procura do Kusuvwi. Os porcos do mato atravessam de um lugar para outro.

A chuva do Kusuvwi é uma chuva que, às vezes, dura dias. São assim os acontecimentos dessa chuva que traz peixes. Até hoje existem essas estações. E as pessoas vão para os lagos, e pegam os pirarucus, porque estes também saem dos campos e ficam dentro dos lagos. Aparecem os grandes tucunarés de bocas queimadas, que os velhos contavam que eram os restos de moqueados das tripulações do barco Kusuvwi que, quando eram lançados na água, se transformavam em tucunarés. Até hoje se vê, algumas vezes, esses tipos de tucunarés com as marcas de bocas queimadas. Então o Kusuvwi é também para reunir todos os peixes para ficarem no rio durante o verão, e para começar o mesmo processo no ano que vem, trazendo outros novos peixes do mesmo tipo."

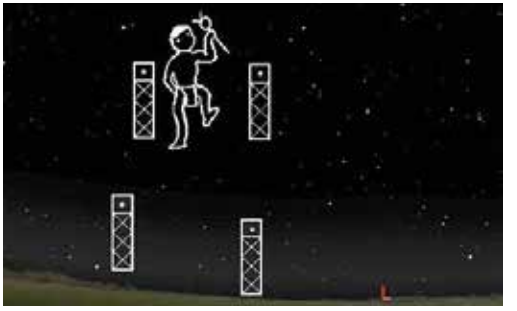
Manoel Antônio dos Santos "Wet"

Texto traduzido em Português por Dilzeane Labontê Orlando e Nilo Martiliano.
(Vide em anexo a versão completa em palikur)

Constelação Kayeb

Constelação Tavaha

Constelação Kusuvwi



Constelação Wakti

David Green

Constelação *Wayam*

Helio: Como os peixes sobem com as estrelas?

***Wet*:** Os peixes sobem com as estrelas, porque o Kusuvwi se torna um barco para os peixes. Algumas estrelas são barcos. Os antigos pajés contavam que quando o barco do pirarucu foi roubado, ele teve que se esconder debaixo das pedras. O barco ficou danificado e não dava para ser usado. Um dia ele pediu para Kusuvwi reparar o barco e Kusuvwi disse que sim, que iria repará-lo. "Mas vou ficar ajeitando, toda vez que faço chover vou usá-lo para arrastar os peixes para que eu possa deixá-los algum tempo amarrados (ausência dos peixes). E quando chegar o meu tempo, o tempo da chuva, então trazer outra vez os peixes para distribuí-los nos rios e aparecerão em novos peixes.

No início do inverno tem peixes que entram nos campos, mas as pessoas dizem que não tem. As senhoras da antiguidade reclamam da falta de peixes, mas ao mesmo tempo falam que está próxima a chegada do Kusuvwi que vai trazer muitos peixes que os homens poderão pescar nos rios e serão felizes. Quando chegar a época dos peixes desaparecerem, repentinamente somem. Mas quando ele retorna será fartura de peixes. O Kayeb é o rei dos peixes, pois quando chove eles entram para desovarem nos campos. E quando para de chover é porque está esperando a lua crescente. Geralmente traz pouca chuva. Mas esperemos o Tavara, quando este chover, é para distribuir peixes nos campos por todos os lados porque a água tem maior volume, por isso entram os tucunarés, os dãchẽ, os aruanãs, as traíras, os jejus, os caras, os mafuras e todos os outros tipos de peixes. O Kayeb, o Tavara, o Wakti, e o Kusuvwi são chamados os reis dos peixes porque são eles que trazem peixes e os distribuem por toda parte até aos mares. Mas o mais forte de todos é Kusuvwi porque traz mais volume de água.

***Helio**: Existe nome do lugar de onde sai estrela?*

***Wet*:** Tem nome do lado Sudeste, pois esse é o Kusuvwi e seu barco que gira em torno da terra. E esse leva com ele todos os outros barcos (estrelas) e todos giram com ele no tempo certo. O que estiver danificado, ele repara para quando chegar a época todos chegarem aos tempos certos. E vem trazendo todos os tipos de coisas. Também as arvores florescem e as sem folhas nascerão folhas. O Kusuvwi é como este mundo, ele serve para todos das terras. Por isso é também chamado de Waramwi (cobra mitológica) porque quando ele chega é o período de farturas.

David Green

Depois, quando a chuva parar de chover, os peixes saem do campo e vão para o rio. Aí vem todo tipo de soberano (dono) das árvores, de todo tipo de coisa. Quando tu avista numa ilha as árvores sem folha, é porque o dono das árvores está no barco. Quando o Kusuwi encostar no porto todas as árvores vão ganhar folhas de novo. E agora não tem mais chuva, parou de chover e chegou a época da roça.

Poena Lia

Quando a pessoa enxergar o Kusuwi no Sul é porque não vai ter mais chuva. Quando o barco encosta no Sul, ele reaparece no Norte. Aí vem a caça, quando já parou de chover. Quando a pessoa vai caçar encontra porco do mato, veado, veadinho branco. Todo tipo de caça vai ver no porto o barco encostado, a onça vai ver o barco, a cotia, caititu, macaco, anta e outros bichos. Quando os bichos veem o barco no porto, eles param de atravessar o campo. Não vai mais ter chuva e aqui termina.

Manoel Antônio dos Santos "Wet",
Palikur, Kumenê, junho 2013

Poena Lia

Barco Kusuvwi, escultura do mestre Wet

Helio Labonté

Entrevista de Sandra Vidal e Pauline Laval com o Professor palikur Adonias, em Kumenê, 09/2013

"Esse trabalho foi produzido em sala de aula com os alunos e também foi realizada uma pesquisa de campo em forma de entrevista na comunidade palikur. Eu realizei essa pesquisa porque, durante meu estudo na universidade, eu pensei bastante, e cheguei à conclusão que nós não temos o calendário diferenciado de atividades anuais dos Palikur. Então, resolvi desenvolver essa pesquisa. Para a produção desse calendário, eu realizei minha pesquisa com os senhores Sidronio Labontê e José Correa Ioiô. Durante as entrevistas, eu consegui essas informações sobre todos esses meses do ano."

Adonias Guiome Ioiô, professor palikur, aldeia Kumenê

Janeiro

- *Kayeb Muwok Digiswik* – início da estação da primeira chuva leve, a serpente;
- *Kariwyanewka* – significa reprodução de tamuatá;
- *Kunanyanewka* – reprodução dos tucunarés;
- *Himanovwiyo Guvetkakis* – festa da mocidade.

Fevereiro

- *Tavara Muwok* – época da chuva, extensão da segunda chuva Martim Pescador, ou seja, *Tavara* significa Martim Pescador;
- *Mewka Gikak Punamna Tugukwiyes* – época de tracajá e jacaré;
- *Waratwewka* – época do tucumã.

Março

- *Wakti Mowok* – estação da terceira chuva *(Wakti),* as setes estrelas;
- *Kavunmarewka* – significa época da safra do maracujá;
- *Hiyeg Kavusaw Ivuntya Duway* – início da época do peixe acará.

Abril

- *Kusuvwi Egutye Muwok* – estação da quarta chuva forte, significa irmão mais velho da Via Láctea;
- *Sawaygewka* – época do aracu;
- *Hiyeg Kavusaw Ivuntya Wayabga* – início da época do peixe dãxẽ.

Maio

- *Kusuvwi Isamwitye Muwok* – estação da quinta chuva forte, significa irmão mais novo, é o período que chove bastante, mas quando ela começa a parar os peixes de todas as espécies começam a voltar no rio;
- *Kwekwayanewka* – época dos papagaios.

Junho

- *Akavuska Was Tigahka* – início do período da roçagem de roças;
- *Kiyavwiyegben Givetkakis* – época da festa dos grupos gidiões (grupos religiosos);
- *Was Higapka Katiwbiyo* – época do açaí.

Julho

- *Was Ivukwaki* – época de derrubada das roças;
- *Kurewka* – época do caranguejo, (*Kwá* – caranguejo em palikur);
- Muitos índios Palikur vão até a boca do Rio Uaçá nos manguezais pegar esses crustáceos na época da lua cheia, nesse período eles saem para dançar, essas práticas acontecem desde muitos anos atrás até os dias de hoje;
- *Akavuska Abereswan* – início do verão.

Agosto

- *Wayam Muwok* – estação da última chuva fraca, jabuti;
- *Was Ivukwaki* – época de derrubada de roças;
- *Akavuska Ahakubdi Ivat* – início da época da safra de frutas.

Pauline Laval

Banco *Wayam* em fabricação

Setembro

- *Iwanyanewka* – época dos ovos do camaleão;
- *Kunanwka* / *Egkis Axunmewviyos* – época dos tucunarés;
- *Kiyavunegben Guvetkakis* – festa de orações do grupo das mulheres.

Outubro

- *Mewkayanewka* / *Kamukri* – época dos ovos de tracajá;
- *Was Wohpiye* – período da queimada de roça;
- *Was Ikevwiyiki* – época de coivara roça.

Novembro

- *Akavuska Was Akewkanavrik* – início do cultivo da roça;
- *Akavuska Wokiwka* – início da época da bacaba;
- *Hagawyanewka* – época dos ovos do peixe limpa-vidro, é um peixe parecido com o tamuatá.

Dezembro

- *Was Akewkanavrik* – cultivo da roça;
- *Wokiwka* – época da bacaba;
- *Kariwyanewka* – época dos ovos de tamuatá;
- *Kayeb Muwok Kavusaw Wayk* – época da chuva denominada *Kayeb*. O *Kayeb* é uma constelação.

Na concepção de Adonias, como do Senhor Wet, o calendário dos Palikur começa na época das primeiras chuvas, ou seja, em dezembro.

Calendário diferenciado Galibi-Marworno

Davi Felisberto dos Santos

"Entre os Galibi-Marworno da aldeia Kumarumã, a pesca é realizada tanto no inverno como no verão. No inverno, que ocorre de dezembro a junho, o peixe sempre fica escasso para alguns, pois nesse período, os rios transbordam, os campos ficam alagados, e os peixes vão muito longe. Durante o inverno (principalmente março, abril e maio), é preciso ter conhecimentos e técnicas mais aprofundados para conseguir pescar, por exemplo, a hora, o local e a isca ideal para pescar um determinado peixe. Há pessoas profissionais que conseguem pescar o tucunaré e a pescada branca em pleno inverno. Nesse período, também, as pessoas se alimentam de jacaré, tracajá e de caças. No inverno, se pesca mais nos campos, igarapés e lagos, e o instrumento que se usa é o caniço. No rio, se pesca mais a piranha. O verão é um período que todo mundo consegue pescar facilmente (homens, crianças, mulheres), pois os campos secam e os peixes vão todos para o rio e lagos, com isso, há muitos peixes no rio de várias espécies. No verão dá para se pescar bem em frente à aldeia. Os horários de se pescar variam de acordo com cada família ou pescador, pode ser de dia bem cedo ou de tardinha. A noite durante a lua clara se pesca piranha com linha de nylon ou caniço. Quando não há lua clara dá para fachear e matar os peixes com a zagaia. O início dessas duas estações (verão e inverno) sempre marcam um momento de muitos peixes."

Davi Felisberto dos Santos, professor galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Janeiro

- Época de chuva;
- Época em que os peixes começam a entrar nos campos, principalmente o tucunaré;
- Época da pesca do tucunaré, com arco e flecha, no campo;
- Época da pesca do tracajá e do jacaré, com tapuá e arpão, no campo;
- Época da piracema;
- Desova dos peixes.

Fevereiro

- Época de chuva;
- Época da pesca do tucunaré, com arco e flecha, no campo;
- Época da pesca do tracajá e do jacaré, com tapuá e arpão, no campo;
- Desova dos peixes.

Março

- Época de chuva forte;
- Época da pesca do tucunaré, com arco e flecha, no campo;
- Época da pesca do tracajá e do jacaré, com tapuá e arpão, no campo;
- Época da pesca do tucunaré e da piranha, com linha e caniço, no lago Tipoca.

Abril

- Época de muita chuva;
- Época da pesca do tucunaré e da piranha, com linha e caniço, no lago Tipoca e Maruane;
- Época da pesca do tracajá e do jacaré, com tapuá e arpão, no campo;
- Época de muito açaí;
- Época da fabricação de canoas.

Maio

- Época da pesca do tucunaré e da piranha, com linha e caniço, no lago Tipoca e Maruane;
- Época da fabricação de canoas;
- Desova das aves;
- Época em que a chuva diminui.

Junho

- Começo do verão;
- Época em que os peixes começam a sair dos campos e vão para os rios, lagos e igarapés, como o tucunaré, a piranha e outros;
- Pesca de caniço e linha;
- Liberação da pesca do pirarucu;
- Proibição da pesca do tracajá e do jacaré.

Julho

- Verão;
- Fartura de peixes nos rios e lagos;
- Pesca de caniço e linha.

Agosto

- Verão (sol muito quente);
- Fartura de peixes nos rios e lagos;
- Pesca de caniço e linha.

Setembro

- Verão (sol muito quente);
- Desova de tracajá, jacaré e camaleão;
- Fartura de peixes nos rios e lagos;
- Pesca de caniço e linha.

Outubro

- Verão;
- Desova de tracajá, jacaré e camaleão;
- Fartura de peixes nos rios e lagos;
- Pesca de caniço, linha e *xau-xau*.

Novembro

- Último mês do verão;
- Época do tamuatá no campo e nos igarapés;
- Último mês da pesca do pirarucu;
- Pesca de caniço, linha e *xau-xau*.

David Green

Dezembro

- Começo do inverno;
- Época em que os peixes começam a entrar nos campos;
- Pesca do tucunaré, com flecha;
- Desova dos peixes;
- Piracema.

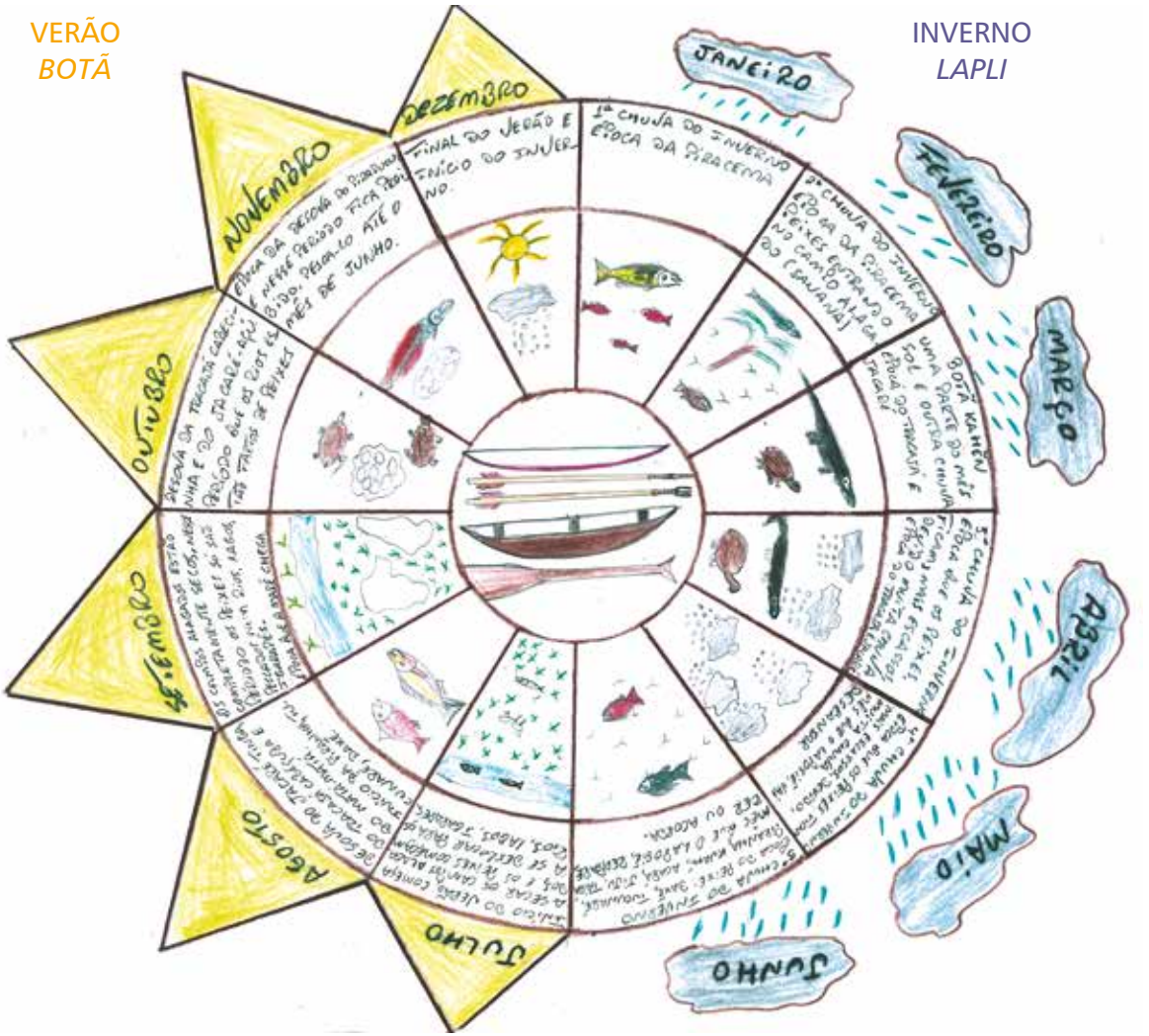
Momentos bons para pescar

"De manhã cedo, às seis horas, pois estão pegando peixe bem cedo mesmo, quando começa o dia, e vai até oito horas. Quando dá nove horas não pegam mais, os peixes vão tudinho pra debaixo do barranco. À tarde, quando o sol esfria se pega os peixes, lá pras quatro, cinco horas, até seis horas.

Pra ir pescar longe da aldeia, a gente leva um dia. Por exemplo, se formos pescar de noite temos que sair de tardinha e pescar a noite toda, de madrugada; às três, quatro horas a gente volta pra aldeia. Pescar de noite tem que ser durante a lua cheia ou clara."

Aquilino dos Santos, pescador galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Calendário de pesca do Rio Curipi



Fabrício Narciso dos Santos Karipuna, Aldeia Santa Isabel

"Entre os Karipuna do rio Curipi, nos meses de agosto e setembro, época do verão, tem bastante peixe, por exemplo, piranha, dãxẽ, tucunaré, traíra, kuahí. A atividade da pesca é realizada no dia-a-dia individualmente, e, coletivamente, nos momentos de trabalhos em mutirão. No inverno, fica muito difícil de pescar devido a cheia dos rios."

INVERNO – *LAPLI*

Janeiro

- Primeira chuva do inverno;
- Época de piracema.

Fevereiro

- Segunda chuva do inverno;
- Época da piracema;
- Peixes entrando no campo alagado (savana).

Março

- *Botã Kahem* (época da quaresma): Uma parte do mês tem sol, e outra chuva;
- Época do tracajá e jacaré.

Abril

- Terceira chuva do inverno;
- Época que os peixes ficam mais escassos, devido a muita chuva;
- Época do tracajá e jacaré.

Maio

- Quarta chuva do inverno;
- Época quando os peixes ficam mais escassos, devido ao excesso de chuva;
- Mês que o *Laposiê* (as Sete Estrelas) vai descansar (desaparece no horizonte).

Junho

- Quinta chuva do inverno;
- Época do peixe *dãxẽ,* tucunaré, piranha, *kuahí*, acará, jiju, traíra;
- Época que o *Laposiê* reaparece ou acorda.

VERÃO – *BOTÃ*

Julho

- Início do verão;
- Começam a secar os campos alagados e os peixes começam a se deslocar para os rios, lagos e igarapés.

Agosto

- Desova do jacaré-tinga, do tracajá cabeçuda e do matá-matá;
- Início da pesca da piranha, do tucunaré, do *dãxẽ* no rio.

Setembro

- Os campos alagados estão completamente secos;
- Nesse período os peixes só são pescados nos rios, lagos e igarapés;
- Época que a maré chega.

Outubro

- Desova da tracajá cabeçuda e do jacaré-açú;
- Período que os rios estão fartos de peixes.

Novembro

- Época da desova do pirarucu;
- Nesse período fica proibido pescá-lo até o mês de junho.

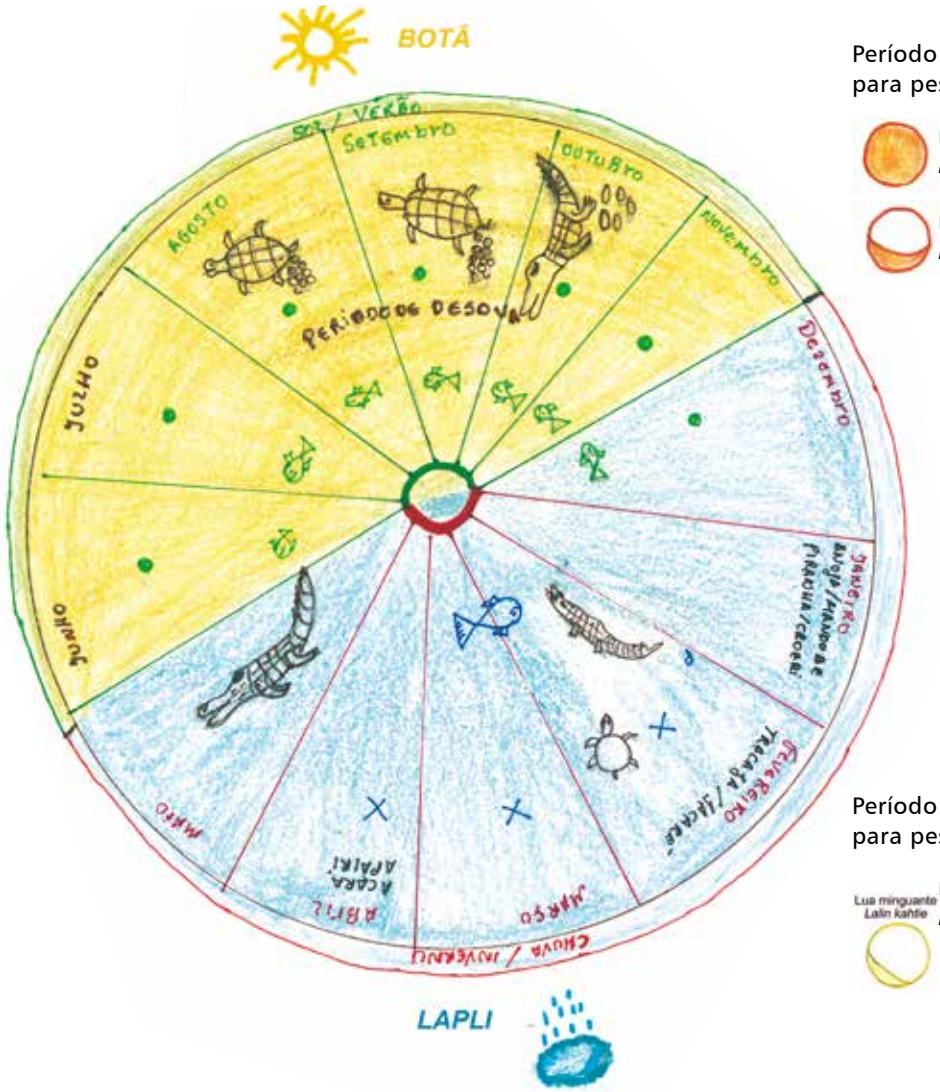
Dezembro

- Final do verão e início do inverno.

Calendário de pesca, área Juminã (*Kunanã* e *Uahá*) e Ariramba

Período de desova: dos tracajás – agosto e setembro / dos jacarés – outubro

Período que se pegam diversos tipos de peixes da região em abundância
Sesõ ki bõ pu pexe tut kalite puasõ la botã



Período BOM para pescar

LUA CHEIA
LALIN PLEN

LUA NOVA
LALIN NUVEL

Período RUIM para pescar

LUA MINGUANTE
LALIN KAHTIE

As espécies mais procuradas: Janeiro – anojá, mandubé, piranha e croari
Fevereiro – tracajá e jacaré / Abril – acará e apaiari / Maio – jacaré

Período que se torna difícil a captura de peixes em abundância
Sesõ ki malize pu pexe txiẽbe puasõ pa kãtxite lalapli

Grupo de trabalho, Museu Kuahí

"Para os Galibi-Kali'na que moram na beira do Rio Oiapoque, o período bom de pescar é no início do verão (junho e julho). Os tipos de peixes que se pescam com a tiradeira é a piramutaba e a pescada. A atividade é realizada individualmente, pelos homens, e pode ser de dia ou de noite. Mas há momentos importantes de se pescar coletivamente. Por exemplo, quando é realizada alguma atividade de mutirão na comunidade, é preciso providenciar antes a alimentação para consumir durante a atividade. No inverno, o peixe fica escasso e é muito difícil de pescar."

Maria Tereza Cristina Jeanjaque, galibi-kali'na, aldeia Galibi

Acervo Museu Kuahí

Acervo Museu Kuahí

Lugares de pesca

Os ecossistemas aquáticos

Os peixes se encontram, na região, em vários tipos de ecossistemas aquáticos:

- A parte marítima, de água salgada (*lamè)*
- Os rios (*lariviè*). O maior é o rio Oiapoque. Os rios Curipi e Urucauá desaguam no rio Uaçá, e o rio Uaçá desagua no rio Oiapoque
- Os igarapés (*krik*), que são braços do rio, de tamanho diferente. No verão, os menores secam, os maiores não
- Os lagos (*lag*). São porções de água doce de grande extensão, são fundos, e ficam o ano inteiro sem secar. Os principais lagos da região são: Lençol, Araramã, Tipok, Karumbé, Kalorã, Marsuen, Tapamuru, Ilha Rica, Lago Redondo e Maruane.
- Os poços (*pui, basĩ*): no verão, ficam pequenas quantidades de água fechadas nos campos e araparizais,
- O campo (*savan*): uma área plana de cerrado, capim e de terra preta, barro. Fica alagada no inverno, seca no verão
- O araparizal: é uma área plana de floresta com árvores do tipo *genipapo brabo, arapari, papacuayo (limão brabo* ou *ajuru brabo), imbaúba, aninga*
- O chavascal: na região do Juminã é um local de pesca no campo, do tipo poço, onde tem aningueira e árvores. Muito peixe fica preso lá quando a água desce.

Pauline Laval

O manguezal

O poço

O campo

O araparizal

RENATA LOD

A qualidade das águas

A qualidade da água muda bastante de um lugar para outro. Em função da maré e das chuvas ela é mais ou menos salgada, mais ou menos quente e mais ou menos clara. Os pescadores distinguem dois tipos de água:

Água limpa – *Dilo dus*

"No inverno a água fica bem clarinha, bem limpa. No rio Uaçá a água é doce sempre."

Aquilino dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

"A água do inverno é clara e limpa, ela não é suja como no verão."

Edielson dos Santos Figueiredo, karipuna, aldeia Kunanã

Pauline Laval

Água suja – *Dilo sal*

"A maré trás do mar aquela água suja".

Zildo Felicio, palikur, aldeia Kumenê

"No verão, a água fica suja no rio, aí entra com água suja. Não sei se vocês perceberam que, logo na entrada do igarapé, a água fica branca, ela vem com barro até no final do igarapé. Chega salgada."

Edielson dos Santos Figueiredo, karipuna, aldeia Kunanã

"No meio do rio Uaçá, a água fica barrenta também, mas não chega salgada como no Juminã. No tempo do verão, a água do rio fica bem branca e não presta pra tomar."

Aquilino dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Cláudia Renata Lod Moraes

No verão, em frente à aldeia Galibi, a água do rio Oiapoque fica barrenta e suja.

Incidência das estações e da maré sobre os peixes

A grande mudança que ocorre entre o verão e o inverno tem incidência sobre os peixes, que se movimentam muito para ficar na água que eles gostam: na água doce e fresca, ou, ao contrário, em uma água morna e barrenta. A água de chuva permite também aos peixes atingir novos espaços onde podem encontrar comida. Quando as águas invadem o campo, os peixes que comem ervas e frutas gostam de entrar no campo para comer. Os peixes predatórios vão atrás deles. Então, são vários peixes que entram no campo.

Na época da seca, os peixes se concentram nos rios, nos poços e nos lagos. Fica mais fácil de pescar. Na estação das chuvas, quando os campos e os araparizais ficam inundados, os peixes se espalham, e a pesca torna-se muito mais difícil. É por isso que os pescadores procuram lugares diferentes de pesca em função da estação.

"No final do verão, quando o campo seca, os peixes podem ficar presos nos poços porque a água vai baixando e os peixes vão indo pros poços, que são lagos, quando eles percebem, já não dá mais tempo pra sair pra ir pra outro local mais fundo."

Edielson dos Santos Figueiredo, karipuna, aldeia Kunanã

"Tem dois tipos de maré: o ***lance***, mais forte, especialmente em época de lua cheia e nova, por isso não é bom para pescar; e a ***quebra***, uma maré menos forte. Os peixes reagem à água salgada, mas também ao barro e lodo que entra, especialmente para os peixes que vivem mais no fundo, eles sobem à periferia. A pirapema e a pescada branca são peixes de água salgada, entram com o lance no igarapé Juminã e Taparabu."

Edilson Palmeirim Amaral, karipuna, aldeia Kunanã

"Na região do Juminã, tem uma maré a cada doze horas. O lance é muita água e demora mais para vazar. A pesca é maior quando a maré é de quebra (menos forte), porque os peixes ficam capturados nos paus. Os próprios índios colocam paus. No mês de novembro a maré traz do mar a água suja e alguns peixes morrem por causa da água salobre. A maré no inverno é bem maior, é bom para o transporte, mas não para a pesca."

A lua também incide sobre a pesca.

"A lua cheia não é boa para pescar, porque os peixes veem a gente, é muita claridade. No verão, é a maré de lua nova e cheia, a água cresce porque o igarapé é bem estreito."

Priscila Barbosa de Freitas, karipuna, aldeia Kunanã

Os lugares de pesca no inverno são os rios, o campo próximo a ilhas, os lagos, os buritizais, os igarapés, o aningal, o araparizal, dentro dos mururés e nas cachoeiras. Os lugares de pesca no verão são os igarapés, os rios, os lagos e os campos antes de secar.

Os diferentes lugares de pesca

Português	Patoá	Palikur
Lugares aquáticos		
Mar / Costa	Ghã lahivie	Paraukwa, Anagakwa
Boca	Bux	—
Rio	Lahivie	Warik
Igarapé	Krik	Paewni, Avewni
Cachoeira	So	Avetetni
Lago	Lag	Marakwa
Os diferentes tipos de Água		
Salgada / da maré	Salé	Kiteye
Suja / Barrenta / do verão	Salé	Kiteye
Limpa / do inverno	Dus	Ksevye
Lugares semi-aquaticos		
Campos	Savan	Keimadga, Kariy
Poço	Basĩ	Unimna
Corrego	Kanal	—
Manguezal	Patxivie	Ihuvwi
Araparizal	Pies bua	Yguvivu
Buritizal	Pie bax	Ysauvu
Barranco	Buxe	Avetan
Chavascal	—	—
Nichos		
(Proximos das) Ilhas / Beira	(Phox dji) Zile	Kaygihuvi
Aninga	Mukumuku	Tenvu
Mururé / Aguapé	Mumure	Du avan

No inverno, tem que sair mais longe para pescar

"No inverno, não é bom para pescar. É difícil na água muito grande, só de lanterna. Quando chove, somos obrigados a ir mais longe para pescar e assim nos alimentar."

José dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

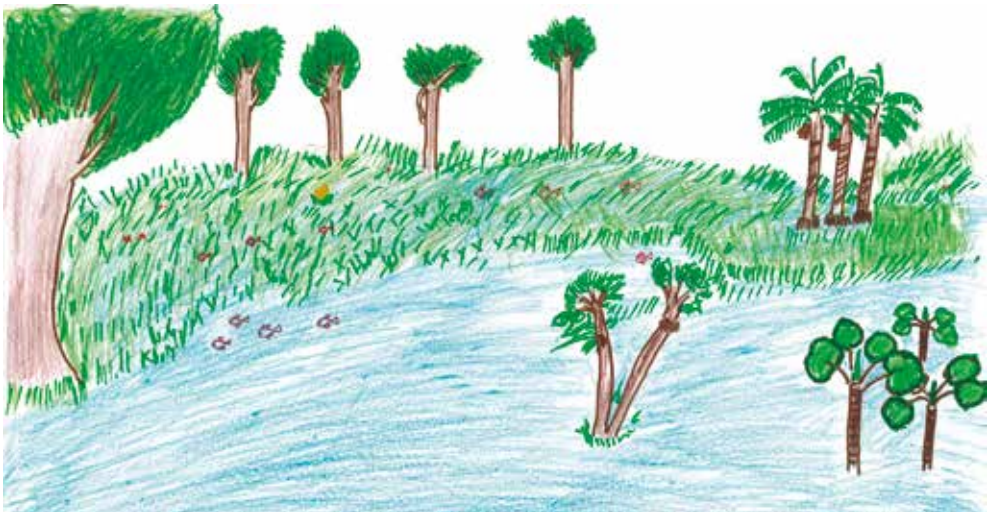
"De janeiro a maio, que é período de inverno, o peixe fica difícil, tem que ir longe da aldeia para pegar. Mesmo você adulto, pode sair para pescar, e você não vai pegar nada. Em maio, os peixes começam a aparecer, até os meses de dezembro e janeiro. Com as primeiras chuvas, você pode sair das três horas em diante e você vai pegar uma boa quantidade de traíra e jeju. Então, é assim entre o verão e o inverno, tem um momento que é bom de pescar, e outro que não é bom."

José Augusto Gabriel, karipuna, aldeia Uahá

O mesmo fenômeno ocorre nas regiões mais próximas das cabeceiras dos rios.

"Pesca mais no verão, porque no inverno é difícil pegar o peixe. A água fica grande e o peixe sobe e se espalha na floresta."

Daniel Pastana, galibi-marworno, aldeia Tukay



Priscila Barbosa de Freitas

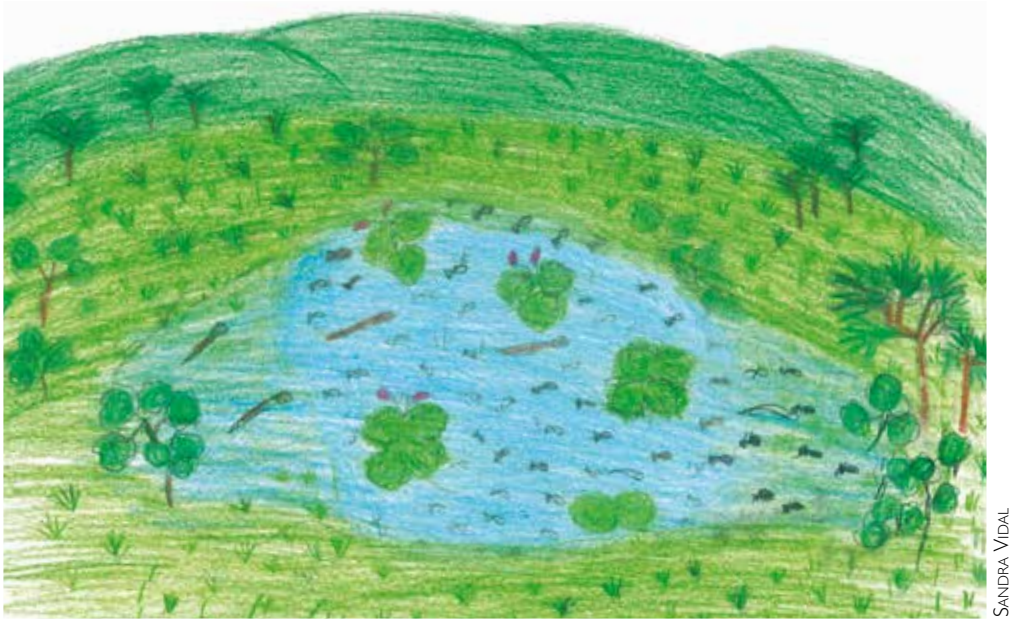
Os peixes entram no campo quando fica alagado

No rio Urucauá

"Nos meses de janeiro e fevereiro, a chuva vai chover e a água vai crescer. É época que não tem muito peixe aqui. Então fica difícil, e as pessoas tem que descer lá pra baixo pra pescar. Está dando muito peixe lá perto da montanha Tucupi, Tipoca e no lago. Agora esse mês (setembro), qualquer lugar pra cima e pra baixo é igual, é bom pra pescar."

Zildo Felicio, palikur, aldeia Kumenê

No Juminã



SANDRA VIDAL

O Lago do Braço, perto da aldeia Kunanã, é um bom ponto de pesca

"No inverno nós gostamos de pescar mais nos igarapés, fica mais fácil para pescar. E no verão a gente vai andando, no campo, para procurar os peixes presos nos poços.''

Edielson dos Santos Figueiredo, karipuna, aldeia Kunanã

Os lugares de pesca escolhidos pelos pescadores dependem da estação do ano, da qualidade da água e do nível da água nos campos alagados.

Territórios de pesca

Além de escolher os bons lugares para pescar em função do calendário, observamos a existência de uma repartição do espaço de pesca dentro das Terras Indígenas, entre os próprios Povos Indígenas do Oiapoque. A lógica da repartição é a seguinte: os pescadores pescam no rio mais próximo de suas aldeias. Sendo assim, os pescadores de todas as aldeias situadas à margem do mesmo rio compartilham o acesso a esse rio. Os Palikur, por exemplo, costumam pescar no rio Urucauá e nos lagos e campo adjacentes, e gostam de pescar nos lagos Murruvite e Tucu Marakwa, que ficam perto da montanha Somnan, porque lá tem muito peixe.

"A gente compartilha, pesca junto no rio Urucauá, as nove aldeias. Vai da aldeia Flecha até Ianawa. Então essas nove aldeias pescam juntas nesse rio, lagos e campo, nessa floresta.

Daqui, a gente vai pescar até o lago Tupay, lá pra baixo bem pertinho da montanha Tipoca. Para nós, indígenas, não tem limite de pesca, a gente pesca até a BR-156, facheando de noite, lanternando chegamos até lá"

Zildo Felicio, palikur, aldeia Kumenê

Da mesma forma, os Karipuna pescam no rio Curipi e nas redondezas, e os Galibi-Marworno pescam no rio Uaçá e nos lagos próximos.

"Pra pegar tem que ir lá longe, perto não tem mais... tá acabando. A gente sai, vai pescar lá no igarapé que chama Tipoca, é pra lá que tem muito peixe. Também lá pra cima, o pessoal tá pescando, o melhor local pra pescar é nessa área do Suraimon. Lá pra baixo também. E lá tem um lago que chama Maruane, que tem muito tucunaré. Também tem o lago Tipoca."

Aquilino dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Os Galibi-Marworno que moram perto da BR-156, na aldeia Tukay, pescam no alto rio Uaçá, até Uapá, Zamohet, Sinal e Barbosa. O igarapé Xibé é o mais procurado. Gostam de pescar nas cabeceiras das cachoeiras e nos poços fundos.

Os habitantes das aldeias Kunanã e Uahá pescam no igarapé Juminã e nas redondezas, nos numerosos poços que tem espalhados no campo. Pescam pouco no rio Oiapoque.

"Temos os nossos locais de pescar como os poços e igarapés. É muito difícil sair para ir pescar no rio Oiapoque pelo fato da gente não gostar muito de comer os peixes do rio, nós gostamos mais dos peixes dos lagos e igarapés."

Edielson dos Santos Figueiredo, karipuna, aldeia Kunanã

Os que moram perto do rio Oiapoque pescam no rio e também nos igarapés que vão em direção do campo alagado. Os Karipuna da aldeia Ariramba pescam no rio Oiapoque, na pedra do Saramacá, e nos poços fundos, como Samumeira e o furo São Luiz. Pescam nos lagos do campo até chegar no Manga. O lago Axuá é um lugar importante de pesca.

Para os Galibi-Kali'na da aldeia Galibi:

"Nossa pescaria é no rio, com tiradeira, que a gente chama "espinhel". A gente coloca no meio do rio. Nosso limite fica na cabeceira do Igarapé Grande."

Miguel Jean Jaques, galibi-kali'na, aldeia Galibi

Os Karipuna que moram ao longo da BR compartilham o acesso e o uso das lagoas próximas do rio Curipi, como a lagoa da Caçamba, a lagoa do Finado Prefeito e a lagoa Verde.

"Na aldeia Ahumã, a gente pesca em outras lagoas também além daqui, a gente vai longe, do Estrela até o Karia. Pescamos em todas essas lagoas."

Karinaldo dos Santos, karipuna, aldeia Ahumã

Alguns lugares específicos são procurados e compartilhados entre todos os Povos Indígenas do Oiapoque. Os manguezais da boca do Uaçá, único lugar para procurar os caramujos *matuni* e os caranguejos, e alguns lagos como o Tipoca ou o Maruane no inverno, por exemplo.

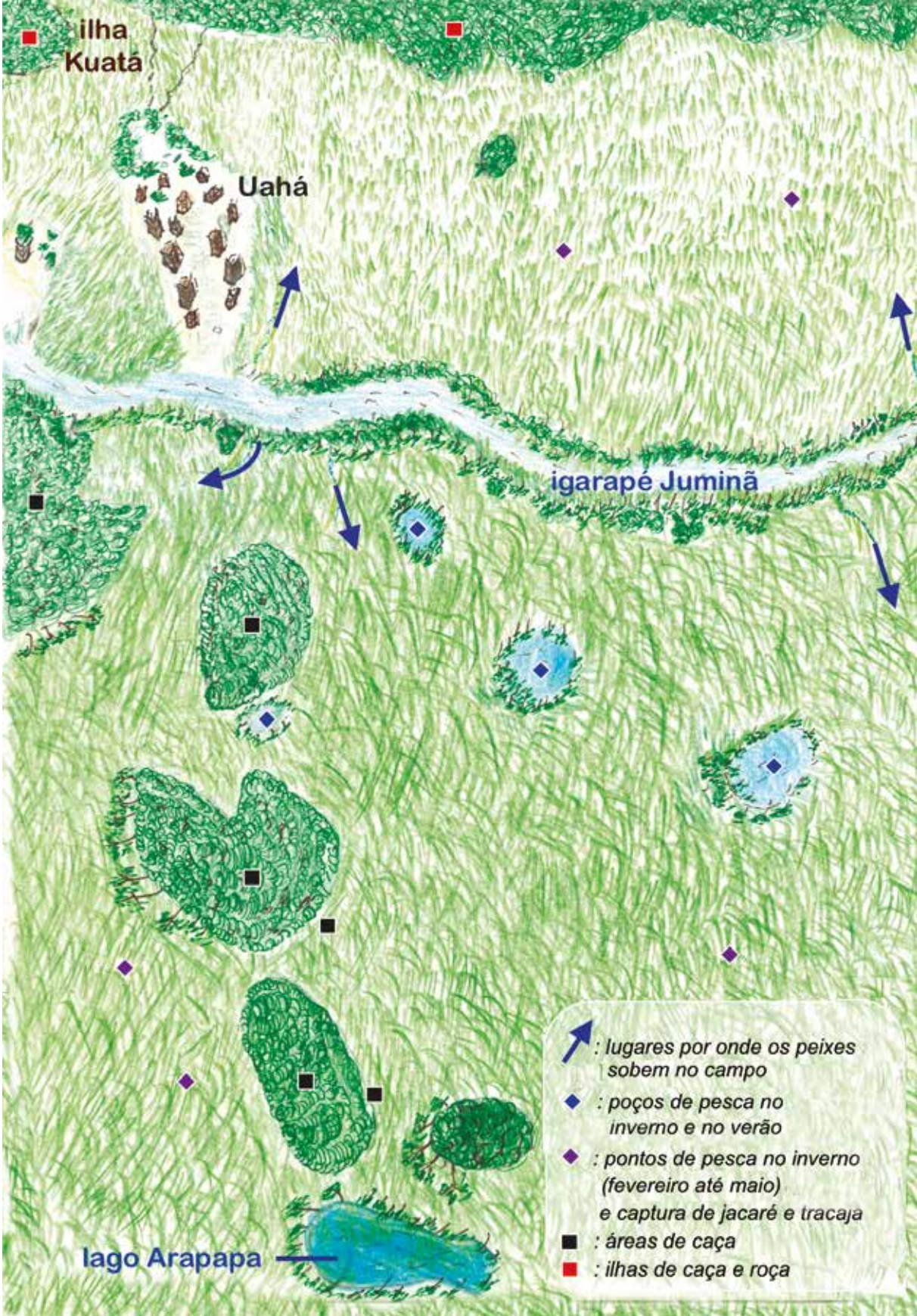
Mapas de pesca

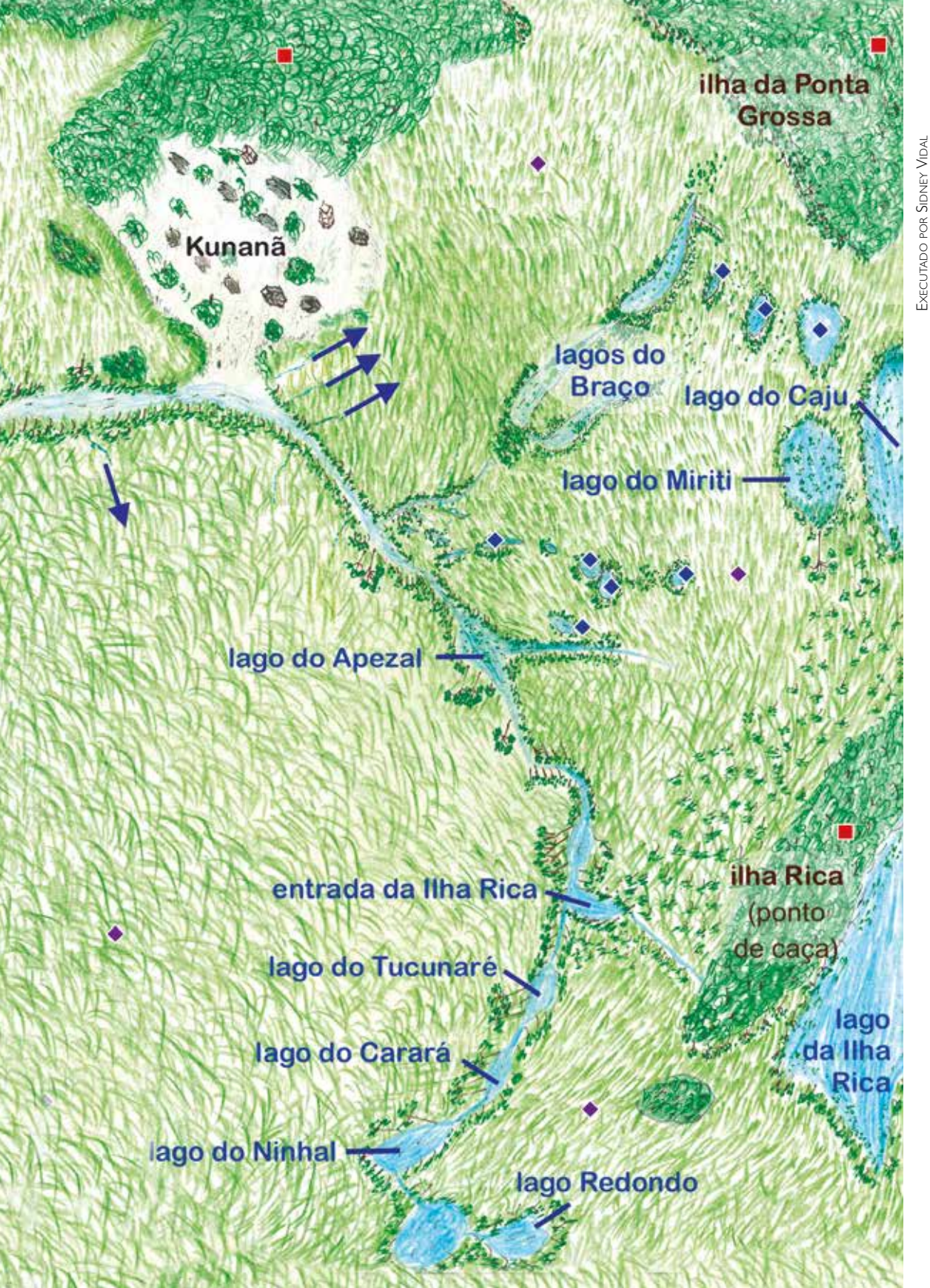
David Green

Os pescadores costumam nomear os lugares de pesca de maneira muito precisa. Cada rio, cada igarapé, cada ilha e cada poço possuem um nome específico. Esta abundância de topônimos revela até que ponto os povos indígenas que habitam a região conhecem o meio ambiente nos seus menores detalhes. Os topônimos são a base de uma cartografia mental muito precisa.

Durante as oficinas, os pesquisadores indígenas realizaram grandes mapas de pesca. Existem cinco grandes territórios de pesca, ao longo dos rios Uaçá, Urucauá, Curipi, Juminã, e Oiapoque. Os mapas colocam em evidência, com muita precisão, os diferentes ecossistemas aquáticos (rios, lagos, poços, ilhas e campo alagado) e também as áreas de pesca por espécie.

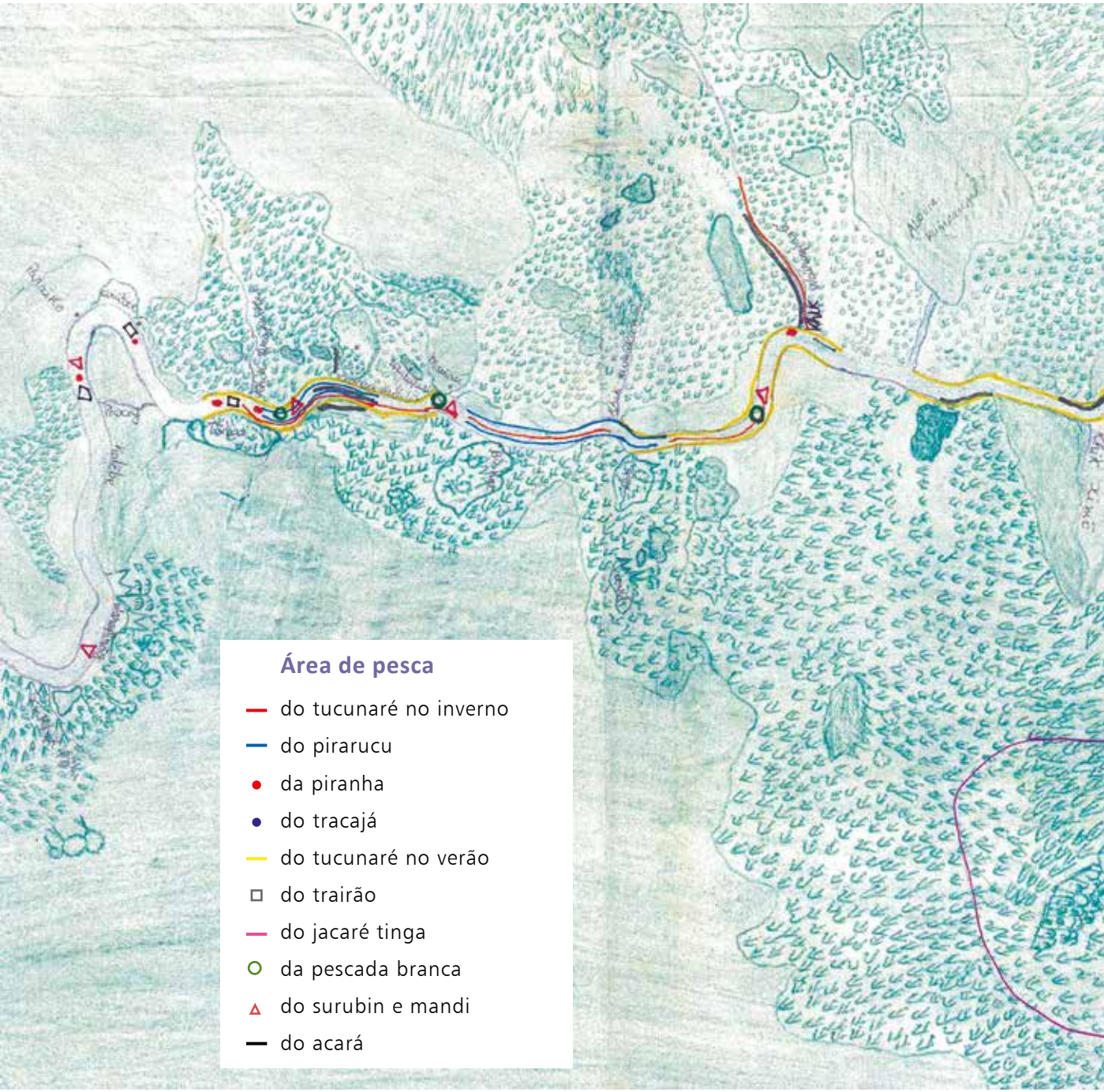
Esses mapas são tão detalhados e grandes que infelizmente não podemos mostrá-los na sua totalidade.


ilha
Kuatá
Uahá
igarapé Juminã
lago Arapapa
: lugares por onde os peixes sobem no campo
: poços de pesca no inverno e no verão
: pontos de pesca no inverno (fevereiro até maio) e captura de jacaré e tracaja
: áreas de caça
: ilhas de caça e roça



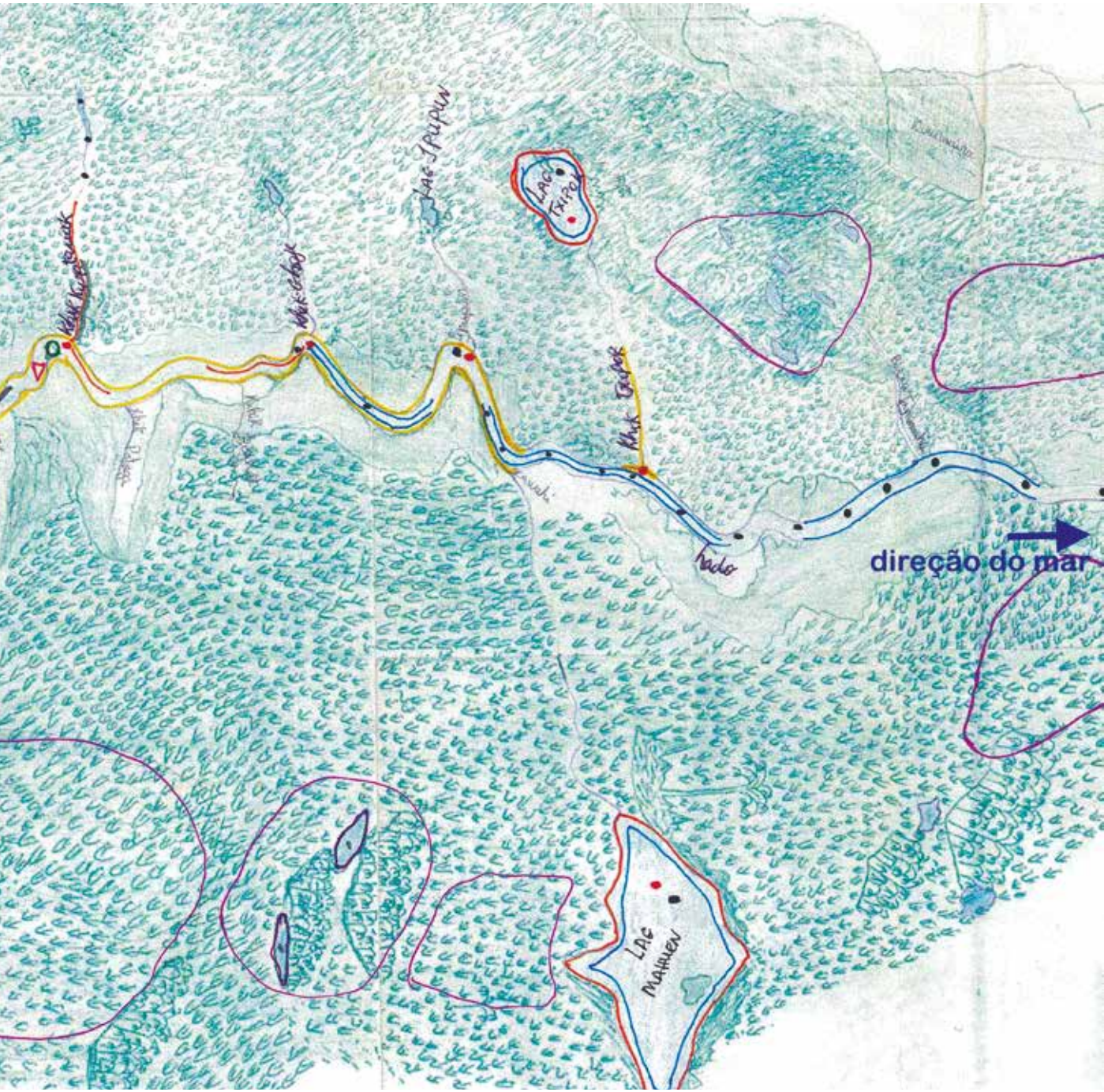
Executado por Sidney Vidal

Mapa de pesca da região do rio Uaçá



Zoom no mapa de pesca da região do rio Uaçá

O mapa apresenta os lugares de pesca de várias espécies de peixes.
Apresenta também os dois lagos mais importantes da região, o Maruane e o Tipoca.



Mapa executado por Nordevaldo dos Santos na década de 90.
Os lugares de pesca foram desenhados em cima desse mapa por Davi Felisberto dos Santos.

Mapa de pesca da região do rio Urucauá

Os campos são em verde claro e as ilhas em verde escuro.
Ficam bem visíveis todos os igarapés, os poços e as ilhas, cada um com seu nome.

01- Wasavrik (Rio Uaçá)
02- Wahama (Kumarumã)
03- Urukauá (Rio)
04- Turum Averewna
05- Turum Amahakwa (Lago)
06- Turumah
07- Kamayeh Amahakwa (Lago)
08- Flexa (Aldeia)
09- Sevavrik (Lago)
10- Lag Bef
11- Kaniki Averewna
12- Mpitriye Amahakwa
13- Mpitriye
14- Kuwavinwa
15- Wayahmau (Lago Bef)
16- Turukweki
17- Tukwapnaw (Ilha)
18- Warumka
19- Monte Tipoca
20- Tuwikewni
21- Warimakvit
22- Warimukamahakwa
23- Maye Kewingi
24- Tuvayni Amahakwa (Lago)
25- Anedem
26- Torai (Igarapé)
27- Marukseuni (Lago)
28- Saramna (Monte)
29- Tukua Amahakwa
30- Sukutramnaw
31- Tukua Amahakwa
32- Wanvinwa
33- Masamna
34- Warimukuit
35- Iveytipti
36- Masika
37- Sevavrik
38- Parimavit
39- Purum Akig
40- Sevavrik
41- Ukup (Montanha)
42- Mahakwa (Lago)
43- Uwaktewni
43b- Waktewniamahakwa
44- Waymuvit
45- Tavika
46- Kewihni Iwavwa
47- Kaynomni

Fonte: O mapa foi executado por Dilzeane Orlando Labontê sob a orientação de Nilo Martiliano.

48- Kaynomni Akehwihri
49- Wakawyun
50- Waraboi
51- Kwekwepkaw
52- Wasivwi
53- Isuwvinwa
54- Wasaywen
55- Tivipnaw
56- Himewni Awaxig
57- Tawari (aldeia)
58- Wokipti
59- Pukuvit
60- Ikurvit
61- Kaytwatru
62- Mpiyun
63- Kurubyanvit
64- Awrukwa (Rio Urucauá)
65- Monte Padrewni
66- Mawihgi
67- Mawihgi
68- Arakemni
69- Sedripti
70- Mawihgi
71- Yakotvit
72- Kwikwit (Aldeia)
73- Kiyobwihgi
74- Uwakha (Lago)
75- Waravye Kaywihgi
76- Muhutvu (Igapó)
77- Waravyo Mahakwa
78- Campo Alagado
79- Maravwa Amahakwa
80- Waxi (Terra Firme)
81- Pituwi
82- Parewni Pituwi (Igarapé)
83- Uwak Mahakwa (Lago)
84- Mewrinwo
85- Iwan Kankeg
86- Arawkumno
87- Amomni (Aldeia)
88- Panawnapti
89- Campo Alagado
90- Tawkwapti (Aldeia)
91- Kumenê (Aldeia)
92- Ukuhpit
93- Tawa
94- Tivagvanpit
95- Pakivinwa
96- Puwaytiket (Aldeia)
97- Yakotvik
98- Murumrupti
99- Wakasa
100- Terra Firme
101- Waxi Anag (Terra Firme)
102- Kwapi (Cemitério)
103- Makitwavrik
104- Kamuywa
105- Yanawa

Mapa de pesca da região do rio Curipi

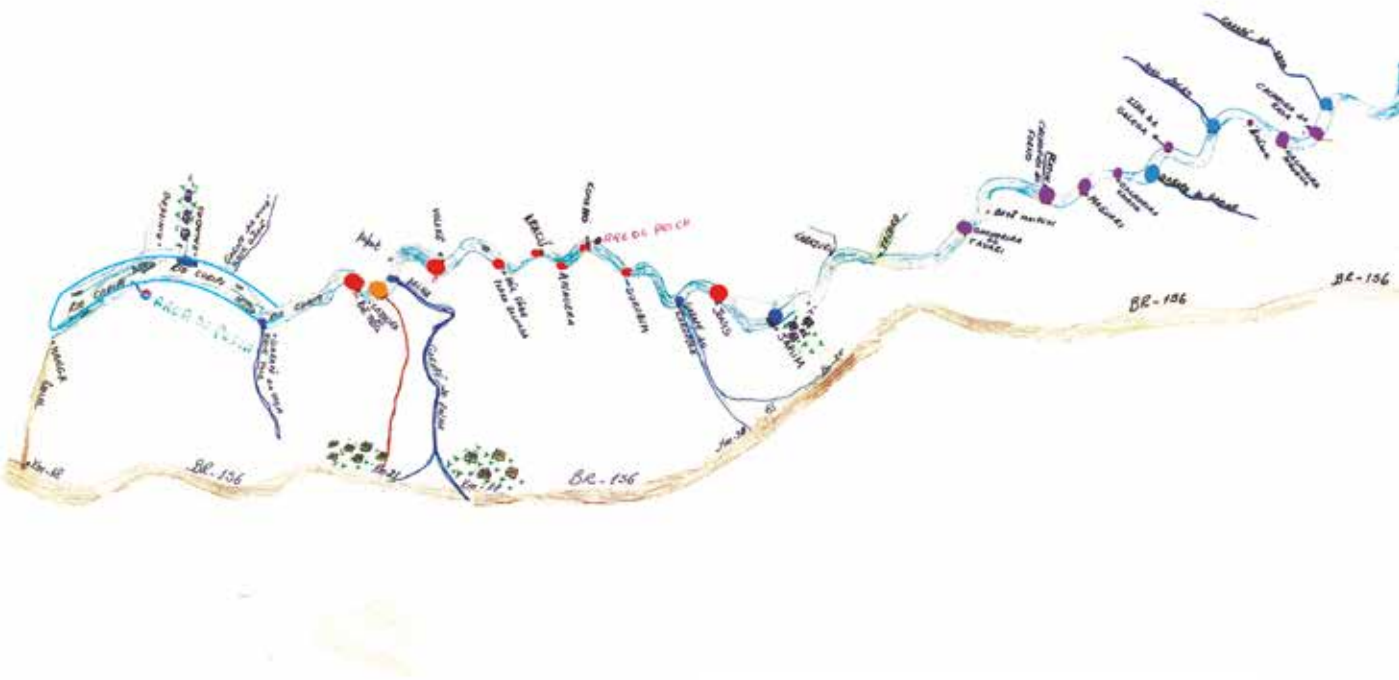
Mapa de pesca da região do alto rio Curipi até o Manga.

Corresponde à região onde o rio atravessa a floresta.

Os principais lugares de pesca ao longo do rio Curipi são :

- as cachoeiras, tanto de verão como no inverno
- a beira e ao longo dos igarapés
- as bocas dos igarapés.

O mapa foi executado pelo professor Estácio dos Santos, da aldeia Manga, na década de 90.
Os lugares de pesca foram desenhados em cima desse mapa por Enildo Forte Batista.



Área de pesca

- Trairão, surubim, pescada, piranha, jandiá, tucunaré, acará, pirarucu
- Trairão, surubim, matupiri, acará, acarí, pacú, pacuci, madubé
- Trairão, acará, matupiri, acarí, pacu, jandiá
- Trairão, surubim, matupiri, pacu
- Trairão, acará, aracú, matupiri, pacusi, traira, jandiá
- Surubim, trairão, matupiri, pacu, acará, jandiá, pacuci
- Trairão, surubim, acará, aracu, matupiri
- Surubim, trairão, matupiri, acará, jandiá
- Surubim, trairão, acará, aracú, piaba, acarí

Conhecer os lugares de pesca

A transmissão dos conhecimentos dos bons pontos de pesca se dá entre membros de uma mesma parentela, ou entre pessoas próximas que tem o costume de pescar juntas. A experiência adquirida pelo pescador, na sua prática cotidiana, fortalece esses conhecimentos. O aprendizado das coisas práticas, do dia a dia, é com o pai, o irmão mais velho, o tio ou a mãe. As coisas mais simbólicas são com os avós, os mais velhos e os pajés.

"Eu aprendi com meus amigos, com meu pai desde criança ele me ensinou. Quando eu vou pescar eu levo meu pai, meus filhos, meu irmão."

Aquilino dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Limpar e cuidar dos lugares de pesca

Para facilitar a navegação nos igarapés, as pessoas têm o costume de limpá-los regularmente. Esse trabalho comunitário é uma forma de mutirão. Quando o nível da água é baixo, eles retiram do leito do rio o emaranhado de troncos de árvores e de galhos, acumulados durante o ano. Os paus podres são puxados para as margens. É um trabalho muito pesado.

O rio Juminã fica ameaçado pelo crescimento rápido das ervas flutuantes dos campos:

"O lago antes era limpo, bonito e profundo. Para chegar até a aldeia, tinha que vir remando pela beira do lago. Hoje está feio e seco, de difícil acesso."

Ubirajara Vidal, karipuna, aldeia Kunanã

"Aqui antes era tudo limpo, hoje o barranco tomou conta de boa parte do rio."

Sebastiana Vidal, karipuna, aldeia Kunanã

Para preservar a navegabilidade dos pequenos igarapés, além da limpeza do leito, os índios empregam a técnica da queima dos campos.

"Quando o verão chega e seca o campo, as pessoas tocam fogo para facilitar a navegação e para pescar mais longe. O acesso aos alimentos se torna mais fácil.. Se não faz fogo durante dois anos, não consegue mariscar, não."

Ebreu Batista, palikur, aldeia Kumenê

Pauline Laval

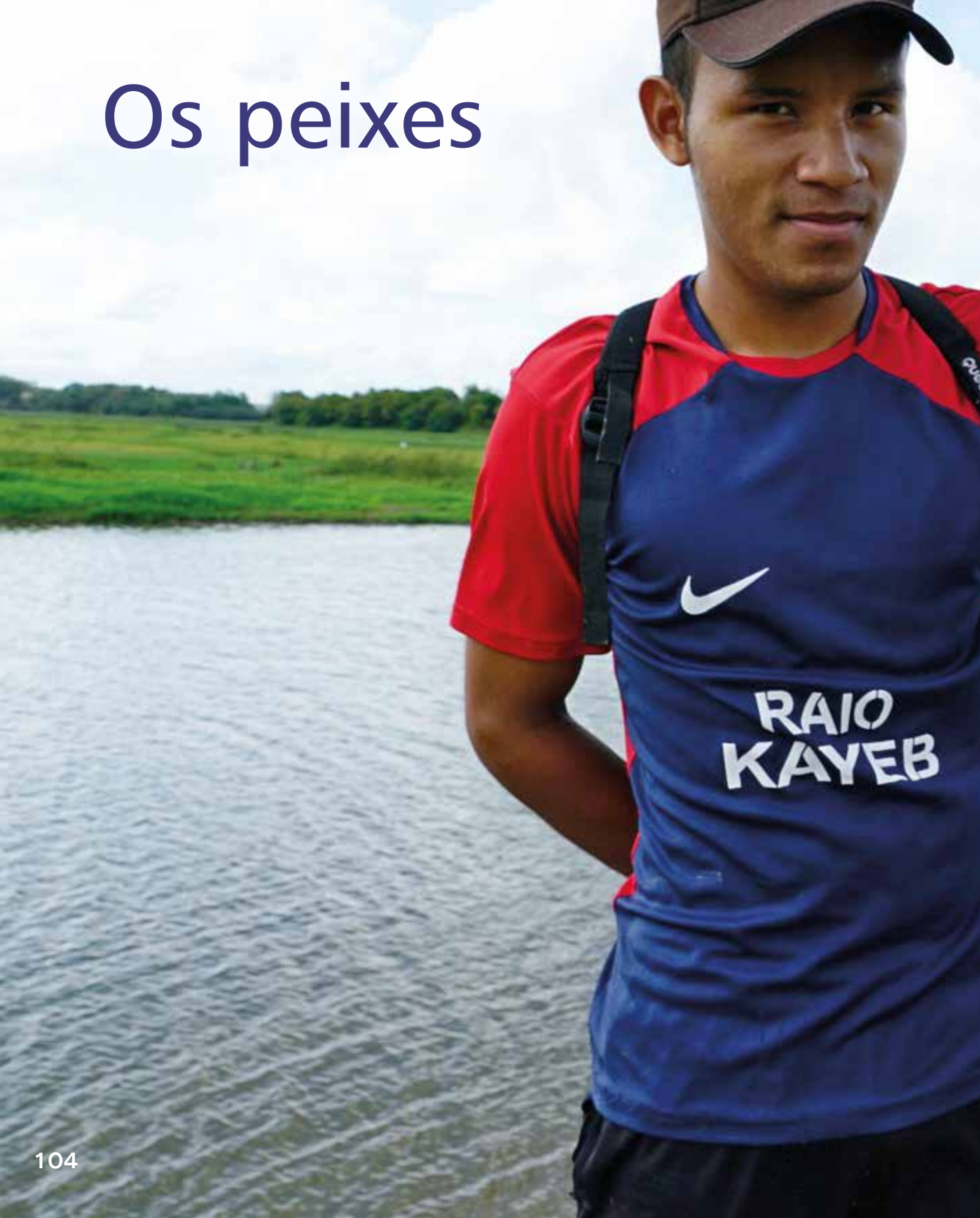
Leito do igarapé Juminã obstruído por troncos de árvores

A limpeza dos igarapés está também relacionada à presença dos Donos e ao comportamento dos humanos com eles.

"Havia um velho que fazia um ritual para limpar o lago e agradecer à Mãe do lago. Quando isso foi abandonado pela geração seguinte, o lago se fechou, e os peixes diminuíram. Diminuíram muito as aves, lá por perto, o jacaré, o tracajá, o tamatá diminuíram, e o tucunaré não tem mais."

Priscila Barbosa de Freitas, karipuna, aldeia Kunanã

Os peixes



David Green

Pauline Laval

Voltando da pesca, os tucunarés na canoa

"Desde o final de agosto, setembro, até o final de outubro, se usa mais arco e flecha. É o momento quando os peixes começam a nadar como se fossem tontos, porque a água começa a baixar. Nessa época, os peixes não comem (não adianta pescar com isca, anzol...). Então a gente usa flecha. É para peixes pequenos. É quando entra a maré do mar. Os peixes estão nadando, flutuando, não como se eles fossem mortos, só flutuando. Eles tem que se acostumar com a água da maré. Às vezes, alguns anos, eles morrem. Esse momento, quando eles ficam tontos, demora três dias, às vezes mais. No Curipi, demora pouco, no Urucauá demora mais. A gente aproveita eles estarem em cima da água para pescá-los entre cinco e nove horas, de madrugada, cedo. Depois da entrada da maré, quando os peixes já se acostumam, eles voltam ao normal, e tem que usar anzol para pegar eles.... Mas, o pescador sempre leva flecha, arco, arpão, espingarda, facão, quando vai pescar. Sempre leva flecha e arco para pegar isca, para pescar com anzol depois."

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

Para perceber a importância dos peixes para os habitantes do Uaçá, é preciso fazer um pequeno recuo, e observar o modo como eles consideram os outros animais. Em geral, os peixes (animais que vivem na água), se distinguem dos pássaros e da caça. Para os Palikur, a palavra "*im*", que significa "peixes", serve também para designar todo tipo de comida. É essa a importância dos peixes na alimentação!

Mas, então, o que é que o termo "peixes" recobre exatamente ? É um termo genérico, que designa os animais que vivem na água. Este termo se aplica a um conjunto de animais muito diferentes. Na região, encontramos peixes de todo tamanho, do imenso pirarucu ao minúsculo *prapra*. Encontramos peixes com e sem escamas, e mesmo peixes de carapaça, como o tamatá. Encontramos também, além dos "peixes", os camarões, jacarés, tartarugas, diversos mamíferos como os peixes-bois e os botos, ou ainda diversos mariscos e caranguejos, igualmente consumidos e apreciados. A região do baixo Oiapoque é particularmente rica em termos de biodiversidade aquática. No total, cerca de 200 espécies animais aquáticas já foram registradas. As 164 espécies identificadas pelos ameríndios durante a pesquisa constam em anexo, onde, a partir do nome científico, são apresentados os nomes vernaculares de cada espécie.

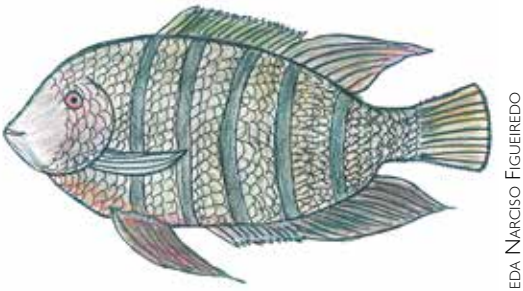
Certos peixes são reagrupados em "famílias", ou têm um nome composto, indicando que se parecem (semelhança que pode se estabelecer a partir de critérios anatômicos ou comportamentais). Assim, há muitos tipos de *pihay* (piranhas): *pihay nwè, pihay tipok, pihay huj…* Este é também o caso dos acarás, (pequenos peixes dos pântanos, que pertencem à família científica dos *Cichlidae*): há o acará, o acará catitu, o acará cascudo, o acará preto, o acará barbela, e ainda o acará bandeira. Mas, onde os nomes portugueses são compostos de dois termos, os nomes em *patoá* são compostos de um só termo, respectivamente: *uakaia (Chaetobranchus flavescens), kuiuhu savan (Satanoperca sp.), mãiok puhi (Acaronia nassa), mutuhua (Heros efasciatus), tété djive (Hypselecara temporalis), uaxupaio (Mesonauta guyanae)* e *bato la vuèl (Pterophyllum scalare)*. O mesmo acontece com os nomes palikur dessas espécies: *wakay, xigutub, beg ahaswa, duway, tigag, wasiviyo* e *kwey.*

Esta nomenclatura reflete o conhecimento muito detalhado destas espécies, e a importância atribuída a cada uma delas, se elas são pequenas ou grandes, se são ou não consumidas. O estudo das classificações constitui um vasto campo de pesquisa que, embora apaixonante, não é abordado em nosso livro.

Neste capítulo, quisemos enfatizar o refinamento dos saberes que se ligam à ecologia dos animais aquáticos, apresentando o "retrato" de trinta deles. Os pescadores apresentam seus saberes sobre a morfologia, a ecologia, a alimentação, a reprodução, os deslocamentos na água, os grandes trajetos migratórios e o comportamento geral de cada animal.

Acará preto

Patoá: *mutuhua*
Palikur: *duway*
Científico: *Heros efasciatus*



Ieda Narciso Figueiredo

"É um peixe pequeno, de escamas, que tem na região. No inverno, vive mais no campo alagado, na beira de ilhas, e no verão, vive em poços (pequenos lagos que não secam), rio e igarapé. As iscas usadas para pescar esse peixe são camarão, minhoca, aranha, gafanhoto, matupiri e pirão de farinha, e também iscas de outros peixes. Os instrumentos para pegar esse peixe são caniço, linha, flecha e zagaia à noite.

A sua reprodução acontece no mês de janeiro. Ela coloca os ovos nas folhas, no fundo da água. É um peixe que vive parado nas tronqueiras das árvores. A gente gosta muito de comer! Assado, não é remoso."

Aruanã

Patoá: *baiaha*
Palikur: *bayag*
Científico: *Osteoglossum bicirrhosum*

Pauline Laval

Aruanã cozido na boca do forno, aldeia Kumarumã

"De água doce, em cima da água, não vai no fundo. Chega até um metro de comprimento. Ele come peixes pequenos (matupiri, acará-barbela…). Vive tanto de dia, como de noite. Não pára, a noite inteira ele anda, ele não fica parado num lugar. Ela desova no início do inverno, quando a água fica grande. No momento em que estão desovando, ficam catinga preta e com cheiro forte, com os ovos na boca. No verão, está no rio, no inverno, entra no campo. Os peixes estão "adivinhando chuva", ou "chamando chuva", por isso eles mudam de cor. Ela dá 50 ovos, amarelos, que ela coloca no queixo. Quando os peixinhos nascem em fevereiro (a água está grande), eles continuam crescendo na boca e, depois de um mês, ficam nadando em cima da cabeça. O pai continua também ao lado. Se pega de linha, de flecha, de caniço, de bico. É remoso."

Bagre

Patoá: *kumã-kumã*
Palikur: *paayma*
Científico: *Sciades couma*

Pauline Laval

"O bagre é um peixe de pele, vive em rios de águas salobras. No período do verão, na época da maré, ele vem junto à procura de alimentos em partes mais rasas de pequenos rios e igarapés. No inverno, ele é encontrado em todas as áreas dos rios e igarapés, independente da maré. Essa espécie alimenta-se de diversos tipos de alimentos, tanto vivos quanto mortos. Ele come de tudo. É remoso. Os materiais usados para a pesca desse peixe são anzol, linha, arpão e trapo. O bagre pode pesar mais de 30 Kg e medir 50 cm."

Camarão

Patoá: *xevhet*
Palikur: *takes*

Pauline Laval

"O camarão é considerado um peixe pelos índios. Tem vários tipos de camarão, de tamanho e cor diferentes. Um tipo pequeno, preto e pintado, vive nas águas do campo, dentro de uma erva aquática chamada '*thamai xevhet*' (em patoá, significa 'rede do camarão') ou '*takes gibet*' (em palikur, significa 'ninho de camarão'). Um tipo maior, branco-rosa, vive no rio. Se pega com cestarias, como a peneira, o matapi e o *guli*. O camarão do campo se pega mais no inverno (maio/ junho), no lodo do rio, e serve de isca para pegar outros peixes."

Caramujo

Patoá: *matuni*
Palikur: *waasus*
Científico: *Neritina zebra*

Pauline Laval

"É um tipo de caracol que vive no manguezal, mora na raiz do mangue, em praias de lama com água salgada. Ele se alimenta de folhas podres, limo e frutas de mangues. O meio de se pegar o caramujo é juntando com as mãos, em período de maré seca. É pego por homens, crianças e mulheres. É muito gostoso. Tem uma marca '*xem*ẽ *matuni*' (o caminho do caramujo)".

Caranguejo

Patoá: *khab*

Palikur: *kuwo, kuwa*

Científico: *Ucides cordatus*

Pauline Laval

"Os caranguejos ficam na Ponta do Cabo Orange, perto da Ponta do Mosquito, no manguezal. O lugar para pegar caranguejo fica fora da Terra Indígena, dentro do Parque do Cabo Orange. Se pega mais no mês de agosto, época que eles saem, de lua cheia. Depois, entram no buraco de novo, e só saem no ano seguinte. Eles são totalmente dependentes da lua e da maré: com a lua cheia, a maré cresce mais, e eles saem e andam. À noite, saem para se alimentar.

O caranguejo é capturado no mês de agosto, na lua nova, nas margens dos rios, em área de manguezal. No período de lua nova, sai pra mariscar (come folha do mangue, siriúba). É o período que estão 'em festa'. Após a lua nova, eles voltam para o buraco, e só saem na lua cheia seguinte, quando pode se fazer a segunda captura.

Após a 'festividade do caranguejo', eles voltam para o buraco, em uma profundidade de aproximadamente um metro, para se recuperar. É quando passam por uma transformação do casco.

Uma pessoa que está doente não pode comer caranguejo, porque pode agravar ainda mais a doença. Não se pode capturar uma caranguejeira quando está ovada, pois fica mais remosa, e pode fazer mal à saúde. O casco do caranguejo também é usado para fazer remédios tradicionais."

A caranguejeira tem sua dança, a dona da caranguejeira é uma sereia, e os caranguejos trazem a imagem de uma sereia no casco, com o traço do corpo de uma mulher.

"A gente já sabe quando é a lua que elas (os caranguejos) dançam. Então, quando dá cinco horas, elas estão arrancando mandioca para fazer caxiri, depois elas vão fazer o beiju. Não é agora que elas vão dançar. No outro dia, elas começam a dançar, aí nós vamos baixar, descer o rio. Chegando lá, elas estão de porre, e nós vamos pegar muito caranguejo. Elas dançam só três, quatro dias. Vai começando a diminuir, diminuindo, diminuindo, até acabar.

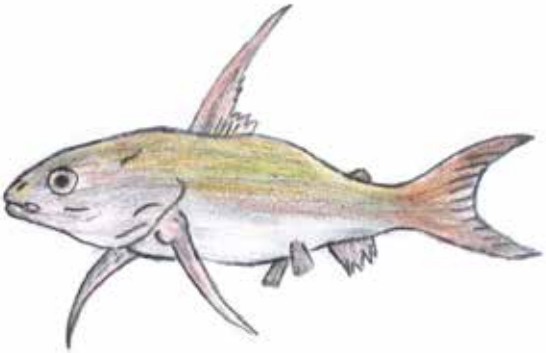
Na Lua cheia ou nova dos meses de agosto e setembro, os Palikur vão ao Cabo Orange apanhar caranguejos: passam três dias lá, pegando e comendo, depois retornam ao Urucauá com os paneiros cheios.

Canto, refrão: "Os caranguejos do mar deixam sua casa no mangue, deixam suas casas no mangue do Cabo Orange".

Helio Batista, palikur, aldeia Kumenê
In: Ponte entre Povos, 2005

Carataí

Patoá: *karataí*
Palikur: *yawa*
Científico: *Pseudauchenipterus nodosus*



Mercias Silva Narciso

"É um peixe de pele que vive em rios, em águas profundas e barrentas. No período de verão não se vê muito, aparece mais no inverno, nos meses da desova, que vai de dezembro a abril. Os carataí, nesses meses, a cada dois dias depois do ciclo da lua (depois da lua cheia), entram em igarapés para desovar. A isca usada para pescar esse peixe é minhoca e iscas de peixes, o material usado para pescar é linha de mão e trapinho (é uma armadilha colocada com vários anzóis). É remoso."

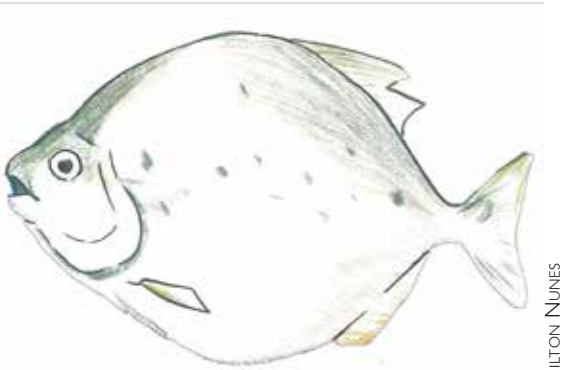
Croari

Patoá: *kuahí*

Palikur: *waygu*

Científico: *Metynnis cf. lippincottianus*

Paulo Copolla



Milton Nunes

"É o peixe mais conhecido da região, por causa da sua marca e também por causa da sua forma de losango, muito utilizada pelos nossos artesãos – é mais usada nos objetos do que outras marcas. É uma marca que tem o mesmo significado para todas as etnias, ou seja, é a mais conhecida.

Ele anda em cardume, a gente pega tanto no campo (inverno), como no rio (verão). Se pesca de anzol, linha, caniço, flecha de longa distância no meio do cardume. Se pega, de junho até metade de julho, de caniço. Depois, é só de flecha. São peixes que não possuem dentes, eles não 'devoram'. Ele come insetos do campo, frutinhas, gafanhotos, come pirão de farinha, minhoca. Fica em cima da água, pula para comer. Ele rouba muita isca, é 'malandro'."

No campo, pula em cardume. Quando ele aparece 'fumando' (boiando para respirar), tem demais, significa que o verão chegou.

Para a gente na aldeia, quando ele aparece em grande quantidade, significa fartura de peixes, no mês de junho em diante. É um peixe gostoso, pode ser cozinhado frito, cozido, assado. Tamanho: 15 cm. Peixe de escama, remoso."

DÃXÊ

"Dãxê" significa dente de cão.

Existem três tipos de dãxê.

DÃXÊ UEU (PATOÁ)

Palikur: *wayabga kundayma*

Científico: *Acestrorhynchus sp.*

Pauline Laval

"É um peixe conhecido na região do Uaçá, tem muita quantidade. A época que mais aparece é no início do verão. O seu formato é mais comprido que os outros. Tem a cor verde. Os instrumentos utilizados para pegar são anzol, caniço, flecha, zagaia e linha. A sua reprodução é no início do inverno, igual aos outros peixes. Não tem ainda o seu grafismo nos artesanatos. A isca preferida dele é matupiri, mas as outras iscas ele também come. Vive no campo, rio, lago e igarapé. Ele vive mais na superfície. É um peixe de escama. Tem muitas espinhas."

DÃXẼ HUJ (PATOÁ)

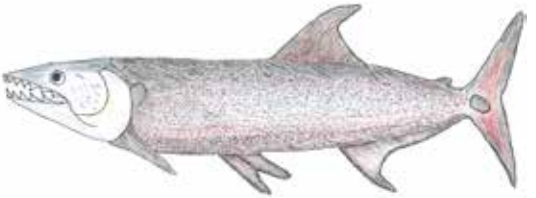
Palikur: *wayabga duhuminye*
Científico: *Acestrorhynchus falcatus*

DAVI FELISBERTO DOS SANTOS

"É um peixe conhecido também na região, vive nos lagos, rios, campos e igarapés. A sua reprodução também é no início do inverno, nessa época desova igual aos outros peixes, protege seus filhos até um certo tempo, sua cor é vermelha. Ele come todo tipo de isca. Os instrumentos para pescar são anzol, linha, flecha, zagaia e de lanterna à noite. Ele come filhotes de outros peixes."

DÃXẼ BLÃ (PATOÁ)

Palikur: *wayabga seyne*
Científico: *Acestrorhynchus microlepis*



JAIZINHO MAURÍCIO MONTEIRO

"É um tipo de peixe que se pesca mais no inverno, quando a água é muito grande. A isca preferida para pegar nessa época é camarão, mas também se pesca com outras iscas. Gosta mais de ficar em água fria, e só anda em cardume. A sua reprodução é igual a dos outros *dãxẽ*. Os instrumentos que se usa para pegar são caniço e anzol. Sua cor é bem branca, quase não tem sangue."

Filhote

Patoá: *tox*
Palikur: *aharakwan*
Científico: *Brachyplatystoma filamentosum*

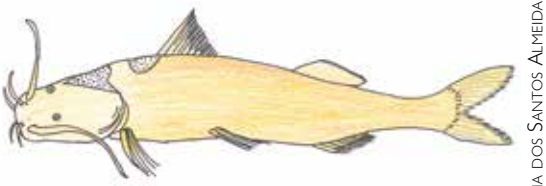
Pauline Laval

Pescador desembarcando filhote no mercado de Saint-Georges

"É um peixe de pele, vive em água doce e salgada, nas áreas mais profundas. Na época de verão vive mais na boca de grandes rios, nesse período ele só entra em pequenos rios com a maré. No inverno é encontrado em todas as áreas de rios e cachoeiras. Esses peixes se alimentam de qualquer outra espécie, de preferência viva. O material usado para pescar essa espécie é: linha e trapo, e o arpão no verão. A isca mais utilizada é o mandi, sarda, carataí e pescada. Esse peixe pode chegar a pesar 200 kg e medir 2,8m. É remoso. É muito gostoso para comer. Chega no Uaçá até a entrada do Urucauá, e no Curipi até Santa Isabel. Antes tinha mais. Esse peixe tem muita força. A piracema vai de dezembro até fevereiro. Ele gosta mais de desovar entre o Encruzo e Mangueirinho (Ponta do Mosquito)."

Gurijuba

Patoá: *maxohã jon*
Palikur: *uvumwi kahauminiye*
Científico: *Sciades parkeri*



Bruna dos Santos Almeida

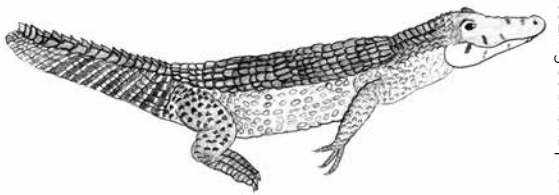
"No rio Oiapoque, vive na água salgada. Ele aparece mais no período do verão. Não entra muito na água doce. Ela entra até a ponta São Luis no rio Oiapoque, e até o Encruzo no rio Curipi. É um peixe muito pescado pelos profissionais. Tem diminuído bastante na região."

Jacaré açu

Patoá: *kaimã*

Palikur: *pareyne*

Científico : *Melanosuchus niger*



Maria Leucy dos Santos

Jacaré coroa

Patoá: *kaimã khik, tere-tere*

Palikur: *watu*

Científico : *Paleosuchus palpebrosus, Paleosuchus trigonatus*

"O jacaré é um animal que possui o corpo coberto de couro. A época em que o jacaré desova é o mês de setembro, quando fazem ninho na beira do barranco, e colocam seus ovos. Ficam em lagos e rios. São encontrados de dia e a noite. Se alimentam de peixe, carne e filhote de pássaro. Estão sempre na superfície do rio. O jacaré açu é o mais remoso.

Os jacarés são espécies protegidas, são só para consumo interno. O jacaré tingá está desaparecendo, então a caça do jacaré tinga é proibida entre os meses de maio a agosto, por causa da desova. Os artesãos esculpem em madeira grandes bancos de jacaré para dançar o turé. "

Jacaré tinga / Jacaré da pedra

Patoá: *kaimã xẽ*

Palikur: *punamna*

Científico: *Caiman crocodilus*

Pauline Laval

Jacaré tinga filhote

Jeju

Patoá: *kulã*
Palikur: *puneh*
Científico: *Hoplerythrinus unitaeniatus*

Pauline Laval

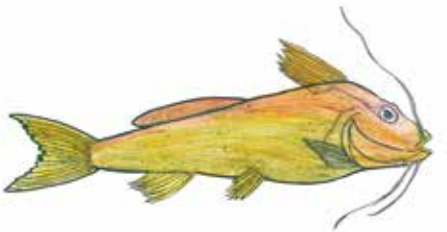
"O jeju é um peixe que, no inverno, vive no campo alagado (*savan*, patoá), nos igarapés e poços, na beira das montanhas. No verão vive no poço, igarapé e lago. Para pescar esse peixe qualquer isca serve. A sua reprodução é no início da chuva. Nos meses de dezembro a janeiro larga seus ovos. Instrumentos de pesca são caniço, linha, flecha, zagaia, e, quando desova no campo, as pessoas pegam com as mãos, no seco."

Mandi

Patoá: *kauihi*
Palikur: *wadama*
Científico: *Pimelodus blochii*

Sidney Vidal

"É um peixe de pele, vive em água doce, nos lugares mais profundos de rios e igarapés. A época de sua reprodução é nos meses de janeiro e fevereiro. Se alimenta de frutas, insetos e pequenos peixes. A isca para pegar mandi é minhoca, camarão, pequenos pedaços de carne e outros. O material usado para pescar é linha de mão e caniço. O tamanho máximo é de aproximadamente 21,6 cm. É gostoso assado e cozido. Se pesca de dia e de noite. Fica no fundo da água. Tem vários ferrões, com veneno (é o limo que causa a dor). É remoso."



Ieda Figueiredo Narciso

Matupiri

Patoá: *iaia, mathuphi*
Palikur: *ika*
Científico: *Moenkhausia aff. grandisquamis*

Sidney Vidal

"É a melhor isca viva que tem na região. Por que é gordo, tem muito pitiú, os outros peixes acham muito gostoso. Serve para pegar tucunaré, dãx*ẽ*, mandubé, pescada. É cortado para pescar peixes pequenos, até outros matupiri. É encontrado tanto no rio, quanto nos campos, nos igarapés, nas pedras, nas cachoeiras. No início do verão, sai do campo para ir pro rio. Como é um peixe pequeno muito apreciado pelos peixes maiores (predadores), quando os matupiris sobem o rio, os outros peixes vão atrás. Andam em cardume (*bãn*). Tamanho: 10 cm. Eles comem insetos, minhoca, "*kaka txizozo*", frutinha do campo, do cerrado. As iscas usadas para pescá-lo são gafanhoto (*sothel*), pedaços de matupiri, e minhoca.; os instrumentos são caniço e anzol pequeno. Se pega bem no inverno, no campo, no verão, no rio. Quando chega o período de junho e julho, sobe o rio até a cachoeira. Não se sabe se desova na cachoeira ou em outro local. É um peixe de escama. Dá grande quantidade de ovos. Come-se assado ou frito. É remoso."

Piranha vermelha / Piranha cajú

Patoá: *pihay tipok / pihay huj*
Palikur: *umayan duruwoh*
Científico: *Serrasalmus maculatus, Pygocentrus nattereri*

Pauline Laval

"A piracema é de dezembro a janeiro. Entra no campo para desovar, faz a casinha, corta o cerrado, junta e fica debaixo. A escama é bem fina. É de água doce, tem no rio, lago, campo, igarapé, cachoeira. Não tem hora para pegar, à noite pega, mas não como de dia. Se alimenta de qualquer isca, peixe, caça, fruta. Pega bem rápido com isca de puraquê. Fica mais no fundo, só vem para a superfície para se alimentar. É um peixe muito remoso, quando a mulher está de resguardo não come. É vermelha na nascença. Quando ela está em cardume, e tem sangue na água, ela ataca. Devora em minutos um peixe, uma caça ou a gente. Tem dentes. Devoram."

A piranha sem guelra

Patoá: pihay sã zui
Palikur: umayan mawaravyo ou

"Na história do lago Maruane, é esse tipo de piranha que fez desaparecer a ilha. É uma piranha sem guelra. A piranha foi comendo tudo. Foi assim mesmo. É de tamanho normal, só tem no rio Uaçá. Tem um lago, tem só ela mesma (dizem os velhos). A piranha sem guelra é a piranha mais perigosa. "

História da aldeia Kumarumã

"Antigamente, existiam muitos desses tipos de piranhas no Maruane. As pessoas contam que, quando passavam no lago, elas roíam seus remos, canoas, etc. Era perigoso passar nesse lago, principalmente logo no início, quando foi 'descoberto'. De acordo com o senhor Augusto, hoje, essas piranhas se mudaram para o lagpihai (lago da piranha), localizado um pouco abaixo do Maruane. Essa mudança ocorreu devido a que muitas pessoas começaram a frequentar o lago, causando perturbação a 'mãe' das piranhas e ela se mudou para lá e todas as piranhas sem guelra também foram junto.

As características da 'mãe' das piranhas são as seguintes: é uma piranha enorme, o seu corpo é dividido ao meio, a parte da cabeça é piranha, mas a parte do rabo é cobra. Seus dentes são bem brancos e podem devorar algo de tamanho maior em questão de segundos."

O lago Maruane: conhecimentos tradicionais dos Galibi Marworno, 2017, p.37

“Essas piranhas andam em cardume. Elas vinham do Maruane até o Urucauá. Na vinda delas, no meio do caminho, se transformavam em mulheres. Vinham remando. Então, se aproximavam de um rapaz. O rapaz pensava que era gente, não piranha. Quando chegavam até o rapaz, beijavam e atacavam o rapaz. Comiam o rapaz, comiam muita gente. A história conta que esse cardume de piranha, quando se transformou em mulheres, atacou quatro homens e jogou eles na água. Quando atacavam se transformavam em piranha.

Lá tinha um pajé, chamado Nikes. Um homem perguntou para ele se ele tinha poder pra fazer uma pajelança para fechar o portão delas, por onde elas saem. O pajé disse: ‘mas tem que tomar caxiri’. Quando ele chegou, conversaram com ele e mandaram o pajé fazer dois potes de caxiri e fechar o portão do caminho, que o pajé estava vendo na pajelança. Todo mundo estava conversando com o pajé, porque tinha muita piranha, cardume... Mas a gente não vê peixes, vê mulheres... Mas são piranhas devoradoras. O pajé começou a pajelança dele. O homem estava acendendo o cigarro dele. Aquele homem disse: ‘queremos que você volte de onde veio’. Encontrou o portão. O pajé já mandou fechar o portão todo. Agora, a gente não vai ver mais elas. Porque aqueles peixes, piranhas que se transformam em mulheres, comem a gente. Elas vão ficar eternamente. A gente não vai ver nunca mais elas.”

História contada por Manoel Antonio dos Santos “Wet”, palikur

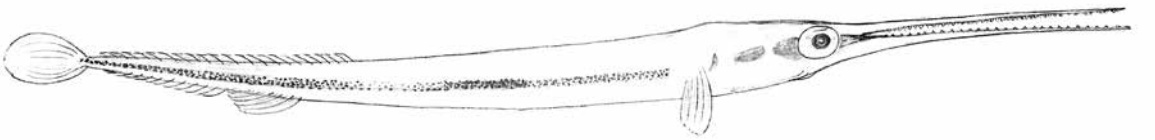
Peixe agulha

Patoá*: kanaxi*
Palikur: *awat*
Científico: *Potamorrhaphis guianensis*

Acervo Museu Kuahí

Banco do Peixe Agulha realizado por Manoel Antonio dos Santos "Wet"

"Ele é comprido, tem um bico fino, chega a até 20 centímetros. Tem outro tipo, do mar, que é maior (palikur : *awat paraukwene*), de um metro de comprimento. Ele fica no rio, anda em cardume de quatro, cinco, até dez peixes. Ele anda na flor da água, e pula muito. É fácil de vê-lo. É fácil de matar, arpoando ou batendo com caniço diretamente na água. Ele come peixinhos pequenos e insetos, ataca os peixes, servindo-se de seu nariz como tesoura. O peixe-agulha tem bastante pitiú. É possível encontrá-lo no ano inteiro. Fica um pouco flutuando quando a água é suja. Ele é tanto diurno, quanto noturno. Tucunaré, piranha, pescada e traíra, são peixes que o comem. A lontra também. A gente não come ele. A gente mata ele para fazer isca, para pegar outros peixes, como tucunaré ou *akupa* (pescada). Tem bastante desse peixe. Fazem um banco dele. Este banco é grande, é para dançar o turé. Existe um cântico palikur falando desse peixe."



Pauline Laval

Pescada branca

Patoá*: akupá blã*

Palikur: *akup seino*

Científico: *Plagoscion auratus, Plagoscion squamosissimus*

Pauline Laval

"É um peixe que vive no rio, tanto no verão, quanto no inverno. As iscas para pescá-lo são matupiri, camarão e pedaços de outros peixes, quando ele está em grande cardume no local de pesca. A época que pega mais pescada branca é nos meses de junho e julho. A sua reprodução é no período de inverno. Os instrumentos para pegar esse peixe são linha e flecha. A pescada tem uma pedra que fica dentro da cabeça, serve para fazer remédio, como chá para infecção urinária. É usada também no artesanato."

A história da pescada branca e do tralhoto

"Porque era assim. Antigamente, muito tempo atrás, existia todos peixes que vivem no fundo, eles tem pedra na cabeça. A pescada não tinha essa pedra na cabeça, ela andava igual ao tralhoto, em cima da água, na flor da água, como a gente fala. Ela tinha desejo de conhecer o fundo do rio. Só que o tralhoto tinha uma pedra que ela queria compartilhar. Essa pedra fazia com que ele pudesse ir até o fundo. A pescada sempre falava com ele, mas ele nunca aceitava esse papo dela, pois é, esse acordo que ela queria fazer. Um dia, ela encontrou o tralhoto de mente fraca, falou com ele desse jeito, e pediu para ele emprestar a pedra para ela conhecer um pouco do fundo do rio, por um dia. Aí ela conseguiu, foi embora para o fundo, e gostou tanto do fundo, que não devolveu a pedra do tralhoto. É por isso que hoje em dia o tralhoto fica em cima da água, e a pescada no fundo."

Sidney Vidal, karipuna, aldeia Kunanã

Piramutaba

Patoá: *pusisi*
Palikur: *usis*
Científico: *Brachyplatystoma vaillantii*

Priscila Barbosa de Freitas

"A piramutaba é um peixe de pele que vive em rios com águas limpas ou barrentas. No período de verão, vive em áreas de rios com águas mais profundas. No inverno, são encontrados em rios, entradas de igarapés e cachoeiras. Alimentam-se de minhoca, sardinha de gato, matupiri e algumas iscas de aves. O material utilizado para pescar esse peixe é anzol, linha, trapinho, arpão e zagaia. Ele pesa aproximadamente 30 kg e mede 50 cm."

Pirapema

Patoá: *paliká*
Palikur: *suwiki*
Científico: *Megalops atlanticus*

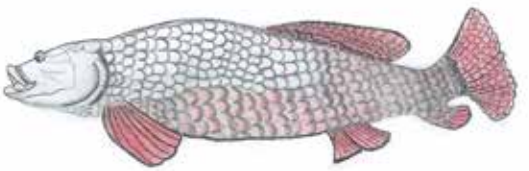
Bruna dos Santos Almeida

"A pirapema é um peixe de escama que vive em rios com águas limpas ou barrentas. No período de verão, só é encontrada em rios com águas mais profundas. No inverno, as menores entram em pequenos rios e igarapés, no período de sua piracema. Alimenta-se de filhotes de outras espécies.

O material utilizado para pescar esse peixe é anzol, linha, arpão e trapo. A pirapema pode chegar a pesar aproximadamente 150 kg e medir 2 metros."

Pirarucu

Patoá: *txuhi*
Palikur: *kihiwri*
Científico: *Arapaima gigas*



Maria Leucy dos Santos

"É o maior peixe de água doce da região do Uaçá, chegando a 2 metros de comprimento. É um peixe de rio, lagos e campos alagados. Ele come peixes como jeju, aracú, croari. Uma boa isca é jeju vivo. Desova no mês de dezembro e janeiro, quase mil ovos, com tamanho de 1 ou 2 cm, de cor verde escura. Bota eles no fundo da terra, cava um poço, pois ele protege seus peixinhos até junho. A fêmea fica embaixo dos filhos, e o macho nada do lado para protegê-los dos outros predadores (aruanã, *dãxẽ*, tucunaré, piranha...). Não são todos que sobrevivem. Sempre macho e fêmea andam juntos. Com dois anos, já estão de tamanho adulto. Se pega com arpão, linha, boia, de junho até dezembro, de dia ou de noite. Para pescar pirarucu o anzol é do tamanho máximo. É difícil pegar ele de arpão, porque tem que pegar de costas, de frente não entra na escama dele. Ele fica fraco rápido, cansa. Mulheres e crianças não pegam. É uma espécie protegida, tem um defeso de pesca de dezembro a junho. Nas Terras Indígenas é vendido seco ou salgado. É remoso.

A língua de pirarucu serve para ralar."

Pauline Laval

Língua de pirarucu

Puraquê

Patoá*: ãgi*

Palikur: *wak*

Científico: *Electrophorus electricus*

Mercias Silva Narciso

"É um peixe encontrado em todas as áreas de água doce. Tem duas espécies diferentes de puraquê: um pretinho, de um metro, e um vermelho, maior, que pode chegar a dois metros. Tem uma pequena orelha parecida com uma nadadeira. Não tem escama, é da família de peixe de pele. Ele dá choques elétricos muito fortes para paralisar as suas presas, que são pequenos peixes (acará, muçum), ou também para fazer cair as frutas das árvores, principalmente o açaí que ele come e também o buriti. Quando o açaí cai na água, o puraquê vem atrás. Ele se chama também "peixe elétrico". No verão (outubro, novembro), ele fica junto com o tamatá nos buracos do campo. Ele desova quando a água está bem cheia no campo, final de janeiro. Eles são pegos para fazer isca, porque eles têm muito pitiú. É a isca preferida das piranhas, e serve também para pegar tracajá, jacaré e qualquer outro tipo de peixe. Tem gente que come o puraquê, mas só em tempos difíceis de pegar peixes. Ele é muito remoso. A gente pega de anzol, e depois usa o aninga para cacetá-lo, porque aninga dá fraqueza mais rápido nele do que qualquer outro tipo de planta. De terçado é perigoso pegar, porque ele dá choque. Anda de cardume. Anda junto com tamatá e jeju."

História do Puraquê

"Lá pra cima tem um igarapé chamado Pitua Mahakwa, onde tem um bambuzal. Dentro do araparizal, tem um lago. Tem muito peixe ali, e também mergulhão, maguari, garça. Haviam matado um maguari, que caiu na água. Quando quiseram pegar, viram um puraquê enorme, que é a mãe dos puraquês, e informaram para não ir mais nesse lago, porque ele dá um choque enorme. O pajé fumou tawari e chegou no puraquê. Fumou, fumou, e depois mandou fechar o poço de onde saia o puraquê. Mas, depois de muitos anos, gerações, ele apareceu de novo e até hoje está lá, ninguém vai mais lá. Este lago é da mãe dos puraquês".

Senhor Manoel Antonio dos Santos "Wet", palikur, aldeia Kumenê

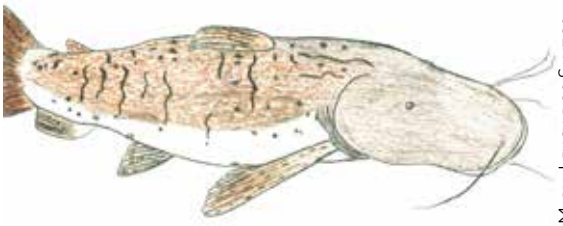
Surubim

Patoá*: hui*

Palikur: *tinukri*

Científico: *Pseudoplatystoma fasciatum, Pseudoplatystoma tigrinum*

Pauline Laval



Maria Leucy dos Santos

"O surubim é um peixe de pele que tem na região do Uaçá, Curipi, Urucauá. Vive mais no rio e cachoeira do que no campo e igarapé. No inverno pega de anzol e linha no rio. Na lua cheia, quando a água está bem grande, as iscas para pescar são matupiri viva ou *sopay.* O *sopay* é um tipo de isca feita de vários pedaços de puraquê ou caça, mas não é misturado: é só puraquê, ou só bucho de caça. Com cheiro forte para chamar o peixe, o *sopay* não se coloca no anzol, ele é amarrado num fio e fica na água – pode ser até de fruta (jenipapo), para qualquer peixe. Pode pegar também com outra isca encontrada no local onde se pesca. No verão se pega tanto de anzol, como de flecha, zagaia, arpão, e de lanterna, à noite. É um peixe que não é tão famoso como outros na região. O seu nível é igual a todos os outros peixes. Se reproduz no início do inverno, mais nas cabeceiras das cachoeiras. É mais difícil de ver sua desova. É um peixe remoso para algumas doenças. Todo mundo gosta de comer este peixe."

Tamatá

Patoá*: atxipá*
Palikur: *kariwru*
Científico: *Hoplosternum littorale*

Pauline Laval

David Green

Ieda Figueiredo Narciso

"Ele dá mais nos campos alagados, vive em poços. Quando enche o campo, tu pega, é farto, depois, quando é alagado, não pega mais. No verão, se encontra mais nos buracos do campo, nos poços. Quando seca, nos meses de outubro e novembro, se pega nos buracos, no fundo da lama.

Os pescadores cavam buracos na lama para pegar. Ele come barro. Desova na época da enchente do campo (janeiro, fevereiro). Tamatá é um peixe que tem sua piracema nos meses de dezembro a janeiro. Geralmente, a sua subida no campo para desovar é depois do jeju, quando a água está mais cheia no campo. Ele deposita seus ovos em folhas, no meio de aningais, e no meio do campo alagado. Em geral, eles ficam em par, macho e fêmea, debaixo dos ovos para protegê-los. O formato da escama do tamatá é uma marca que se utiliza no artesanato, como no tipiti, na peneira e no abano. Ele é muito gostoso, mas muito remoso."

Tartarugas

Existem vários tipos de tartarugas vivendo na água doce.

Maria Leucy dos Santos

Matamata

Patoa: *matamata*
Palikur: *mahamha*
Científico: *Chelus fimbriata*

Tracajá cabeçuda

Patoá: *Tauahu gho tet*
Palikur: *Wag*
Científico: *Peltocephalus dumerilianus*

Tracajá cabecinha

Patoá: *tauahu txitet*
Palikur: *meuka*
Científico: *Podocnemis unifilis*

Pauline Laval

"É um animal que vive em lagos, rios, campos e igarapés. Se alimenta de algumas frutas do campo, grelo de aninga, flor de apé, pau podre, e puraquê morto. O macho não cresce, fica médio. É a fémea que cresce. Sua desova acontece nos meses de agosto a novembro, no verão, em pequenas praias e ilhas, e barrancos na beira do rio. Seus ovos também servem de alimento. Nesse período, é proibido pegar tracajá.

Antigamente, tinha em abundância. Hoje, com o crescimento da população, já está quase extinto. Na aldeia do Kumarumã, a comunidade faz o manejo desse animal. Os instrumentos que são utilizados para pegar o tracajá são o arco e a flecha sararaca, o tapoá, o caniço com anzol, e a mão, mergulhando. O período para pegar é no começo do inverno."

Topoió

Patoá: *ipapu*

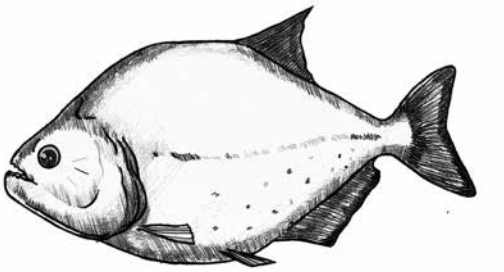
Palikur: *umayan ivap / ipap*

Científico: *Serrasalmus rhombeus*

Milton Galibis Nunes

"É um peixe de escama que tem na região. No inverno, vive mais no fundo dos igarapés, lagos e no rio. No verão vive só no rio e em alguns lagos que não secam. Para pescar esse peixe, se usa qualquer tipo de isca. As armas para pegá-lo são linha, flecha e zagaia. A sua reprodução é no mês de janeiro. Se pesca tanto de dia como de noite, em qualquer época. É muito gostoso, porém remoso."

Existe outra espécie de topoió, o topoió branco.



Milton Galibis Nunes

Trairão

Patoá: *imaha*
Palikur: *ivuw*
Científico: *Hoplias aimara*

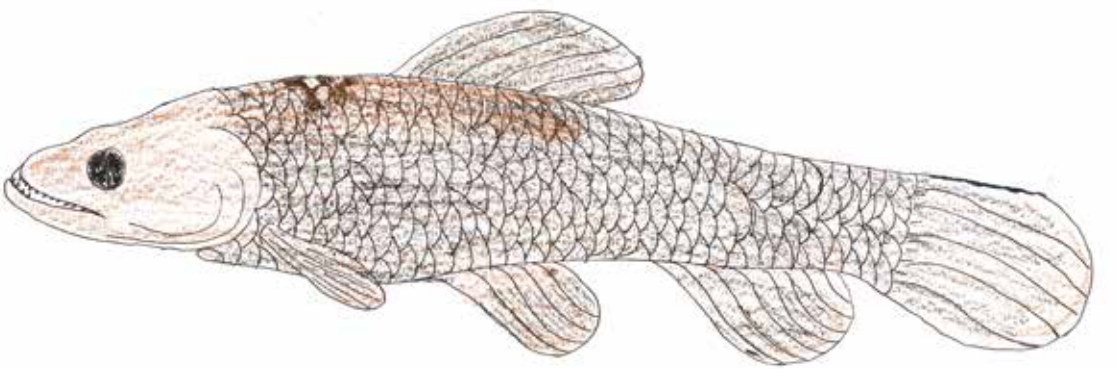
Pauline Laval

"Peixe de escama de água doce. Fica no fundo do rio, nos paus e pedras. Vive também nas cachoeiras e igarapés. Ele gosta muito das águas agitadas. Fica no fundo, e na flor da água à noite. Gosta de se esconder debaixo das cavernas, das pedras. Tem que ter corredeira. Gosta de ficar em cima das cachoeiras. Só a noite ele se desloca para a beira do rio, para se alimentar. Ele come peixe pequeno e prefere aracu, jeju, croari, sarapó. De dia, ele come no fundo. Chega a um metro e meio de comprimento. Começa a desovar no início do inverno. Dá mais de mil ovos pequenos de uma vez, de cor marrom, que ela bota no fundo do rio, num poço que ela cava.

Não se sabe se fêmea e macho ficam juntos, porque ficam no fundo, não dá para ver. Se pega com boia, com linha, 'bubuiando' (deixa a linha na força da correnteza, flutuando) no meio do rio, com isca viva ou morta, com arpão, com zagaião (de cabo de madeira), à noite e de dia. Na beira do rio, de noite, se joga a linha no meio do rio (como para a piranha), de trapo e tiradeira no meio do araparizal (floresta alagada) também. É difícil de pegar no inverno, quando eles se espalham no campo. No verão, ficam no rio, é mais fácil de pegar. Não tem no Juminã. Por exemplo, no Curipi ele fica no Manga e pra cima, em Santa Isabel, já não tem."

Traíra

Patoá: *patagai*
Palikur: *iyg*
Científico: *Hoplias malabaricus*



Bruna dos Santos Almeida

"A traíra é um peixe comum. Ele fica dentro do aningal e nos igarapés e lagos na região de Juminã. Aparece na região do Curipi, na quinta chuva no inverno, em junho. No inverno (dezembro/janeiro), sobe no campo para desovar junto com os peixes jeju e tamatá, no Juminã, e com o tucunaré, no Urucauá. Quando a traíra desova, os pescadores gostam de pegar as fêmeas, mais gostosas porque tem ovos. Quando começa a chover, a cor da traíra muda (esse fenômeno acontece também com outros peixes, como piranha, jeju, apaiari ou tamatá, no Juminã). Antigamente, se pescava com flecha, hoje se pega com linha e anzol no Juminã, e com arco e flecha no Urucauá.

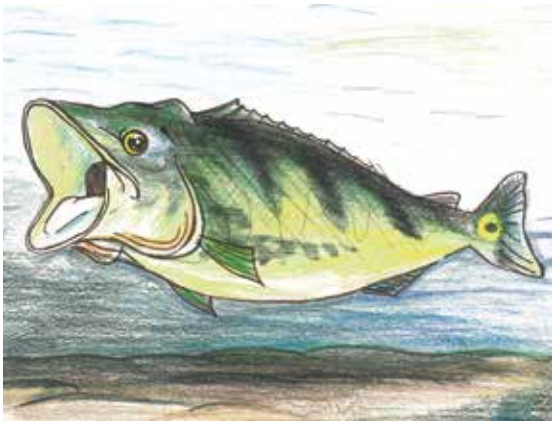
Os pescadores usam um terçado para matar o peixe antes de tirar ele do anzol. Cortam ele em pedaços para fazer isca. Ele morde o fio da linha, por isso tem que proteger o fio com o 'estrovo', um fio metálico. A traíra faz parte dos peixes que tem pouca remosidade, pouco pitiú como o tucunaré e o *dãxẽ*. Os índios comem, mas tiram o pitiú com água quente e limão. Serve muito como isca e para pegar outros peixes como o jeju ou o caranguejo sirí. O jeju e o trairão (*imaha*, em patoá; *yig ivuw*, em palikur) fazem parte da mesma 'família' ou grupo de peixes, são parecidos pela morfologia. A traíra, assim como o tucunaré, é um peixe que dorme."

Tucunaré

Patoá: *kunani*

Palikur: *kunan*

Científico: *Cichla monoculus*



Milton Galibis Nunes

Milton Galibis Nunes

"É um peixe de água doce, encontrado no rio, e no campo alagado. Tem nos igarapés que entram no campo, mas não nos igarapés que entram no mato. Ele come vários peixes, mas prefere o matupiri e o acará-barbela, vivos. O tucunaré fica mais no fundo, mas, quando está com filhos, a fêmea vai pra cima. Os maiores chegam até 40 ou 50 cm. A fêmea desova no início do inverno, num galho de pau ou pedra.

Quando nascem os filhotes, ela os acompanha embaixo, e o macho fica junto, ou mais pra frente. O macho e a fêmea protegem seus filhotes até eles crescerem um pouco, para que outros peixes, como a piranha, não os ataquem ou comam. É muito fácil de pegar. Quando tem filhos, fica muito besta, bem em cima da água. Se pega de linha, de flecha (no início do inverno) e de siririca no verão. A siririca (*xauxau,* em patoá) é um tipo de caniço de arrastar, especial para pegar tucunaré. A siririca não se usa com isca viva, a isca dela é um pedaço de pano vermelho ou branco (*kaliko,* em patoá). O tucunaré se engana, pensa que é um pedaço de peixe que está sangrando. A época de pegar é no verão, nos lagos. Salga e seca. Não é remoso. Tem dois tipos, de carne, branca ou vermelha/amarelada (essa é um pouco remosa). No verão, ele é mais escuro, no inverno, é mais claro. Os machos têm um cupim em cima da cabeça (na época de reprodução, há um acúmulo de gordura na parte superior da cabeça dos machos, o que mantém a sua nutrição no período em que exerce cuidado parental, durante o qual praticamente não se alimenta)".

Priscila Barbosa de Freitas

Mak kunani (marca do tucunaré)

História palikur do Kunan Kusuvwi Gitetwan

David Green

Isso acontece no barco do Kusuvwi no mês de maio. O barco de Kusuvwi é grande, ele não balança. É o barco da chuva. Ele não traz o vento, nem tempestade, apenas a chuva. Assim, o barco de Kusuvwi chegava para trazer a chuva, e os que viajavam nele comiam peixe assado, todo tipo de peixe assado. Quando eles jogaram os restos de peixe na água, esses se transformaram em tucunarés gigantes : Kunan Kusuvwi Gitetwan.

Acervo Museu Kuahí

Pauline Laval

Relações entre humanos e o mundo aquático

Sidney Vidal

No decorrer de suas entrevistas nas aldeias, os pesquisadores indígenas do Museu Kuahí recolheram vários relatos sobre as relações entre humanos e seres do mundo aquático. Algumas histórias foram escolhidas, como as que Bruna dos Santos Karipuna, obteve conversando com suas avó e tia na aldeia Manga – uma visão feminina sobre as aproximações e os riscos destes encontros.

Por sua vez, as histórias contadas pelo senhor Manoel Domingos dos Santos, Seu Dodô, realçam a agressividade dos embates entre humanos e seres do outro mundo, pela mediação dos pajés. Ressaltam desses relatos a capacidade de agência, transformação e transgressão dos seres aquáticos ou, às vezes, de apenas uma parte de seus corpos. Estas narrativas possuem várias versões, compartilhadas pelos diferentes povos da região. Destaca-se, ainda, o uso tradicional da corda de curuá, do tabaco, das ervas para banhos e do caxiri. Tudo isso, segundo Seu Dodô, é verdadeiro e "veio assim mesmo lá de baixo".

Bruna dos Santos Almeida

"Uma menina que gostava de encher água no rio, todos os dias de manhã pegava o balde dela e ia encher. Um dia ela foi encher a água dela e disse à pirapema que estava boiando perto de onde ela estava: 'pirapema, se tu fosse uma pessoa queria que tu me levasse'. Aí a pirapema foi embora, demorou, veio de novo e falou: 'o que foi que tu disse?'. A menina respondeu: 'eu disse, se tu fosse uma pessoa queria que tu me levasse'. A pirapema falou: 'então tá, amanhã de manhã eu venho pra te levar', e ensinou pra ela um canto pra chamar ele. No dia seguinte, a menina chegou na beira d'água, começou a cantar, cantou, cantou, não demorou muito, lá vem a pirapema. Aí, a irmãzinha foi escutar com quem ela falava e disse pra mãe: 'eu vou escutar com quem Ubani conversa no porto'. E a mãe disse 'vai', e ela foi. Quando voltou disse à sua mãe: 'ela pega o balde dela e vai embora e quando chega lá Ubani começa a cantar, e não demora o peixe boia, a pirapema boia e vem falar com ela, 'bom agora vim te buscar', ela disse que está bom amanhã, mas vou falar com minha mãe'. A mãe falou para Ubani: 'minha filha vou te mandar lá com tua madrinha apanhar pimenta'. A mãe da menina conversou com o pai pra ele matar o peixe e ele falou: 'eu vou já matar ele'. O pai arrumou o arpão dele e disse pra irmãzinha de Ubani: 'tu vai cantar, quando tu cantar ele vem, ele vem boiar'. E ela começou a cantar, demorou, lá vem ele boiar, boiou rente à beira, aí o pai pegou o arpão e arpoou ele, quando chegou com ele na beira, o pai cacetou o peixe e matou. 'Bom agora nós vamos fazer um moqueado dele', disse o pai, e começaram a cortar lenha, fizeram aquele fogo

grande, e fizeram o moqueado, moquearam tudinho, aí quando Ubani chegou, foi direto pro porto, parece que ela estava cismando que era isso que eles iriam fazer com ele, pegou o balde dela cantou, cantou, cantou, nada dele boiar. A irmã disse: 'é um peixe que o papai matou, nós moqueamos pra tu comer'. Ela respondeu: 'ah como, não quero comer não', passeou, passeou. A mãe disse pra filha: 'ah minha filha eu moqueei isso pra nós comermos, convida tua madrinha pra ela vir comer com nós'. Ubani disse: 'tá eu vou convidar', foi e convidou a madrinha dela. Voltou e ficou passeando pela beira do rio, e ela viu uma escaminha dele, e falou: 'com essa escaminha vou embora'. Pegou a escaminha, encheu um tacho grande de água, colocou a escaminha lá dentro, voltou para casa e disse pra mãe: 'eu vou tomar meu banho'. A mãe disse: 'aonde tu vai tomar banho?'. Ubani respondeu: 'vou tomar banho ali'. A mãe disse 'tá'. E ela foi tomar o banho dela, tirou toda a roupa e foi tomar o banho, pisou bem em cima da escaminha e começou a cantar, nesse cantar que ela cantava ela ia embora, a água ia crescendo. A irmã de Ubani sempre vinha olhar ela, voltava e contava pra mãe: 'mamãe Ubani já vai!'. A mãe respondia: 'Ubani vai, aonde Ubani vai?'. A irmã falava: 'ela vai, ela vai, ela disse que vai embora, venha ver ela, que ela vai, a água já está na barriga, e ela vai embora, Ubani ***kale***'. Quando ela cantava, a água crescia, a irmã via e falava pra mãe que Ubani ia embora, e a mãe não acreditava e dizia pra comadre dela: '***mãnje, mãnje kume, kalalolaxuit, mãnje*** (coma, coma comadre, caldo gostoso, coma)'. Eles comendo e a água crescendo, a irmã via Ubani indo embora na correnteza e corria pra avisar sua mãe, e falava: 'mamãe Ubani vai embora, a senhora não vai ver ela, ela vai embora'. A mãe sempre falando: 'ela não vai não, ela vai? Então tá, ela não vai'. Enquanto isso, Ubani cantava, cantava, e a água já estava na testa dela, vendo isso sua irmã correu novamente, pra avisar a mãe que Ubani ia embora, falando: 'mamãe venha ver como Ubani vai embora'. A mãe veio, quando ela chegou já era tarde, a água já estava levando Ubani, mal aparecia o cabelo dela, a mãe pulou no rio conseguiu pegar o cabelo dela e arrancou alguns fios de cabelo de Ubani, que foi embora para o fundo do rio, a irmã chorando falava pra mãe: 'eu não falei que Ubani ia embora, a senhora não me quis escutar'. Ubani foi para o fundo do rio onde virou pirapema."

Entrevista concedida a Bruna dos Santos Karipuna, aldeia Manga, pela sua avó Edite dos Santos, em dezembro de 2013

Pauline Laval

História do peixe Paliká

"Um homem jovem, na beira do rio, pergunta a uma menina o que ela está fazendo. 'Estou lavando minha roupa', ela responde. Sabendo que a mãe da menina não está, ele pergunta se ela gosta dele, porque quer casar com ela. Ensinou a menina a cantar, ao partir ele tirou uma escama dele e deu para a menina, dizendo: 'quando você cantar eu chego perto de você, assim você toma banho e pula na água. Eu venho te buscar, Paliká é um peixe grande'. A mãe dela gritou, disse que sua filha se afogou. Um dia a menina chegou com sua mãe, o homem levou ela, a mãe pergunta: 'onde você estava?'. 'Estava com o senhor que casou comigo, é um peixe, virou minha cabeça... e eu fui com ele'."

Entrevista concedida por Graziela Narciso Macial, galibi-marworno, da aldeia Tukay, em março de 2014

Esta história é a mesma da "História da Pirapema". "Paliká" é *kheol* e "Pirapema" é português. Fica mais claro aqui o papel da "escama". A relação aqui parece mais tranquila e se resolve de outra forma.

História de um homem, sua mulher e seus filhos

"Eles estavam fazendo uma viagem no mar, quando eles subiram o rio, eles não tinham comida, viram o rabo de um peixe em cima da água, mas não viram a cabeça do peixe. Eles cortaram o rabo e o peixe nem se mexeu. Depois que cortaram o rabo, eles foram embora e chegaram num lugar onde gostavam de parar para comer em suas viagens. Quando chegaram, eles desceram e pegaram lenha para fazer fogo. A mulher ficou na canoa para tratar do rabo do peixe, depois ela cortou em pedacinhos pequenos, os lavou e colocou em uma panela no fogo para cozinhar. Depois que a comida ficou pronta eles todos comeram juntos. Depois que acabaram de comer eles descansaram um pouco, uns vinte minutos, quando de repente escutaram um grito como se fosse um canto. Depois de uns dois minutos eles já escutavam melhor o canto e o que a pessoa estava cantando: 'eu quero meu rabo de volta'. Sesehebe disse: 'quero meu rabo de volta'. Quando ele cantou pela primeira, segunda, terceira, quarta e quinta vez ele chegou perto deles e parou de cantar. Ele falou com eles, e disse que não veio fazer o mal, só veio para pedir o rabo que eles cortaram de volta. Quando eles vomitaram, ele recolheu todos os pedaços e depois voltou para o lugar dele. E a história acaba aqui."

Ixtua dji un õm ke so fãm ke so pitxi-iela (em patoá)

" Ie te ka fe un voiaj lasu lame, kã ie te ka mõte lahivie la ie pa te ge mãje ie ue un latxo dji un puasõ lasu djilo, ie pa ue tet puasõ la, ie kupe latxo la, li pa men hume, aphue ki ie kupe latxo la ie ale, ie hive kote mun te kõtã mãje xak voiaj, ka ie hive on la desãn pha bua bule pu fe djife, i fãm la hete la kãnu li kaie latxo la, aphue li kupel pitxi, pitxi, aphue ki li fini lavel li mete lãdã sodje pu li mete la djife pu li bui aphue ki mãje la txui ie tut mãje asãm, aphue ki ie fini mãje ie fe un txi kut poz dji un ve minut ie tãde un hele kõsi xate djila ke de minut ie tãde xãte la bie deha kumã mun la xãte canto – e e mo latxo. Sesehebe mo latxo. Sesehebe mo latxo. Ka li xãte phomie, dezem, thoazem, katzem e pu zekzem li hive kote ie, i li het eke xãte la, li koze ke ie, li dji li pa vini fe djimal pu ie li vini dumãde so latxo ki ie kupe dji li, ka ie tut võmi mãje la ki ie te mãje li hamase tut, li humiasi ie aphue li hutone pu so kote. I djila ixtua fini isi."

História contada por Felipe Aniká, karipuna, aldeia Paxiubal
Transcrição: Tomás Carlos Aniká Forte, Museu Kuahí, 2011

Pauline Laval

História do Bicho do igarapé que engravidou uma mulher

"Aconteceu comigo, quando eu ia muito pro igarapé, foi no tempo em que engravidei. Chegava lá e tinha muito nojo, eu sentia, e quando chegava lá no igarapé eu ficava lá deitada. Engravidei nesse tempo, gostava muito de estar no igarapé, todo tempo eu ia, quando menstruava ia. Disseram pra mim, quando eu tive o bebê, que meu filho nasceu igual a um macaquinho, falaram pra mim que engravidei de Bicho, porque gostava de ir menstruada, não tinha cuidado, tomava banho no igarapé. Depois que meu bebê nasceu, passou três dias nascido, ele morreu. Meu marido ficou com muita raiva, queria matar um macaquinho que a gente criava, falaram que era Bicho do igarapé, porque no igarapé tinha um macaco dono do igarapé. Teve uma senhora que foi, umas seis horas, pro igarapé, lá onde a gente lavava roupa, ela viu um macaco e a mulher saiu correndo, quase nua, com medo, e quando meu bebê nasceu, e era assim, ficaram com raiva. Inclusive, eu criava um macaquinho que gostava tanto dele, queriam matar o macaco, e o meu marido com raiva deu o macaquinho, passou três dias meu filho morreu. Falaram que a gente não pode ir assim, atravessar o igarapé, porque o igarapé tem dono, antes de chegar tem que pedir permissão para não sujar o igarapé com nosso sangue, ter cuidado."

Entrevista concedida a Bruna Almeida dos Santos pela tia Edileuza dos Santos, karipuna, da aldeia Manga, em dezembro de 2013

História do boto

"Isso aconteceu mesmo, aqui dentro do rio, ali acima do Encruzo, onde morava a minha tia, e o finado Sisto, o marido dela, nós morávamos também lá naquela época, uns sessenta anos atrás, ou até mais, que isso aconteceu. Eles pescavam na beirada, as mulheres ficavam ali bem pertinho do rio. Minha tia tinha uns cachorros brabos, quando foi uma noite, começaram a latir, latir, as pessoas não conseguiam descobrir o que era. Então, tinha uma mulher por nome Mariquinha, parece que menstruada ela ia lavar roupa, aquele Bicho começou a se aproximar dela, ela não sabia o que era, aí ela ficou assim, já perturbada com aquela coisa, apaixonada, emocionada atrás daquele negócio que vinha e aparecia. Os cachorros latiam para descobrir o que era, ainda não tinham conseguido. Aí, quando foi um dia, o finado Sisto ficou na casa dele, aí começou a escutar aquele movimento, ele começou a ficar olhando para ver o que era, ele viu um homem descendo e passar bem perto da casa deles, entrava na casa, e a mulher sem perceber o que era, e o marido saía para ir pescar. Aí ele começou a perceber aquele movimento, ele viu, ele disse que ia verificar o que era. Na segunda noite, de novo, apareceu o movimento, então ele ficou percebendo e ele viu aquele peixe boiando no rio, quando os cachorros pegavam ele, ele corria direto da ponte e pulava na água, era ponte de miriti, ucuúba que eles faziam, aí ele pegou e disse: 'olha, sabe o que é isso aí, é boto, boto que está atrás da mulher, vamos ver o que vamos fazer, nós vamos pegar ele'. Aí ele foi, pra ver se conseguiam pegar ele, mas eu acho que ele cismou e não conseguiram pegar ele. Aí a mulher ficou gestante dele, o marido ficou duvidando, não acreditava. Quando foi o dia mesmo, eles correram atrás da coisa (do boto), começaram a perceber que ele estava atrás dela, era o boto mesmo, aí prepararam o banho, deram para a mulher e ela começou se tornando normal, até que chegou o mês para ela ter o bebê, ela teve. Essa mulher ficou com a marca do boto também na barriga dela, é por isso que o apelido dela é botinha. É uma história que aconteceu mesmo, é real mesmo, então essa história, ela veio assim mesmo, lá debaixo."

Manoel Domingos dos Santos "Seu Dodô", karipuna, aldeia Manga, dezembro de 2013

História do "Voloco"
(localidade próxima ao igarapé do Palha, rio Curipi)

Pauline Laval

"Nessa época, não tinha quase ninguém. Eles subiam o rio, moravam aqui pra cima. A gente não morava quase junto como agora, um pra cá, outro pra lá, todos esses lugares tinham gente que morava nessa beirada, uma família, duas, três famílias, assim separadas. Foi na época que a mulher estava menstruada e o marido saiu com ela para pescar assim na beirada, flechando pacu. Quando ele prestou atenção, ele fazia sinal para a mulher remar e não a via, a canoa começou a rodar, quando ele olhou para trás a mulher, cadê? Tinha sumido! Aí ele ficou preocupado, só viu a roupa da mulher, ela mesmo não viu mais. Aí tinha um pajé que morava aqui, que eles chamavam Bastion, aí veio e contou pra ele, ai ele foi, cantou a noite e disse que tinha sido a cobra que tinha encantado a mulher e levado ela, e disse que se ele quisesse ele podia pegar a mulher de volta, porque ainda estava em tempo. Ele disse que queria. Aí ele mandou ele tecer sete cordas de curauá, e disse que ele ia cantar, preparar tudo, que no outro dia eles iam pra cima, iam fazer as cobras se esquentarem lá na praia do Jonis, quando desse meio-dia.

O pajé disse: 'você tem coragem?'

O homem respondeu: 'eu tenho!'

O pajé disse: ‘quando der meio-dia eles vão se esquentar na praia. São três, dois machos e uma fêmea. A fêmea vai ficar bem no meio, e os dois do lado dela. Quando eu disser pega ela, pega e surra ela com aquelas sete cordinhas. Enquanto ela não pedir perdão você não deixa de bater nela, que eu vou estar lá perto para defender.

O homem perguntou: ‘e os outros?’

O pajé: ‘os outros pode ser que vão embora, eles não vêm, porque vou te proteger pra não acontecer nada contigo, nem com ela também.’

Aí ele foi, preparou o cigarro dele. Chegaram lá, onde estavam as três cobras, e ainda aparecia o cabelo da mulher, comprido ainda, o corpo todo era cobra. Ele foi, pegou a cobra no meio do cabelo dela, começou a surrar. Surrou, surrou, com poucas horas ela começou a se tornar tipo gente já, aí ele foi, surrou, surrou, aí quando ela pediu perdão, ele parou. Aí ele foi, defumou ela, só viram quando o Bicho desceu, as duas cobras desceram naquele poço grande que tem ali. ‘Não tenha medo que elas não vêm não, eu já mandei elas embora, já dei um jeito, você está brigando com ela e eu estou cuidando deles lá’, disse o pajé. Pegaram a mulher e trouxeram, quando chegaram aqui ele preparou um banho pra ela, para tirar aquele cheiro, porque ela já estava se transformando em cobra, aí depois que ele deu banho na mulher, pra ver se a mulher se transformava em gente... quando essa mulher nasceu, nasceu com as pintas da cobra na barriga dela. Depois que deu banho ela virou gente, a cobra deixou ela.”

Entrevista concedida a Diena Macial Sfair por Manoel Domingos dos Santos “Seu Dodô”, karipuna, aldeia Manga, em dezembro de 2013

Os caranguejos do mar
(*Kuruwa parauhokwano, palikur*)

Lux Vidal

Este banco foi resgatado em 1996 por Lux Vidal, abandonado debaixo da casa do Sr. Emiliano em Kumenê. Recuperado e fotografado, ele se tornou hoje uma personagem importante, patrimônio histórico, peça símbolo dos esforços de valorização e fortalecimento cultural na região.

"Os caranguejos do mar são espíritos do outro mundo. Eles deixam a casa deles, nos manguezais do Cabo Orange, vêm dançar nesse mundo. Eles são gente também, mas só o pajé pode vê-los.

O pajé faz a festa e convida a pessoa que lhe ensinou, como ele viu no sonho. Ele faz o desenho do caranguejo, como tá no sonho, com uma estrela, e a pessoa faz o banco do retrato do caranguejo. Na hora da festa, o caranguejo vem; ele vem com a chuva e o sol, no meio da chuva e do sol; ele vem da direção em que o sol nasce e que a chuva vem. Quando chover, aí o pajé chama o homem que fez o banco do caranguejo pra pagar com ele caxiri e faz a festa. Quando os caranguejos chegam, só o pajé consegue vê-los. Quando o homem toma caxiri, o pajé chama as mulheres com o maracá para ensinar a dança para elas. O pajé é como professor, ele ensina como viu no sonho dele. Essa é uma dança de mulheres."

Manuel Antônio dos Santos "Wet", palikur, aldeia Kumenê
In: Ponte entre Povos, 2005

A fala das mulheres sobre o sangue da menstruação

"É só no período da menstruação que o sangue muito forte mexe com o Bicho. Tem homem que não gosta nem de dormir junto com a mulher, porque dizem que o sangue é panema para pescar. Cada lugar tem dono, dono do mato, do rio, do igarapé. Por isso, quando vai para o mato, tem que pedir permissão, senão a pessoa pode pegar uma doença, pode ser o dono da floresta que te deu uma flechada. Quando a mulher está menstruada a gente fala: 'olha estou passando aqui no igarapé, me permite passar porque é tua casa'.

Na aldeia Japim onde mora minha sogra, tem uma cachoeira e uma praia de areia, e as pessoas dizem que lá tem um poço onde mora um Puraquê muito grande. Esse Puraquê, no tempo em que tinha um pajé, quando ele ia nesse local fazer remédios, batia numa pedra e saia do buraco um monte de Bichos. De toda cor eles chegavam. O pajé cortava pedaços de comida com sangue e jogava para eles. Antes, era respeitado esse lugar, ninguém tomava banho lá. O dono era esse Puraquê. A mulher não podia sair de casa quando estava menstruada, não podia ir ao rio de jeito nenhum. É preciso ter respeito".

Edileuza dos Santos, aldeia do Manga, dezembro de 2013

Sidney Vidal

Estratégia para impedir a comunicação entre os humanos e os seres aquáticos

Os pescadores palikur costumavam utilizar uma linguagem metafórica indo para a pesca ou caça. Eles temiam que os Donos dos animais pudessem ouvi-los e assim provocar panema. Por exemplo, os caranguejos dos manguezais eram chamados *waaku* o que significa aranha. O pirarucu era chamado *im anag*, mãe dos peixes e o trairão *sikiraybu* por causa de seus dentes afiados de predador. Hoje os jovens não usam mais essa língua.

Sidney Vidal

Artes da pesca

Museu do Índio, Sergio Zacchi

Para pescar (*pexe* em patoá, *giwin* em palikur), os pescadores utilizam uma grande variedade de artefatos.

"O pescador sempre leva flecha, arco, arpão, espingarda, facão, quando vai pescar. Sempre leva flecha e arco para pegar isca, para pescar com anzol depois."

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

Essas armas de pesca se destacam pela perfeita adaptação ao tipo de animal que se pretende pegar: sua morfologia, tamanho, peso, o seu comportamento e o lugar onde vive (na superficie ou no fundo da água, por exemplo).

Existem diferentes maneiras de capturá-los: iscando as presas com anzóis ou armadilhas, perfurando-os com uma arma (como as flechas), ou simplesmente pegando-os com as mãos. Além dos artefatos de pesca, a escolha das iscas e o manuseio correto das armas são elementos indispensáveis para o bom sucesso da pescaria.

Cada pescador fabrica o seu próprio material. Em cada aldeia, há artesãos reconhecidos pela qualidade dos artefatos que fabricam, especialmente quando se trata de peças talhadas em madeiras duras, como os arcos e a haste do arpão. Para a confecção de suas armas, os pescadores utilisam uma grande variedade de matérias primas vegetais, escolhidas em função de suas características específicas: flexíveis, resistentes, flutuantes, não putrescíveis. Certos materiais, como as linhas e o metal são comprados no comércio.

A descrição das armas de pesca foi realizada pela equipe do Museu Kuahí durante as oficinas.

Arremessos de pesca

Acervo Museu Kuahí

Existem vários tipos de armas de pesca. Os grandes arpões (1) são utilisados para capturar o pirarucu e o jacaré. O tapoá (2) e a sararaca (3 e 4) possuem uma ponta especialmente concebida para capturar tracajás. Existe todo um leque de flechas, com ponta simples ou múltipla (5) que são leves, com sua haste em junco e lançadas com arco. Finalmente existem zagaias com ponta de três bicos (6) ou forquilhadas (7) que não são lançadas mas perfuram direitamente o animal.

O arpão, o tapoá e sararaca possuem pontas removíveis, ligadas a haste da arma por uma longa corda, o que assegura a penetração no couro do animal, permitindo ao pescador recuperar a presa, puxando a corda para si.

Flecha

Palikur: *yakot*
Patoá: *flex*

"Para pescar com flecha precisa de água limpa nos lagos e rios. Os jovens na aldeia sabem pescar com flecha. Pescar com flecha é muito difícil, tem que ter a técnica, os adolescentes sempre praticam a brincadeira de flecha."

José dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

As flechas são armas leves lançadas com o arco. A sua haste é feita de um tipo de junco (*Gynerium* sp.), o que lhes permite flutuar. As flechas de pesca diferem pela forma de sua ponta. As pontas são adaptadas a cada tipo de animal.

As pontas com vários bicos são usadas pelos jovens, para aprender a pescar. É mais fácil pegar peixe com essas flechas.

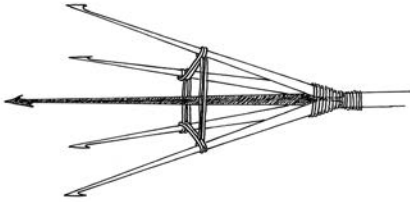
As flechas de pesca

Português	Palikur	Patoá	Descrição
flecha	yakot	flex	Ponta de madeira ou metálica montada sobre uma haste de junco, lançada com arco
flecha de vários bicos	sumukri kabokigyo, pãtã	pãtã	Ponta tridentada de madeira montada encima da haste de junco, lançada com arco
flecha de 5 bicos	sumukri	—	Flecha de 5 pontas montadas em forma de quadrado, com uma ponta central maior, montadas em uma haste de junco, lançada com arco

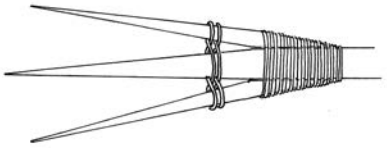
Alguns modelos de flechas usados pelos Palikur

Pauline Laval

Tipo de flecha com pontas simples farpadas



Sumukri: Ponta de cinco bicos



Pauline Laval

Sumukri kabogyo: Ponta de três bicos

Natã dos Santos

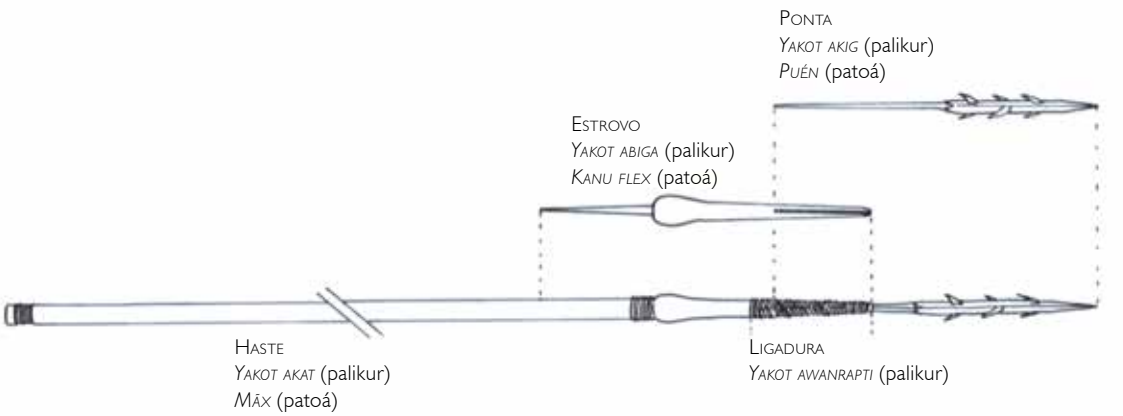
O *pãtã* é para pegar isca, do tipo matupiri

.

Sérgio Zacchi, Museu do Índio

Flechas com ponta de madeira

Esquema da FLECHA | *YAKOT* (palikur) | *FLEX* *(patoá)*



Uma flecha é fabricada a partir da junção de várias peças

Pauline Laval

Fabricação de flecha

Hélio Labonté

Modelo de atadura

Pauline Laval

Junco para fazer a haste (*Gynerium* sp.), ponta ligada ao estrovo, fio de nylon e anani

Pauline Laval

Lixando o estrovo com língua de pirarucu para inserir a ponta

Pauline Laval

Pesca com arco e flecha na aldeia Kumene

Comentário sobre a composição da flecha palikur

"*Yakot* é a flecha.

Akig gatuw é o 'dente' do bico, o ferrão.

Yakot akig é a ponta ou bico.

Yakot awanrapti é uma atadura para segurar a ponta na madeira.

Tih é um tipo de breu (*Symphonia globulifera*) chamado anani. Ele é usado para colar.

Yakot abiga é a parte que segura o bico e entra na haste, feita de madeira *timuvukti* (miraúba) ou *pairi* (marapinima).

Depois vem outra atadura, *yakot awanrapti*.

Yakot akat é a haste, feita de junco *yakot* (*Gynerium* sp.). Tem dois tipos de *yakot*: *yakot mwiw* e *yakot yewa*, a verdadeira *yakot*.

Yakot yewa é mais mole, melhor de se manejar. *Yakot mwiw* é mais dura, mais torta às vezes.

Yakot guteu é o final da haste, com atadura para equilibrar.

Yakot garibu (= dente da flecha): pedaço de madeira no final da haste, amarrado. As flechas de pesca não têm emplumação.

Têm várias maneiras de amarrar as partes da flecha (ponta, haste...). Os antigos amarravam muito bem a atadura, com desenhos, como se fossem cestarias. Por exemplo, tem o modelo *kaiugu amarap*, desenho do casco do tamatá. São só os homens que fazem flechas."

Nilo Martiliano, palikur,
aldeia Kumenê

Arco

Palikur: *imedgit*

Patoá: *nak*

O arco serve para pegar peixes pequenos, até no máximo do tamanho do tucunaré ou do aruanã (porque a flecha não é muito resistente), e os peixes que ficam em cima da água: *dãxẽ*, acará, croari, entre outros.

Fabricação e matérias-primas

O tamanho do arco é de aproximadamente 1,60 metro.

Pauline Laval

Seu Henrique preparando a corda do arco, feita com fio de curuá

"É feito da árvore marapinima. Não é qualquer pessoa que faz. A primeira vez não sai bonito, mas a segunda, terceira, sai. A corda do arco é de náilon, mas antigamente era de curuá ou de algodão. Quando não é usado, o arco é conservado sem a corda."

Henrique dos Santos, karipuna, aldeia Manga

Comentário sobre a composição do arco palikur

"Tem duas madeiras usadas para fazer o arco: *pairi* (marapinima) e *timu-vukti* (miraúba). O arco tem que ser bem feito para ter uma curva regular. Antigamente, a corda (*Imedgimtim*) era feita de *kwawta* (curuá). A corda fica amarrada no lado de baixo, com um nó fixo. A corda está enrolada no arco, essa parte se chama *imedgimtim garib*. Na parte de cima, o nó é feito de uma forma que permite tirar e colocar de novo a corda. Essa parte se chama *imedgimtim gatew*. O arco sempre tem que ser usado com o nó *imedgimtim gatew* em cima, e o nó *imedgimtim garib* embaixo. As pessoas que usam no lado errado são as que não sabem usar... A mão que segura o arco fica no meio, bem no centro, esse lugar é *pakwaamin*.

Tem dois tipos de arco, dependendo da forma da seção:

– A forma de triângulo, bem reto. Os arcos em forma de triângulo são feitos de marapinima.

– A forma *sarauwaribap*, que significa a 'forma do rabo da lontra' (*saruw* = lontra). Estes são feitos de miraúba.

Às vezes, tem outra forma, parecida com a forma de triângulo, mas mais gordinha. Esses arcos são mais duros e lançam mais longe as flechas. O arco tem que ser bem liso, sem qualquer rachadura, senão ele quebra."

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

As crianças gostam de brincar de arco e flecha. Os pais fazem miniaturas para eles brincarem. Assim, as crianças aprendem desde pequenas a flechar.
A partir de dez anos começam a treinar com o arco de tamanho normal.

Pauline Laval

Crianças brincando com arco e flecha na aldeia Kumenê

Sararaca

Patoá: *sararaca*
Palikur: *yakot kimkigyo*

A sararaca é uma flecha específica para pegar tracajá. Se usa com arco. Sua ponta é destacável, igual a uma ponta de arpão. Tem duas formas de ponta: uma é de um bico, sem dentes, mas serrilhada; a outra tem uma ponta com vários bicos.

"É uma flecha, de dois bicos. Quando pesca assim, desenrola o fio, desfia o rolo de corda. Aí a gente pega na corda e puxa o tracajá e o jacaré também."

Maria Lidia Nunes, galibi-marworno, aldeia Uahá

Acervo Museu Kuahí

Pauline Laval

Tipo de sararaca usada na aldeia Manga, Curipi

Zagaia

Patoá : *zagai*
Palikur: *zagaia*

Uma zagaia é uma arte de pesca com ponta de dois ou três bicos. Tem três tipos dependendo do tamanho da zagaia. A maior é chamada zagaião, com arte de madeira, e a menor, chamada "zagaia de flecha", é mais leve e feita com uma madeira chamada *bua flex*.

Tamanho da zagaia grande: 2 m de comprimento.

Tamanho da zagaia de flecha: 1,5 m de comprimento.

Técnica de fabricação

No passado, o bico da zagaia era feito de madeira, marapinima ou miraúba. Hoje, as pontas são de ferro. Geralmente, o ferro é batido, depois fazem os ganchos. Os artesãos vão para o mato tirar miraúba para fazer a haste da zagaia grande. Às vezes, eles usam *bua flex*, mais leve. A madeira é esquentada no fogo para endireitar. Depois raspam, cortam certo e cavam a madeira; depois colocam o bico de ferro numa goma metálica, que é enfiada na haste (a "goma" é qualquer peça que serve para juntar duas peças da arma, por exemplo a ponta e a haste). A zagaia de flecha é feita da mesma maneira, mas a goma é de marapinima, e a haste de flecha, também endireitada no fogo.

O zagaião pega peixes grandes, como trairão, surubim, e outros. A zagaia de flecha pega só peixe pequeno, como o tucunaré, aruanã, piranha, acará e outros. A zagaia se usa para "fachear" a noite, ou de dia para pegar peixes nas beiras dos igarapés. Também é usada pelos jovens para aprender a pescar.

A arte de fachear

"De noite tem algumas pessoas que facheam. Fachear quer dizer lanternar de noite e pegar peixe com a zagaia. O nome fachear vem do facho de luz que atrai o peixe à noite. Quando não tinha lanternas, usava-se a poronga (lâmparina de óleo) e antes disso o flambo (tocha inserida num tronco de bambu ou de palmeira maripá)."

Manoel Domingos dos Santos, karipuna, aldeia Manga

"Antigamente não tinha lanterna, as pessoas pescavam a noite com breu. Elas faziam um tipo de lamparina de barro, colocavam o breu dentro para lanternar à noite."

Manoel Raimundo dos Santos, karipuna, aldeia Santa Isabel

Pauline Laval

Ponta de zagaião

Arpão

Patoá: *apõ*
Palikur: *kauvan*

É usado em lugares mais abertos, como rios e lagos, e somente para peixes grandes. De dia para o pirarucu, e de noite para trairão e surubim. O pescador pega 10 a 15 metros de fio, coloca isca, e usa boia amarrada em cima da linha, para não perder a arte. O pescador segura a haste e lança em cima do peixe. Quando pega, ele não perde o peixe, fica amarrado no fio. Quando são duas pessoas, se torna mais fácil para arpoar, porque o pescador pode ficar em pé, enquanto o outro fica remando.

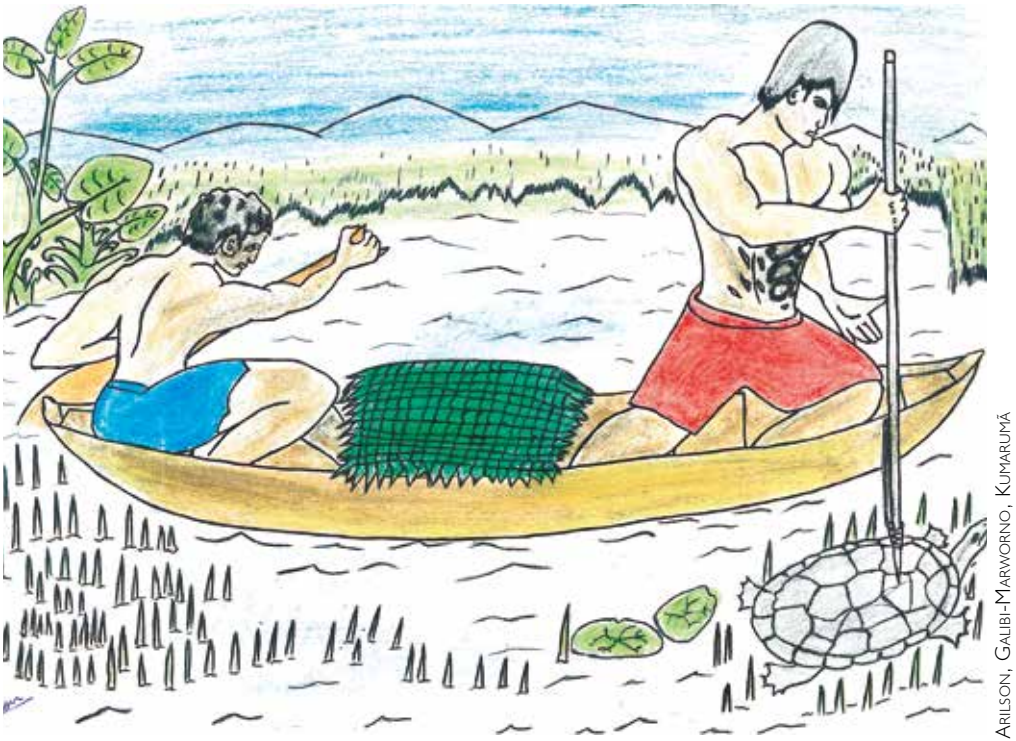
"Os Palikur usam também um tipo de arpão para pegar peixes nadando no fundo. Se usa mais no início do inverno, quando a água alaga o campo e os tucunarés ficam no fundo. Tem que ter habilidade no cálculo da profundidade."

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

A técnica de pegar o pirarucu

Roselis Mazurek

A pesca do pirarucu



Arilson, Galibi-Marworno, Kumarumã

A pesca da tracajá com tapoá

"A pessoa que vai com o arpão fica atrás da canoa. Uma outra pessoa vai na frente para remar, e o de trás fica em pé olhando pra trás. O peixe vem seguindo a canoa devagar. É a hora em que a pessoa lança a arte em cima do peixe, o pirarucu. Geralmente, são duas pessoas, só que tem gente que vai sozinha, dando sorte mata. Para a pessoa não errar o peixe, é melhor duas. Vai uma na frente remando, porque só uma pessoa atrapalha, ficar remando e ficar com a arte na outra mão. Vai remando de um lado, até levantar para soltar, aí fica difícil. Agora com duas pessoas não."

Renan dos Santos Almeida, karipuna, aldeia Manga

Tapoá

Patoá: *tapoá*
Palikur: *weukas katuyo*

O tapoá é um tipo de arpão específico para pegar tracajás. A forma da sua ponta é igual à ponta da sararaca (simples, sem dente e serrilhada). O tamanho do tapoá é de 2,80 metros.

"É usado de dois modos: quando o animal está ciriringando ou borbulhando, o tapoá é lançado na frente. Outro modo de usar, é quando o animal está mexendo a vegetação no fundo, a gente vai apalpando até encontrar e arpoar.

Ciriringar ou borbulhar: Bolhas, ou espuma, que os peixes grandes – tracajá, pirarucu, jacaré ou cobra – fazem soltando do fundo, aí o pescador sabe que tipo de bicho é."

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

Técnica de fabricação

O artesão Manoel Azemiro, da aldeia Kumarumã, nos ensina como se fabrica o tapoá:

O artefato é composto de várias partes. O *mãx apõ* é a haste, feita de *bua let* (marapinima). O *estrovo*, de madeira, é a peça que une a haste à ponta. O bico é uma ponta de ferro que ele mesmo fabrica, batendo o metal aquecido com o martelo. Depois, ele explica como manusear a lixa para que a ponta fique abrasiva do lado certo, capaz de se fixar firme no casco do tracajá. Para isso, é preciso começar a lixar pela ponta, descendo devagar e puxando sempre para o mesmo lado. É algo infímo, apenas perceptível ao toque.

Pauline Laval

Ponta de tapoá

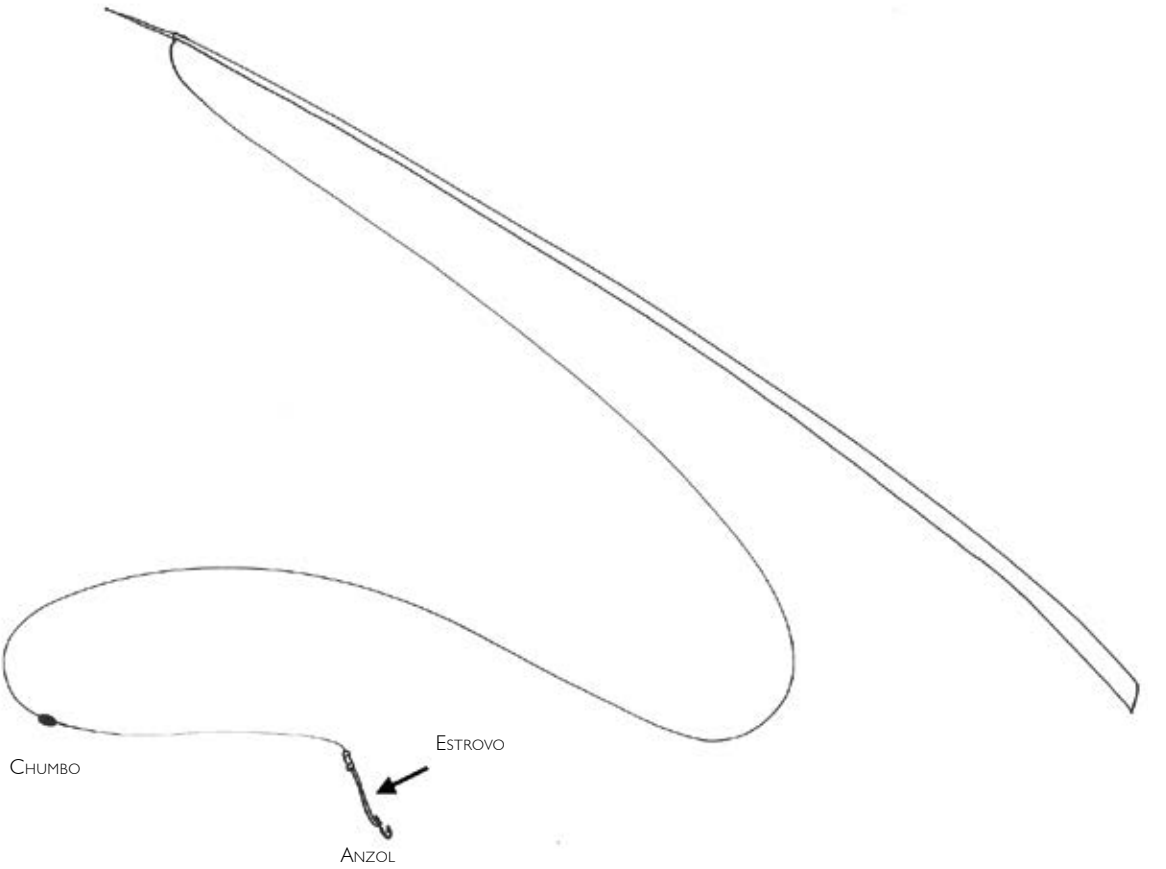
Pauline Laval

A pesca com linha e anzol

Português	Palikur	Patoá	Descrição
isca	*ewnti, gewni*	*zapa*	Engodos constituídos geralmente por um produto comestível, uma presa viva, ou uma hábil figuração desta.
anzol	*ivunti*	*zẽ*	O anzol é de metal, amarrado à linha de pesca e sempre se usa com isca, para atrair o peixe.
linha	*invunti ahim*	*lin*	Linha de pesca
estrovo	—	—	Fio resistente (às vezes metálico) que liga o anzol à linha de pesca. Protege a linha das mordidas dos peixes.
linha de mão	*ivunti*	*lin*	Linha fina com anzol, mantida a mão (não tem vara). Geralmente, é chumbada.
caniço	*ivuntiakat, invunkat*	*batõ-zẽ*	A linha é amarrada a uma vara de pesca. A vara é simples, ela é feita de uma só peça de madeira.
siririca	*kahaminaku*	*xauxau*	É um modelo de vara de pesca robusto, adaptado à pesca de superfície, em particular para capturar o peixe tucunaré.
trapo	*tagap*	*trap*	Linha fixa com anzol, flutuador e chumbo. O pescador coloca a linha num lugar apropriado e deixa algumas horas antes de levantar. O tamanho da linha e do anzol variam dependendo da espécie de peixe procurada.
rabadela	*tagap*	trap	É parecida ao trapo, mas fica amarrada a uma árvore ou uma raiz na beira do rio, em vez de flutuar.
espinhel, tiradeira	—	*palã*	Vários anzóis amarrados na mesma linha.
—	*supay*	*sopay*	(1) técnica de pesca para atrair o peixe com uma isca de cheiro forte (2) isca feita de puraquê ou caça (3) pequeno cesto no qual ficam pedaços de isca. O cesto é amarrado a uma corda e fica na água para atrair o peixe, enquanto o pescador fica perto, com arma para matar o peixe.

Caniço

Patoá: *batõ-zẽ*
Palikur: *invuntiakat*



Pauline Laval

As diferentes partes do caniço

Pauline Laval

Pesca com caniço no poço

Técnica de fabricação

A gente corta uma árvore chamada *bua batõ zẽ* (literalmente "árvore caniço"), que é pequena (máximo 2 metros). Tira a casca, os galhos e leva para casa. Depois raspa, coloca a linha e o anzol, chumbo e estrovo. Qualquer pescador pode montar o seu caniço. O caniço é usado em qualquer lugar, durante o dia. É feito para todos os tipos de peixes, dependendo do tamanho do caniço e do anzol. Os Palikur usam também a árvore *arawyuma* para fazer o caniço.

Siririca

Patoá: *xauxau*
Palikur: *kahaminaku*

"Xauxau é um caniço grande, pode chegar até três metros de comprimento, com linha curta, pano vermelho (kaliko) e dois ou três anzóis. Serve para pegar tucunaré, piranha, dãxẽ. É usado durante o mês de setembro."

Aquilino dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Técnica de fabricação e modo de usar

A arte da siririca tem que ser mais comprida e mais grossa que o caniço normal. O fio é mais grosso e mais curto. Tem que amarrar os dois anzóis, um de costas pro outro, com o fio bem no meio. Tem dois anzóis porque a siririca é movimentada de um lado para outro na superfície d'água. Não é difícil de fazer. Agora, para usar...

É manuseada com as duas mãos, balançando de lado para outro em cima da água, e quando o peixe pega, ela é puxada para trás até a canoa. O lugar mais apropriado para usar é na beira dos rios, pequenos locais limpos, e em lagos. É utilizada de dia para pescar tucunaré. São os mais velhos que usam. Precisa prática pra usar.

"Tem o xauxau, que é o caniço grande, que na ponta tem 90 ou 70 cm de linha só, aí tem o anzol amarrado com o pano vermelho. O tucunaré vê aquilo, fica e bate. O xauxau não é fisgado pra cima, ele é puxado para trás, o caniço grande a gente puxa para trás. Tem uma outra técnica, que a gente mergulha no fundo do rio, e aí coloca o matupiri lá em cima da ova do tucunaré ou próximo dela, e volta pra cima. Na hora que ele vai pegar, usa o xauxau."

Renan dos Santos Almeida, karipuna, aldeia Manga

PAULINE LAVAL

Armas de pesca armazenadas sob o telhado do *kahbe*

"É assim: a gente joga o anzol. A isca é um pano. É *linj mem*, *kaliko ruj*, para imitar o matupiri. Aí o tucunaré corre atrás, pensa que é o matupiri que está ali correndo, sabe? O pescador vai puxando a linha devagar, enquanto o tucunaré pensa que é o matupiri andando, e ele corre atrás, pra pegá-lo, ele vai."

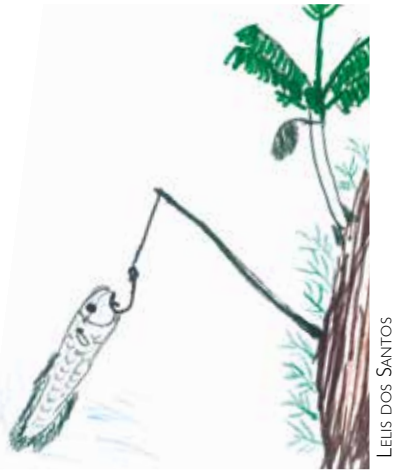
Cacique Marcos, galibi-marworno, aldeia Uahá

Os Palikur usam a mesma técnica, chamada *kahaminaku*, para pescar tucunaré.

Trapo

Patoá: *trap*
Palikur: *tagap*

O trapo é uma linha fixa. O pescador escolhe um bom lugar de pesca. Se ficar perto da beira, pode amarrar a linha a uma árvore ou uma raiz. Senão, amarra um flutuador à linha. Em geral essa linha tem um chumbo, e o tamanho da linha, do anzol e do chumbo são adaptados ao tamanho do peixe procurado. O pescador deixa a linha várias horas antes de retirá-la da água.



Lelis dos Santos

Bóia

Anzol com isca de rabo de peixe

Lelis dos Santos

Tiradeira ou espinhel

Patoá: *palã* ou *trap*

Acervo Eco-musée Approuague-Kaw, Pauline Laval

O *palã* é uma linha com vários anzóis. É usado no igarapé, no rio e dentro do aningal. Coloca-se uma isca em cada anzol. Serve para pegar trairão, surubim, aruanã e puraquê.

Tem diferentes formas de pescar com o *palã*:

- é colocada uma vara em cada extremidade para segurar a linha;
- uma linha com vários anzóis é amarrada em duas árvores de um lado ao outro do igarapé, em cima da água. Os anzóis ficam alguns centímetros em cima da água, com isca. O peixe pula para pegar a isca e se prende no anzol.

Técnica de fabricação

Várias linhas curtas de arame com anzóis são amarradas a uma linha principal de náilon.

O tamanho da linha principal é de 10 a 20 metros de comprimento.

Iscas

Patoá: *zapa*
Palikur: *ewnti*, *gewni*

Para toda pescaria com anzol, é importante a escolha da isca. Existem vários tipos de iscas, dependendo da alimentação do peixe. Algumas iscas são vegetais, como as frutas do jenipapo e da andiroba, o pirão. Outras são de origem animal. Os pequenos animais, como minhocas, camarões ou peixe matupiri, uaxupaio, *kuahí* e *kueki*, são usados vivos no anzol. Outros peixes são bons para fazer iscas, cortados em pedaços. Esses peixes são: piaba, puraqué, vários tipos de acará (acará barbelo, acará bandeira, masuhu), aracú, patagai, e às vezes, piranha vermelha. No rio Oiapoque, a sarda serve como isca também. Para pegar alguns tipos de peixes, como o tucunaré, se usam de preferência iscas artificiais, ou iscas específicas com pano branco e vermelho.

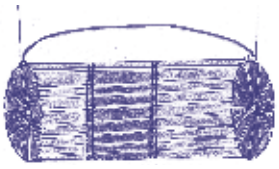
Pauline Laval

Pirão para fazer isca

Armadilhas

Existem vários tipos de armadilhas de pesca.

Português	Palikur	Patoá	Descrição
peneira, cesto, balaio	*takesati*	*balay pãiẽ*	Cesto simples, aberto.
matapi	*takesati, gulis, matap*	*guli*	Nassas. Tem dois tipos: a cônica, com uma ponta de entrada, e a cilíndrica, com duas pontas, uma em cada extremidade.
barragem	*iyag, tay kamasnen*	*bahie, baraj*	Paliçada fixa que fecha o rio. Os peixes podem ultrapassar pulando por cima, sendo recolhidos do outro lado.
curral, cacuri	*iyag, tay kamasnen*	*koha, bahie*	Sucessão de barragens disposta em forma de funil.



Cesto

Patoá: *balai, pãiẽ*
Palikur: *takesati*

Acervo Museu Kuahí

Pescando com peneira

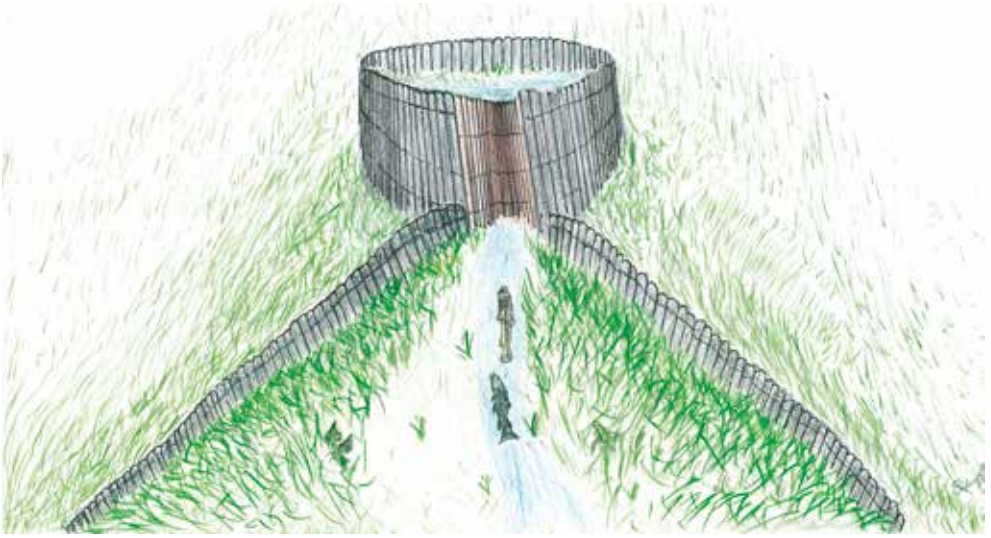
O cesto é usado como se fosse uma peneira. É colocado debaixo dos mururés e depois levantado e colocado dentro da canoa. É usado nos igarapés e pequenos lagos. É para pegar camarões (de água doce) e pequenos peixes, que servirão de isca para os pescadores. A matéria-prima usada é o guarumã ou acitá. O tamanho do cesto varia bastante.

"Com peneira, a gente pega camarão. Suspende e pega. É bem pouca gente que usa, poucas famílias que fazem. Eu aprendi com meu avô, porque meu pai, minha mãe, não conheciam nada desse material, eu aprendi com ele... Aí eu faço, quando dá vontade de tirar tala, eu vou lá... Que é o guarumã. Tem um guarumã que é acitá. Lá pra trás, na montanha de lá tem."

Cacique Marcos, galibi-marworno, aldeia Uahá

Curral ou cacuri

Patoá: *koha* ou *bahie*
Palikur: *iyag, tay kamasnen*



Sidney Vidal

Os currais são paliçadas usadas para cercar pequenos igarapés ou córregos que estão bem rasos para o peixe não passar. O curral é deixado no local tanto de dia como de noite e prende qualquer tipo de peixe. A paliçada é feita de tala de açaizeiro, ou de bambu. A pesca com *bahie* é geralmente uma pesca realizada em conjunto porque pega muito peixe.

"A gente pega peixe com cacuri. É um curral que a gente faz na beira, onde tá seco, nem muito seco, de certo modo, com uma profundidade de mais ou menos um metro. Deixa o cacuri, a armadilha lá. O peixe que passa fica preso dentro. Aí, no outro dia, vai lá, e assim pega todo dia, não carece tirar o cacuri da água. Todo dia tem que estar vigiando o peixe que passa lá, entra lá, fica lá. Não usa nada de isca, não, é só ele mesmo, é só fazer o curral e colocar a armadilha no igarapé e pronto. Aí todo dia vai lá verificar se tem peixe, só isso."

Ovídio Batista, karipuna, aldeia Estrela

"Antigamente, o pessoal pegava muito peixe com curral. Até agora, o pessoal faz, coloca por exemplo a casca de mandioca podre lá dentro, aí o peixe entra e fica preso. O curral a gente trabalhou muito com finado meu pai, a gente trabalhou lá embaixo também, pra pegar traíra, pegar aracú, mas depois a gente foi deixando."

Cacique Roberto Monteiro, aldeia Tukay

No Juminã, a pesca, quando a maré é de quebra (menos forte), é maior, porque os peixes ficam capturados nos paus. Eles mesmos colocam paus. Os currais ficam nos pontos onde a água que vem dos pequenos igarapés ou campos desemboca no igarapé principal.

"Não é de origem palikur. Os Palikur da Guiana usam porque eles moram perto dos igarapés, e tiveram que se adaptar a essa nova paisagem. Os Palikur do Urucauá nunca fizeram ***bahie.***"

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

Matapi

Patoá: *guli*

Palikur: *matap, takesati, gulis*

Tem duas formas de matapi:

Priscila Barbosa de Freitas

- a versão brasileira é feita de tala de inajá e de forma cilíndrica, com duas entradas em forma de funil;

Pauline Laval

Cesto e matapi palikur

- a versão crioula e palikur é feita de guarumã e de forma cônica, com apenas uma entrada em funil.

"Fica no fundo do rio ou do lago. Deixa com corda, amarra numa vara, finca e deixa no fundo várias horas, de tarde para a manhã ou o contrário. Usa no verão e inverno. É feito de cipó trançado e de madeira taboca ou jussara. A corda é de cipó titica. Precisa colocar uma isca, na pequena abertura por onde também serão retirados os camarões."

Ovídio Batista, karipuna, aldeia Estrela

Sopay

O *sopay* é uma técnica de pesca para atrair o peixe com isca de cheiro forte (como puraquê ou caça). Também é o nome da pequena cestaria usada para colocar pedaços de isca. Fica amarrado a uma corda, na água, para atrair o peixe.

Pesca com canoa

Existe uma forma tradicional de pesca, usando a canoa que serve para amolecer mandioca. A madeira da canoa fica impregnada do cheiro forte da mandioca podre. Esse cheiro atrai o peixe.

"Eles alagavam canoas, canoas grandes. Colocavam debaixo do barranco pra pegar. E os peixes pulavam dentro. Depois só levantavam. No verão, a mandioca fica de molho na canoa, o cheiro atrai o peixe, fica como uma armadilha, depois levantam a canoa. É assim que a gente pegava."

Maria Lidia Nunez, galibi-marworno, aldeia Uahá

Pesca com a mão

No Juminã, quando a água doce invade o campo, as pessoas estão acostumadas a ir pescar o jeju que está entrando direitamente com a mão.

Giancarlo Frabetti

Redes

Patoá: *thamaj*
Palikur: *tramai*

A rede é uma arte de pesca mais recente na região. Existem vários tipos que diferem pelo comprimento e o tamanho da malha. Existe também uma rede circular, a tarrafa, lançada da superfície para o fundo. Nas Terras Indígenas do Oiapoque, o uso da rede foi proibido porque matava muito peixe. A rede é muito usada pelos pescadores fora das Terras Indígenas, especialmente no rio Oiapoque e na zona costeira.

"Usamos o tramalho só quando precisamos pegar peixe rápido, em grande quantidade, para fazer 'convidados' (mutirões). Tenho rede de pesca (tramalho) para pescar, no rio Oiapoque, peixes que são maiores, como pescada, bagre e outros. Vou pescar no rio só quando vou fazer 'convidado' e também pra vender aqui. É difícil eu ir pescar no rio."

Edilson Palmeirim Amaral, karipuna, aldeia Kunanã

Quando as primeiras redes chegaram ao Oiapoque, alguns índios deixaram de usar as técnicas tradicionais de pesca.

"Primeira vez era só com a flecha mesmo que a gente pegava. Para a gente comer. Agora, as pessoas querem pescar com anzol. Teve uma mudança muito grande, facilitou o tramalho (a rede), que pega mais rápido... Aqui, alguns ainda usam flecha, mas é bem pouco, se tiver umas três famílias, é muito."

Cacique Marcos, galibi-marworno, aldeia Uahá

Timbó

Patoá: *nivhe*
Palikur: *ikun*

Essa pescaria funciona com o veneno vegetal que asfixia o peixe. *Ikun*, *nivré* e timbó são os nomes genéricos usados para designar o conjunto de plantas ictiotoxicas e a técnica de pesca.

"Tem uma época para usar, no início do inverno, quando os peixes chegam. Depois que a água crescer mais de um metro, fica difícil para pegar peixes como tucunaré. Então, os pescadores usam timbó. Tem que bater o timbó. O pescador calcula a velocidade da correnteza, calcula a distância. Porque a mãe tucunaré (é na época da desova) sempre fica perto dos ovos para cuidar deles, só às vezes vai um pouco no meio do rio. É nesse momento que tem que matar ela com o timbó. E a correnteza leva o timbó bem devagar, então tem que calcular. Quando se contamina, ela fica nadando em cima da água, está morrendo. O pescador vem, pega o peixe com flecha ***weukas*** ou ***zagay***. Hoje é proibido usar o timbó, porque por cada lugar que ele passa, mata todos os peixes."

Nilo Martiliano, palikur, aldeia Kumenê

"Antigamente, os índios usavam o timbó, mas depois o pessoal proibiu o seu uso. A gente eliminou e afastou esse negócio de timbó, porque matava todos os peixes, mas primeiro o pessoal usava muito na cabeceira do igarapé."

Cacique Roberto, galibi-marworno, aldeia Tukay

Matérias-primas vegetais usadas para a confecção das artes de pesca

	Nome científico	Familia	Palikur	Patoá	Português
Nassas e cestos	*Ischnosiphon puberulus*	*Marantaceae*	*axita*	*ahumã axita*	acitá
	Ischnosiphon obliquus	*Marantaceae*	*wevri, audiki ahuvera*	*ahumã blã*	arumã açu, guarumã
	Attalea maripa	*Arecaceae*	*kaygti, arawa-kagta*	*mahipa*	inajá
Laços, cordas, fios (para as linhas, corda do arco, ataduras das flechas)	*Thoracocarpus bissectus*	*Cyclanthaceae*	*akuywa*	*ian*	cipó
	Heteropsis flexuosa	*Araceae*	*tiravwi*	*ian frãx*	cipó titica
	Gossypium barbadense	*Malvaceae*	*mau (ou mawru)*	*kotõ*	algodão
	Bromelia karatas	*Bromeliaceae*	*kwawta*	*lapit*	curauá
Para proteger as cordas e os fios da putrefação	*Symphonia globulifera*	*Clusiaceae*	*tih*	*mani*	anani
Boias	*Montrichardia arborescens*	*Araceae*	*ten*	*muku muku*	aninga
	Aeschynomene fluminensis ou *Ludwigia hyssopifolia*	*Fabaceae Onagraceae*	*mewkehetni*		—
Arco, ponta de flecha e estrovo	*Brosimum guianense*	*Moraceae*	*payri*	*bualet*	marapinima
Arco, ponta de flecha e vara	*Mouriri sagotiana*	*Melastomataceae*	*timuvukti*	*panãpanã*	miraúba
Estrovo da flecha	*Talisia* spp.	*Sapindaceae*	*tugkamwi*	*flãbo*	pitomba
Haste de flecha	*Gynerium sagittatum*	*Poaceae*	*yakot yewa*	*bua flex*	árvore flecha
	Gynerium spp.	*Poaceae*	*yakot mwiw (ou yakot kamwi)*	—	—
Vara de pesca	*Unonopsis sp.*	*Annonaceae*	*kurukumwi*	*bua batõ zen*	árvore caniço
	Mouriri nervosa	*Melastomatacea*	*arawyumna*	—	—

Fonte para identificar as espécies: Grenand P., 1995, Davy, 2007.
Nota: Esse quadro apresenta unicamente as principais espécies utilizadas pelos índios do baixo Oiapoque. A lista não é exaustiva e as identificações foram elaboradas a posteriori.

Davi Felisberto dos Santos

A presença dos peixes na culinária e nas artes

Culinária

Pauline Laval

"... Todo o dia a gente come peixe"

Maria Conceição, aldeia Kumarumã

O peixe, acompanhado da farinha de mandioca, é ainda hoje a dieta fundamental dos Povos Indígenas do Baixo Oiapoque. A quantidade de peixe consumido é enorme no ano todo, especialmente durante os meses de julho a novembro, na época da seca, quando os peixes se concentram no leito dos rios. Antes do uso do freezer que permite, quando há energia elétrica, conservar por algum tempo o produto da pesca, o costume era "pescar de manhã para o almoço e pescar de tarde para o jantar". Quando o resultado da pesca é limitado, o consumo é familiar, quando abundante, costuma-se compartilhar com outras pessoas da comunidade, ou trocar por outros produtos.

Há meios tradicionais de conservação: pode-se limpar e abrir os peixes, salgar e colocá-los no sol para secar, o que os conserva durante um a dois meses – o tucunaré e o pirarucu são os mais consumidos desta maneira; ou os peixes são moqueados (*bukane*), o que os deixa bem sequinhos durante uns três a quatro dias.

Pauline Laval

Para o preparo culinário uma etapa importante é "tratar o peixe", isto é, uma vez limpo, esfregá-lo bem com limão para tirar o pitiú, o mal cheiro (*fhẽxẽ* em patoá, *atihnin* em palikur). Quando os peixes têm muitas espinhas fazem incisões profundas e repetidas dos dois lados do peixe para quebrar as espinhas em pequenos fragmentos, o que permite comer o peixe sem riscos. Este processo chama-se "titicar" em português e em palikur "*hiuminene*" para os peixes cilíndricos e "*hiumboha*" para os peixes achatados.

Sandra Vidal

O peixe pode ser assado (*hoti* em patoá, *tepka* em palikur) em cima de uma grelha ou em baixo das cinzas da fogueira. Pode-se comer assado com açaí. Quando os índios estão ocupados na produção da farinha de mandioca, nas suas roças, os peixes são fixados com espetos de madeira e colocados verticalmente na boca do forno para assar com um gostinho de defumado.

Pauline Laval

O peixe também pode ser fervido em um caldo com pimentas, ervas e urucum. Às vezes, fazem um moqueado e depois cozinham no tucupi (*kuabio butei* em patoá, *kaharu* em palikur). Geralmente, eles não misturam os peixes com escama e sem escama. Hoje em dia, pode também ser frito, cortado em postas ou filés. O camarão é só cozido com água. Eles comem também o jacaré e o tracajá fervido com condimentos ou assado.

Davi Felisberto dos Santos

"Tem a hora do trairão: quando ele está gordo, aproveita tudo. Limpa ele bem e coloca a ova dentro do buchinho, amarra as duas pontinhas com cipó, depois tira a folha de bananeira, enrola bem e assa na cinza que está bem quentinha. Depois faz a farofa, fica muito gostoso."

Edileuza dos Santos, karipuna, aldeia Manga

Em Kumenê, as mulheres levam o balaio (*panie*, em palikur) e vão no lugar onde fica o camarão. Elas recolhem o crustáceo com o *panie,* colocam sal e pimenta e comem cru, com farinha.

Depoimento de Isabel

"Minha mãe me ensinou a assar o peixe, moquear o peixe e guardar pro outro dia pra gente comer. 'Tu quer comer assim pra requentar?'. Ela dizia: 'ah não, eu quero cozido'. Aí nós temperávamos a panela só com chicória, alfavaca, limão e sal, colocávamos para ferver e tirávamos para tomar o caldo, é gostoso. Ninguém comia temperado na minha aldeia, não sabia o que era cebola, o que era alho, nem colorau. Nosso colorau, sabe o que era? Só urucum, urucum puro, cozido, colocado no sol. Até agora eu faço colorau de urucum, ele é muito bom para colesterol, para diabete, para pressão alta. Ele não tem química. O peixe salgado também, a gente salgava e colocava para secar no sol, para comer no outro dia. Do jeito que minha mãe fazia, até agora eu faço. Quando a gente ia para a roça, a gente comia na folha só pra não levar prato para a roça. A gente fazia nosso assado, e lá a gente comia com farinha molhada e tucupi. Tinha vezes que a gente colocava até dentro da farinha, ficava bem sequinho, o peixe assado não estragava. Assado, moqueado, pode colocar dentro da farinha que ela conserva tranquilo. Você já viu assar um tucunaré debaixo da cinza? Quando está bem quente, puxa a cinza em cima do peixe, quando tu for tirar ele de lá, ele está bem sequinho e bem assado. Eu ensino meus filhos, porque uma mãe tem que passar para os seus filhos, eles têm que aprender. A mamãe fazia nosso mingau, era de macaxeira, banana, tapioca, croeira, isso que era nosso mingau. Só que não era com açúcar, era feito com caldo de cana. Nosso café era caldo de cana, a gente não sabia o que era café, ninguém tomava café, era tacaca, mingau, era isso que era nosso alimento. Quando a gente mora na aldeia, nosso alimento é diferente da cidade, o peixe é um grande alimento, quem come peixe é sadio."

Isabel Fortes, karipuna, aldeia Ariramba, rio Oiapoque

Dado arqueológico: a comida da Cobra Grande

"Existe um sambaqui, perto da montanha Tipoca, que até hoje não foi pesquisado. É o único caso conhecido de sambaqui no Amapá. A lenda diz que esse cemitério de moluscos é o 'lixo' de *Waramwi* (a Cobra Grande). Lá encontra-se, aos montes, um tipo de caramujo chamado *waasus*, em palikur, e *matuni*, em patoá. Tem também uma planta que cresce nesse lugar, uma planta de flor vermelha, que nunca morre."

David Green, informação pessoal

Restrições alimentares

Os peixes com cheiro muito forte são considerados impróprios para o consumo, remosos, e podem afetar a saúde ou agravar doenças. Os povos indígenas do Oiapoque não comem peixes de pele, peixe agulha, puraquê ou rebeca. Mulheres grávidas, especialmente, devem abster-se de certas espécies de peixes, como piranha, aruanã e pirarucu.

Uma pessoa doente não pode comer caranguejo. Não pode capturar uma carangueja quando está ovada, porque fica mais remosa, e pode fazer mal a saúde.

Durante os rituais do *Turé*, em todas as aldeias, o consumo de peixe é proibido. Isso porque as entidades do "outro mundo" – os invisíveis que habitam o "centro da mata e o fundo das águas" – convocadas pelo xamã e convidadas a participar da festa e das danças, não suportam o cheiro forte dos peixes, o pitiú. Essas entidades, assessoras do xamã durante suas curas, não podem ser contrariadas. O caxiri, a "bebida do índio" por excelência, entretanto, é muito apreciada e solicitada por elas, e abundantemente servida nestas ocasiões festivas.

"Por outro lado, durante a Semana Santa, muitas pessoas vão pescar, cada canoa com duas ou três pessoas. O peixe é para comer na sexta-feira Santa. Nesta ocasião a gente vai pescar no lago Maruane. Não pode pescar na sexta-feira Santa, pega caveira."

Aquilino dos Santos, galibi-marworno, aldeia Kumarumã

Sidney Vidal

A origem do Pitiú entre os Palikur

"A esposa da Cobra Grande é *Waneseg,* mulher piranha. É uma criatura predadora. Na lenda do *Kaumaya*, pajé muito poderoso, a irmã dele era *Waneseg*. Quando a mãe dele morreu, procurou um lugar onde não tinha mortos. Foi no *Waempiye*, o submundo. Fizeram uma dança para chegar até lá. Dançaram alguns meses, chegaram finalmente ao submundo. Estavam dançando a dança do peixe *Suwiki*. O pai dele cansou de dançar. Estava cansado e com fome. Foi pescar e pegou um *Suwiki*. Cozinhou, assou, e comeu o peixe no pé do mastro do *Turé*. Desde esse dia, os espíritos não gostam mais do cheiro de peixe e não se pode comer peixe quando tem *Turé*. No final, as pessoas ficaram zangadas com a irmã. Cortaram pedaços dela, eles caíram na água. Cada gota de sangue virou piranha vermelha, *Waneseg*."

História contada por David Green em 2013

Remédios

A pescada branca, *akupa*, possui na cabeça uma pedra (*tit hox*, em patoá), que reduzida a pó, é um remédio para inflamações, como a infecção urinária.

A banha de trairão derretida é usada para dor de ouvido.

Queima-se o casco de caranguejo e faz-se um chá com ervas medicinais. Serve para amenizar hemorragias.

MARINA RABELLO

Colar com pedras titi hox

Utilizam a carapaça da tartaruga matamata com pimenta malagueta e caranguejos mortos para combater as pragas que infestam as roças de mandioca. O mal cheiro as afasta.

O rabo de um jacaré preto, enterrado no meio da roça, favorece o crescimento das mandiocas.

FRANCISCO PAES

Artefatos

A língua do pirarucu seca serve para lixar as cuias, e com as escamas deste peixe fazem colares e brincos.

As colheres de madeira podem ter a concha no formato de peixe tamatá e o cabo com a extremidade em forma de rabo de jacaré (*Latxo kaimã)*.

Museu do Índio, Sergio Zacchi

Colheres, mestre Felipe Anika, Paxiubal

Os grandes bancos do *Turé* apresentam formas de jacarés, peixes espadarte e caranguejos.

Museu do Índio, Sergio Zacchi

Renan Oliveira

Banco Kayeb, do mestre Wet

Renan Oliveira

Banco do Jacaré, do mestre Wet

Acervo Museu Kuahí, Poena Lia

Barco Kusuvwi, escultura do mestre Wet

Há esculturas de peixes, em tamanho reduzido, vendidos como artesanato.

Acervo Museu Kuahí, Poena Lia

Esculturas miniaturas do mestre Wet: espadarte, peixe agulha, piranha, puraquê e tucunaré.

O *Gaw-Gaw* é um instrumento musical palikur feito com o casco de tracajá, que serve como caixa de ressonância.

Museu do Índio, Sergio Zacchi

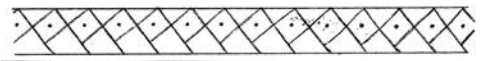
As marcas

As marcas (*mac* em patoá; *gatamona* em palikur) formam um conjunto expressivo e específico de motivos decorativos (pintados, gravados, trançados, recortados) em diferentes suportes, como o corpo e objetos da vida cotidiana – cuias, cerâmicas e trançados – e cerimonial – bancos e mastro do *Turé*. Tradicionalmente, estas marcas são motivos geométricos, abstratos e nomeados. Hoje, aplicam-se também desenhos figurativos.

Representam, enquanto ícones, espécimes da flora e da fauna, especialmente a pele, as escamas e o casco de animais, mas também caminhos e rastros, que apresentem desenhos.

Marcas palikur

(Macouria)

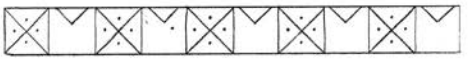


kariwru gama (escama de tamatá)

kariwru garap (espinha de tamatá)

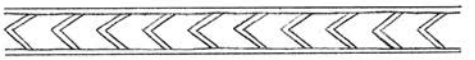
umayan (piranha)

waasus ainap (caminho do caramujo)



kuw (carangueijo dos manguezais)

(Kumenê)



kariwru gama (escama de tamatá)

(Saint-Georges)

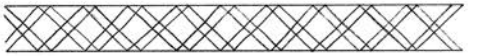
kihiwri gama (escama de pirarucu)

Marcas galibi-marworno

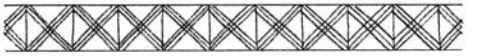
(Kumarumã)

txi kuahí (pequeno croari)

kuahí (croari)



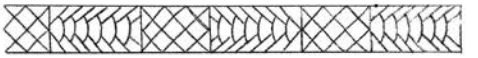
kuahí (croari - variação)



kuahí (croari - variação)

gho kuahí (grande croari)

kay atxipa (escama de tamatá)



kay txuhi (escama de pirarucu)

kay txuhi (escama de pirarucu)

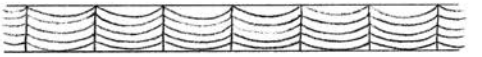
latxo kaimã (rabo de jacaré)

racin patxivie (raizes de manguezais)

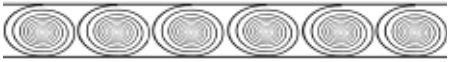
thamãi xevuet (rede de camarão)

dã djilo (dentes da água - ondas)

dã djilo (dentes da água - variação)



lame (o mar)



kuhã duble

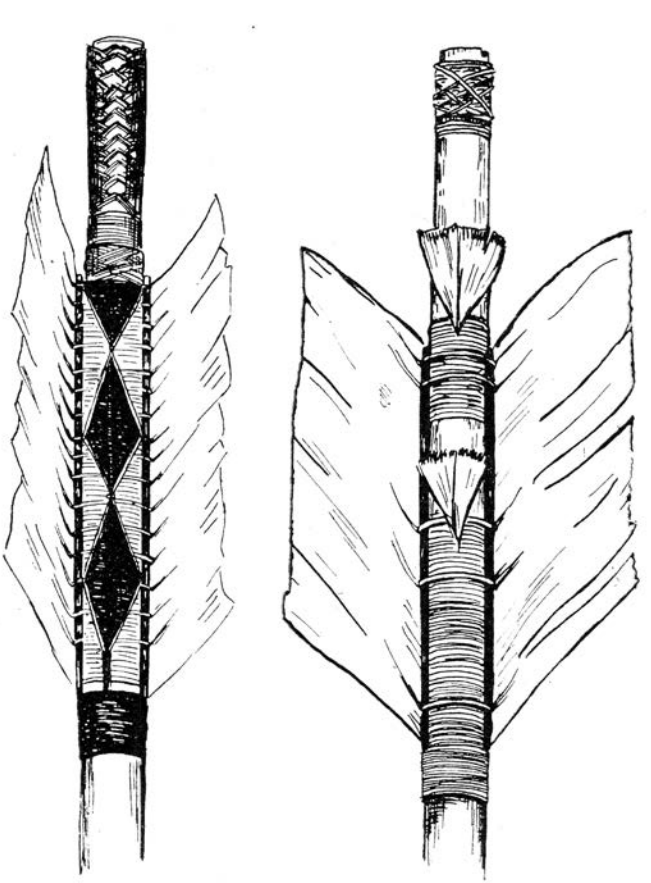
Fonte: artesãos Nazarina (Kumarumã), Clarisse Batiste (Saint-Georges), Jean-Baptiste Labonté (Macouria), Nénélio e Raymunda Batista (Kumenê) – reprodução : P. Laval

Novas marcas karipuna

Priscila Barbosa de Freitas

mak kulã (escama do jeju)

mak kunani (marca do tucunaré)



Curt Nimuendajú

Pauline Laval

A amarração das flechas palikur pode apresentar varias marcas, como: croari (foto 1), dente de trairão (foto 2) ou casco de tamatá.

Paulo Copolla

Cuia com pirarucu e acará preto

Existem pinturas palikur que representam o olho do tucunaré e os peixes *masulú* (*Astronotus ocellatus*) e o *suwiki* (pirapema) (Nimuendajú, 2008, p.92).

Os homens sonham com as marcas ensinadas pelas entidades (*karuanã*, espíritos, encantados), geralmente pela mediação do pajé, o único que consegue ver a verdadeira configuração das marcas dos sobrenaturais. É o pajé quem as repassa para os artesãos responsáveis pela manufatura dos artefatos. Os homens gravam nas cuias desenhos de peixes espadarte, pirarucu e piranha.

As mulheres dizem seguir a tradição ou fazer algo orientado pelo seu próprio espírito, como a marca *xemẽ matuni*, o caminho do caramujo. Quando as marcas são pintadas, usam-se cores naturais de origem vegetal ou mineral, especialmente o urucum, o jenipapo e o *cumatê*, ou corantes comprados no comércio de Oiapoque.

Manejo da Pesca e do Mundo Aquático

Pauline Laval

UARUKAMÃ
UARUK
CCPIO
DEMO

Pauline Laval

"É por isso que quando estive lá em Brasília, eu ouvi falar da PNGATI, a Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental em Terras Indígenas. Então, nós, indígenas, em Brasília, dissemos que o governo brasileiro está sempre atrasado. O governo criou a política no ano passado. Mas nós já fazíamos isso há muito tempo. Essa visão, ela é mais antiga. Ela veio daqui, antes do governo. Política do governo sempre é depois."

Paulo Silva, galibi-marworno, Cacique da aldeia Kumarumã

As relações entre os humanos e o mundo aquático evoluem à medida que os povos indígenas enfrentam problemas novos. Que problemas são esses?

Os mais velhos constatam não haver mais a abundância de peixes que havia no passado. As razões invocadas para isso são múltiplas: pesca de juvenis ou de ovas, pesca de fêmeas em período reprodutivo, utilização de equipamentos de pesca muito predatórios (como as redes) ou do motor, que faz os peixes fugirem. Os índios constatam, também, episódios de mortalidade de peixes, sem conseguir explicá-los.

As lideranças estão conscientes dos desafios a enfrentar para as gerações vindouras, uma população crescente que será necessário alimentar. Elas estão abertas aos projetos experimentais de piscicultura, com uma preferência marcada pela criação de espécies nativas. O projeto de conservação de tracajás funcionou muito bem, tendo sido um modelo de sucesso. Durante a pesquisa, todos os participantes demonstraram muito interesse pela preservação de recursos para o futuro.

As relações entre os humanos e o mundo aquático descritas nas narrativas não estavam desprovidas de uma certa modalidade de manejo ambiental. Estas relações se traduzem pelo respeito dedicado aos lugares e aos Donos. Os pajés, graças a seus saberes muito completos sobre o ecossistema, podiam interditar o acesso a um lago, abrir e fechar a estação da pesca (e isto para cada espécie), e regulamentar o número de presas por pescador (como demonstra o depoimento de Manoel Antônio dos Santos "Wet", apresentado na próxima seção).

Ao longo dos anos, estas relações evoluíram. O respeito aos Donos veio a se tornar o manejo ambiental. Caciques, professores, agentes ambientais e agentes de saúde são as lideranças encarregadas do manejo ambiental, com a participação de instituições parceiras, em particular o Iepé.

Entretanto, mesmo se as representações da natureza se transformaram, os meios utilizados pelas lideranças para preservar o meio ambiente seguem os mesmos do passado. A conscientização é o modo de funcionamento. As lideranças privilegiam um trabalho

contínuo de formação, informação, discussões e sensibilização, com o fim de responsabilizar cada habitante por seus atos e seu comportamento enquanto pescador.

As regras hoje estabelecidas são simples: o acesso às TIs é reservado aos índios, o comércio de peixe está proibido no exterior destas, é proibido o uso da rede e do timbó, e três espécies são protegidas: o jacaré-açu, o pirarucu e o tracajá. Os pescadores observam que certas espécies migratórias estão se tornando mais raras. Esta é uma repercussão do aumento da pesca industrial e da pesca profissional artesanal nos entornos das TIs (a foz do rio Oiapoque e a zona costeira).

Foi levantado um problema recorrente, e que se intensifica: as invasões nas TIs, em particular ao longo da estrada, ao longo do rio Oiapoque, e na foz do Uaçá. Os invasores pescam em abundância e não respeitam as regras. Os índios enfrentam esta situação – já há muitos anos – organizando monitoramentos coletivos de vigilância. A FUNAI e a polícia lhes dão apoio.

O projeto "Peixes, pesca e conhecimentos" estimulou uma dinâmica de pesquisa entre os pesquisadores indígenas do Museu Kuahí. Dois trabalhos notáveis foram desenvolvidos, no espírito de documentação, mas também de conservação de recursos. Davi Felisberto dos Santos e Nordevaldo fizeram do Lago Maruane o foco de seu estudo, conscientes do papel ecológico central deste grande lago na região do Uaçá (Iepé, OINAK, 2017). O estudo de Priscila Barbosa revela, por sua vez, dados etnoecológicos sobre a pesca, um engajamento bem-sucedido da autora pela conservação comunitária de espécies aquáticas em sua região natal (Barbosa de Freitas, P. 2016).

Ponto de vista de quatro lideranças indígenas sobre alguns problemas e soluções ambientais nas diferentes regiões das Terras Indígenas do Oiapoque

Paulo Silva

Liderança galibi-marworno da aldeia Kumarumã

Davi Felisberto dos Santos

Sobre a proteção de espécies – tracajá, pirarucu e jacaré

"A proteção dessas espécies vem desde que a gente começou a se organizar, na década de 70, na demarcação da nossa terra. A gente vinha se reunindo em assembleias, grandes reuniões, já tinham algumas observações que nós fizemos: rios que não tinham, por exemplo, pirarucu, como tinha no passado, estava terminando. A comunidade, e também a FUNAI, sentiu a necessidade de fazer um tipo de manejo. Só que não sabíamos nessa época o que era manejo. Criamos uma lei, uma norma em nossas assembleias, e decidiu-se que a gente iria preservar a procriação dos peixes, e a gente escolheu as datas, por exemplo, dos tracajás, dos jacarés, dos pirarucus. E a gente fez uma norma para preservar os peixes, só para comer aqui, não para vender fora. Durante a piracema a gente não mata os peixes. Então, foi uma norma dos caciques mesmo. É uma norma nossa, que nós temos aqui, de fazer essa preservação e isso antes das leis

do IBAMA de preservação na década de 90. Agora os quelônios, foi a TNC mesmo que veio fazer uma pesquisa, para saber se estava terminando. E nós sentimos que estava. Era preciso também fazer esse tipo de manejo para o jacaré, o jacaré tinga, que também estava terminando, espécie que a gente come mais. E não estava tendo aqui. Então, a gente foi obrigado a fazer uma pausa, de dois, três anos, para que se recuperasse, e eles se recuperaram mesmo. Até hoje, por exemplo, é proibido pescar de rede, tarrafa. É proibido vender peixe para levar para o Oiapoque. Nós temos essas normas aqui.

Claro que tem pessoas que não obedecem. Muita gente não obedece. Mas, nós fazemos a nossa parte, de liderança. Todas as lideranças na TI Uaçá, município do Oiapoque. A gente conversa, a gente explica, a gente fala com eles. A derrubada de árvores, por exemplo, conservar uma bacabeira, um pé de fruta, uma palmeira que é boa, que é doce. É um trabalho contínuo que temos aqui, de conscientizar a população, de educar para a preservação do meio ambiente, de conservação das espécies de peixes, quelônios, jacarés. Assim também na floresta: as árvores medicinais, as árvores que alimentam as caças, as aves. Mas sempre tem gente que não quer obedecer a essas normas. Estamos passando também nas escolas, para que a escola assuma o compromisso de ampliar e divulgar as normas aos alunos. Alguns alunos já têm um bom entendimento, mas tem outros que não. Mas a nossa norma mesmo, a nossa educação, ela é pelo meio ambiente. Todo respeito com rios, lagos, com a floresta, nós também conscientizamos a relação com o fogo.

Mas os peixes também diminuem porque a população aumenta. Tem alguns que dizem que os peixes acabam, mas não acabam, porque não colocamos rede, tarrafa, mesmo assim diminuem. Imagina, vamos dizer que nós somos 400 famílias. E nós temos famílias que comem 1 kg de peixe por dia. Mas a maioria das famílias consomem de 3 a 4 kg de peixe por dia. Então, faz uma conta diária! Quantos peixes comemos diariamente? Chega a mais de uma tonelada! É muito peixe. A farinha também, é a mesma coisa. Esses dados são importantes para a gente poder fazer um levantamento. Pensar. Para saber como é o consumo do peixe. E a caça também, a gente caça.

O futuro – soluções para não faltar comida

A nossa proposta, em nosso "Plano de Vida", é que a gente procure criar peixes. Porque de acordo com o crescimento da população, no inverno, os peixes desaparecem, eles vão embora, mas nós ficamos, tem gente que precisa de comida e não tem comida mesmo. Só que esses peixes, eles têm que ser criados. Mas queremos peixes que sejam daqui da região.

Eu não sei que tipo de peixe poderia criar aqui. Eles dizem que o tamatá é muito fácil de se criar. Outros peixes também. Tem que fazer outra pesquisa para saber o que eles podem criar. Eu não sei, por exemplo, o próprio pirarucu, tucunaré, uma espécie de acará daqui da região, traíra, traíra-açu, apaiari. Esses peixes são bons. São tipos de peixes que gostariam de criar porque são gostosos, toda a população gosta. Precisaria fazer esse estudo para que a gente pudesse criar. Tem áreas da TI Uaçá que precisam mais do que nós, por exemplo, as aldeias da BR156. Eles não têm peixes lá.

Sabe porque nós não vamos para lá? Nós temos dificuldades para mudar para a BR, porque não queremos deixar os nossos peixes, não estamos acostumados a comer caça todo dia. Por isso que muita gente não vai para lá. Deixamos peixes, deixamos tucunaré aqui... Compartilhar com quem? Essa caça todo dia... E a gente lá precisa criar caça também. Tem projetos para isso.

Tem pessoas que vêm trocar farinha com peixe. São pessoas do Cassiporé. Eles não fabricam farinha, são pescadores. Eles trazem o peixe e levam farinha. Eles trazem peixes de pele: piramutaba, dourada, filhote, bagre. Às vezes tem peixes, muitos peixes aqui, mas eles são outros, tem outro sabor. Até, às vezes a compra é para mudar o cardápio mesmo.

O preço do peixe deles, para comprar a farinha daqui, nesse momento, é um por um. Um quilo por um quilo. Mas já foi dois quilos, por um. Dois quilos de farinha para um quilo de peixe. Mas, como o preço da farinha está subindo, agora é um por um. Aqui o quilo de farinha é 4 ou 5 reais.

Fortalecimento das regras sobre preservação das espécies

Aqui, agora, não tem muita diminuição das espécies, não. Por exemplo, tem um tipo de acará que a gente não pesca. Está raro.

Fortalecer, eu chamo de conscientização, conscientizar. Porque isso é um trabalho nosso, das lideranças, conscientizar, fazer que a pessoa entenda que é preciso. Pescar só o que você precisa, então, não é para comercializar. Tem alguns que têm consciência, tem alguns que não têm. A questão de matar peixes é desde pequenino.

Os professores, na escola, a gente fala para eles. Eu não sei o que eles colocam na escola, por que eu não vi. Mas, provavelmente, como são multiplicadores de ideias, aí, estão falando, sim. Estão colocando. Estão falando para eles, falando bastante. Questão dos lixos, da preservação, da conservação do meio ambiente."

Entrevista concedida a Pauline Laval em agosto 2013

Henrique Batista

Professor palikur da aldeia Kumenê

Sandra Vidal

Conscientização

"Sou professor, agora estou à frente da direção, como diretor da escola, trabalho aqui na escola Moisés Iaparrá há sete anos. Então, hoje a gente vem trabalhando como professores indígenas a fim de pensar em como falar, repassar, para os alunos sobre a questão do meio ambiente, como cuidar do nosso espaço, onde a gente mora, porque a gente percebeu que hoje isso está virando um problema para a gente, afeta até mesmo a nossa saúde. O que a gente não via, hoje estamos vendo, estamos sentindo que está faltando água, até mesmo na própria aldeia. Antigamente pegavam água do rio, dos igarapés, criança tomava banho na beira e hoje você não vê isso. Todo mundo começa a fazer banheiro, fazer poço, porque a água da beira está ficando muito suja por causa das coisas que não sabíamos utilizar como, por exemplo, uma lata de conserva que a gente compra no Oiapoque, abre, come o que tem dentro e a lata a gente jogava fora.

A gente não sabia onde colocar esse lixo, a gente deixava jogado, por que nós não tínhamos o conhecimento de que aquela coisa ia prejudicar a nossa saúde e o meio ambiente, a gente não tinha esse conhecimento. Antes pescávamos aqui, hoje os peixes já estão se afastando, você não vê peixe aqui na beira, mas antes você pegava o anzol e pescava aqui, perto da aldeia mesmo. Mas hoje você não vê por quê? Por causa do lixo, jogamos muito lixo na beira do rio, como fralda, pilha, que é mais perigosa para nossa saúde mesmo, e então, a escola trabalha junto com a comunidade, dessa forma.

Então, a gente está conseguindo. Hoje você vê na nossa aldeia, na beira, as pessoas já não jogam mais, porque o cacique fala todo tempo em reunião, porque a gente já percebe, através dos estudos, que um dia vai faltar água, vai faltar peixe. Já faz uns três anos que a gente não vê um cardume de peixe como a gente via há uns quatro, cinco anos atrás, e isso é um sinal pra nós que o peixe está se acabando. Ele não vai se acabar, mas ele vai sumir daqui, da área. A gente nunca esquece de falar para os alunos que não temos preservação do peixe. Nós, como professores, não tivemos tempo de trazer uma pessoa que saiba fazer um projeto de como preservar o peixe, de como trabalhar com o peixe. O que eu vejo é que a gente só vive de peixe, de caça, mas, com o aumento da população na comunidade, o peixe diminuiu, e também na questão da caça. Antes pegavam peixe com anzol, com flecha e hoje o cacique não deixa de falar 'não peguem peixe com rede', mas tem algumas pessoas que não entendem e estão pegando peixe assim à noite, sem a comunidade saber, e isso está acabando com o peixe, porque a rede pega peixe grande e pequeno. Então ele vai acabar, um dia ele vai acabar e a gente já está vendo o que já está acontecendo.

A gente não vê mais cardume de tucunaré subindo, por causa da rede com lanterna à noite. A gente percebeu que a lanterna espanta os peixes, isso é um problema para a gente. Não sabemos como fazer para que as pessoas esqueçam de pegar peixe à noite, porque muitas pessoas trabalham muito na roça e não têm tempo de pescar de dia, só têm tempo de lanternar à noite. É um problema. Eu, como professor, não sei como falar que eles 'não podem usar lanterna à noite para pescar com rede', eles podem me dar uma resposta e dizer 'você é um professor, tem um salário, e nós não temos, a gente vive disso'. Tem pessoa que não entende. Não temos conhecimento de como conversar com essas pessoas de forma que elas possam entender.

Regras

Existe uma regra dentro da aldeia, feita pelo cacique. No verão, você pode pegar pirarucu, jacaré, tracajá. No inverno, quando tem muita água, os peixes começam a se espalhar, é muito difícil encontrar cardume de peixe num lugar para pegar. No inverno é assim, eles somem, você pode ir atrás, você pega, mas não muito. O pirarucu você pode matar na época que tem muita água, mas quando ela desovar, por exemplo, a tracajá, o cacique fala 'olha comunidade, chegou a época da tracajá desovar, então a gente não quer que vocês tirem os ovos, deixem os ovos lá pra eles reproduzirem'. Isso também é um problema, porque eles gostam muito do ovo da tracajá. [O cacique fala] 'o jacaré, vocês podem matar os grandes, os pequenos vocês não podem matar', mas mesmo assim, algumas pessoas não entendem, eles trazem muito jacaré pequeno, então isso é um problema para a gente. Hoje, nós não pegamos tracajá como antigamente, eles matam a mãe e pegam os ovos. A garça, por exemplo, podemos matar longe da aldeia, mas perto não, é proibido atirar com espingarda, até mesmo pra evitar acidente. É proibido aqui na aldeia o uso da rede de pesca, e também a raiz de uma planta, o timbó, é um veneno. As pessoas pegam e vão atrás de um tucunaré, eles colocam o timbó na água e eles matam tudo que vem, pequeno, grande.

Antigamente, há dez anos, era só maravilha aqui na aldeia, quando não tinha água em casa a gente ia tomar banho na beira do rio e hoje você pode ver que não pode tomar banho no rio, a água está branca. Aqui não tem fossa, só na escola e na casa de saúde. Tem algumas pessoas que já estão pensando em fazer banheiro com fossa. A água suja vai toda para o rio."

Entrevista concedida a Sandra Vidal e Pauline Laval em setembro 2013

Carlos Anika
Karipuna, cacique da aldeia Manga

Sidney Vidal

Regras da comunidade, manejo local

"A preservação do pirarucu começou há alguns anos atrás, porque estava ficando escasso. Não é uma norma de fora, é uma regra da comunidade. Na época da desova, o pescador não pode matar o pirarucu. Há 15 anos que tem a regra de manejo para o pirarucu. Surtiu efeito a regra. Agora tem muito pirarucu. O tucunaré é um peixe que a gente consome muito. A gente aplicou o mesmo manejo do pirarucu, mas não deu certo. Para o tracajá também não deu certo porque são pequenos e entram na sacola. Não dá para ter controle, pode levar escondido. O pirarucu, não. Todo mundo vai ver se alguém matar.

Conscientizar as pessoas é um trabalho a longo prazo. Tem que ter ajuda de pessoas de fora, porque só a equipe de lideranças não consegue. Tem que fazer palestras, dizer a importância da preservação para o futuro. Tem que ser várias vezes. No futuro, nossos filhos vão precisar.

É nesse mês (dezembro), no começo da chuva, que os peixes vão desovar. É mais fácil pegá-los. Eles não vão embora. O cacique faz uma reunião geral e avisa a comunidade que não pode pescar. Quando chega o mês de abril, já está liberado.

Comércio de peixe

Muitas pessoas vendem o peixe na aldeia. No verão, é mais o tucunaré. Tem normas para isso. Não pode vender peixe para fora. Quem pesca tem que vender dentro da aldeia. Em todas as aldeias é assim.

Quase todos os que pegam peixes vão ter que vender, mas não vivem disso. Para os preços do peixe tem uma tabela. Estava a quatro reais o quilo, não sei se todo mundo compra a esse preço, também tem troca de peixe por farinha.

Problemas

Tem, apesar de ter normas. Há gente que não quer obedecer. Às vezes eles querem vender seus peixes em Oiapoque. Eu falo só daqui, dessa aldeia. Aqui a gente tem uma norma, a gente pune as pessoas que tentam levar o peixe para fora. Porque estamos pensando no futuro. Acho que a nossa geração tem que pensar nos nossos filhos, nos nossos netos. Mas não é todo mundo que pensa assim. Algumas pessoas acham que tem muito, então vão pegar. Para punir temos um sistema de faxina: é fazer uma limpeza, uma atividade.

Outra coisa: o tramalho e a tarrafa tem normas, a gente não pode usar aqui. Mas tem comunidades aí, próximas, que usam. Um pouco preservam, um pouco não. É difícil ter um controle geral. Poderia ter um controle pelo menos aqui, no nosso rio. O Manga sempre obedece. Mas outras comunidades não. Aí fica esse problema. Vai para a Assembleia Geral e coloca. Tem dificuldade, porque o peixe está escasso, tem que colocar tramalho, jogar tarrafa. É difícil controlar.

No ano passado, houve problemas. Em 2012 morreu muito peixe aqui para cima. Inclusive aquele peixe que se chama pacu. Esse ano não deu esse peixe pra cá. Se deu, foi bem pouco. Foi o pacu que morreu, o topoyo, que a gente chama de piranha preta, e o trairão, esses peixes ficam no fundo d'água.

Mandamos gente de fora fazer pesquisa, mas não deu em nada. Morria muito, até 30, 40 peixes. Tirava o peixe da água para jogar na terra... Até agora não sabemos o que foi. O pacu não teve esse ano. Não sei também se o verão foi muito prolongado no ano passado. Os outros anos, a gente comprava pacu no inverno.

Existe um problema nos igarapés que cruzam a BR, a estrada. O mais procurado é o igarapé do Palha. No verão, ficam com bastante peixe. Então, os não índios vêm pela estrada para pegar esses peixes. A gente se confrontou várias vezes com eles. Eu acho que isso é um problema muito sério. Já é, e vai ser muito mais ainda, porque a gente quer proteger, mas eles vêm para tirar. A gente pega os invasores e leva para a Polícia Federal. Só ficam lá com eles rapidinho e no outro dia, eles assaltam de novo.

O trabalho de controle começou com a FUNAI, foram reunidas todas as pessoas, os não índios que moram perto da BR, e além de colocar placas, fizemos reuniões em todas as casas da BR para ensinar as regras específicas das TIs.

Todos os finais de semana, íamos, pegávamos... A gente trazia eles para conversar. Eles diziam que iam parar. Faz um tempão que a gente não vai. Não sei como ficou agora. Acho que eles invadem, porque dá muito peixe, é só chegar lá e pega peixe! É fácil de pegar, no verão.

No futuro, quando a BR estiver asfaltada como enfrentar o aumento de carros, de gente na BR, gente que não conhece as regras indígenas?

A ideia era abrir uma comunidade indígena em cada ponto desses. No rio Palha tem três casas, no igarapé Curuperé tem uma casa, mora uma pessoa lá, mas só passa uma semana e passa três meses em Oiapoque. No km 20, tem uma nova aldeia palikur da família de Gilberto Iaparra – oito famílias ao todo –, aldeia Kuahí. Tem que ir para fazer um bom trabalho lá. Ninguém pode entrar aqui, tem que passar por alguém, a liderança deve saber. E vai fiscalizando. Ou, também, colocar um posto da FUNAI lá, mas agora a FUNAI está retirando todos os esforços. A polícia se coloca à disposição, quando é chamada. Ela não pode ficar permanentemente e o Exército também não. Se tem uma invasão grande, eles vêm. Mas permanecer lá não pode."

Entrevista concedida à equipe do Museu Kuahí em dezembro 2013

Manoel Antônio dos Santos “Wet”
Pajé palikur de Kumenê

Manejo tradicional dos Palikur e problemas atuais

“Muito tempo atrás o Capitão Majomni não deixava que as pessoas matassem muitas traíras nas épocas das desovas nos campos. Ele não deixava as pessoas matarem peixes porque, quando as pessoas forem pegar peixes, eles terão que levá-los para não deixá-los estragar depois de matá-los. Porque os peixes também são muito importantes para Deus. Foi dado para ser alimento das pessoas, mas não devemos abusar deles.

O Kusuvwi também faz chegar grande quantidade de aves como mergulhões, garças nos rios. As beiradas dos rios ficam brancas de garças. Mas os humanos estragaram todos. Hoje não é como antigamente porque tem espingarda e atiram e matam quase todos e os restantes vão para lugares distantes.

O Major Guiome (chamado antigamente warik akivara “o Dono do rio”) preservou os peixes e as aves também, dando ordem para cada família, que só poderia matar quatro aves. Não se pode exagerar matando muitos e deixar estragar. Hoje quando o Kayeb chove, os peixes entram e você vai olhar no campo e vê muitos peixes mortos, que atraem até urubus, obra dos jovens adolescentes, por falta de consciência. Coisa desse tipo não presta. Isso faz contaminar as águas dos campos. Antigamente, o Major dava ordem para quem fosse tirar ovos dos arapapás, só poderiam tirar dois ovos de todos os ninhos que tiverem quatro ovos e era proibido matar ou ajuntar os filhotes que já nasceram. Por isso que, na época, existiam muitas aves por aqui. Ele não queria ver os filhotes das aves sendo mortos exageradamente. Se isso acontecia, ele mandava os seus guardas procurarem essas pessoas e fazê-las pagar por isso. Geralmente as ordens eram sempre cumpridas.”

Entrevista concedida à equipe do Museu Kuahí em setembro 2013

História da Mãe do Lago

Contada por Ubirajara Vidal, cacique da aldeia Kunanã, TI Juminã

"Há muito tempo atrás aqui na TI Juminã, nós pegávamos grandes quantidades de peixes. Jeju tinha muito, tucunaré, tracajá, tamatá. O lago era bem grande. Aqui tinha poucas casas, o Kunanã era chamado de Pont Sinal e o Uahá de Zile Zorâj. Até cachorro pegava peixe na beira do lago pra comer. Tinha muitas aves.

À noite, íamos só na beira do lago e rapidinho pegávamos mais de cinco quilos de peixes. Nós sabíamos que tinha uma Mãe do jeju que protegia o lago, junto com a Cobra Grande, que limpava. Era muito bonito esse lago, muito farto, meu pai sempre fazia um ritual na cabeceira do lago, onde tem três miritizeiros. Ele pegava sempre uma garrafa de tatuzinho (antiga bebida alcoólica) e seu cigarro de tauahi (cigarro tradicional), pegava uma canoa e subia o lago. Ele ia sempre umas cincos horas da tarde. Quando amanhecia, o lago limpo sem barranco, ele dizia para as mulheres: 'quando vocês estiverem menstruadas, não vão para beira do lago, e não limpem caça no lago por causa do sangue forte', falava para nós não jogarmos lixo no lago que a Cobra Grande, a Mãe do lago, não gosta.

Depois, ele ficou doente e faleceu, ninguém mais fez isso, as pessoas não respeitam mais, as meninas vão para a beira do lago quando estão menstruadas, as pessoas jogam muita coisa no lago. Com isso a Cobra Grande foi embora, dizem que ela mora agora na entrada do igarapé. A Mãe do jeju foi para longe, e o lago fechou porque pararam de cuidar dele. Por isso que o lago está diminuindo cada vez mais, e o peixe está difícil de pegar. Eu sinto muita falta daquela época, hoje em dia, quando a gente fala, os jovens não acreditam. Só quem vai sofrer com isso são as crianças, que não chegaram a ver a beleza do lago, e nem a fartura de animais que tinha. Se a gente não cuidar não vai sobrar nada para as crianças que estão por vir."

Priscila Barbosa de Freitas, 2016, p.22

Invasões

"Ao longo do rio Oiapoque, vários problemas de invasão foram registrados. Hoje tem muitos pescadores que pescam bem em frente ao igarapé Juminã, o que reduz a quantidade de peixes que entram neste igarapé. Os que pescam no igarapé Taparabu tem o mesmo problema de invasão. Esse igarapé serve de passagem para chegar até o lago Txi Juminã. Os indígenas da Guiana Francesa, de Trois Palétuviers, vinham pescar no Juminã. Alguns do Juminã moravam lá, casavam lá, e assim tinham a permissão de vir pescar no Juminã. No igarapé Taparabu, há muita pesca com rede. A gente encontra muitas cabeças de jacaré, o que revela uma caça predatória."

Priscila Barbosa de Freitas, karipuna, Museu Kuahí, 2015

Atualmente, essas invasões aumentam, especialmente ao longo da estrada, nos cruzamentos com os rios. Em 2017, foram registradas várias invasões nas TIs do Oiapoque, que podem impactar irremediavelmente as áreas de pesca dos índios. Constatou-se uma invasão de garimpeiros em área próxima à aldeia Anawera, na BR-156, e vestígios de garimpo em igarapés ao sul da TI. A partir destas ocorrências, reorganizou-se a agenda de expedições, buscando ampliar a área de vigilância e manter uma presença mais frequente naquela região. Estes fatos, bastante preocupantes, somados aos registros de grilagem próximo ao lago Lençol e das invasões no igarapé Taparabu, reforçam a necessidade de fortalecer o plano de proteção das TIs do Oiapoque.

Diminuição dos peixes

"Na região do Juminã, havia um pajé, Dario Vidal, que agradecia os espíritos pela fartura de alimentos. Ele fazia um ritual para limpar o lago e agradecer à Mãe do lago. Com seu falecimento, este ritual de agradecimento aos espíritos nunca mais foi realizado. Foi abandonado pela geração seguinte, o lago se fechou e os peixes diminuíram. Diminuíram muito as aves, lá por perto, o jacaré, o tracajá, o tamatá diminuiu e o tucunaré não tem mais. Ninguém fez os agradecimentos, e também as pessoas não tem mais o respeito com a natureza como a gente tinha na época.

Com relação à conservação, antigamente, havia muita fartura de peixes, a pesca era eficiente em qualquer época do ano e, atualmente, isso não ocorre mais, sendo necessário se afastar muito das aldeias para conseguir uma quantidade suficiente de peixes. Quando era jovem, nos pegávamos peixe bem perto da aldeia, e só o que precisávamos. Vendíamos, mas em pouca quantidade, só para a sobrevivência. Hoje, se alguém quer pegar peixe, tem que ir bem longe e nem pega muito como antes. Os índios aproveitam para pegar os peixes, principalmente jeju, tamatá e tucunaré, no período de reprodução, quando ficam fáceis de serem capturados. E vendem em grande quantidade. Aumentou muito a pesca, as pessoas pescam muito e não de modo sustentável, vendem, comercializam em Saint Georges, no rio Oiapoque e no comércio.

No Juminã, a região entre as aldeias Kunanã e Uahá era considerada pelos velhos um berçário de peixes. Hoje, uma linha separa as duas aldeias, no imaginário, e é nesta região que o tamatá se reproduzia, e hoje fica muito reduzido, porque a ova do tamatá é muito valorizada, e pescam em grande quantidade, tanto a fêmea como a ova que fica em cima dela. A ova é muito gostosa, é vendida a dez ou quinze euros cada.

Tem um peixe, o carataí do rio Oiapoque, é de água salgada e doce. Quando tem a piracema ele vai para a boca dos igarapés e lá são muitos para desovar e são pescados e capturados, o que é um perigo para o manejo, muita gente pescando, de noite, de rede, com lanterna, em janeiro e fevereiro."

Priscila Barbosa de Freitas, 2016, p. 21, e depoimento Museu Kuahí, 2015

Pauline Laval

"E também, pessoas vão pescar e lanternar só com motor de popa, o que espanta os peixes."

José Correio Ioiô, palikur, aldeia Kumenê

"Aqui perto da aldeia, por exemplo, quando cheguei aqui no Tukay, que tem um braço do rio Uaçá que vai para Samaúma, tinha muitos peixes neste pedaço, e também no pedaço da cachoeira do Tukay, descendo o rio, tinha muita traíra. Mas agora não tem mais. Já desceu mais para baixo, outros subiram mais para cima, não tem mais assim como quando eu cheguei." (Cacique Roberto Monteiro, galibi-marworno, aldeia Tukay)

"Em 2012 aconteceu um fato inusitado, muitos peixes morreram. Ninguém soube explicar. Tem diminuído muito o trairão e o surubim, hoje não tem como antes."

Cacique Julio dos Santos, karipuna, aldeia Estrela

Projetos experimentais de criação de peixes

Na aldeia Tukay

"Começou em 2010, através da FUNAI, que se encarregou desse projeto. Vamos precisar de peixes, então eles escolheram pra cá a aldeia Tukay, porque tem um local maior, uma lagoa, um lugar bonito onde dá para criar esses peixes. Dentro da lagoa, existem ainda peixes nativos, como o pongozinho, acará, e matupiri.

Agora, a gente está pensando em criar mais 10 mil peixes. Nós vamos colocar na mesma lagoa. Fazer uma gaiola (cercado para proteger os peixes dos maiores). Enquanto vão soltando os peixinhos aqui dentro, vão colocando a ração, vão crescendo até os cinco meses. Aí, a gente solta eles em outras gaiolas que são maiores. A gente tem que saber como soltar os peixinhos, senão eles morrem. Tem toda uma técnica para soltar. Acostumar os peixinhos na água, primeiro, abre o saquinho e eles mesmos vão sair. Porque se solto eles só de uma vez, a química da água vai matar eles todinhos. E a gente tem que saber lidar com os peixes, para não morrerem. A gente já tem uma base de como se trabalha com os peixes. Tukay e Ahumã são os lugares onde podem ser criados peixes."

Vice Cacique Elisio Santos, galibi-marworno, aldeia Tukay (estrada), 2014

SIDNEY VIDAL

Criadouro de peixe no lago, aldeia Tukay

Na aldeia Ahumã

"Com a falta de peixe, a gente conversou com a comunidade, e pensou em criar um projeto. Desde então, começou a ideia de criar peixe, porque no verão é difícil a alimentação. É difícil aqui até no inverno, é por isso que a gente teve a ideia de começar a criar peixe, para que a gente possa sustentar nossa família.

No projeto, está só o tambaqui, não deu certo o projeto da FUNAI, só que a gente está pensando em trazer do Manga de novo outro tipo de peixe da região, mesmo sem ser peixe de criação. Quem controla o manejo é a comunidade."

Karinaldo dos Santos, karipuna, professor, aldeia Ahumã (estrada), 2014

Uma preferência para os peixes nativos

"Existe uma preocupação com o peixe tilápia, é um predador que come outros peixes, ela devora o habitat, é ruim, as pessoas pescam, mas é difícil de pegar. Tem previsão de fazer criação de pirarucu, tucunaré e uacaia, peixes nativos. A maior preocupação é como preservar o pacu e também o trairão. O peixe é só para consumo, e não para vender."

Cacique Julio dos Santos, karipuna, aldeia Estrela (estrada), 2013

Acervo Museu Kuahí

Pirapitinga (de fora)

Projeto de criação dos tracajás: "Lições de conservação"

Coordenador do projeto entre 2006 e 2007: Fábio Maffei;
Texto: Henrique Picarelli.
Publicado em *Terra da Gente*, que compõe a edição especial de 4 anos da Revista "Etnoconservação"

Fabio Maffei

"Todos os anos no município de Oiapoque, no extremo Norte do Brasil, os quelônios se aglomeram nas várzeas durante os meses de setembro, outubro e novembro, e então reiniciam seu ciclo de reprodução. Tracajás (***Podocnemis unifilis***) cavam seus ninhos nos campos alagados, em bancos de areia e nas margens dos rios, procurando evitar os atentos predadores à espreita.

Todos os anos, depois da postura, os ninhos são reabertos por lagartos, aves e mamíferos e parte dos ovos é consumida, cumprindo seu papel na cadeia alimentar amazônica. E também os indígenas do Oiapoque recorrem aos ovos, e aos animais adultos, para suprir as necessidades de uma população cada vez maior.

Desde abril de 2007 a mesma história ganhou um novo capítulo: os ninhos de tracajá passaram a ser reabertos para proteger a eclosão dos filhotes, então adotados por crianças indígenas até se fortalecerem e serem devolvidos ao ambiente natural. A percepção do declínio nas populações de quelônios é dos próprios índios, assim como deles também partiu a iniciativa de buscar alternativas para conter tal declínio.

Fabio Maffei

O crescimento populacional começa a pressionar, de forma preocupante, algumas espécies de animais mais pescados ou caçados, como os quelônios. O tracajá é sem dúvida a espécie mais pressionada. Indígenas e ribeirinhos os consomem como uma iguaria, assado no próprio casco ou no xibé – um cozido preparado com farinha e ovo de tracajá.

A preocupação com o declínio dos tracajás levou as lideranças indígenas a fecharem uma parceria entre a Associação dos Povos Indígenas do Oiapoque (APIO), a The Nature Conservancy (TNC), a FUNAI, a Universidade federal do Amazonas (UFAM) e o IBAMA. Em 2005 a parceria deu origem ao projeto Etnoconservação de Quelônios pelos Povos Indígenas do Oiapoque, com recursos do CNPq e da TNC.

Os desafios foram em muito atenuados pelo fato do projeto ter nascido de uma demanda da população local, pois eles mesmos perceberam que a abundância da espécie estava a diminuir. A partir de uma demanda local, eles buscaram novas parcerias e técnicas que, uma vez adquiridas e adaptadas, passaram a ser incorporadas às práticas cotidianas de várias famílias indígenas.

Fabio Maffei

Para envolver a comunidade no trabalho de conservação, a TNC capacitou 25 agentes ambientais indígenas (AAI), que passaram a participar de todas as etapas, da coleta dos ovos em campo ao trabalho de sensibilização com os outros indígenas.

FABIO MAFFEI

As crianças tornaram-se corresponsáveis no cuidado dos ovos e dos filhotes de tracajás. Além de cuidar na aldeia do cercado até a eclosão dos ovos e cuidar dos filhotes até o endurecimento do casco, as crianças também participaram da soltura dos tracajazinhos, conduzindo seus filhotes adotivos de volta para a natureza.

Para Márcio Sztutman (TNC), os pequenos têm o papel de levar a conscientização para dentro de casa. As crianças se encantam, se divertem, criam uma relação direta. A escola, por sua vez ajuda a garantir a continuidade dos projetos. Em abril de 2007, na primeira soltura, 305 crianças e 60 adultos, de 8 aldeias, voltaram aos pontos de onde os ovos de tracajás foram retirados e devolveram à natureza 153 filhotes. A iniciativa foi muito bem aceita até mesmo porque valorizou a organização tradicional baseada nos núcleos familiares."

O manejo do tracajá é realizado até hoje nas diferentes regiões das TIs do Oiapoque, através da coleta, encubação, e posterior soltura, assim como do trabalho de educação ambiental, aliado à escola e comunidade.

FABIO MAFFEI

O projeto tem uma grande repercussão dentro das TIs. As lideranças continuam a se mostrar bastante receptivas à continuidade do projeto, reconhecendo a importância do trabalho dos agentes ambientais.

FABIO MAFFEI

Trabalho dos pesquisadores indígenas

Estudo sobre o lago Maruane

Um trabalho de pesquisa importante sobre a história e o manejo do lago Maruane foi realizado por uma grande equipe de pesquisadores indígenas e coordenado por Davi Felisberto dos Santos e Nordevaldo dos Santos, da aldeia Kumarumã. O livro "O lago Maruane" publicado em 2017 pelo Iepé, apresenta os resultados da pesquisa e mostra que há um interesse atual para a preservação do lago.

Lançamento do livro *Lago Maruane* na aldeia Kumarumã

Rita Lewkowicz

Os autores do livro

Rita Lewkowicz

Conhecimento Etnoecológico e Conservação dos Recursos Pesqueiros na Terra Indígena Juminã

Priscila Barbosa de Freitas

Oficinas para preparar o acordo sobre os recursos pesqueiros no Juminã

Na TI Juminã, existem duas aldeias. As famílias da aldeia Kunanã somam 80 pessoas da etnia Karipuna. A aldeia Uahá conta com 130 pessoas da etnia Galibi-Marworno (levantamento FUNAI 2017).

Os trechos do trabalho de Priscila Barbosa de Freitas apresentados a seguir, tratam do empenho desta pesquisadora indígena em conseguir um acordo entre as duas aldeias na presença de duas instituições federais, o IBAMA e a FUNAI, para o manejo dos recursos pesqueiros naquela região do Baixo Oiapoque (vide anexo 2). Este trabalho foi apresentado como monografia de conclusão de curso de Licenciatura Intercultural Indígena, no Campus Binacional de Oiapoque – UNIFAP.

Priscila Barbosa de Freitas, neste trabalho, esclarece que:

"Desde a fundação da aldeia Kunanã em 1910, no Juminã, sempre houve retirada de recursos pesqueiros em grande quantidade. Entretanto, a pesca era realizada de maneira artesanal, usando armas de pesca tradicionais como o anzol e a zagaia. Em 1940, um empresário que possuía vários barcos introduziu nas comunidades o uso do 'tramalho' (redes de pescar), incentivando a pesca predatória.

Entre 1940 e 1970, na época do SPI (Serviço de Proteção ao Índio), os índios foram incentivados a pescar para abastecer o mercado externo. A partir desse momento os indígenas passaram a pescar de forma predatória, sem a preocupação com o ciclo ecológico das espécies, visando essencialmente o lucro. Em 1992, a TI Juminã foi demarcada e homologada o que reduziu a entrada dos não indígenas na região.

[...] Mesmo assim, com o aumento populacional, o uso de malhadeiras e as invasões de pescadores da Guiana Francesa, que faz fronteira com a TI Juminã, os recursos pesqueiros ficaram cada vez mais difíceis de capturar. Ficou claro para as comunidades que era preciso tomar alguma atitude. Preservar as espécies aquáticas e terrestres tornou-se uma preocupação das duas aldeias, principalmente das pessoas mais velhas das duas comunidades, que consideram, ainda hoje, a TI Juminã **um berçário de peixes**. Isto pressupunha todo um trabalho de conscientização.

O primeiro passo foi aplicar um questionário entre os habitantes das duas aldeias. Ao mesmo tempo, foram realizadas oficinas e palestras de conscientização sobre a importância de uma regulação para a preservação do recurso pesqueiro e discutidas as ações e comportamentos necessários para um manejo sustentável desta atividade tão importante para os índios, que possuem o peixe como principal base da dieta alimentar. A grande preocupação era que as duas comunidades que dividem a mesma TI chegassem a um acordo interno de pesca.

Em 2015, as comunidades concordaram em dar o primeiro passo para a preservação dos recursos pesqueiros, proibindo a venda para o mercado externo. Alguns índios ainda continuavam contra o acordo, alegando que isso iria prejudicar sua subsistência e a complementação de renda."

Priscila Barbosa de Freitas

Em 2016, Priscila Barbosa e Edson dos Santos Figueiredo (estudante do Curso de Licenciatura Indígena – UNIFAP) ministraram uma oficina cujo objetivo era: "Conscientizar acerca do respeito pelo ciclo ecológico dos peixes e garantir os recursos pesqueiros para as gerações futuras, assim como os conhecimentos a eles relacionados, como os saberes (sobre a captura e o comportamento dos peixes, entre outros) e identificar as representações culturais dos recursos pesqueiros". Houve relatos de pessoas mais velhas da comunidade sobre os costumes antigos e o respeito com o rio e os seres aquáticos.

No dia 16 de maio de 2016, foi realizada, na aldeia Kunanã, uma reunião para firmar o acordo interno de pesca (vide documento em anexo). Foi acordado a proibição de venda externa de recursos aquáticos (tracajá, jacaré e peixes) na TI Juminã. Ficou proibido o uso de malhadeiras e tarrafas. Nesse acordo, foi firmado uma pesca máxima por dia de cinco quilos por família, e no caso da venda interna, poderia ser pescado um máximo de 10 quilos, desde que sejam usados apetrechos de pesca tradicionais.

Este termo teria a duração de dois anos (2017-2018) quando o projeto seria submetido a uma avaliação. No dia 20 de março de 2016 foi realizada uma reunião com os membros da comunidade Uahá e a presença dos órgãos Federais IBAMA e FUNAI, onde os mesmos acordos foram firmados.

Em resumo, segundo Priscila Barbosa de Freitas, "todo esse conhecimento, construído diariamente, durante anos em contato direto com a realidade local, deveria ser usado como subsídio para programas e projetos ambientais de conservação e manejo".

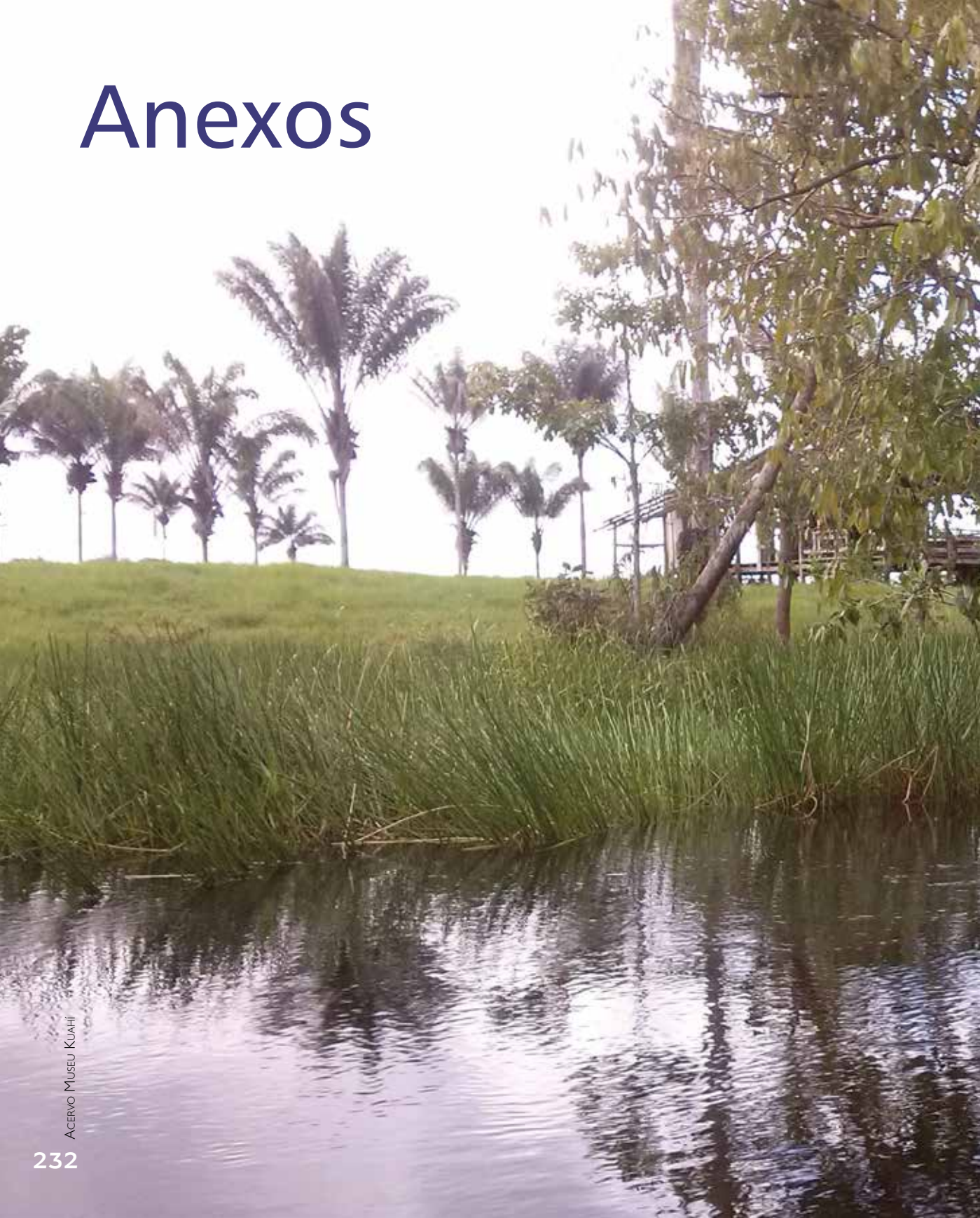
Os resultados deste estudo foram o caminho inicial para a elaboração e assinatura do primeiro acordo de pesca na TI Juminã. E a autora alerta: "É importante destacar que para que o acordo interno continue dando resultados positivos, tem que haver ações de conscientização constantes nas aldeias, relacionadas à preservação dos recursos naturais e a valorização dos costumes tradicionais, e a educação escolar pode ser uma aliada nessa caminhada".

Priscila conclui com a fala do cacique Silvio Nunes Vidal, da aldeia Kunanã:

"De grandes predadores como ainda somos conhecidos lá fora, estamos passando a sermos grandes preservadores dos recursos naturais e ainda dá tempo de ajudar a natureza a se recuperar."

Priscila Barbosa de Freitas, karipuna, Juminã, 2016

Anexos



Anexo 1

De onde vem os peixes?

O Calendário de pesca no Urucauá,
contado pelo Senhor Manoel Antônio dos Santos 'Wet',
palikur, na aldeia Kumenê

Wet: Ig , wakay, yakawniyewa enbeh danuhte aiyt guwetmadag se kawama enbeh egkis ayte kareymadga, awaku kayeb wayk ig parakseviye kayiu, awaku kayeb wayk ig, ig parakseviye kaiyu. Paraksa arakahbet, puneh, bayag arakabeh, henneme ku pis hiya giwn ka aynba kareymadga ku akak inin, ku avin inin ku samah kayeb wakwiye in ka kibeynemah, bakimni ka kuwiyka ahaiyt inekki keh in madikke puneh, arikunaw puneh parak ka kibeyemah. Henneme ku kayeb arawkin nikwe, ka kanuniyema ahawkah nikwe in tikbet madikte mahakwabdi hawwata akiw, ku ig kahawniyewa apasah tavaah waiyk nikwe, kurin, tavaah paraksa im madikte, nikwe paraksa gunan, bayag, ig, wayabga, umayan, beh, wakay,arakabet im parak, tinuky, abahuwa madikte parakbet madikte kareymadga, igkis parak muwapuh ka kibeyen kareymadgateh, nikwe in keh im kibynhuwa. Henneme ku pis hiya tavaah arawka akiw nikwe, in arawke, tavaah in arawke madeh, enbeh kun wakak in wayk ig padak un hawwata ku inebeh um parak. Ku wak in waykneneh, wak in paraksa im, wak peksa madikte punamnah anavitak tumisneh madeh, pareyneh anavitak tumisneh, uwa ku pariye ayte anavwiy tumisneh, uwa ku pariye anavwiy tumisneh ayte powka in peksa madeh ta amadga ini, igkis ibekawviye muwapu, mewkaviyene madikte ibakaw muwavu ka hiya kiw, muwapu igkis ibakaw awaku un seynavad un... madeh. Mbuseh hiyeg awnah kuri im ka aynsima im kareymadga, awaku mmabeh noh wak ku wayk kwis, inekki keh ka aynsima aytuwabdi kareymadga, punamnabdi madeh. In parak muwapu in parak, igiyan

muwapu, yawa muwapu ka hiya kiw, igkis onteh isawvuw kankusiyeh, punamnabdi, watubet, hiyeg waguhan muwapu. Igkis wagah onteh avuriyw isawvu tah kamaxneh punamnah, awaku punamnah minikwak muwavu ihapikew. Ayte hiyeg kavusa kanik, ka aynsima im avanenekwa ka anysima im, kA aynsima hiyeg ivuntiya tah kanik, ka aynsima. Henneme ku pahaye noh tavaraah noh wak arawka nikweniy, kuri kusuvewke, kuri eg padah im hawwata, henneme eg ka padak kiyesad, awaku ku samah datka darevgit ig ay atunah datka, nikwe ig ka padak. Henneme kurin ku aysaw gisanmuh kewvesiyeneh ku, gisanmuh tik ahiwaviye madikte ariknabdi, igaki, karukwinebeh, gatawny ah ku pariye wanihawviye, kavanmih ku pariye kew kavuriy, kun avuriy, in ahawki madeh maviye amadgew, madikte ariknebdih maviyah gimadew. Ku igme nikwe ahiywa im madikte mmanaw ig ahiywa nikwe ig misakwa tah aburikut adah parakseviye im, ku aysaw ig danuh im kavusaw wagan ig isahkis im, isahkis im kaba aynsima ig isahkis im, isahkis wayabga, isahkis umayan arakabeh im warekmuh, nikwe ka ansyma im warekmuh, ika wagan ka kabayan ika wagan, ig isahkis. kuri ig isahkis madeh imviyeneh. Waxi, puwikviyene kavusaw manuk, adah kiveptah kisuwiy. Paki manuk, tabuk han, adah iveviye kisuvwiy, igkis hiyavgi kiney igkis hiyavgi, nikwe igkis hiyak ku ig kisuvwiy kwis mataytak, nikwe ig paraksa im. Ig paraksa ka ansyma im nikwe, ig kisuvwiy ayta nikwe, paraksa ig waxa im madikte. Nikwe hiyeg awnah, kuri avim ini wixwiy kadahan im kuri, kisuvwiy wayk mataytak. Nikwe hennewa, ayte mekeptak ka kibiyemah, wayabga wagan, umayan, kunan, bayag wagan ka ansyma, im ka muwak. Nikwe hennebaki in, neras, neras im ahawkri, neras paraksa im. Nikwe ig kisuvwiy nikwe, aytwanih, aytwanih, aytwanih, kuri kadah paha warukmah gameviyeh ayte warikutak, nikwe ku aysaw inut aytekin ig amerevguh aytekin nikwe, ig danuh atan nikwe... mmah ku akak inin kuri ig adukwenewa tivikwiyw akiw. Nikwe ig paraksa im ka aynsima, nikwe hiyeg atak mahakwat igkis kamax kiriywiy kibentahnwa, ka aynsima kiriywiy awaku ku samah inwakuteh igkis mminahuwa. Kunan pi ka hiyak gusamnak, kunan pi ka hiyak gusamnak, kunan arakkehbet kunan. Noh kunan ku pariye aritka, kunan masah ku pariye amekenegbeh giwinkis amadga nawiy, gimasakis, giwbikis igkis padak, madikte noras kahaiyak, kiyaviyad kunadmih iwasah gabiy madeh wohen, garib madeh wohen, henneme kiyaviyad kunanad, Ig paraksa ka aynsima nikwe. Nikwe ku avim inin nikwe arakehbet im, ayteke ariwhtak ini kurin. Ku aysaw pis hiya kisuvwiy in pes, kuri ig pahadgu im madeh, ig pahadgu im adah kahadmakah kamukabet, un makeviye nikwe igme pahadgu im madeh adah kahatbe igkis misakwa pahaykneh aviku warik. Nikwe hennewa ig pahadgu im ka aynsima, kuri ku aysaw ig tivikwiye han, ig wanakewa madikte, ig tik akak madikte, adah egkis parak akiw mukuneh im parak. Ineki keh xikoy awnah nutuh noh wayabga ayte Amazônia. Nah awnah: mmah henne! Awaku kisuvwiy waxwiyg

atere. Ka ba aynsima, ka aynsima. Neh kisuvwiy, nere waxaviye im, neh ibekeseh im muwapu. Igme neh pitatiye ku pariye waykneh, neh parakseviye im ku pariye ay akikbinah warik. Inekki keh kayeb parakse, kayeb paraksa gidahan kiteh. Ig paraksa, ig, kariyuh, hawwata hagaw, beh, ig paraksa gidah. Igme tavaraah paraksaviye kunan, bayak, paraksa hawwata ka aynsima im, ibekke im muwapu, hiyawa hiyeg awnah: uyay atak ivuntiya kuri ka aynsima im axwiye han powkat, awaku ibekkew. Inmeh ku pi hiya, wakak ku wayk neh ibekeviye madikte mewkabdi, madikte arakabet ku pariye anavwiy tumisneh, kuri eg pes adah axwaviye ontereh aviku parewnih atawebdi, pes pareyneh, mewka, uwa, punamnah, watu arakebet. Awaku barewiye un, seyeh un, madikte egkis ibakaw muwapu. Inekki keh nahawkri (buyan) awnah: kayeb, im anag, tavarah, im anag, wagtiye, im anag, mewka anag. Igme kisuvwiy nereh paraksaviye im, wanakavaviye ku pariye umuh danireraviyehbu, ku pariye kawneneh kabay, ig wanak aburiwtak ig wages aka han ku aysaw ig hamah akak atan, eg humaw mukunoh akiw, ka kibiyemah hiyeg gumadga ig ikekeh, muwapu aviku warik amadga warik. Nikwe hennebaki. Inekki keh ka aynsima, nerasnawah. Inekki keh nahawkri (Buyan) awnah: im, ka hiya inmah madik, awaku kisuvwiy ig avanenekwa wax aim, avanenekwa ig waxa im, yuma pahaytnamah ig ka atak mah wageswiye han Yuma inmah gimadga, kawa, gimowka ig padak im, avanenekwa ig padah im.

Helio: himahbaki im wagan akak warukma, himahbaki?

Wet: im wagan akak warukma, awaku ig kisuvwiy humaw naviy gidah im. Warukmawa ig, hennewa ka aynsima warukma gimadga, henneme ginawiya in nawiy.

Minikwak, ku aysaw kiriywiy… ihamwiybeh pitatyevwiy igkis kinehtiwa gimin ku aysaw ig kiriywiy amepka, ginawiya amepka ku igkis kukereh tah anavwiy tip nikwe, mabeye madikte nawiy, pahaye kiriywiy ka usakwa ay akiw, usakwa ayte. Igkis hiyapnih henne nikwe, ig ahebatin tah gi kisuvwiy. Ig tivik kinehtiwa gikak kapten kisuvwiy, kisuvwiy anwah git: ihi, nah ahegbatah pidah. Henneme nah ahegbata pidah adah apanenekwa, ku aysaw nah wakesiye, nahwa wanak umuh, wanak aburik umuh nah tik gukak.Ku aysaw nah mmahwa aytutak nikwe nah ibeke muwapu waybutiye im, misakwa muwapu. Ku aysaw nah danuh akiw, nah tivikwiye akiw madikte im kun ahegbataw madikte adah kataptawviye amadga umuh, amadga gimunkis adah nah muwaka wanekwiye umuh tah aburiwkut nunawiya nopsad, nah tikwiye gikakis. Nah teykuwateh, ayte nikwe ku nah minahuwanek, nah ayta nah ay gukakis, nah danuh atanih adah ikewviye avuriw warik, mbuseh warik igkis ibakaw, ku aysaw nah tivikwiy mbuseh warik, is tik ayteke adah nukunehewviye akiw, dah nukune akiw. Pis hiyak ku samah nukune? Awaku ku samah kamukri kewa inin ‘be’, ay im, yuma im, dgisawkiye kadah im, ibekawviye, henneme… madikte hiyeg awnah,

yuma im himabaki wixwiy keh. Madikte amakanogbeh, tinohben wakaymebdi, egkis awna: yuma im. Henneme hawwata egkis awna: kisuwiy nenmik, kuri kisuvwiy kwis ayta kuri, kuri ig padak ka aynsima im. Kuri madikte hiyeg tah ivuntiya warikmuh, igkis batek ka aynsima. Bakimnay ka aynsima warikmuh ivuntiye, awaku kisuvwiy ewkeh, wagankiseh im kwis, wagankis ika, wagankis umayan, wagankis wayabga, awankis bayag, wagankis ig, wagankis arakahbet, ku pariye im amadga hawkri, ig wagankis madikte, wagankis neras abahuwa madikte. Ku aysaw danuh ahawkanavwiyk amaksamni, pahaye adah im tinuhuwe, henneme ku aysaw ig mmihuwa aytutak ig danuh atan ig ibaka im ka aynsima im, hiyeg ka kamax matiyvwa, ka kamax matiyvwa kema inin mah. Inneki keh in kanuhka kisuvwiy waxwaneh im.Igme kayeb, neh ibekeviye im, awaku ku aysaw muwok waykneku igme ibekeviye, awaku ku aysaw muwok wayk madikte im ibekew. kayeb im gahawkri, ku aysaw wayk padak muwok ka aynsima, pi hiya puneh kariymadah, pi hiya ig kariymadah, pi hiya kariyu kan ka kabayamah. Ku aysaw in arawka nikwe, ig inutesew nikwe hawwata ig padak akiw henneme kawnatah ik. Henneme uyay waha tavaraah, tavaraah wayk nikwe adah ibekeviye pahakte ku samah kiyesiy ini kariy.Kavusaw ariwtak kunan, wayabga, bayag, ig, puneh, wakay, duway, masug, abahuwa, arakabet im ibakaka kariymadew.Nikwe kariy humaw pahakte kipuh akak im.Ka aynsima ika warikmuh, ig paraksa tinuhki ka aynsima. Inekki keh kinuhka Kayeb Im ganag, tavarah Im ganag, waktiy im ganag, Kisuvwiy neh waxweneh im paraksaneh im, neh paraksa im muwapu, avayewa ayte parahuwakwa. Im parahuwakwa ka aynsima arakabet im, ig padak. Nehnawa pi awayte giw neras, neh kisuvwiy ig pi awayte giwkis madikte. Mmanawa ku aysaw ig inutew ig padak ka aynsima im kariymadga, kewa padekwiye be paha ariknah awasteh madikte. Nikwe ini keh kiyaviye madikte kamaxwa ku aysaw muwok wayk kewa ini beh. Madikte bakimnay umeneh ig, ayteke ariwtak inereh nikwe, kiyaviye awnah: kay muwaka pitimnak arik im. Uyay waha, tavah wayg ibekeviye im.

Minikwak, majomniy ka isaksa hiyeg umah ig kariymadga.

Helio: majomniy?

Wet: ya! Ka isaksa hiyeg umah im.

Ig ibekew ka aynsima, kibiye kaniyekis. Ig kaniye ka aynsima, kariyu hawwata. Henneme ig ka isaksa hiyeg atak, awaku ku aysaw tivik igkis umahavagkis. Iwasapkanek, takuwanek adah mbanah hawkri, kuri madikte ig, kariyu igkis kan, kuri hiyeg ibakaw adah igkis kidis. Henneme igkis awnah: ku pis umenkeh anag, pis umah. Henneme kaba umahgi adah pis arewaviye git, umahnig adah pis tik gikak.Ka muwaka umahgi adah pis ikisgi ay ariytnamah.Mmanawa im hawwata ka avigisimah git kiyaviye Uhokri, mmah beh wixwiy ay ka avigisimah git kiyaviye Uhokri. Ikaka umanawiy henneme ka mbinaviyemah wis arewa git.

Kisuvwiy ig paraksa waka, ig paraksa araykwa, ig paraksa guhivgabdi nikwe araykwa ayta abetiw kewa digdigiy beh warikmuh.Seye waka, kuri wismeh parikweneh mabeyeh madikte, ka kemah minikwa mah, iwiy arakus havis abetikgis ayge nikwe keh igkis miyarap madeh.

Majo, ig avuriw im kabaytiwa, ig aymuh kuhivra kabaytiwa, ig ka umah kuhivra. Mmanawa ku aysaw pis umah kuhivra, amawka pis umah pakekuh akak paxniyh, ka ik adah pis arewa ariyt kuhivra. Ka kema akak inin mah kuri, ku aysaw kayeb wayk im parak, pi atak iwasa kariymadga im seye, neras bakimnay umahavgikis ayteke igkis padak, ka kabayamah isuw kariymadga arikneh im. Akebiy ini ka kabay.Kadahan kapteh henneme igkis ka awnah amin, ka aynsima mbeye kariy. Awaku kuri akak ini kuri majo (kapten) uniyahuwe nawaniyewa. Inmeh minikwak majo iwasa han powkat bakug seye gariybet kaniyekis. Ku pariye hiyeg ateke kidis, avit igkis atak igkis maviye gimuniw majo igkis awnah: Majo, usuh ahatike ahtiyan. Majo kaytuwa giwnkis: ataknay, nah iki ihkanit adah is kidis pahayt, kabay kidis kiyesad mah. Kabay dax ku pariye akanmkay ku pariye bataveh, kabay umahgikis. Awaku nah ka muwaka is umagikis, se nah hiya is umah piyanah bagug, nah awankis sadagmah kamaxwey adah kahadmake mah is katiwnih inere. Nikwe hennewa hiyeg keh igkis ka umah.

Helio: henneme guhivra kan pariyeva kayg, avim ini hawkri?

Wet: igkis kuhivra kan maio ahariyt.!

Wet: majo, ig parikweneh.

Helio: mmah giw parikwaki?

Wet: giw Guiome.

Helio: aysaw kanukri gaw akak inin, ku samah neh ku pariye kumadukaneh?

Wet: kaba aynsima kamukri. Nah kadahan avim ini 75 kamukri,, nahawkri miyarap nah kadahan 22 kamukri.

Helio: mmah kadahan giw neh ku kitak pes warukmah?

Wet: kadah giw, wahamaptak. Awaku igneku kisuvwiy ig nawiy wagestaw han, wagestaw han. Ig ka wagestew… ig ka patuk han wariykut, ig wagetaw amadehvwiy hawkri. Awaku ig ahiwa madikte noras imuhviyeneh ig wagestaw akak amadga hawkri. Ku pariye ka kabay, ig kabeyevguh, ku aysaw inut ayta ig waxwig. Kadahan kapiyad nawiy, kuri makegbet aburiyk, kuri danuh atan nikwe ig ibekeh, padekke.Ku pariye gimadga ig padeke, kawokwiyh gimadga ig padekeke waxi, arakabet ka aynsima gimadga. Kadahan hawwata ah ku pariye kewiyevu, ku pariye kennevuh ivuriti madikte maviya gimadew. Ig humaw kewa ahawkri beh adah madikte, kisuvwiy humaw kewa ahawkri beh adah madikte pahakte ini waxi.Inneki keh ig kanuhka, ig waramwiy, mmanawa ku aysaw ig minahuwa ig padak im, nikwe hiyeg ka kamax mativuwa. Ku aysaw kisuvwiy minahuwa pi hiya warik kahawiy akak im.

Madikte neras ku pariye pitatyevwiy, kayeb patukke, tavaraah patukke, waptiy patukke, isanmuhti patukke kuri igme

buteh ig bute pahakte akak im nemnik danuh atan nikwe, ku aysaw danuh atan ig ibekke im pahakte parahuwakew ku kiw wariykbet ig padak im.

Helio: henneme akak inin kuri, im anawiya kote waganteh?

Wet: aypah kwis in wagan.!

Helio: isanmuhti ba kaw?

Wet: ya eg isanmuhti.

Helio: kuri avim ini hiyeg kibip?

Wet: kawa, minikwak amekenegbeh pi kibiteh. Kuri yuma hiyeg, kadahan anynesah paytiyenbu.

Helio: mmabaki atan inin, inin is ay kurin guvit inin waxi mawiyhgi, mmahbaki akavuska?

Wet: ini waxi, usuh ay avit mawiyhgi. Awaku minikwak, minikwak nahawkri aymahuwa aynewa guvit no waxi, nahawkri git amekkeneh kiyaviye (Lorin) iggi kadahaniye ini waxi.Minikwak ku samah akuska, amekkenekbeh pitatyevwiy ignes kadahaniye ini waxi. Ayteke igkis miyabet, usekwe kiyaviye watumih iggi kadahaniye pahakti mahk iggi kuwekwa miya, ini ah atumih miyeh ka nopsemah hiyeg. Kuri aytekke nikwe, nahawkri (buyan) ganig igkiswig ay avit noh waxi, ku aysaw nahawkri miyap nikwe usekwe madeh hiyeg ay, ayteke nikwe Uhokri kavusaw manukseh hiyeg pahabakat, usekwe nahnewa ay. Nah usekwe ay nikwe, nah manukeh pahabakak ayte pahabak nikwe nah ivegnah nuhiyakemninah awnah: nah ikiseh nuwaxig, pi kabayte nah diyuhen avit nuwaxi.

Yuma hiyegsimah, nah pahapo nah diyunhe nikwe nah kenhe nuvinh avit kewgih.Nikwe ini keh usuh ay.Henneme nahawkri (buyan) awnah ku ini udahanwa waxi.

Helio: inin kiteh humaw paytiyebuh ay?

Wet: inin kiteh humaw paytiyebuh mawihgiy ariw ini paytiyebuh humaw ayte ukup. In paytiyebuh buteh ku samah in mehuwe kayanitak in usekwe atere ukup, nikwe humaw kapteh ayge.Kiyaviye Paulo neras ayge, kadahan kiyaviye Moises, neras madeh ayge.Ka ba aysima hiyeg. Inmeh tawary gidahan neh amekkeneh (kiyxeymin) kadahaniye in waxi ayge ig usakwa.Igkis meh neras ayte isuvinwa amekkeneh (ioionih) gidah gikak gisamuh, inekki keh neh kuwiykay ayge kuri, ig miya igmeh usekwe ayge ig ka higiywa ayteke. Ku pariye ayte tiwiyk usakwa amekkeneh (timomnih) ayte igkis. Kuri nah waha umuh danuh, ku aysaw nah miyanek kuri yuma akiw.

Minikwak saganp minehuwe atan, umehe madikte hiyeg.Usekwe nah gukak amakanoh aviya tihunmih gukakis piyana nukamkay.Madikte hiyeg miyarap neras kiyaviyegbeh, madikte tiwigbet.Ayteke nikwe kiyaviye giwn Uhokri danuhe, hiyeg kavusaw amereh nikwe, hiyeg kavusaw manuhke ayteke, asemneh hiyeg amnukeh pahenbeket.Kuri usekwe nah pahapo ay madeh hiyeg manukbet.

Helio: im ku pariye pitatye kadahan aviku warik, ku akak inin kuri yuma, mmabaki?

Wet: ay aviku warik, pariye yuma, ivuw yuma ay.

Helio: henneme nah timah kibiteh kiya-viye awnah, ahuwiy (maxmih) awnah han pitatye kadah kunan makeweneh.

Wet: ya, noh ay kuri yuma. Noh tik tivikwa eg.

Ku pariye im ay, hub kadahan ay, akup kadahan, ku aysaw kisuvwiy ayta ig pa-dak. Neras imviyeneh igkis madikte ay, pahavuwa yuma kunah mahklen noh tik. Ayte wahama eg kadahan eg guhuman nawaniyewa guwokmah kewa kunah beh ku pariye ay henneme gutew nawaniyewa ahuman, gutew kewa masug parahukwe-neh.

Helio: ba kadahan im abet kayg amiyehnih?

Wet: kawa yuma, in kadahan im adah hiyeg ugubehneh. Henneme kaygiyewa, igkis kadahan mbuseh kayg. Dezembro gidah kayeb, janeiro gidah tavah.

APÊMDICE III – Termo de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

PESQUISA: CONHECIMENTO ETNOECOLÓGICO E CONSERVAÇÃO DOS RECURSOS PESQUEIROS NA TERRA INDÍGENA JUMINÃ

As informações contidas nesta folha, fornecidas por **PRISCILA BARBOSA DE FREITAS** têm por objetivo firmar acordo escrito com o(a) voluntária(o) para participação da pesquisa acima referida, autorizando sua participação com pleno conhecimento da natureza dos procedimentos a que ela(e) será submetida(o).

1) Natureza da pesquisa: Esta pesquisa tem como finalidades: pactuar acordo interno dos recursos pesqueiros na região para poder garantir a existência desses recursos para as futuras gerações.

2)Participantes da pesquisa: Serão os moradores das aldeias de Kunanã e Uaha, da Terra Indígena de Juminã

3)Envolvimento na pesquisa: Ao participar deste estudo você autoriza a utilização dos daos coletados. Você tem liberdade de se recusar a participar e ainda de se recusar a continuar participando em qualquer fase da pesquisa, sem qualquer prejuízo para você. Sempre que quiser poderá pedir mais informações sobre a pesquisa através do telefone do coordenador do projeto.

4)Sobre as coletas ou entrevistas: As Aplicação de questionários para os moradores.

Reuniões com membros das comunidades; Oficinas sobre os recursos pesqueiros na TI

Juminã e Reunião com FUNAI e IBAMA.

5) Riscos e desconforto: Os procedimentos utilizados nesta pesquisa obedecem aos Critérios da Ética na Pesquisa com Seres Humanos conforme resolução n. 196/96 do Conselho Nacional de Saúde – Brasília – DF. Não serão oferecidos nenhum risco ou desconforto ao participantes

7) Confidencialidade: Todas as informações coletadas neste estudo são estritamente confidenciais. Apenas os membros da pesquisa terão conhecimento dos dados, assegurando assim sua privacidade.

8) Benefícios: Ao participar desta pesquisa você não terá nenhum beneficio direto. Entretanto, esperamos que este estudo contribua com informações importantes que deve acrescentar elementos importantes à literatura, onde o pesquisador se compromete a divulgar os resultados obtidos.

9) Pagamento: Você não terá nenhum tipo de despesa ao autorizar sua participação nesta pesquisa, bem como nada será pago pela participação.

Anexo 3

Identificação científica dos animais aquáticos da região do baixo Oiapoque

Fontes:

Pesquisa de campo da tese de doutorado de Laval, P (2016) «*Captures estuariennes, une ethnoécologie de la pêche sur le bas Oyapock*» – *MNHN / OHM Oyapock*

Pesquisa de campo da pesquisa "Peixes, pesca e conhecimentos" – *Museu Kuahí*, *Iepé*

Bibliografia de referência:

Grenand, P., Chapuis, J., Cognat, A. et al., 2015, Revision of vernacular names for the freshwater fish of French Guiana, *Cybium*, vol. 39, n°4, p. 279-300.

Keith, P., Le Bail, P.-Y. et Planquette, P. 2000, Atlas des poissons d'eau douce de Guyane. Tome 2, fascicule I : Batrachoidiformes, Mugiliformes, Beloniformes, Cyprinodontiformes, Synbranchiformes, Perciformes, Pleuronectiformes, Tetradontiformes, Collection du patrimoine naturel, vol. 43, n°1, M.N.H.N./S.P.N., Paris, 286 p.

Le Bail, P.Y., Keith, P. et Planquette, P. 2000, Atlas des poissons d'eau douce de Guyane. Tome 2, fascicule II : Siluriformes, Collection du patrimoine naturel, vol. 43, n°1, M.N.H.N./S.P.N., Paris, 307 p.

Planquette, P., Keith, P. et Le Bail, P.-Y. 1996, Atlas des poissons d'eau douce de Guyane. Tome 1, Collection du patrimoine naturel, vol. 22, IEGB - MNHN, INRA, CSP, Min. Env., Paris, 429 p.

Notas:

/: quando uma espécie possui vários nomes na mesma língua

*: nome geral para um grupo ou uma família de animais parecidos

(M): nome patoá na aldeia Manga

(K): nome patoá na aldeia Kumarumã

(J): nome patoá no rio Juminã (aldeias Kunanã e Uahá)

(p): nome da espécie quando ela é pequena ou jovem

(g): nome da espécie quando ela é grande ou adulta

(an): nome antigo

(at): nome atual

(s): singular (nome para um animal)

(pl): plural (para um grupo de animais)

CONDRICHTYENS

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: CARCHARHINIFORMES					
Carcharhinidés	*Carcharhinus*	*spp.*	tubarão	Ahetxë	uver
ORDEM: PRISTIFORMES					
Pristidae	*Pristis*	*sp.*	peixe-serra	puasõ sei	kaah / kara
ORDEM: RAJIFORMES					
Dasyatidae	*Potamotrygon*	*hystrix*	arraia*	ahe*	hub
—	—	—	arraia-arara	ahe*	hub-kahanpiyo
—	—	—	arraia-chita	ahe*	hub-mpitri
—	—	—	arraia*	ahe*	hub-awata

SARCOPTEROGYENS

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: LEPIDOSIRENIFORMES					
Lepidosirenidae	*Lepidosiren*	*paradoxa*	—	—	maa / maha

ACTINOPTERIGYENS

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: OSTEOGLOSSIFORMES					
Osteoglossidae	*Osteoglossum*	*bicirrhosum*	aruanã	bayaha	bayag
Osteoglossidae	*Arapaima*	*gigas*	pirarucu	txuhi	kihiwri
ORDEM: ELOPIFORMES					
Megalopidae	*Megalops*	*atlanticus*	pirapema	palika	suwiki
ORDEM: CLUPEIFORMES					
Clupeidae	*Pellona*	*sp.*	sarda	sad	sadin
ORDEM: CHARACIFORMES					
Hemiodidae	*Hemiodopsis*	*quadrimaculatus*	aracú	uahaku	sawaig / kaminri
Hemiodidae	*Hemiodus*	*aff. unimaculatus*	matrinxão / aracuzinho / tainha da pedra	pahasi	ikag yarew seino / sawaig
Chilodontidae	*Chilodus*	*zunevei*	aracú	uahaku	sawaig*
Curimatidae	*Curimata*	*cyprinoides*	caratipioca / branquinha	kaluehu	kagiwgu
Curimatidae	*Cyphocharax*	*helleri*	curimatã	kurimata	kagiwgu / ikag seino/ kagiwu
Prochilodontidae	*Prochilodus*	*rubroteniatus*	curimatã / caratipioca	—	kagiwgu /kagiwu kurimata priyo
Anostomidae	*Leporinus*	*melanostictus*	aracú vermelho	uahaku	sawaig / saisi / kaminri dühe
Anostomidae	*Leporinus*	*friderici*	aracú	uahaku	kaminri seine
Anostomidae	*Leporinus*	*acutidens*	aracú	uahaku	sawaig
Anostomidae	*Leporinus*	*nijsseni*	aracú	uahaku	sawaig
Erythrinidae	*Hoplias*	*aimara*	trairão	imaha	ivuw

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: CHARACIFORMES (CONTINUAÇÃO)					
Erythrinidae	*Hoplias*	*malabaricus*	traíra / pongo	patagai / pongó	yig
Erythrinidae	*Hoplerythrinus*	*unitaeniatus*	jeju	kulã	pune
Erythrinidae	*Erythrinus*	*erythrinus*	jeju vermelho / jeju da pedra	ti-kulã / kulã hox / kulã laposinié	pune waymakak / pune agag
Characidae	*Acestrorhynchus*	*falcatus*	dãxẽ	dãxẽ huj / dãxẽ ueu	wayabga karimwi dũhe / wayabga dũmaye / wayabga duminye
Characidae	*Acestrorhynchus*	*microlepis*	dãxẽ	dãxẽ blã	wayabga karimwi / wayabga seiminye / wayabga kusuvwi
Characidae	*Acestrorhynchus*	*sp.*	dãxẽ	dãxẽ ueu	wayabga seiminye / kundayma
Characidae	*Moenkhausia*	*aff. grandisquamis*	matupiri	iaia / matuphi	ika / ikag
Characidae	*Tetragonopterus*	*chalceus*	matupiri olhudo	iaia / matuphi	ikag karimuk / ika kotmayo
Serrasalmidae	*Metynnis*	*cf. lippincottianus*	croari	kuahí	waygu katamwayo
Serrasalmidae	*Tometes*	*trilobatus*	pacu	paku	kamum / ivap
Serrasalmidae	*Myleus*	*rhomboidalis*	kumaru / pacu	kumahu	kamum / umayan
Serrasalmidae	*Myleus*	*sp.*	kumaru / pacu	kumahu	im kumag
Serrasalmidae	*Myloplus*	*rubripinnis*	kruari	pakusin	waygu karimu / ikama / kamum nopsisa
Serrasalmidae	*Myleus*	*ternetzi*	curupete	kumahu	waygu
Serrasalmidae	*Myleus*	*sp.*	pacusin	pakutan	waygu
Serrasalmidae	*Serrasalmus*	*eigenmanni*	piranha de fogo	makasa	umayan seino karimu / umayan wakasa / kaigva / raivra
Serrasalmidae	*Serrasalmus*	*rhombeus*	piranha* / topoió	ipapu	umayan ivap
Serrasalmidae	*Sarrasalmus*	*sp.*	piranha preta	pihay nwè / topoio	umayan ivap
Serrasalmidae	*Serrasalmus*	*maculatus*	piranha caju (M)/ piranha vermelha (J)	mafuha / pihay tipok (p), pihay huj (g)	umayan durũwo
Serrasalmidae	*Pygocentrus*	*nattereri*	piranha caju (M)/ piranha vermelha (Juminã)	pihay tipok (p) / pihay huj (g)	umayan durũwo
Serrasalmidae	*Pygopristis*	*denticulata*	piranha amarela/ piranha mafura	—	—

ACTINOPTERIGYENS (CONTINUAÇÃO)

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: TETRAODONTIFORMES					
Tetraodontidae	*Colomesus*	*psittacus*	baiacu	—	kaguvga
ORDEM: SILURIFORMES					
Ariidae	*Sciades*	*couma*	bagre	kumã-kumã / bag	paayma
Ariidae	*Notarius*	*grandicassis*	jurupiranga	—	pameku
Ariidae	*Sciades*	*parkeri*	gurijuba	maxohã jon	uvumwi kahauminiye
Ariidae	*Sciades*	*passany*	tacariona	passani	pasan
Ariidae	*Sciades*	*proops*	uritinga	maxohã blã	uvumwi seine / ubak
Ariidae	*Sciades*	*herzbergii*	bagre juba	—	pameku
Ariidae	*Aspistor*	*quadriscutis*	cangata	bressou	im ubii
Ariidae	*Amphirius*	*rugispinnis*	—	—	im ubii
Ariidae	*Bagre*	*bagre*	bandeirado	Kokosoda	saisi / ubak paraukwano
Ariidae	*Cathorops*	*spixii*	mandi-lele / juriseca	madam makay	wadama
Ariidae	*Cathorops*	*arenatus*	uriseca branco / uriseca amarelo	—	—
Ageneiosidae	*Ageneiosus*	*ucayalensis*	mandubé	koko*	ubak priye
Ageneiosidae	*Ageneiosus*	*inermis*	mandubé	koko*	ubak kaimatga
Auchenipteridae	*Auchenipterus*	*nuchalis*	mandubezinho / mandi	koko-soda	kaatay
Auchenipteridae	*Pseudochenip-terus*	*nodosus*	carataí	karataí	yawa
Auchenipteridae	*Trachelyopterus*	*galeatus*	anojá / cachori-nho do padre / pretinho	ãvu / avõ	yawa
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*filamentosum*	filhote (p)/ piraí-ba (g)(>100 kg)	tohx	aharakwan
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*rousseauxii*	dourada / piaba	dohad	dorad
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*sp.*	piramutaba / piaba	pusisi	usis
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*vaillantii*	piramutaba / piaba	pusisi	usis
Pimelodidae	*Pimelodus*	*blochii*	mandi	kauihi	wadama
Pimelodidae	*Pimelodus*	*cf. blochii*	mandi-bagre	kauihi	wadama
Pimelodidae	*Pseudoplatys-toma*	*fasciatum*	surubim	hui	tinukri mahamwitwiye
Pimelodidae	*Pseudoplatys-toma*	*tigrinum*	surubim	hui	tinukri priye
Pseudopimelodidae	*Pseudopimelo-dus*	*bufonius*	anojá	ãvu / avõ	yawa
Heptapteridae	*Pimelodella*	*spp.*	jandiá	bab-lahox / ti-bab	kyukyu
Heptapteridae	*Rhamdia*	*quelen*	jandiá	bab-lahox / ti-bab	kyukyu

ACTINOPTERIGYENS (CONTINUAÇÃO)

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: SILURIFORMES (CONTINUAÇÃO)					
Aspredinidae	*Bunocephalus*	*coracoideus*	rebeca*	kronkron	magangu
Callichthyidae	*Callichthys*	*callichthys*	cambel	ahaue/ ahaui (K) / madlen (M)	hagau
Callichthyidae	*Hoplosternum*	*littorale*	tamatá branco	atxipá blan	kayiwu / kariwru
Callichthyidae	*Megalechis*	*thoracata*	cambel / tamatá caruca	ahaue / ahaui (K) / madlen (M)	hagau / hagauyan
Callichthyidae	*Corydoras*	*aeneus*	—	—	kay
Callichthyidae	*Corydoras*	*amapaensis*	—	ahaui	kaliwalu
Loricariidae	*Pseudoancistrus*	*barbatus*	acari / bodó		uw kasuyumye
Loricariidae	*Hypostomus*	*gymnorhynchus*	acari*	gohé*	uw paraukwano
Loricariidae	*Hypostomus*	*plecostomus*	acari de agua doce	gohé savan	uw paraukwano
Loricariidae	*Hypostomus*	*cf. watwata*	acari*	gohé*	uw paraukwano
Loricariidae	*Loricaria*	*caraphracta*	acari cachimbo	gohé*	sisiw / uw saavwa
Loricariidae	*Loricaria*	*cataphracta*	acari cachimbo	gohé*	sisiw / uw saavwa
Loricariidae	*Metaloricaria*	*paucidens paucidens*	acari cachimbo / acari de rabo chata	gohé lahox plat	sisiw / uw saavwa

MALACOSTRACA

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: DECAPODES					
—	—	—	—	—	kuw basap
—	—	—	—	—	kayi / kari
Ocypodidae	*Ucides*	*cordatus*	caranguejo	krab	kuw (s) / kuwa (pl) / kuma / kwemio
Ocypodidae	*Uca*	*sp.*	—	krab	basap
Portunidae	*Callinectes*	*sp.*	sirí	xankr	tivara
—	—	—	—	—	maravu / maavru
—	—	—	—	—	padawu
—	—	—	—	—	makukwig
—	—	—	lagosta / camarão pitu	kalibix	takes kiapiag / takes kadauniye
—	—	—	camarão	xevrèt	takes
Penaeidae	*Farfantepenaus*	*subtilis*	camarão	—	—
Palinuridae	*Palinustus*	*truncatus*	lagosta	—	—

ACTINOPTERIGYENS (CONTINUAÇÃO)

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: TETRAODONTIFORMES					
Tetraodontidae	*Colomesus*	*psittacus*	baiacu	—	kaguvga
ORDEM: SILURIFORMES					
Ariidae	*Sciades*	*couma*	bagre	kumã-kumã / bag	paayma
Ariidae	*Notarius*	*grandicassis*	jurupiranga	—	pameku
Ariidae	*Sciades*	*parkeri*	gurijuba	maxohã jon	uvumwi kahauminiye
Ariidae	*Sciades*	*passany*	tacariona	passani	pasan
Ariidae	*Sciades*	*proops*	uritinga	maxohã blã	uvumwi seine / ubak
Ariidae	*Sciades*	*herzbergii*	bagre juba	—	pameku
Ariidae	*Aspistor*	*quadriscutis*	cangata	bressou	im ubii
Ariidae	*Amphirius*	*rugispinnis*	—	—	im ubii
Ariidae	*Bagre*	*bagre*	bandeirado	Kokosoda	saisi / ubak paraukwano
Ariidae	*Cathorops*	*spixii*	mandi-lele / juriseca	madam makay	wadama
Ariidae	*Cathorops*	*arenatus*	uriseca branco / uriseca amarelo	—	—
Ageneiosidae	*Ageneiosus*	*ucayalensis*	mandubé	koko*	ubak priye
Ageneiosidae	*Ageneiosus*	*inermis*	mandubé	koko*	ubak kaimatga
Auchenipteridae	*Auchenipterus*	*nuchalis*	mandubezinho / mandi	koko-soda	kaatay
Auchenipteridae	*Pseudochenip-terus*	*nodosus*	carataí	karataí	yawa
Auchenipteridae	*Trachelyopterus*	*galeatus*	anojá / cachori-nho do padre / pretinho	ãvu / avõ	yawa
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*filamentosum*	filhote (p)/ piraí-ba (g)(>100 kg)	tohx	aharakwan
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*rousseauxii*	dourada / piaba	dohad	dorad
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*sp.*	piramutaba / piaba	pusisi	usis
Pimelodidae	*Brachyplatys-toma*	*vaillantii*	piramutaba / piaba	pusisi	usis
Pimelodidae	*Pimelodus*	*blochii*	kauihi	mandi	wadama
Pimelodidae	*Pimelodus*	*cf. blochii*	kauihi	mandi-bagre	wadama
Pimelodidae	*Pseudoplatys-toma*	*fasciatum*	hui	surubim	tinukri mahamwitwiye
Pimelodidae	*Pseudoplatys-toma*	*tigrinum*	hui	surubim	tinukri priye
Pseudopimelodidae	*Pseudopimelo-dus*	*bufonius*	ãvu / avõ	anojá	yawa
Heptapteridae	*Pimelodella*	*spp.*	bab-lahox / ti-bab	jandiá	kyukyu
Heptapteridae	*Rhamdia*	*quelen*	bab-lahox / ti-bab	jandiá	kyukyu

ACTINOPTERIGYENS (CONTINUAÇÃO)

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: SILURIFORMES (CONTINUAÇÃO)					
Aspredinidae	*Bunocephalus*	*coracoideus*	kronkron	rebeca*	magangu
Callichthyidae	*Callichthys*	*callichthys*	ahaue/ ahaui (K) / madlen (M)	cambel	hagau
Callichthyidae	*Hoplosternum*	*littorale*	atxipá blan	tamatá branco	kayiwu / kariwru
Callichthyidae	*Megalechis*	*thoracata*	ahaue / ahaui (K) / madlen (M)	cambel / tamatá caruca	hagau / hagauyan
Callichthyidae	*Corydoras*	*aeneus*	—	—	kay
Callichthyidae	*Corydoras*	*amapaensis*	ahaui	—	kaliwalu
Loricariidae	*Pseudoancistrus*	*barbatus*		acari / bodó	uw kasuyumye
Loricariidae	*Hypostomus*	*gymnorhynchus*	gohé*	acari*	uw paraukwano
Loricariidae	*Hypostomus*	*plecostomus*	gohé savan	acari de agua doce	uw paraukwano
Loricariidae	*Hypostomus*	*cf. watwata*	gohé*	acari*	uw paraukwano
Loricariidae	*Loricaria*	*caraphracta*	gohé*	acari cachimbo	sisiw / uw saavwa
Loricariidae	*Loricaria*	*cataphracta*	gohé*	acari cachimbo	sisiw / uw saavwa
Loricariidae	*Metaloricaria*	*paucidens paucidens*	gohé lahox plat	acari cachimbo / acari de rabo chata	sisiw / uw saavwa

MALACOSTRACA

FAMÍLIA	GÉNERO	ESPÉCIE	PORTUGUÊS	PATOÁ	PALIKUR
ORDEM: DECAPODES					
—	—	—	—	—	kuw basap
—	—	—	—	—	kayi / kari
Ocypodidae	*Ucides*	*cordatus*	caranguejo	krab	kuw (s) / kuwa (pl) / kuma / kwemio
Ocypodidae	*Uca*	*sp.*	—	krab	basap
Portunidae	*Callinectes*	*sp.*	sirí	xankr	tivara
—	—	—	—	—	maravu / maavru
—	—	—	—	—	padawu
—	—	—	—	—	makukwig
—	—	—	lagosta / camarão pitu	kalibix	takes kiapiag / takes kadauniye
—	—	—	camarão	xevrèt	takes
Penaeidae	*Farfantepenaus*	*subtilis*	camarão	—	—
Palinuridae	*Palinustus*	*truncatus*	lagosta	—	—

BIVALVIA E GASTRÓPODES

Família	Género	espécie	português	patoá	palikur
Ordem: Bivalvia					
—	—	—	—	—	payaywa
Ordem: Gastropodes					
—	—	—	ostra	koklix lamë	—
Ordem: Cycloneritimorpha					
Neritidae	*Neritina*	*zebra*	caramujo	mãtuni / bigorno	warasus
—	—	—	—	—	suguway
Ordem: Architaenioglossa					
Ampullariidae	*Pomacea*	*spp*	uruá	kokluch	titu

MAMÍFEROS

Família	Género	espécie	português	patoá	palikur
Ordem: Sirenia					
Trichechidae	*Trichechus*	*manatus*	peixe boi	puasõ bef	yumig / im puikne unkwauno
Ordem: Cetacea					
Delphinidae	*Sotalia*	*fluviatilis*	boto	masoï	wayaws

SCYPHOZOA

Família	Género	espécie	português	patoá	palikur
—	—	—	água-marinha	—	un aketxi anag

RÉPTEIS

Família	Género	espécie	português	patoá	palikur
Ordem: Testudines					
Dermochelyidae	*Dermochelys*	*coriacea*	—	—	wayamru kamik / pahaptiwa
Chelidae	*Chelus*	*fimbriata*	matamata	matamata	mahamha
Podocnemididae	*Podocnemis*	*unifilis*	tracajá cabecinha	tauahu tit tet	meuka
Podocnemididae	*Peltocephalus*	*dumerilianus*	tracajá cabeçuda	tauahu gro tet	wag
Ordem: Crocodilia					
Alligatoridae	*Melanosuchus*	*niger*	jacaré-açu	kaimã	pareyne
Alligatoridae	*Paleosuchus*	*palpebrosus*	jacaré coroa	tere-tere	punamna watu / punamna dühe
Alligatoridae	*Paleosuchus*	*trigonatus*	jacaré coroa	tere-tere/ kaimã krik	watu
Alligatoridae	*Caiman*	*crocodilus*	jacaré tinga	kaimã xẽ	punamna watu
Ordem: Squamata					
Iguanidae	*Iguana*	*iguana*	camaleão	leza	iwan
Teiidae	*Dracaena*	*guianensis*	—	—	wanan
Boidae	*Eunectes*	*murinus / deschauenseei*	sucuri	kulev	kaybune

Acervo Museu Kuahí

Bibliografia

ASSOCIAÇÃO DOS POVOS INDÍGENAS DO OIAPOQUE. Plano de vida dos índios e organizações indígenas do Oiapoque. Oiapoque: APIO, 2009.

BARBOSA DE FREITAS, Priscila. Conhecimento etnoecológico e conservação dos recursos pesqueiros na Terra Indígena Juminã. Monografia (Licenciatura Intercultural Indígena) – Universidade Federal do Amapá, Oiapoque, 2016.

DAVY, Damien. Vannerie et vanniers; approche ethnologique d'une activité artisanale en Guyane française. Tese (Doutorado em Antropologias Social) – Université d'Orléans, Orleans, 2007.

FELISBERTO DOS SANTOS, Davi; DOS SANTOS, Nordevaldo (Orgs). O lago Maruane: conhecimentos tradicionais dos Galibi Marworno. São Paulo: Iepé: Oinak, 2017.

GREEN, Lesley; GREEN, David. The rain stars, the world's river, the horizon and the sun's path: astronomy along the Rio Urucauá, Amapá, Brazil. Tipití: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America: vol. 8, n°2, p. 1-66, 2010.

GRENAND, Pierre. De l'arc au fusil, un changement technologique chez les Wayãpi de Guyane. In: Transitions plurielles: exemples dans quelques sociétés des Amériques. Paris, Selaf n° 349, Peeters: 23-53.

LAVAL, Pauline. Captures estuariennes, une ethnoécologie de la pêche sur le bas Oyapock. Tese (Doutorado) – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, 2016.

MAZUREK, Rosélis Remor de Souza (org.). Programa de gestão territorial e ambiental das terras indígenas do Oiapoque. Belém: The Nature Conservancy, 2013.

MIRANDA, Marlui. Ponte entre Povos. São Paulo: SESC, 2005.

NIMUENDAJU, Curt. Les Indiens Palikur et leurs voisins. Paris/Orléans: Editions du Comité des travaux historiques et scientifiques/ Presses universitaires d'Orléans, 2008.

OFICINA DE FORMAÇÃO DE PESQUISADORES INDÍGENAS. A roça e o kahbe: produção e comercialização da farinha de mandioca. São Paulo: Iepé: Museu Kuahí, 2011.

PICARELLI, Henrique; MAFFEI, Fábio. Lições de conservação. Terra da Gente (Edição especial de 4 anos da revista Etnoconservação): Ano 5, n°49, p. 18-27, 2008.

VIDAL, Lux; LEVINHO, José Carlos; GRUPIONI, Luís Donisete. A presença do Invisível: Vida cotidiana e ritual entre os Povos Indígenas do Oiapoque. Rio de Janeiro: Museu do Índio: Iepé, 2016.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Peixes e pesca : conhecimentos e práticas entre os povos indígenas do Baixo Oiapoque, Amapá / Lux Boelitz Vidal, Pauline Adélaïde Laval (organizadoras). -- 1. ed. -- São Paulo : Iepé, 2019.

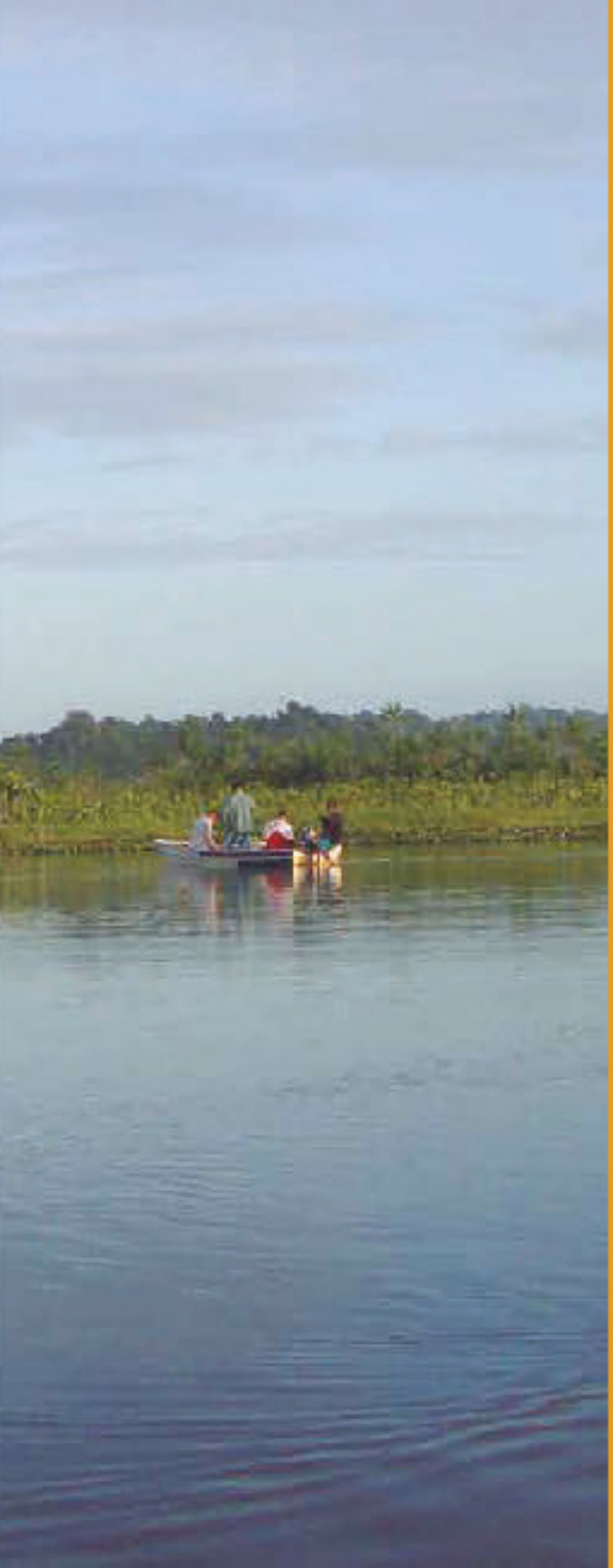
Vários colaboradores.
Bibliografia.
ISBN 978-85-98046-25-9

1. Etnologia 2. Índios da América do Sul - Brasil 3. Indíos da América do Sul - Cultura 4. Índios do Baixo Oiapoque - Amapá (PA) 5. Peixes 6. Pesca 7. Povos indígenas - Brasil I. Vidal, Lux Boelitz. II. Laval, Pauline Adélaïde.

19-23963 CDD-980.41

Índices para catálogo sistemático:
1. Brasil : Povos indígenas 980.41
2. Povos indígenas : Brasil 980.41

Maria Alice Ferreira – Bibliotecária – CRB-8/7964



Trata-se de uma ampla divulgação dos resultados das pesquisas para um público indígena e não indígena e de apoiar as iniciativas das comunidades, associações e escolas, voltadas para a valorização, o fortalecimento e a promoção de práticas e conhecimentos específicos.

Na Reserva Técnica do Museu Kuahí foram identificadas as peças do Acervo relativas à pesca, o que possibilitou refletir sobre a função e a importância do Museu em preservar a história e a memória social dos artefatos, reveladores de tradições antigas e que hoje não existem mais.

A pesquisa possibilitou intercâmbios ricos com os estudos universitários dos participantes da equipe, cursando a Licenciatura Intercultural Indígena na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP, Campus Oiapoque.

"De grandes predadores como ainda somos conhecidos lá fora, estamos passando a sermos grandes preservadores dos recursos naturais e ainda dá tempo de ajudar a natureza a se recuperar", cacique Sílvio Nunes Vidal, karipuna, aldeia Kunanã.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-98046-25-9
9 788598 046259

"Na atividade da pesca, nada é deixado ao acaso. O pescador sabe exatamente qual espécie ele vai capturar, em que lugar, horário e com qual equipamento de pesca. Para pescar, ele mobiliza um registro muito vasto de saberes: sobre o comportamento da espécie, sobre o ecossistema aquático, sobre os ciclos sazonais, mas também um saber técnico para o manuseio dos instrumentos de pesca. Tendo cerca de 200 espécies animais à sua disposição, os pescadores do Oiapoque detêm um saber considerável sobre seu ambiente.

A pesca é também uma história de relação que ultrapassa a simples contenda entre o pescador e sua presa. Ambos são partes envolvidas em um sistema complexo, no qual intervêm as constelações (sinais da aparição de espécies migratórias no ciclo anual), os mestres dos rios (que podem fazer mal aos humanos se forem pescados peixes demais, ou quando os rios ficam sujos) e, mais recentemente, as leis que regulamentam a pesca e os projetos de gestão.

Enfim, tais saberes estão imbricados, ligados entre si, às vezes concentrados num só gesto, quando, atravessando a água escura e lisa que reflete o céu, um tiro de flecha encontra seu alvo num minúsculo kuahí."

Pauline Laval

Iepé

FUNAI

Kuahí
Museu dos Povos Indígenas do Oiapoque
Artes, Ciência e Tecnologia

The Nature Conservancy
Brasil

Regnskogfondet
RAINFOREST FOUNDATION NORWAY

EMBAIXADA DA NORUEGA