



**Etnobotânica de araceas alimentícias (tajás) do povo Sateré-Mawé na TI Andirá-Marau no município de Maués, Amazonas**  
*Ethnobotany of edible araceae (tajás) of the Sateré-Mawé people in the Indigenous Land Andirá-Marau, municipality of Maués, Amazonas*

VIGNOLI, Clara P.<sup>1</sup>; KINUPP, Valdely F.<sup>2</sup>; PEREIRA, Mirian A.<sup>3</sup>; FERREIRA, Emily dos S.<sup>3</sup>; ALFAIA, Sonia<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, claravignoli@gmail.com ; sonia.alfaia1@gmail.com

<sup>2</sup>Instituto Federal do Amazonas – campus Manaus zona Leste, valkinupp@yahoo.com; <sup>3</sup> Instituto Federal do Amazonas – campus Maués

**RESUMO EXPANDIDO**

**Eixo Temático: Biodiversidade e Conhecimentos das/os Agricultoras/es, Povos e Comunidades Tradicionais**

**Resumo:** Os povos indígenas resguardam 80% da biodiversidade global. Durante expedição para construção do Plano de Gestão Territorial e Ambiental (PGTA) do povo Sateré-Mawé da TI Andirá-Marau foram levantadas variedades de plantas alimentícias consideradas escassas, dentre elas foram citadas cinco variedades de tajá. Nas comunidades com presença de tajá foi aplicado questionário semiestruturado e visita guiada aos roçados, para levantamento de informações etnobotânicas a respeito das variedades de tajá. Foram encontradas 5 variedades de tajá, distribuídas em 57 % das 48 comunidades visitadas. Os tajás são plantas cultivadas, que não crescem na floresta, é plantada no roçado e o povo Sateré-Mawé desenvolveu formas de cocção que possibilitam sua ingestão sem intoxicação.

**Palavras-chave:** agrobiodiversidade, indígena, agricultura

**Introdução**

Os povos indígenas compõem 5% da população mundial, porém resguardam 80% da biodiversidade global FAO (2019). A agrobiodiversidade dos espaços cultivados ocorre através do processo de interação do homem com o ambiente, no qual saberes e práticas agrícolas são experimentadas e construídas ao longo da história (MILLER & NAIR, 2006).

O povo Sateré-Mawé, falantes do tronco Tupi e tradicionais agricultores, são conhecidos pela domesticação do guaraná, cultivado em sistemas agrofloreais biodiversos e central na sua mitologia e identificação cultural. Durante levantamento de plantas úteis para o plano de gestão territorial e ambiental (PGTA) do povo Sateré-Mawé no ano de 2018, quando questionado aos mais antigos quais variedades de plantas não encontravam mais, ou havia dificuldade para conseguir sementes as seguintes plantas foram citadas: ariá, tajás (araceas), fava, manikuera, milho, tabaco e arroz, sugerindo uma perda na agrobiodiversidade. Portanto, o estudo e valorização e multiplicação das variedades de tajá contribui



para manutenção do modo de vida, segurança alimentar e saúde da etnia Sateré-Mawé.

## Metodologia

A área de estudo compreende a Terra Indígena (T.I) Andirá-Marau, território do povo Sateré-Mawé, homologada em 1986 (TEIXEIRA, 2005) e localizada entre o rio Tapajós no estado do Pará e Madeira no estado do Amazonas, distribuídos em 788.528 ha. Na região dos rios Marau, Urupadi, Miriti e Manjuru, que abrangem o município de Maués, residem 6.599 indivíduos, distribuídos por 54 comunidades (DIASE, 2018).

Em reunião junto com as lideranças comunitárias, as agricultoras (os) com registro de tajá no roçado foram convidadas a participar do estudo. Os perfis dos entrevistados foram agricultoras e agricultores com idade mais avançada, falantes da língua materna e que praticam o modo de vida Sateré-Mawé dentro de seu território, conjunto de fatores que compõem um bom informante (ARENAS E SCARPA, 1998; AMOROZO, 2002)

As informações sobre as variedades de tajá e práticas de manejo foram obtidas através da técnica de listagem livre (BERNARD, 2006), onde o pesquisador se baseia em perguntas diretas que induzem o informante a mencionar todos os nomes populares conhecidos dos tajás presentes nos roçados. As entrevistas semiestruturadas foram realizadas para coleta de informações etnobotânicas. As listagem e entrevista semiestruturada foram conduzidas concomitante a visita ao roçado através do método de turnê guiada (ALEXIADES 1996).

## Resultados e Discussão

Foram visitadas 48 comunidades das 54 pertencentes ao município de Maués, distribuídas pelos rios Urupadi, Manjuru, Miriti e Marau (baixo, médio e alto). Das comunidades visitadas 57% relataram presença de alguma espécie de tajá e 43% disseram não existir mais. Através da listagem livre foram citadas cinco variedades de tajá: *sang hup`i*, *Ureka~g*, *cupido jun*, *wawori kap* e *horowy* (fig.1). Nenhuma das variedades possui nome em português, apenas na língua materna. Os espécimes estão em fase de identificação taxonômica, possivelmente com alguns integrantes do gênero *Xanthossoma* sp.



Figura 1: Variedades de tajá encontrados na TI Andirá-Marau, no município de Maués

Essas variedades com nomenclatura exclusiva na língua refletem uma saúde ambiental e cultural do povo Sateré-Mawé, que mesmo com introdução de alimentação industrializada na dieta mantém suas variedades tradicionais (ONU, 2009). A variedade Ureka~g foi a mais citada, estando presente em 40% das comunidades com presença de tajá. O Horowy pode ser considerado mais raro, pois foi exclusivamente na região do rio Urupadi e em uma comunidade do alto Marau (fig.2).

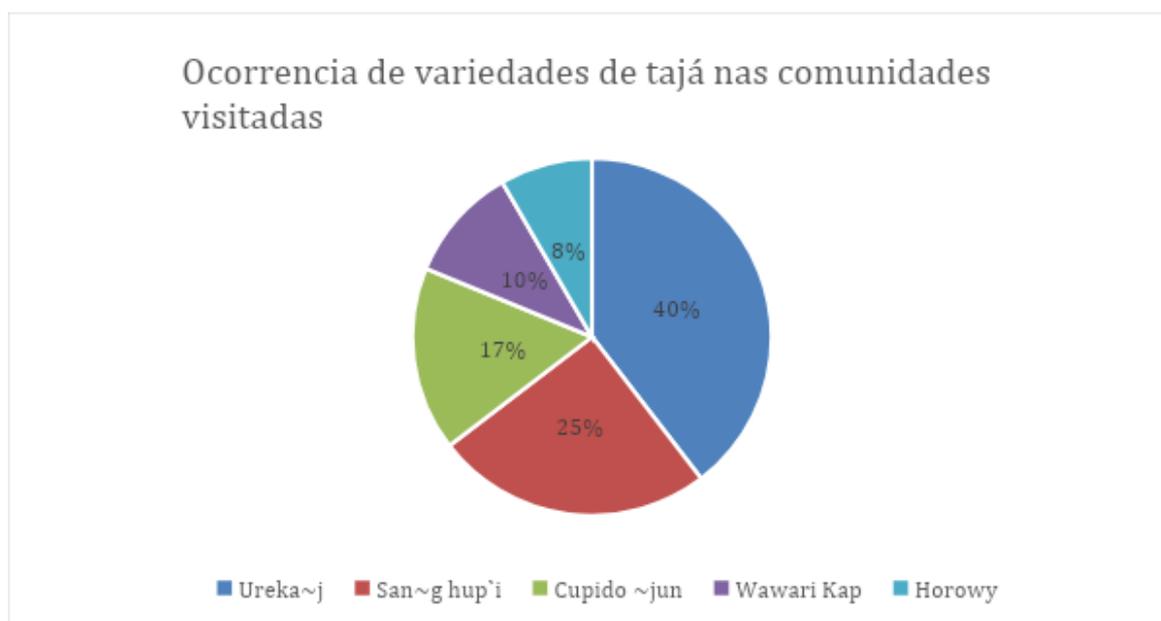


Figura 2: Gráfico de distribuição da ocorrência de Tajá nas 26 comunidades listadas com presença de tajá.

Os tajás são consumidos nas refeições ou durante o “puxirum” de trabalho na roça. O preparo de todas as variedades de tajás se dá cozido, com exceção do san~g hup`i que se pode comer assado. São cozidos com casca em água em ebulição, portanto não há contato com o tubérculo cru com a pele durante o processo de cocção. A recomendação para o preparo é cozinhar os tubérculos até que estejam bem amolecidos e, de preferência, que se consuma ainda quente.



O consumo das folhas foi citado apenas na variedade *Ureka~g*, do qual se prepara um mingau do limbo foliar, com coloração arroxeadada. O preparo culinário do mingau de folhas de *Ureka~g* foi citado como um alimento “dos antigos”, fazendo parte das lembranças da alimentação preparada pelos avós.

Em relação a intoxicação foi unânime a resposta de que nunca havia ocorrido e que ninguém havia passado mal ao comer tajá. Como sintoma de irritação foi relatada uma coceira na garganta, se comer mal cozido, ou como consequência da ingestão de algumas variedades frias. Nesse caso foi recomendado beber água, tomar mel e uma informante recomendou um banho com a planta “*Kassi Kassi Yp*”. A recomendação para evitar irritação durante a ingestão foi cozinhar bem até o ponto que esteja bem macio o tubérculo.

As araceas são ricas em oxalato de cálcio e estão entre as famílias que mais causam intoxicação, porém processos de calor (cozinhar, assar ou fritar) reduzem a presença de substâncias tóxicas (MCEWAN, 2008).

### **Habitat e Manejo dos Tajás**

O principal motivo de cultivar tajá relatado pela maioria dos informantes, bem como a mais antiga (95 anos), foi o fato dos avós e pais plantarem. Todos os entrevistados relataram que o tajá não é encontrado na floresta ou mata virgem, apenas na roça, ou em capoeiras de 2 a 20 anos, como consequência de tubérculos que ficaram dormentes no solo e rebrotaram.

O plantio dos tajás ocorre entre setembro e outubro, que é o período do plantio do roçado. A floração é de maio a junho e a colheita ocorre quando as folhas entram em senescência, após a floração (fig.3).

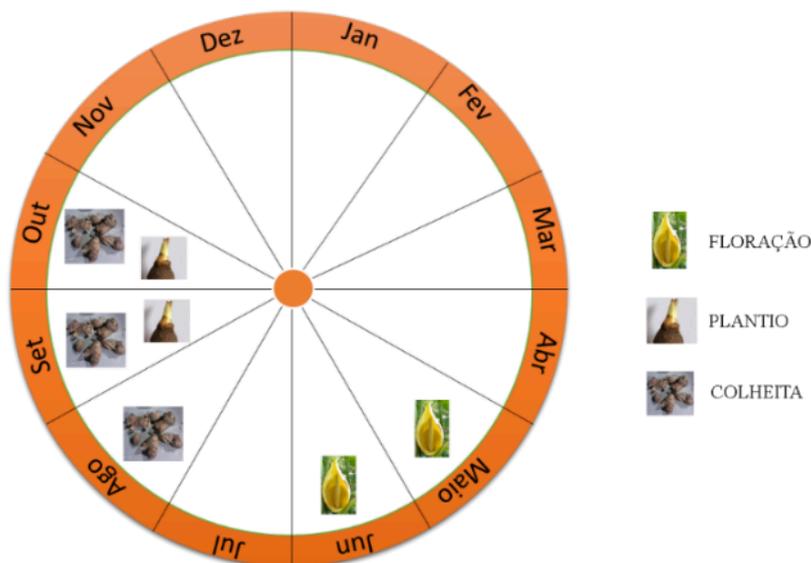


Figura 3: Calendário do ciclo anual do tajá.

O solo recomendado para plantio é o solo queimado (com cinzas da roça) e acréscimo de casa de cupim, sem esse complemento é relatado que os tubérculos não se desenvolvem. OLIVEIRA ET. AL., (1996) encontraram altas taxas de P, K, Ca, Mg e C em cinzas e em cupinzeiro. Em relação a acidez tem sido observado um pH mais alto no cupinzeiro quando comparado ao solo adjacente (Sarcinelli et al., 2009), assim como o conteúdo mais elevado de matéria orgânica (LOBRY DE BRUYN & CONACHER, 1995). Apesar dos nutrientes serem mais abundantes nas cinzas, o cupinzeiro possui maiores taxas de matéria orgânica, portanto o uso de ambos proporciona maior aporte nutricional para o desenvolvimento das plantas.

### Conclusões

As variedades de tajá consumidas pelo povo Sateré-Mawé são encontradas de forma escassa no território, comparada aos demais cultivos de roçado. É uma planta cultivada, que necessita ser propagada entre as gerações para continuar existindo, e a continuidade do uso dos tajás depende do conhecimento que é repassado, principalmente relacionado a forma de consumo. Portanto é fundamental o levantamento de informações etnobotânicas dos tajás.

### Agradecimentos

Ao Centro de Trabalho Indigenista (CTI) por ceder dados de campo coletados durante as expedições do PGTA; à FAPEAM pela bolsa e pelo projeto FAPEAM/PROSPAM Proc. N°. 01.02.016301.003221/2021-06. Aos filhos do Waranã, pela oportunidade de aprendizado.



## Referências bibliográficas

ALEXIADES, M. N. Selected guidelines for ethnobotanical research: a field manual. Bronx: The New York Botanical Garden. 1996.

AMOROZO, M. C. DE M. Uso e diversidade de plantas medicinais em Santo Antonio do Leverger, MT, Brasil. Acta bot. bras, v.16(2), p.189-203,1996.

ARENAS, P., & SCARPA, G. F. Ethnobotany of *Stetsonia coryne* (Cactaceae), the "cardon" of the Gran Chaco. Haseltonia, v. 6, p. 42-51, 1998.

BERNARD, H.R. Research methods in anthropology. Qualitative and quantitative approaches. Walnut Creek, Altamira Press. v.4, p. 803, 2006.

DIVISÃO DE ATENÇÃO À SAÚDE INDÍGENA – DIASE – Secretaria Especial de Saúde Indígena - SESAI. 2018.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Indigenous peoples in the world. 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/indigenous-peoples/en/>. Acesso em: 20 de março 2022.

MCEWAN, R. Anti-nutritional Constituent of *Colocasia esculenta* (Amadumbe) a Traditional Crop Food in Kwazulu- Natal. Thesis submitted to the department of Biochemistry and microbiology, Faculty of Science University of Zululand in partial fulfillment of the requirements for the degree of Philosophy Doctor (ph. D) in Biochemistry at the University of Zulu- land. 2008.

UNITED NATIONS ORGANIZATION (ONU). Department of Economic and Social Affairs of the United Nations Secretariat. State of the World's Indigenous Peoples. New York: UN. 2009.

SARCINELLI, T. S., SCHAEFER, C. E. G., DE SOUZA LYNCH, L., ARATO, H. D., VIANA, J. H. M., DE ALBUQUERQUE FILHO, M. R., & GONÇALVES, T. T. Chemical, physical and micromorphological properties of termite mounds and adjacent soils along a toposequence in Zona da Mata, Minas Gerais State, Brazil. *Catena*, v.76(2), p.107-113, 2009.

TEIXEIRA, P. Sateré-Mawé: Retrato de um povo indígena. Universidade Federal do Amazonas. 147 p. 2005.

WATSON, J. P. The composition of termite (*Macrotermes* spp.) mounds on soil derived from basic rock in three rainfall zones of Rhodesia. *Geoderma*, v. 14(2), p.147-158, 1975.