

UNICAMP - QUESTÃO INDÍGENA/POVOS ORIGINÁRIOS - UNICAMP

BEBIDAS INDÍGENAS TRADICIONAIS DO ALTO RIO NEGRO

Jackeline Rodrigues Mendes (jamendes@unicamp.br)

Cleidiana Penha Barreto (cleidianabarreto2405@gmail.com)

Lucila Chaves Fonseca (l260649@dac.unicamp.br)

Meu nome é Cleidiana Penha Barreto, indígena do povo Tukano com nome de benzimento Ye'pario, nasci na comunidade de Pari-Cachoeira no rio Tiquié, que pertence ao Município de São Gabriel da Cachoeira localizada no noroeste do Amazonas. Meu nome é Lucila Chaves Fonseca, do Povo Piratapuya (Waikahna) e o meu nome indígena é Horipahko, minha comunidade de origem é A.P - Médio Uaupés no Distrito de Iauaretê, município de São Gabriel da Cachoeira- AM. Fazemos parte do projeto "Etnomatemática: diálogos interculturais entre tempos e espaços", orientado pela Profa. Jackeline Rodrigues Mendes. A nossa pesquisa é sobre as bebidas tradicionais do alto rio negro, com intuito de fazer um levantamento dos tipos de bebidas que existem na nossa região e tentar resgatar algumas bebidas esquecidas, onde vários povos residentes do alto rio negro consomem no seu dia a dia. A proposta é retomar os conhecimentos dos nossos avós, pais e parentes para as nossas vidas e deixar registrado para que outros possam ter a oportunidade de ler e

conhecer como é feito o preparo de cada bebida e quais são as histórias por trás disso.

A construção da pesquisa vem ocorrendo por meio das conversas sobre os conhecimentos das mulheres indígenas, as mais velhas que são conhecedoras e, também, com a participação dos homens, que são conhecedores também de história do surgimento das bebidas e da convivência, da história e prática que é passada para cada geração, experiências que vem da nossa tradição para fazer bebidas tradicionais. Durante as conversas tivemos o relato das transformações que ocorreram principalmente comparando com o passado e os dias atuais. Eles relatam que tem espaço e tempo para consumir as frutas, dependendo de cada estação. Para a plantação depende muito o tipo de terra, para ter mais produção, os conhecedores sempre procuram uma terra fértil para melhorar o crescimento das sementes para que mais tarde dê frutos bons. Por isso, os homens verificam um determinado tipo de terra, como úmida, vermelha, arenosa, se fizer uma roça em qualquer lugar, a plantação não dará certo e depende do tempo também, para fazer a queimada precisa uma semana de dias ensolarados. Caso contrário, a queima da roça não dará certo. Após a queimada, a plantação se inicia e a partir do término da plantação, sempre tem o acompanhamento e o cuidado da roça de ambos homens e mulheres. O verão sempre é esperado, quando chega o verão, a maioria dos nossos parentes queimam as roças e começam plantar. Tem todo esse contexto de conhecimento está ligado ao espaço e tempo. Chega o tempo de colheita, as mulheres são responsáveis por produzir bebidas, elas são conhecedoras de como deve ser feita e preparada a bebida. É produzida para o próprio consumo, compartilhada com os parentes da comunidade no que chamamos o dia de quinhapira e no trabalho comunitário. Também fazem a produção especialmente para a venda.

Palavras-chave: bebidas tradicionais indígenas; tempo; espaço;.