

LEGUMES, FRUTAS, BICHOS, E OS ÍNDIOS:



A ECOLOGIA DA FLORESTA

Legumes, Frutas, Bichos e os Índios: A Ecologia da Floresta
1º - Edição: Rio Branco 1996
CPI/AC - Comissão Pró-Índio do Acre
Setor de Agricultura e Meio Ambiente

Levantamento/organização:
Renato Antonio Gavazzi

Consultor de Manejo Sustentável:
Luis Meneses

Revisão:
Nietta Lindenberg Monte
Luis Meneses

Digitação dos originais:
Joaquim Luiz Tashkã Yawanawa

Projeto gráfico, arte final e diagramação:
Renato Antonio Gavazzi

Transcrição gráfica das ilustrações:
Altina Ferreira da Silva

Gráfico:
Jânio Ferreira da Silva

Capa:
José Sales Bane Kaxinawa

Contra capa:
Raimundo Nonato Mana Kaxinawa

Distribuição:
CPI/AC - Comissão Pró-Índio do Acre
Rua Pernambuco 964, Bosque
CEP. 69.907-580 - Rio Branco - Acre - Brasil
Fone (068) 224-0857
Fax (068) 224-1426

Apoio:
Ministerio do Meio Ambiente - Programa Piloto Para a Proteção das Florestas Tropicais do Brasil - PDA
Coordenadoria Ecumênica de Serviços - CESE

Gráfica:
Kene Hewe - CPI/AC
Tel/Fax (068) 224-1426
Rio Branco - Ac

Rio Branco - 1996

INTRODUÇÃO

Introdução.....	5
História da origem do fogo.....	7
História de como surgiu a semente de milho.....	8
História da origem da macaxeira.....	9
História do inhame.....	10
Origem do abacaxi, da cana e da batata.....	11
História do mudubim.....	12
Na floresta onde eu moro existem vários tipos de matas.....	13
Na mata a gente bem sabe, não andamos descuidados.....	14
Só pode matar o cairara quem não tem criança.....	15
Roçado Jaminawa.....	16
Levantamento dos legumes do roçado Jaminawa.....	17
Levantamento dos legumes do roçado Manchineri.....	18,19
Roçado Kaxinawa.....	20
Levantamento dos legumes do roçado Kaxinawa.....	21
História do Tucano.....	22
Levantamento dos animais de pena - Manchineri.....	23
Levantamento dos animais de pena - Kaxinawa.....	24
Levantamento dos animais de pena - Jaminawa.....	25
História sobre a anta.....	26
Levantamento dos animais de pêlo - Kaxinawa.....	27
Levantamento dos animais de pêlo - Manchinari.....	28
Levantamento dos animais de pêlo - Jaminawa.....	29
No tempo das frutas.....	30
Vai semeando por onde vai fazendo cocô.....	31
O macaco preto está comendo sapota madura	32
Levantamento das frutas comestíveis da floresta - Jaminawa.....	33
O tucano vai semeando todos os cantos da floresta.....	34
O macaco preto come sapota.....	35
A anta vai aumentando o seu sítio.....	35
A cutia carrega o cocô e sai espalhando caroço por toda mata.....	36
Levantamento das frutas comestíveis da floresta - Manchineri.....	37
Levantamento das frutas comestíveis da floresta - Kaxinawa.....	38
As frutas das florestas são plantadas pelos animais.....	40
O guariba vai cagando e ao mesmo tempo vai plantando a sua alimentação.....	40
Eles vão soltando os caroços por todos os cantos.....	41

O jacaré no mundo.....	42
Levantamento dos bichos que vivem na água do rio - Jaminawa.....	43
Levantamento dos bichos que vivem na água do rio - Kaxinawa.....	44
Levantamento dos bichos que vivem na água do rio - Manchineri.....	45
Levantamento da comida Kaxinawa.....	46
Comida Kaxinawa.....	47
Comida Manchineri.....	48
Levantamento da comida Manchineri.....	49
Comida Jaminawa.....	50
Levantamento da comida Jaminawa.....	51
Mel.....	52
Levantamento de mel de abelha - Manchinari - Jaminawa - Kaxinawa.....	53
Quem tem casa tem tudo.....	54
Na casa tem lugar de chegada.....	55
A casa para proteger.....	55
Casa Kaxinawa.....	56
Levantamento dos materiais para construção da casa Kaxinawa.....	57
Casa Jaminawa.....	58
Levantamento dos materiais para construção da casa Jaminawa.....	59
Casa Manchineri.....	60
Levantamento dos materiais para construção da casa Manchineri.....	61
Casa.....	62
A casa quando inauguramos batizamos ela.....	62
Caderno de atividades.....	63-73
Questionário indígena.....	74

INTRODUÇÃO

Este é o primeiro livro didático elaborado pelo Setor de Agricultura e Meio Ambiente da Comissão Pró-Índio do Acre, através do Projeto de “Implantação de Tecnologia de Manejo dos Recursos Agroflorestais nas Terras Indígenas”, apoiado pelo Ministério do Meio Ambiente - Programa Piloto Para a Proteção das Florestas tropicais do Brasil - PDA .

O livro é um dos resultados do primeiro curso de formação de Agente Agroflorestal Indígena realizado no Centro de Formação dos Povos da Floresta, local onde reuniram-se um número de quinze (15) índios de quatro (4) Terras Indígenas do Estado do Acre para refletir sobre os antigos conhecimentos historicamente acumulados por esses povos e as novas formas de um desenvolvimento sustentável e socialmente equilibrado.

O livro não pretende apresentar um levantamento elaborado dos recursos naturais das Terras Indígenas, mas sim expressar uma perspectiva pedagógica onde cada Agente Agroflorestal possa através de seu saber, registrar e sistematizar suas maneiras próprias de ver, interpretar e interagir com a floresta onde vivem.

O livro também registra fragmentos do processo histórico-cultural das relações entre essas sociedades e a natureza por meio de narrativas míticas recuperadas pelos jovens participantes.

Espera-se que esse material possa trazer novas contribuições para as escolas da floresta nas disciplinas de ciências, geografia, história, línguas, numa perspectiva interdisciplinar. Além disso a metodologia utilizada nesse trabalho pedagógico poderá servir de referência para outras experiências similares de trabalhos com populações tradicionais em projetos relacionados as questões culturais, econômicas e ambientais.

O organizador

HISTÓRIA DA ORIGEM DO FOGO

Na época que não tinha fogo, todo Manchineri comia cru e a caça mais caçada era o veado, porque ele tem pouco sangue na sua carne.

O Manchineri retalhava a carne, colocava no sol para secar e depois comia.

Numa ocasião, um Manchineri foi caçar e por sorte ele teve que anoitecer na picada da caçada. E por lá, ele dormiu debaixo de uma moita de capim.

Já de noite, ouviu uma voz de criança chorando. Era o filho do capelão.

A mulher do capelão mandou o marido fazer fogo. O capelão fez um fogo muito grande e caiu de lá de cima uma brasa para baixo.

O homem viu aquela brasa e achou bonita, pegou na brasa e queimou os dedos.

Ele pensou: rapaz, será que isso é fogo?

Ele começou a soprar a brasa, pegou folhas secas e colocou em cima da brasa, e o fogo começou a pegar.

O caçador começou a quebrar galhos secos até que ficou um fogaréu.

Ele estava até com frio e por lá passou a se esquentar no fogo.

Quando voltou para aldeia, todo o seu pessoal foi ao seu encontro e cada um veio com um pedacinho de pau e começaram a fazer seu fogo.

Ficaram todos muito alegres com esse rapaz.

Até hoje, os Manchineri falam que no dia que os índios encontraram o fogo, eles ficaram muito contentes e fizeram uma festa.

Paulo Ermidio Manchineri

HISTÓRIA DE COMO SURTIU A SEMENTE DE MILHO

Um índio manchineri andava caçando na mata. Ele nunca tinha rastejado anta e nesse dia teve vontade de rastejar.

Começou a entreter rastejando anta e chegou um momento que ele estava tanto entretido, que não sabia nem que horas eram.

O caçador rastejando, viu, na merda da anta, um pé de milho já com espiga.

Ele começou a olhar e aí pensou: rapaz, acho que isso aqui é o tal de milho!

Nesse mesmo tempo, a anta deu um peido e falou que aquilo era milho.

Ele pegou a espiga e saiu correndo até chegar perto da sua casa.

Quando estava perto de chegar, esqueceu o nome do milho e tornou a voltar de novo para o mesmo lugar.

Chegando no mesmo lugar onde estava o pé de milho, lá estava a anta deitada. Ela deu mais um peido, e falou o nome do milho. Ele voltou de novo na carrera, saiu falando o nome do milho muitas vezes para não esquecer, milho, milho, milho...

Quando chegou perto da sua casa se esqueceu novamente, e tornou a voltar para o mesmo lugar. Até que passou a tarde assim. E por última vez, lembrou-se.

Quando chegou em casa, apresentou o milho para todos da aldeia.

Os mais velhos olharam e conheceram que aquilo era milho.

Todos foram até a sua casa e viram as sementes do milho.

Cada qual ficou com um caroço.

E assim o povo manchineri começou a gerar o milho.

Paulo Ermidio Manchineri

HISTÓRIA DA ORIGEM DA MACAXEIRA

De primeiro, foi a cutia que começou a fazer o roçado.

O pessoal Huni Kuï estava morando perto do roçado da cutia.

Todas as vezes os Huni kuï passavam por perto do roçado que a cutia estava fazendo. ela derrubava os paus e plantava a macaxeira.

O pessoal pensava de tomar o machado da cutia.

Era só a cutia que tinha o machado. O pessoal de antigamente estava pensando de como fazer para tomar o machado da cutia.

Um índio combinou com o pessoal, que quando a cutia fosse no roçado na parte da tarde para derrubar os paus para plantar a macaxeira, eles iam tomar o machado dela.

. O pessoal foi lá para tentar pegar o machado. Quando chegaram perto do roçado, ficaram escondidos nas folhas da mata.

Quando a cutia terminou de derrubar o roçado, arrumou as suas coisas e começou a ir embora.

O pessoal estava deitado bem escondido e a cutia vinha vindo perto para poder passar .

A cutia assustou e perguntou:

- Quem são vocês?

O pessoal não falou nada.

Ela perguntou três vezes:

- Quem são vocês ?

E nada.

A cutia pensou, então eu vou me embora.

Ela começou a correr, mas o pessoal pegou na canela dela.

Ela começou a gritar:

- Não mexa comigo, não mexa comigo!

O pessoal falou:

- Nós só vamos te deixar quando você entregar o seu machado!

- Eu não dou não, falou a cutia.

O pessoal falava:

- Se você entregar o machado, nós soltamos você.

A cutia pensou, então eu vou deixar o machado com eles.

Até que a cutia soltou o machado para o pessoal e depois ela foi embora.

Os Huni Kuï começaram pela primeira vez a fazer roçado.

Quando passou uma semana, a cutia foi até lá onde o pessoal estava fazendo o roçado, e perguntou pelo seu machado.

- Ei fulano, eu vim aqui para pegar o meu machado!

- Não, eu não dou não, eu não entrego mais não.

A cutia falou assim:

- Se vocês não me entregar o machado para mim, todos os anos que vocês botarem as roças, eu vou comer a macaxeira que vocês plantarem.

Os Huni Kuï disseram, pode comer, mas o machado a gente não dá mais não.

Falam que foi assim, que antigamente os Kaxinawa começaram a plantar a macaxeira e a botar o roçado.

França Tuï Pinheiro Kaxinawa

HISTÓRIA DO INHAME

O inhame antigamente era bastante grande, comprido e grosso.

Na época que foi encontrado a semente do inhame, ele tinha vários gostos diferentes. Só uma batata tinha vários sabores.

No tempo que deu o dilúvio, que se chama acaba mundo, nesse tempo, só escaparam duas mulheres. E por lá onde elas estavam, não tinha mais rancho, não tinha mais nada.

As duas mulheres saíram andando pelo mundo. E encontraram a saracura tacando tinguí no rio e assando na beira da praia um inhame na brasa.

De longe elas escutaram a saracura conversando com o inhame.

- Eh, inhame você já está assado ? perguntou a saracura.

- Ainda não, só um lado que está assado, respondeu o inhame.

As mulheres estavam com fome e uma falou para a outra:

- Vamos comer o inhame?

A outra respondeu:

- Ah não, se ele é sovino, pode até matar a gente.

Mas mesmo assim, as duas mulheres comeram o inhame da saracura.

Quando a saracura chegou, foi logo perguntando:

Ei inhame, você já está pronto ?

E o inhame respondeu:

- Não, eu já vou aqui dentro da barriga.

A saracura com raiva começou a correr atrás das duas mulheres.

Elas meteram o dedo na garganta e começaram a vomitar todo o inhame.

Por isso que até hoje na nossa história, falam que o inhame para comer é um pouco liso.

E assim foi achado o inhame para o povo Manchineri.

Paulo Ermidio Manchineri

ORIGEM DO ABACAXI, DA CANA E DA BATATA

Dizem que um dia um homem estava caçando no mato. Ele já havia matado um porco, um nambu-relógio, um jacu e outros tipos de caças.

Quando ele estava passando por um caminho, havia um pau grande e grosso que ficava bem no meio do caminho. Quando ele passou, um bicho pegou todas as suas caças.

Todo mundo tinha medo de passar por esse caminho, pois o bicho pegava a caça de todo o pessoal.

Um dia, esse mesmo índio pensou: rapaz, quando eu passar por aqui eu não corro mais, eu vou matar esse bicho.

Quando foi num outro dia, esse índio foi caçar e quando ele estava voltando do mato com um porco e um nambu-relógio, voltou pelo mesmo caminho e quando estava passando pelo caminho, o bicho pegou de novo toda a sua caça.

Esse índio virou e pegou o bicho e começou a bater com um pau o tempo todo.

Bateu no bicho o dia todo até quando escureceu.

O bicho virava todo tipo de coisa, pau com espinho e outros tipos de coisas, mas o homem não ligava e batia o tempo todo nele.

Esse índio bateu o tempo todo no bicho, até quando amanheceu, o bicho falou assim:

- Rapaz você tá querendo me matar mesmo? Quando eu morrer, você vai ajuntar um monte de palha e me queima.

Quando esse bicho morreu, da perna dele nasceu a cana, da pica saiu a batata, dos ovos, o abacaxi.

Foi assim que surgiu esses alimentos para o Manchinéri.

Damião Brasil Manchinéri

HISTÓRIA DO MUDUBIM

Um dia o queixada estava comendo mudubim na mata. Naquele tempo o mudubim só nascia na mata, ninguém plantava, não.

Quando o queixada estava comendo mudubim, alguns índios que estavam passando por perto, escutaram um queixada falando para os outros queixadas:

- Ei pessoal, vamos comer mudubim!

Os índios estavam vendo e escutando tudo aquilo.

As queixadas falaram:

-Vamos embora comer mudubim!

Os índios ficaram espiando os queixadas comendo o mudubim.

Quando os queixadas foram embora, o pessoal pegou algumas sementes e levaram para aldeia.

Chegando na aldeia, contaram para os outros que os queixadas estavam comendo o mudubim na mata e resolveram levar as sementes para plantar.

E foi assim que pareceu a semente de mudubim para os Manchineri!

Damião Brasil Manchineri

NA FLORESTA ONDE EU MORO EXISTEM VÁRIOS TIPOS DE MATAS

Na floresta onde eu moro existem vários tipos de matas, terra firme, várzea, campina, mata cerrada, restinga, tabocal.

Nos lugares de terra firme é o lugar onde existem mais madeiras de lei como, o mogno, a cerejeira, o cedro vermelho, a tarumã, a massaranduba, a pracuba, a intauba, a quariquara, o amarelão, a sucupira, o bálsamo, a guariuba.

Todas essas madeiras podem ser encontradas em outros lugares, mas elas são mais fáceis de serem encontradas nas terras firmes.

Na terra firme é também onde tem o maior número de seringueiras. As caças gostam muito de morar nesses lugares.

Nas terras firmes é melhor para se andar.

No cerrado, é lugar de tabocal e é muito mais difícil para a gente andar.

Na campina, é um lugar muito cerrado, é muito igapó, com muita cobra e com muito jabuti. Caça é quem mais gosta desse tipo de mata.

No lugar de muita taboca é onde vivem a maioria dos macacos como: pregos, quariba, cairara, de cheiro, zogue, da noite, quatipuru e outros.

Nos lugares da mata cerrada é onde as caças gostam de dormir.

No lugar de restinga, vivem a maior parte das embiaras, como paca, tatu, cutia, cutiara, nambu, jacu, jacamim, mutum e outras. Também é fácil para encontrar madeira roliça para a construção de casa.

Em todos esses tipos de florestas, existem igarapés, em alguns lugares grandes, em outros pequenos.

Quem mora nos seringais ou nas Terras Indígenas, tiram todo o sustento para a família através dos recursos naturais da floresta.

Na floresta os seringueiros e alguns índios vivem da borracha que tiram da seringueira, que está no meio da mata. Porém hoje ela não está valendo mais nada.

Tem caça para alimentação que vem da floresta. Os peixes vêm dos rios, lagos, igarapés, que também estão no meio da floresta. A agricultura é feita nas áreas derrubadas da floresta. Todo material para construção de nossas casas são retirados da floresta.

Por isso é que devemos preservar as nossa florestas, tanto o homem do campo, como o homem da cidade, porque todos nós precisamos dela.

Augusto dos Reis

NA MATA A GENTE BEM SABE, NÃO ANDAMOS DESCUIDADOS

Muito londe de casa não é bom pra andar.

Tem gente que não tem sorte pra andar na mata.

Há 75 anos atrás, aconteceu no meio da mata, no lado do Riozinho, um Manchineri que andava caçando no outro lado e por sorte esse homem entendia da ciência da mata.

Ele conversava com todos os bichos da mata. Ele era preparado para todas as coisas da mata.

Esse homem sabia o que existia na mata.

Ele conversava com as árvores da mata e conhecia o que tinham as árvores.

Um dos vários animais que falavam com ele, as vezes, era a onça.

Ela falava para ele ter cuidado com a mata do Riozinho.

Na mata do Riozinho tinha um campo bem grande, no meio deste campo tinha um lago bem grande.

Esse homem Manchineri viu muitos animais.

Ele viu burro preto, boi preto, galinha preta, pato preto, todos os animais que ele viu eram pretos.

Ele ia tão entretido correndo atrás do macaco preto, quando a onça falou com ele.

- Olha pra frente!

Ele viu um enorme campo no meio da mata .

Então a onça falou assim:

- Olha, você vai embora porque daqui a um pedaço vai escurecer.

E quando foi um pedaço, escureceu mesmo.

A onça foi carregando ele até onde era claro e o dia ficou normal.

Então esse Manchineri disse:

- Essa mata do Riozinho não é lugar bom de se andar por lá. Só eu mesmo que posso andar nessa mata.

O Manchineri preparou cipó pra tomar e convidou quatro companheiros para tomar cipó com ele.

Ele viu tudo aquilo que tinha acontecido com ele no porre do cipó.

Sempre os mais velhos falam para os mais novos assim:

- Vocês que são mais novos, tomam cuidado na mata, porque a mata tem todas a qualidades de animais que a gente não conhece.

Mas no dia escuro, é proibido a pessoa que tem criança pequena passar de baixo da samaúma preta, porque ela tem mistérios com ela.

Na mata, a gente bem sabe, não andamos descuidados.

Paulo Ermidio Manchineri

SÓ PODE MATAR O CAIRARA QUEM NÃO TEM CRIANÇA

A terra onde moramos, acho que é muito boa, porque quando saímos para caçar sempre nós matamos alguma embiara.

Agora caça grande, matamos é mais nas cabeceiras dos igarapés, nas esperas, no barreiro ou com cachorro.

Nós também gostamos de pescar muito no igarapé no tempo de verão.

Pescamos com flecha e com tingui para comer os peixes assados na beira da praia.

Alguns peixes, a gente não pode comer quando tem criancinha nova.

O mandim, arraia, surubim, nós não comemos, para a criança nova não ficar doente.

Nós, também não comemos algumas caças da mata, como por exemplo: o cairara, porque ele tem espírito.

Quando matamos macaco cairara, o espírito dele mata nossa criança.

Só pode matar o cairara, quem não tem criança.

Também quando chegamos da caçada, não podemos pegar as criancinhas no colo.

Quando andamos na mata escura, ou debaixo de uma árvore grande, principalmente debaixo de uma samaúma, a criancinha não consegue dormir de noite, fica assustada, chorando e com medo das pessoas.

Na mata é muito interessante, porque as árvores são algumas grandes e outras mais baixas.

A terra também é a mesma coisa.

No lago, também é muito bonito quando as aves ficam voando na beira, e a gente vê os peixinhos nadando.

Josué Shawãdawá Jaminawa

LEVANTAMENTO DOS LEGUMES DO ROÇADO JAMINAWA
TERRA INDÍGENA MAMOADATE
SISTEMA DE PRODUÇÃO TRADICIONAL

Espécie - Banana - Mania		Espécie - Macaxeira - Atsa		Espécie - Arroz - Wasiwibi	
Variedade		Variedade		Variedade	
1 Comprida	Awa	1. Xapuri		1 Agulhão	Ro arus
2 Chifre de bode	Māeshewu	2. Primaveira		2 Branco	Ushupa
3 Peruá pequena	Tesuru	3. Chapéu sol		3 Agulhinha	branca
4 Peruá grande	Üwīnīma	4. Juriti		4 Agulhinha	
5 Ouro	Kaishewu	5. Varejão	Takanā	5 Vermelho	
6 Sapa	Sape	6.	Üxi		
7 Maçã	Tsibukuti	7.		Espécie - Feijão	
8 Prata	Desakati	8.	Betu	Variedade	
9 Roxa	Parata	9.	Shikuwitu	1 Branco	Ushupa
10 Najar	Purunīyā	10.	Shikutxuru	2 Vermelho	Tuxinipa
11	Kukuti			3 De arranca	Witxa
12	Kuti			4	Barupa
13	Retu				
14	Mistupa				
Espécie - Cana		Espécie - batata - pua		Espécie - Feijão	
Variedade		Variedade		Variedade	
1 Piajota	Shāü	1. Roxo	Wisupa	1 Branco	Ushupa
2 Canhana	Kui	2. Branco	Ushupa	2 Vermelho	Tuxinipa
3 Listrada	Rāwü	3. Taioba	Yüwī		
4	Ibi	4. Doce	Kari		
5	Patxi				
Espécie - Mudubim - Taba		Espécie - Milho - Shiki		Espécie - Pimenta - Dutxi	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Branco	Ushupa	1. Massa	Kui	1. Pimentão	Nütxiwā
2. Roxo	Ibi	2. Duro	Keresh	2. Olho de	Tukuru
				peixe	
3. Vermelho	Tüximīpa	3. Catiano	Katiano	3. Malgueta	Kui
				4. Chata	Shae bitsis
Espécie - Algodão - Shopo		Espécie - Tinguim - Tsika		Espécie - Melância - Birasiya	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Branco	1. Ushupa	1. Raiz		1. Melancia	Birasiya
2. Vermelho	2. Tüxinīpa	2. Cupina	Puikāmā		
Espécie - Mamão - Shopa		Espécie - Abacaxi		Espécie - Maxixi	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Mamão	shopa	1. Abacaxi		1. Maxixi	
Espécie - Abóbora - Wara		Espécie - Tabaco - Robe		Espécie - Cana	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Abóbora	Wara	1. Tabaco	Robe	1 Piajota	Shāü
				2 Canhana	Kui

Levantamento: Josué Barreto Shawādawa - Curso de Agente Agroflorestal - CPI/AC - maio/junho96

LEVANTAMENTO DOS LEGUMES DO ROÇADO MANCHINERI
TERRA INDÍGENA MAMOADATE
SISTEMA DE PRODUÇÃO TRADICIONAL

Espécie - Macaxeira - Jimeka		Espécie - Arroz - Hahose		Espécie - Banana - Sapna	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Pirarucu	Jimeka kietsinakaluru	1. Agulhinha	Tsapu tinakaluro	1. Peruá	Piraha
2. Xapuri	Hixa yinwlhirawa hiwakata	2. Comum		2. Muçam	Hepoliro
3. Chico Antonio	Klatalu	3. Paulista		3. Prata	
4. Ermina	Hiwakatshi	4. Agulhinha bran		4. Comprida	Tsirokakialo
5. Bogeira	Kapohalu	5. Secretário		5. Chife de Bode	Katsiwekakulo
6. Sultinga		6. Mineiro		6. Roxa	Karuwa
7. Gocila de Jacu	Totumuta pla	7. Chatão		7. Ouro	Serolo
8. Caboquinho		8. Chatinho		8. Grossa	Tsri sumemeni
9. Chapéu de sol		9. São Bento		9. Baié	Mutsronakato
10. Manpirra	Kihiri	10. Americano		10. Naxã	
11. Metro	Howukalu jimeka	11. Vermelhão		11. Sapo	Kahapa
12. Sebálio	Serolu	12. Açair		12. Branca	Klatapukakalo
13. Pãozinho		13. Branco		13. Mospjito	
14. Caiçuma Forte		14. Três meses			
15. Cancaíba		15.			
16. Hajru		16.			
17. 1Doce		17.			
Espécie - Milho - Chiji		Espécie - Feijão - Poroto		Espécie - Pimenta - Chiji	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Branco	Klatalu	1. Branco	Klatalo	1. Vermelho	Serolu
2. Boliviano	Klatalu	2. Cinzento		2. Amarelo	Powalolu
3. Catiano	Yineru chijine	3. Costela de boi		3. Redondo	Poprololu
4. Serrano	Payri chijine	4. Arroba homem		4. Malagueta	Kopsolu
5. Parana	Payri chijine	5. Arranca		5. Olho de peixe	Chima yhale
6. Pipoca	Kileru Yotshiliru	6. Rozinho		6. Pimenta de cheiro	Puhamuluru
7. Trigo	Koroji pixkalutu	7. Manteiguinha		7. Malagueta	
8. Maçã	Hipahe	8. Monquinho			
9. Duro	Chikolu				
10. Produção	Tsru kanakakalu				
1- Mole	Poptsiru				
2- Diano	Mtserkakatu				
Espécie - Melância - Sahtra		Espécie - Cana - Potsh waksuru		Espécie - Arraroda	
Variedade		Variedade		Variedade	
1. Figo de galinha	Patlapo hopma	1. Fita	Mikoksuti	1. Xinxibi	
2. Xina	Klatalo	2. Caiana	Kahi ksuru	2. Assafro	Jiji
3. Redonda	Poprololu	3. Piojota	Ksaji kseru	3. Iame	
4. Listrado	Kayonalo	4. Rocho		4. Urucum	
5. Preto	Ksajiro	5. Bambu		5. Batatinha	
6.	Tsoro Kakalo	6.		6. Sororoca	
Espécie - Tingui - Hirklu putse		Espécie - Cana - Potsh waksuru		Espécie - Algodão - Waphi	
Variedade		Variedade		Variedade	
	1. Malipe	1. Fita	Mikoksuti	7. Comum	
	2.	2. Caiana	Kahi ksuru	8. Preto	
	3.	3. Piojota	Ksaji kseru	9. Vermelho	Serolo
	4. Pukuma	4. Rocho		10. Bachinho	Mtsroto
	5. Hixkulu	5. Bambu		11. Roxo	

Espécie - Fumo - Hriri	Espécie - Tayoba - Modruji	Espécie - Mamão - Kapayo
Variedade	Variedade	Variedade
1. Com variedade	1. Preto Ksojiro	12. Arroba Tsrolo kapayo
2. Arroba	2. Branco Klatalo	13. Carregadeira Howatatatshiro
3. Língua de vaca	3. Amarelo Powalolo	14. Quilo
4. Arapiraca		
Espécie - Cara - Makuna		
Variedade		
1. Preto Ksajiro		
2. Branco Klatalo		

Levantamento: Paulo Emidio Manchineri - Curso de Agente Agroflorestal - CPI/AC -Maio/Junho 1996

LEVANTAMENTO DOS LEGUMES DO ROÇADO KAXINAWA
TERRA INDÍGENA RIO PURUS
SISTEMA DE PRODUÇÃO TRADICIONAL

Espécie - Mudubim - Tama	Espécie - Batata - Kari	Espécie - Banana - Mani
Variedade	Variedade	Variedade
1. Preto Mexu 2. Branco Hushu 3. Vermelho Taxĩ 4. Amarelo Paxi 5. Pintado Xiwa 6. Cunciendo Huã 7. Dau 8. Kenë 9. Makũ	1. Preto Mexu 2. Amarelo Paxi 3. Vermelho Taxĩ 4. Iskurina 5. Awã 6. Hushu 7. Mia	1. Sapo Shatar 2. Maça Muka 3. Graúda Bakamari 4. Cumprida Bekã 5. Chifre de bodi Siti 6. Prata Hatsũ 7. Roxa Remia 8. Baiér Babu 9. Farta Ikã
Espécie - Macaxeira - Atsa	Espécie - Mamão - Barã	Espécie - Inhame - Pua
Variedade	Variedade	Variedade
1. Manso Kuĩ 2. Brabo Rau 3. Doce Yuxu 4. Sacrir Yurĩ 5. Cara branca Hushu 6. Juriti Reĩ	1. Vermelho Taxipa 2. Amarelo Paxi 3. Nawã 4. Kuĩ 5. Shanã 6. Huã	10. Preto Mexu 11. Branco Hushu 12. Liso Yekë 13. Mashë 14. Ciarã
Espécie - Algodão - Shapu	Espécie - Urucum - Mashe	Espécies - Pimenta - Yutxi
Variedade	Variedade	Variedade
1. Branco Hushupa 2. Cinzento Huxinipa 3. Mashëpa 4. Teshpa 5. Taxi	1. Vermelho 1. Taxipa 2. Cinzento 2. Kurupa 3. Këpu 4. Nëke	1. Vermelho Taxipa 2. Amarelo Paxinipa 3. Reino Nueva
Espécie - Cana - Tawa	Espécie - Maxixi - bimi	Espécie - Feijão - Yusu
Variedade	Variedade	Variedade
1. Piojota Kuxi 2. Caiana Babu 3. Rocho Nãke	1. Massa Kuĩ 2. Duro Kuxĩ 3. Pipoca Bunĩtsĩ	1. Vermelho Taxipa 2. Branco Hushupa 3. Pequeno Txuripista
Espécie -	Espécie - Melancia - Maxi barã	Espécie - Gerimum - Nixi barã
Variedade	Variedade	Variedade
1. Preto Mexupa 2. Vermelho Taxipa 3. Branco Hushupa	1. Vermelho Taxipa 2. Amarelo Paxinipa 3.	4. Branco Hushupa 5. Vermelho Taxipa 6.
Espécie - Taioba - Yubi	Espécie - maxixi - bimi	Espécie - Tingui - Puikama
Variedade	Variedade	Variedade
1. Duro Kuxĩ 2. Branco Hushu	1. Verde Nãketapa 2. Cinzento Kurupa	7. Verde Nãketapa 8. Raiz Sika

Levantamento: Milton Salomão Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal - CPI/AC - maio/junho96

HISTÓRIA DO TUCANO

O tucano sempre canta de tarde, lá pelas cinco horas.

Ele canta de tardezinha enganando o papagaio.

O papagaio quando está no oco do pau dormindo, escuta o canto do tucano e sai pensando que já é cedo. Aí o tucano voa e entra no oco do pau.

Aí o papagaio tem que procurar um outro oco de pau e fica pensando esse tucano me enganou, mas, um dia ele me paga.

Francisco Melo Iba Kaxinawa

**LEVANTAMENTO DOS ANIMAIS DE PENA
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - MANCHINERI**

COMESTÍVEL	NIKALURI	NÃO COMESTÍVEL	MIMIKOTU
1. Jacú	Totumta	1. Coroca	Tlutlu
2. Mutum	Hiyeka	2. Jantaia	Kotsina
3. Nambu	Tseklu	3. Japini	Chawachka
4. Cojubim	Kanalu	4. Andorinha	Chwiriji
5. Aracoã	Plejinako	5. Pavão	Solu
6. Nambu	Yoko	6. Pescador	Platsolu
7. Nambu	Makokawa	7. Bacural	Plo
8. Pato	Hopchi	8. Coruja	Yowuputu
9. Jacamim	Hixixi	9. Mãe da lua	Pamaji
10. Juriti	Kamowa	10. Cujão	Hnohno
11. Tucano	Chikane	11. Tesoureiro	Yawuputu
12. Arara	Pamlo	12. Cancão	Hopo
13. Papagaio	Hapro	13. Rasga mortalha	Kachri makowate
14. Curica	Twi	14. Patori	Koknopato
15. Periquito	Tsunruji	15. Mergulhão	Plaslu
16. Galo	Patlopa	16.	Tkomchi
17. Galinha	Patiapa suxo	17. Urubu	Maylu
18. Garça	Yawuro	18. Japó	Yopri
19. Socó boi	Yotskatahaje	19.	Kmoko
20. Jaburo	Ksajmejiru	20. Graúna	Pokotu
21. Pata	Hopchi suxo	21. Passarinho	Kochitsh
22. Maracanã	Tshiratalu	22. Anu	Moyi
		23. Pica-pau	Koka
		24. Tucano	Tshipatleru
		25. Bati-bico	Tatlu
		26. Saracura	Hohru
		27. Bem-te-vi	Sehweru
		28. Ticurã	Tshiklu
		29.	

Levantamento: Francisco Meme Matias Manchineri - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DOS ANIMAIS DE PENA
TERRA INDÍGENA ALTO PURUS - KAXINAWA**

COMESTÍVEL	Ë PIMISKI	NÃO COMESTÍVEL	Ë PISMAKI
1. Nambu preto	Së ikawá	1. Urubu	Shete
2. Mutum	Hasĩ	2. Cancão	
3. Cojubim	Kushu	3. Arapapa	Benu
4. Jacu	Kebu	4. Alinco	Abukü
5. Tucano	Shuke	5. Galhão tesoureiro	Basiku
6. Aracoã	Hana	6. Urubu real	Ixmi
7. Jacamim	Nea	7. Bacural	Txushpe
8. Gavião	Tete	8. Andorinha	Txunu
9. Nambu galinha	Kuma kuĩ	9. Ficão	Txixka
10. Corujão	Bapa	10. Sabiá	Kushika
11. Mãe da lua	Nava kanu	11. Pipira	Pirush
12. Caboré	Pupu	12. Rampeira	Kaxi
13. Socó boi	Haka	13. Picapau	Xinu bui
14. Saracura	Taku	14. Japini	Txana
15. Arara	Shawá	15. Rouxinol	Txutxu
16. Papagaio	Bawá	16. Anu	Kui kui ika
17. Periquito	Pitsu	17. Teteu	Rue rue ika
18. Maracanã	Txaya		
19. Curica	Txarash		
20. Pato brabo	Matash		
21. Mergulhão	Heneshuke		
22. Japó	Isku		
23. Graúna	Uka		
24. Juriti	Rei		
25. Pinhe	Piapia ika		
26. Jaburo	Bitxuã		
27. Pavão	Sere		
28. Nambu azul	Kumawá		
29. Nambu relógio	Kumarü		
30. Nambu sorolinda	Sëturé		
31. Saraco	Tsitururu		
32. Cigarra	Neshesh		
33. Jaburu	Bitxuwá		
34. Capote	Takara nawá		
35. Peru	Nunü betsa		
36. Ganço	Nunü evapa		
37. Uru	Bëku		
38. Galinha	Takarã		

Levantamento: Milton Salomão Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DOS ANIMAIS DE PENA
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - JAMINAWA**

COMESTÍVEL	Ë PIMISKI	NÃO COMESTÍVEL	Ë PISMAKI
1. Galinha	Takara	1. Urubu	Shete
2. Pato	Nõnõ	2. Cigano	Deshesh
3. Mutum	Ãsi	3. Graúna	
4. Jacú	Kewu	4. Pica-pau	Wüwĩ baskere
5. Aracoã	Araka	5. Arasari	
6. Jacamim	Dea	6. Japinim	Txada
7. Arara		7. Jaçanã	Txaki
8. Papagaio	Wawa	8. Cocate	Shãsha
9. Periquito	Txere	9. Coroca	
10. Juriti	Nõma	10. Bati bico	
11. Macucal	Wãkashuwa	11. Andorinha	Dai txuda
12. Nambu	Kuba	12. Pavão	
13. Nambu galinha	Kushparu	13. Pescador	
14. Pato do mata	Dii nõno	14. Mãe da lua	Dawa kada
15. Curica	Aya	15. Tesoureiro	Pisa
16. Gavião	Tete	16. Rasga mortalha	
17. Garça	Witxu		
18. Teteia	Tetesika		
19. Tucano	Shuke		
20. Jaburu			
21. Socó	Tura		
22. Caboré	Pupu		
23. Gavião real	Kukuweu		
24. Japó	Isku		
25. Maracanã	Txi widi		
26. Galinha da água			
27. Sabiá	Kusheika		
28. Anu	Sheraika		
29. Bacural	Txushpe		
30. Coruja	Wapa		
31. Corujão	Wapãwa		
32. Capote			
33. Paturi			
34. Mergulhão			
35. Bem-te-vi			
36. Nambu azul	Kuba kui		

Levantamento: Josué Barreto Shawãdawa Jaminawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
Maio/Junho 96

HISTÓRIA SOBRE A ANTA

Quando nós vamos caçar e achamos o rastro de anta, nós rastejamos por onde ele foi, até encontrar.

Geralmente nós matamos mais a anta na época do inverno. Essa época tem muita chuva e muita fruta.

Na época de verão, não tem muitas frutas e nem chove. Assim fica difícil de rastejar, porque a anta não deixa o rastro, ficando difícil de achar.

No verão, nós matamos os bichos da mata mais na espera.

Mas, se nós rastejamos a anta no verão, faz muito barulho quebrando os galhos secos e as folhas secas, ela fica escutando e corre.

Josué Barreto Shawãdawa Jaminawa

**LEVANTAMENTO DAS ANIMAIS DE PÊLO
TERRA INDÍGENA DO ALTO PURUS - KAXINAWA**

COMESTÍVEL	Ë PIMISKI	NÃO COMESTÍVEL	Ë PISMAKI
1. Anta	Awa	1. Mambira	Bi
2. Veado	Txashu	2. Tamanduá	Shae
3. Queixada	Yawa kuï	3. Onça pintada	Inu Keneya
4. Porquinho	Yawa hunu	4. Onça vermelha	Txashu inu
5. Paca concha	Anu	5. Gato maracajá	Bixi inu
6. Cutia	Mari	6. Lontra	Hene inu
7. Tatuzinho	Yaix pesheixta	7. Catita	Ixã
8. Paca de rabo	Piti camã	8. Coelho	Utsa
9. Tatu rabo de couro	Pãku	9. Mucura	Mashu
10. Cutiara	Tsanas	10. Rato	Maka
11. Tatu rabo chato	Baka yaish	11. Preguiça	Naï
12. Capivara	Amê	12. Ratinho	Shuya
13. Macaco preto	Isu	13. Gato preto	Mexu inu
14. Capelão	Ru	14. Tatu canastra	Panu
15. Macaco prego	Xinu kuï	15. Irara	Bimi pia inu
16. Macaco de cheiro	Basa	16. Cuandu	Isa
17. Macaco da noite	Ni rü	17. Ratão	Ubï
18. Macaco paroacu	Rukãwã	18. Macaco boli-boli	Busa
19. Quatipuru vermelho	Huxï kapa	19. Cachorrinho do mato	Ui ui ika inu
20. Quatipuru roxo	Kuru kapa	20. Guaxinim	Mari inu
21. Macaco soim	Xipi	21. Gato de quatipuru	Capa inu
22. Macaco zogue zogue	Ruka		
23. Soim preto	Isu xipi		
24. Macaco cairara	Abu xinu		
25. Quati	Xixi		
26. Tatu xina	Kana yaix		
27. Macaco barrigudo	Isu kudu		
28. Macaco soim branco	Shapuxipi		

Levantamento: França Pinheiro Tuï Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC
 Maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DAS ANIMAIS DE PÊLO
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - MANCHINERI**

COMESTÍVEL	NIKALURI	NÃO COMESTÍVEL	MINIKOTU
1. Anta	Jema	1. Onça	Mhenoklu
2. Veado	Kchoteru	2. Mucura	Hochiyolu
3. Paca	Kayatu	3. Janau	Yetshi tshkotne
4. Cotia	Pejri	4. Gato Maracajá	Yonalu
5. Macaco capelão	Kina	5. Preguiça	Yawo
6. Quatipuru	Yopixri	6. Mambira	khiri
7. Queixada	Hiyalu	7. Rato	Kotshi
8. Porquinho	Mrixu	8. Coelho	Walo
9. Cutiara	Ksapejre	9. Paca de rabo	Chohi
10. Capivara	Hipetu	10. Quatipuru roxo	Kapopna
11. Macaco da noite	hyamru	11. Raposa	Kaweretshi
12. Tatu	kchiwuna	12. Gogo de sola	Yetshi
13. Tatu rabo de couro	Jixaplu	13. Tamanduá	Kmutsura
14. Quati	Kapchi	14. Tamanduá	Paho sewatlu
15. Macaco de cheiro	Puseri	15. Guarate	Kapchitna
16. Macaco prego	Tshkotu	16. Cachorro da mata	Kawotu
17. Macaco cairara	Kletu	17. Guaxinim	Hipa
18. Macaco preto	Mtshira	18. Rato de couro	Tretre
19. Macaco zogue	Kwaha	19. Cuandu	Kmutsuru
20. Macaco soim	Puseri seroptshjiru	20. Ariranha	Tkatshonale
21. Macaco	Puseri klatachaptolu	21. Lontra	Yotlotlu
		22. Tamanduá bandeira	Suwa

Levantamento: Damião Brasil Manchineri -Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC- maio/junho
96

**LEVANTAMENTO DAS ANIMAIS DE PÊLO
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - JAMINAWA**

COMESTÍVEL		NÃO COMESTÍVEL	
1. Anta	Awa	1. Gato maracajá	
2. Veado	Txashu	2. Onça pintada	Xarawu idu
3. Queixada	Wakana	3. Onça preta	Wisu idu
4. Porquinho	Udu	4. Onça pintada	Txashu idu
5. Capivara	Âme	5. Mucura	Bashu
6. Paca	Adu	6. Ariranha grande	Wara
7. Cutia	Tsina	7. Janaú	"
8. Cutiara	Tsadas	8. Lontra	Wüsi
9. Paca de rabo	Pachta chetaya	9. Cachorrinho da mata	
10. Rato	Baka	10. Raposa	
11. Rato coró	Pakatara		
12. Irara	Wura		
13. Quati	Xixi		
14. Quatipuru	Kapa		
15. Quatipuru roxo	Wëshutu		
16. Macaco preto	Makisapa -iso		
17. Capelão	Ru		
18. Paruacu	Rükāwā		
19. Macaco prego	Xidu		
20. Macaco da noite	Riru		
21. Macaco de cheiro	Wasa pātsūwā		
22. Macaco zogue	rukaūxi		
23. Macaco soim	Wasa		
24. Macaco bigodeiro	Wasa hitxispi		
25. Tamanduá	Chae		
26. Preguiça	Txitunāi		
27. Mambira	Nāi		
28. Macaco cairara	Xidu ucho		
29. Coelho	Utsa		
30. Cuandu	Isa		
31. Tatu	Kaxta		
32. Tatu canastra	Pāku		
33. Tatu rabo de couro	Kaxtawā		
34. Tatu verdadeiro	Chuku chewu idaya		

Levantamento: Josué Barreto Shawādawa Jaminawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho 96

NO TEMPO DAS FRUTAS

A cutia planta côco de uricuri, ela cava o buraco e planta.

No tempo das frutas, os animais de todas as qualidades ficam alegres.

No tempo das frutas, os animais ficam gordos.

A anta mais que os outros, ela conhece todas as qualidades de frutas, porque ela viaja muito, muito longe na noite.

Até os animais fazem festa nos tempos das frutas.

Aconteceu com uma menina chamada Bonita, que era jabotinha. Ela tinha dois namorados, um era Constantino e o outro Jaboti.

Eles namoravam só com ela.

A moça tinha encontrado com os dois e convidou os rapazes para a festa da fruta.

O dois rapazes não se conheciam e foram para a festa.

A moça pensou: agora sim, o que faço com esses dois?

Acontece que o Jaboti sabia que o Constantino estava namorando com a Bonita.

O Jaboti falou assim: eu vou brigar com ele . Meteu porrada pra cima do Constantino, deu nele até ele saber .

Constantino disse assim:

- Não tem nada de ele me bater. Um dia, o macaco também é homem pra dar no jaboti.

Até hoje não se encontraram mais.

Paulo Ermidio Manchineri

VAI SEMEANDO POR ONDE VAI FAZENDO COCÔ

Os macacos de vários tipos comem pitomba, pama, sapota...

O macaco enche a barriga e vai saindo do pé da árvore de fruta e vai caminhando em cima da mata, andando para bem distante.

Quando passa um tempo, o macaco começa a fazer cocô. E assim, vai semeando por onde vai fazendo cocô.

É o macaco que semeia as frutas na mata.

Eu, geralmente, acho quem planta as frutas da mata são os animais que vivem na floresta.

Quando a fruta está madura, cai no chão e são os animais que comem ou engolem os caroços. Alguns levam a fruta mais longe sovinando de outros animais. Por lá eles comem, levam mais fruta e deixam as sementes no chão.

Realmente, quem leva mais frutas são os macacos.

Os macacos preto, cairara, prego e mais outros, levam as sementes para outros lugares.

Muitos dos animais da mata levam as frutas e deixam as sementes mais longe.

O porquinho, a paca e a cutia levam o côco de uricuri, de murmuru e de outros tipos.

Essas sementes que ficam jogadas na mata quando começa a chover, vão sendo enterradas nas folhas secas e elas depois começam a germinar.

É por isso que as frutas da mata são plantadas pelos animais.

Josué Shawadawa Jaminawa

**LEVANTAMENTO DAS FRUTAS COMESTÍVEIS
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - JAMINAWA**

1. Gagaça	Yae	17. Açaí	
2. Pama	Paba	18. Maracujá	
3. Inharé	Wachawa	19. Cacau	Txashurechuwi
4. Cajarana	Itxupa	20. Cacau preto	Wāwakuruwi
5. Cajá	Cheshu	21. Ingá corrente	Pixi shena
6. Genipapinho	Wiyüch	22. Ingá listrada	Uxtiti shena
7. Genipapo	Dade	23. Ingá da beira do rio	Buka shena
8. Pupunha	Deda	24. Ingá de capelão	Ru shena
9. Caucho	Wi wibi	25.	Åsi pe shena
10. Pupunha grande	Nēnawa	26.	Kerapi shena
11. Patoá	İsa	27. Mamãozinho	Wēpuwi
12. Jatobá	Tāmaka	28. Jaracatiá	
13. Côco de uricuri	Chēwu	29.	Keuwi
14. Côco de jarina	Epewei	30. Biribá	
15. Côco de murmuru	Pitxuwi	31. Gogó de capelão	
16. Bacuri	Xikixi		

Levantamento: Josué Barreto Shawādawa Jaminawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DAS FRUTAS COMESTÍVEIS
TERRA INDÍGENA DO ALTO RIO PURUS - KAXINAWA**

1. Patoá	Isã mawã	44.	Bata
2. Açai	Peri isã	45.Castanha	Kumã heshe
3. Bacaba ⁴	Isã pei naush	46.Jatobá	Hi kumã bimi
4. Jarina	Hepe teshu	47.Jaci	Xiru kuti
5. Côco vermelho	Taxi kuti	48.Jaci	Metu kuti
6. Uricuri	Shebũ	49.Ingá	Madi birükushena
7. Cocão	Kütãwã	50.Bacuri	Xekex kayabi
8. Bacuri	Matsi pau xekex	51.Pupunha	Bani bimi
9. Massaranduba	Bëpũ shukuya	52.Ingá	Keshni shenã
10.	Hasĩ txita bëpũ	53.Cajarana	Sheshũ mãwã
11.Coquinho	Kũta mixtĩ	54.Pitiar	Yawa hubu
12.Cacau	Txashüresha	55.Algodoeiro	Nai shapu
13.Cacau de jabute	Nesã paubi	56.Mamãozinho	Inawã barã
14.Ingá de rabo	Ruhinã shenã	57.	Tũku rau bimi
15.Murici	Kuma tae yapa	58.Jacaratia	Baki
16.Manixi	Shana	59.Sapotinha	Tui bimi
17.Caculir	Nubi	60.Imbaúba	Shãkũ bimi
18.Cajarana	Humush	61.Guariúba	Piu patxi
19.Pitomba	Pesa	62.Guariúba	Piu huxi
20.Sapota	Ixtibi	63.	Yaixi piti
21.Bacuri	Matxa xekex	64.Buriti	
22.	Xaxa bëpũ	65.	Tũku rau bimi
23.Biorana	Yae		
24.Pama	Kuru pama		
25.Pama	Pama kayabi		
26.Pupunha	Nena		
27.Marajã	Xini		
28.Ginipapinho	Biüş		
29.Ingá de metro	Xipi puku shenã		
30.Ingá língua de porco	Yawa hana shenã		
31.Uricuri	Shebũ mãwã		
32.Uricuri	Mashe shebũ		
33.Uricuri	Atsa shebũ		
34.Genipapo	Nane		
35.Cajã	Sheshũ		
36.Araja	Manã yukã		
37.Azeitona	Kunubi		
38.Murmuru	Pani		
39.Maracujã	Burũta		
40.Suspiro	Nawa meta		
41.Peito	Isũ betũ iti		
42.	Itxiush		
43.	Maspã		

Levantamento: França Tuĩ Pinheiro Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DAS FRUTAS COMESTÍVEIS
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - JAMINAWA**

1. Açai		18. Gogó de capelão	
2. Jarina	Epewei	19. Ingá corrente	Pixi shena
3. Murmuru	Pitxuwí	20. Ingá listrada	Uxtiti shena
4. Patoá	İsa	21. Ingá da beira do rio	Buka shena
5. Pupunha	Deda	22. Ingá de capelão	Ru shena
6. Pupunha grande	Nënawa	23.	Åsi pe shena
7. Uricuri	Chëwu	24.	Kerapi shena
8. Bacuri	Xikixi	25. Inharé	Wachawa
9. Biribá		26. Jaracatiá	
10. Cacau	Txashurechuwi	27. Jatobá	Tãmaka
11. Cacau preto	Wãwakuruwi	28. Mamãozinho	Wëpuwi
12. Gagaça	Yae	29. Maracujá	
13. Cajá	Cheshu	30. Pama	Paba
14. Cajarana	Itxupa	31.	Keuwi
15. Caucho	Wi wibi		
16. Genipapinho	Wiyüch		
17. Genipapo	Dade		

Levantamento: Josué Barreto Shawãdawa Jaminawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho 96

O TUCANO VAI SEMEANDO TODOS OS CANTOS DA FLORESTA.

O tucano engole o patuá, açai, bacaba, paxiúba. Quando ele enche o papo, sai voando pra longe.

Senta em cima de um de um galho, canta, pula e depois solta pelo bico as sementes limpas dessas frutas. Assim ele vai semeando todos os cantos da floresta.

Oswaldo Sereno Tuĩ Kaxinawa

O MACACO PRETO COME SAPOTA

Quem planta as frutas da mata é o macaco prego. Ele tira a fruta come, caga e nasce por todos os cantos a fruta que ele comeu.

Agora, nambu come a fruta de pama. Fica andando pra aqui e pra acolá, cagando o caroço da fruta e depois, vai nascendo a fruta .

A arara come jaci. Ela arranca a fruta e voa do galho de pau e solta o caroço que cai no chão e depois vai nascendo a fruta.

A cutia come o urucuri. Pega um por um e fica comendo, e vai espalhando por todos os cantos os caroços que depois vão nascendo os pés de frutas.

O macaco preto come sapota. Vai andando nos paus, vai cagando e vai espalhando os caroços de sapota e aí, vai aumentando as frutas da floresta.

O jaboti come jaracatia que fica debaixo dos paus.

Ele come e vai pra todos os cantos e vai cagando e vai nascendo mais jaracatiá.

O zogue come ingá. Vai andando, subindo nos cipós, fica cagando o caroço de ingá e vai nascendo pra aumentar a floresta de ingá.

Edimar Domingos Kaxinawa

A ANTA VAI AUMENTANDO O SEU SÍTIO

O cajá foi a anta quem plantou, porque a anta engole as sementes de cajá e por onde ela caga, fica a semente lá.

Então a semente vai germinando e depois ele vai comer a fruta de novo.

Assim a anta vai aumentando o seu sítio e não passa fome.

O jaboti ajuda a anta pra comer a fruta de cajá.

Quando o jaboti fica bêbado de tanto comer cajá, ele fica brincando com os parentes deles.

E quando ele fica bêbado, nós encontramos ele na mata.

Francisco Matias Nene Manchinari

A CUTIA CARREGA O CÔCO E SAI ESPALHANDO CAROÇO POR TODA MATA

Os animais são quem plantam as frutas na floresta.

A cutia acha uma palheira de côco de uricuri e carrega o côco sovinando dos outro animais.

Ela carrega o côco e vai comer longe. Aonde ela come, deixa o caroço do côco.

A cutia sai espalhando o caroço por toda mata e assim por diante vai nascendo o pé de fruta.

É por isso, que aqui e acolá a gente vai vendo as palheiras nascendo na mata.

O quatipuru também carrega côco de jaci.

Quando a pama produz muita fruta e amadurece, vão caindo as frutas e o nambu-galinha, o nambu preto e o uru começam a comer.

Quando eles saem para outro lugares, vão cagando e onde eles cagam vai nascendo pé de pama.

José Francisco Kaxinawa

**LEVANTAMENTO DAS FRUTAS COMESTÍVEIS
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - MANCHINERI**

1. Açaí	Speri	17.Cajá	Ylopo
2. Jarina	Kyawsaji	18.Caucho	Kolha
3. Marajá	Matshkiru stuha	19.Genipapão	Hso
4. Murmuru	Konastuha	20.Goiaba	Yahyo
5. Patoa	Chitshi tshi	21.Ingá de capelão	Kina krapre
6. Pupunha	Konreji	22.Ingá de rio	Wenu krapre
7. Uricuri	Ksamipa	23.Ingá	krapru
8. Abiu	Waylo	24.Inga corrente	Chwalupu
9. Bacuri	Hwnuji	25.Ingá de periquito	Tsinruji kyapre
10.Bacurizinho	Kina hejhanaji	26.Ingá de anta	Jema krapre
11.Biorana	Yahlu	27.Inharé	Manxi
12.Biribá	Knoya stejixi	28.Jaracatiá	Patwa
13.Cacau	Kanka	29.Jutai	Haphoplo
14.Cacau preto	Hapi	30.Maçã de cutia	Pejri poyo
15.Cacau de cobra	Himnu hapne	31.Massaranduba	Katsajiro
16.Cagaça	Kapalu	32.Pama	Pama

Levantamento: Damião Brasil Manchineri - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho96

**LEVANTAMENTO DAS FRUTAS COMESTÍVEIS
TERRA INDÍGENA DO ALTO RIO PURUS - KAXINAWÁ**

1. Açai	Peri isã	35.Genipapinho	Biüşh
2. Bacaba	Isã pei naush	36.Guariúba	Piu patxi
3. Buriti		37.Guariúba	Piu huxĩ
4. Coco vermelho	Taxi kuti	38.Ingá de rabo	Ruhinã shenã
5. Coquinho	Küta mixtĩ	39.Ingá	Keshni shenã
6. Cocão	Kütãwã	40.Ingá	Madi birükushena
7. Jarina	Hepe teshu	41.Ingá língua de porco	Yawa hana shenã
8. Jaci	Xiru kuti	42.Ingá de metro	Xipi puku shenã
9. Jaci	Metu kuti	43.Imbaúba	Shãkü bimi
10.Marajá	Xini	44.Jacaratia	Baki
11.Murici	Kuma tae yapa	45.Jatobá	Hi kumã bimi
12.Murmuru	Pani	46.Mamãozinho	Inawã barã
13.Patoá	Isã mawã	47.Manixi	Shana
14.Pupunha	Bani bimi	48.Maracujá	Burüta
15.Pupunha	Nena	49.Massaranduba	Bëpü shukuya
16.Uricuri	Shebü	50.Pama	Kuru pama
17.Uricuri	Shebü mãwã	51.Pama	Pama kayabi
18.Uricuri	Mashe shebü	52.Pitiar	Yawa hubu
19.Uricuri	Atsa shebü	53.Pitomba	Pesa
20.Araça	Manã yukã	54.Peito	Isü betü iti
21.Algodoeiro	Nai shapu	55.Sapota	Ixtxibĩ
22.Azeitona	Kunubĩ	56.Sapotinha	Tui bimi
23.Bacuri	Matsi pau xekex	57.	Itxiush
24.Bacuri	Xekex kayabi	58.	Maspã
25.Bacuri	Matxa xekex	59.	Bata
26.Biorana	Yae	60.	Yaixĩ piti
27.Caculir	Nubĩ	61.	Xaxa bëpü
28.Cajá	Sheshü	62.	Tüku rau bimi
29.Cajarana	Humush	63.	Hasĩ txita bëpü
30.Cajarana	Sheshü mãwã	64.	Tüku rau bimi
31.Castanha	Kumã heshe		
32.Cacau	Txashüresha		
33.Cacau de jabuti	Nesã paubĩ		
34.Genipapo	Nane		

Levantamento: França Tuĩ Pinheiro Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC
maio/junho 96CPI/AC-maio/junho 96

AS FRUTAS DAS FLORESTAS SÃO PLANTADAS PELOS ANIMAIS

As frutas da floresta são plantadas pelos animais que andam em cima das árvores, que são os macacos preto, capelão, cairara, prego, da noite, de cheiro, ...

Quando a fruta está madura, os macacos começam a comer a carne da fruta e soltam os caroços de lá de cima.

Quando os caroços caem embaixo, os animais que vivem embaixo da mata como o nambu galinha, nambu azul, nambu preto, engolem os caroços das frutas, enchem bem o papo e saem caminhando pra bem longe.

Quando estão com dez minutos de caminhada, os nambus começam a cagar os caroços das frutas.

Como eles não tem resistência na moela para moer o caroço, ele sai inteiro. E assim eles vão cagando os caroços e depois vão germinando os pés das frutas.

Valquimar Kistĩ Kaxinawa

O GUARIBA VAI CAGANDO E AO MESMO TEMPO VAI PLANTANDO A SUA ALIMENTAÇÃO.

O fruto de jaracatia dá no mês de março e vai amadurecendo no mês de abril. Quando amadurece, as árvores ficam todinhas vermelhas.

Quando os guaribas veem a jaracatia madura, vão comer e ficam bastante satisfeitos.

Enchem os buchos e vão para outros lugares comer outras frutas, pulando de galho em galho de pau.

Quando eles andam alguns minutos, ficam com vontade de cagar.

Eles param nos galhos, sentam nos paus e cagam. Cada um caga muitos caroços de jaracatia.

Os caroços ficam no chão, a chuva vai molhando e vai germinando e já vai ficando a plantação do guariba.

O guariba vai cagando e ao mesmo tempo vai plantando a sua alimentação.

José Sales Bane Kaxinawa

ELES VÃO SOLTANDO OS CAROÇOS POR TODOS OS CANTOS

Algumas embiaras, fazem algumas plantações na mata de algumas frutas.

As plantações são plantadas pelo jacú, tucano ou araçari. Eles engolem os caroços das frutas e saem soltando depois de algum tempo o que comeram.

Eles soltam pelo bico o caroço limpo na mata afora.

Eles vão soltando os caroços por todos os cantos, assim nascem as fruteiras que vão produzir alimentos de novo para os animais.

Por isso que tem na mata bacabeira, patoá, açai, paxiubinha, paxiubão, pupunha...

Fernando Isaka Kaxinawa

O JACARÉ NO MUNDO

Vou contar como vive o jacaré no mundo.

Ele mora no tronco do pau grande.

Ele sai de noite do tronco, vai andando e sentindo o cheiro de algum bicho. Ele fica parado sentindo aquele piché. No que ele sente, vai subindo devagarzinho e vendo se tem algum bicho.

Ele fica na beira do igarapé para ver se vem algum rato. Ele fica parado como um pau.

Se o rato descer para beber água, o jacaré come o ratinho.

Depois o jacaré já volta para o buraco dele e fica dormindo com a barriga cheia.

Edimar Domingos Kaxinawa

**LEVANTAMENTO DOS BICHOS QUE VIVEM NA ÁGUA DO RIO
TERRA INDÍGENA MAMOADATE - JAMINAWA**

PEIXE DE ESCAMA		BICHO DE COURO	
1. Curimatã	Kapiriba	1. Jundiá	Wāwī
2. Piaba	Yapa	2. Surubim	Txara wāwī
3. Piau	Wātu	3. Peixe quati	Xixi wāwī
4. Piranha	Bake	4. Peixe sabão	Apushika
5. Traíra	Bechku	5. Bacú	Taya
6. Cará	Mãi	6. Cunhu-cunhu	Tsutxu
7. Manoel besta	Shawü	7. Barba chato	
8. Peixe cachorro	Wüshupa	8. Dourado	
9. Sabarú	Ushuwewu	9. Caparari	Idu wāwī
10. Peito de cão	Batxatxai	10. Urubu da água	Kawi
11. Peito de lancha	Suxparu	11. Braço de moça	Puixi
12. Branquinha		12. Mandim sabão	Kuriyu tūximāwā
13. Ji-tubarana	Ibitxawa	13. Mandim	Kuriyu
14. Sarapó	Katesebede	14. Mapará	
15. Pescada		15. Mandim mole	Kurapei
16. Pacu		16. Mandim cabeça dura	Bapu keresh
17. Jijú	Nüxawā	17. Reco	Mütúwake
18. Sardinha		18.	Baku
19. Casca grossa		19.	Ixix
20. Sarapó preto	Xiba	20.	İwiwu
21. Tambaqui		21. Cangati	
		22.	Weru yüku
		23. Bico de pato	Retxa txai
		24. Peixe lixo	Rechkatxai
		25. Barba de arame	Reboch txai
		26. Arraia	Iwi
		27. Soia	İwi shadu
		28. Poraqué	Küniwā
		29. Jacaré	Kape
		30. Muela	
BICHO DE CASCO DURO			
1. Bodão	İpüwā		
2. Bodó cavalo	Ikimāwa		
3. Bodó	Ipo		
4. Cascudo	Txitxiripi		
5. Barriga de moça			
6. Bodó salão			
7. Barriga de couro	Ĕshkuwā		
8. Bodó da praia			
9. Caximbo	Eshku		
10. Fura buceta			
11. Bodó espinhento	Xini ipo		
12. Bodó amarelo	İya ipo		
13. Tracajá	Deshu		
14. Tartaruga	Kimi		
15. Tartaruga preta	Desa		
16. Camarão	Mapi		
17. Aruá	Dutxu		
18. Carangueijo	Shatxu		
19. Siri	Chaka		
20. Tambuatá	Wachu		
21. Bodó de pau	İxki		
22. Tambuatá cascudinho	Pushku		

Levantamento: Josué Barreto Shawādawa- Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho96

**LEVANTAMENTO DOS BICHOS QUE VIVEM NA ÁGUA DO RIO
TERRA INDÍGENA DO RIO JORDÃO - KAXINAWA**

PEIXE DE ESCAMA	BAKA XAKAYA	BICHO DE COURO	BAKA BITXIYA
1. Piaba	Kapiuma	1. Barriga de couro	Ĕsukuwa
2. Piau	Batu	2. Piamana	Musha
3. Piranha	Makë	3. Jau	Bakawã kakatashuya
4. Traíra	Meshuku	4. Dourado	Hushu bakawã
5. Cará	Mai	5. Pirapitinga	Kana bākãwa
6. Manoel besta	Shau	6. Jundiá	Puke bai
7. Peixe cachorro	Kama	7. Bagre	Buke bai
8. Sabarú	Buë	8. Jundiá manteiga	Ibũ bai
9. Peito de lancha	Shepatëtu	9. Camisa de meia	Bitxa bai
10. Branquinha	Shawawa	10. Barba chato	Kashu
11. Ji-tubarana	Xima	11. Pintado	Tutũ
12. Sarapó	Maxishau	12. Caparari	Sese bai
13. Pescada	Makëwa	13. Cangate	Makuwã
14. Pacu	Nuxa	14. Jacaré do rio	Kape
15. Jeju		15. Mandim duro	Tunũ
16. Sardinha		16. Bico de pato	Kushũ
17. Casca grossa	Hasi xima	17. Mandizinho	Ixix
18. Sarapó preto	Baka ibu	18. Mandim mole	Ibũ
19. Peixe agulha	Sani shëtayã	19. Puraque	Kuni
20.	Sani	20. Milian	Maku
21. Piabinha	Matapiri	21. Piramutaba	Puixi
22. Piaba chata	Sanibawa	22. Braço de moça	Tutu keshni shepa benebu
23. Matiringa	Yapawa	23. Moela	Baka txitaya
24. Pirapitinga	Shetawa	24. Jacaré preto	Kapetãwa
25. Madalena	Iskutsutsa	25. Mapará	Baka kusapa
26.	Kuni kënëna	26. Mandim peruano	Musha kuxi
27. Sarapó de igarapé		27. Culho	Pusku
		28. Bacu	Bũku
		29.	Kuni kënë
		30.	Nerũ
BICHO CASCUDO			
1. Barriga de couro	Ĕsukuwa		
2. Tracajá	Nëshu		
3. Tartaruga	Kënë		
4. Tartaruga de igapó	Nesa		
5. Bodó de pedra	Karu benai		
6. Bodó moleru	Tuxi ipu		
7. Bodó preto	Ipu		
8. Bodó jirinqeira	Ipu		
9. Caximbo	Maxë		
10. Caximbo preto	Kaniti		
11. Fura buceta	Tautia		
12. Camarão	Mapi		
13. Arua	Nutxu		
14. Carangueijo	Shatxu		
15. Siri	Shaka		
16. Tambuata	Bushu		
17. Mão na cabeça	Ixkimawa		
18. Mão na cabeça do igarapé	Ixki		
19. Pianana	Musha		
20. Bode espiento	Shushu ipu		

21.Bodó amarelo
22.Bodó salão

Tuxi ipu
Musekêde

Levantamento: Francisco Ibã Melo Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC
maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DOS BICHOS QUE VIVEM NA ÁGUA DO RIO
TERRA INDIGENA MAMOADATE - MANCHINERI**

PEIXE DE ESCAMA	CHIMA KATATAJIRO	BICHO DE COURO	PAHIXANU KAMTALU
1. Curimatã	Kapiripa	1. Jundiá	Wakawa
2. Piababa	Kopaji	2. Jundiá sabão	Kackopichi chima
3. Sabara	Ksamire	3. Sirigado	Kokchitshi
4. Jeju	Pone	4. Mandim	Kolyo
5. Traíra	Ksakjeri	5. Jacaré	Kchijojru
6. Branquinha	Kalyapalo	6. Arraia	Hpuyo
7. Mariquinho	Kaplalo	7. Bacu	Taya
8. Proa de lancha	Mach tajiro	8. Cunhu cunhu	Kaplalo
9. Peixe cachorro	Kawe	9. Pirra nambu	Homa
10. Tambaqui	Hamjiru	10. Parraba chato	Heprahaju
11. Piranha caju	Homa	11. Muela	
12. Piranha preta	Homa ksojiro	12. Soia	Soio
13. Cará	Tsuwu	13. Surubim	Kayonalo
14. Pacu		14. Peixe lenha	Tsaranwa
15. Ji-tabarana	Serokotalo	15. Caparari	Hajixi
16. Manoel besta	Kieplo	16. Dourado	Klata chikopalo
17. Pescada	Kajinakojiro	17. Mantobe	
18. Salma		18. Sarapó	Khopimtalú
		19. João mole	Mapara
		20. Mapará	
BICHO DE CASCO DURO	PAHIXANU POKTE TALU		
1. Cascudo	Hatshijire		
2. Cascudinho	Hatshijiri o heme		
3. Cascudo preto	Khiwuro		
4. Tracajá	Supru		
5. Carangueijo	Yotlo		
6. Camarão	Hekitshi		

Levantamento: Paulo Emídio Manchineri - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC-
maio/junho96

**LEVANTAMENTO DA COMIDA KAXINAWA
TERRA INDÍGENA DO RIO JORDÃO**

1. Caiçuma de milho	Sheki mabesh
2. Caiçuma de amendoim	Tama mabesh
3. Mingau de banana	Mani mutsa
4. Macaxeira cozida com palha	Atsa hua meaikawa
5. Macaxeira assada	Atsa shui
6. Banana assada	Mani shui
7. Peixe cozido	Baka hua
8. Peixe moquiado	Baka shui
9. Peixe assado	Baka nane
10. Peixe enrolado na folha de sororoca	Baka kawa
11. Carne cozida	Nami hua
12. Carne moquiada	Nami nane
13. Carne assada e carne torrada	Nami shui nami tsui
14. Inhame cozido	Pua hua
15. Iame assado	Pua shui
16. Taioba cozida	Yubi hua
17. Mudubim cozido	Tama hua
18. Mudubim torrado	Tama tsui
19. Pamonha de amendoim	Tama metu
20. Pamonha de milho	Sheki misi
21. Sopa de tatu	Yaix bati
22. Mamão	Barã sheati
23. Abacate com farinha	Tumi pui apatu na
24. Pimenta malagueta	Dutxi tuxanta pimiski
25. Batata doce	Yuxu
26. Melancia	Maxi barã sheamiski
27. Suco de bacaba	Peri isã mutsa
28. Tapioca	Kuma misi
29. Piaba torrada	Sani tsui
30. Suco de patóa	Isã mutsa
31. Mel de cana	Tawa bata hene

Levantamento: José Sales Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC- maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DA COMIDA MANCHINERI
TERRA INDÍGENA MAMOADATE**

1. Caiçuma de batata machucada	Tepali jipalu yajpajikohu
2. Caiçuma de milho e amendoim	Chijha kakwalu yapjetluru
3. Mingau de banana e macaxeira machucada	Sapnaha histsiha yapjetluru
4. Mingau de banana cru	Hepuroha
5. Mingau de banana e amendoim	Saponaha hijrunu kakwalu
6. Mingau de arroz e garapa de cana	Haho-sha potshwksurha yna
7. Peixe assado na folha de sororoca	Chima hajruro sapna-sureya
8. Carne assado com couro pelado	Nikalu powra-mtalu jimikolu
9. Macaco assado no jirau	Tshkotu jimluru hahajekwaya
10. Macaco capelão cozinhado	Kina hiwlalu
11. Peixe cozinhado na cana de taboca	Chima hiwlalo hwataksuya
12. Pamonha de milho ralado	Jeplu chiji kanhoxikalu
13. Caiçuma braba de macaxeira	Jimeka tepalexikolu katsholu
14. Maçamora de banana com peixe	Chima hijpatexikolu sapnayma

Levantamento: Paulo Herminio Manchineri - Curso de Agente Agrofloresta -CPI/AC-
Maio/Junho 96

**LEVANTAMENTO DA COMIDA JAMINAWA
TERRA INDÍGENA MAMOADATE**

1. Caiçuma doce de macaxeira	Piti atsa
2. Canjica de milho	Sheki wëpu
3. Pamonha de milho	Bisi sheki
4. Chicha de milho	Sheki mama
5. Mingau de banana - abóbora - mamão - patoá - pupunha	Butsa mãnia - wara - shupa -isa - deda
6. Sopa de banana com macaxeira e milho	Wëte mãnia - atsa - sheki
7. Banana macaxeira mudubim machucada no pilão	Bisco mãnia - atsa - taba
8. Pamonha de milho assado na folha de sororoca e macaxeira	Rashe - sheki - atsa
9. Macaxeira - banana - milho - inhame - batata doce - taioba	Atsa shuwiya - mãni - sheki - pua - kari - yüwi
10. Caiçuma brava - macaxeira - garapa - batata doce - milho	Piti katsa - atsa - kari - garapa - sheki
11. Cogumelo assado com folha de sororoca	Txura kawa
12. Macaxeira cozida - mamão - banana - milho - inhame	Atsa pitxanãmëa - shopa - mãnia - sheki - pua
13. Batata doce - taioba	Kari - yüwi
14. Fubá de milho - fubá de mudubim	Sheki ruru - taba ruru
15. Peixe assado	Yuba shuwiya
16. Peixe cozido	Yuba pitxanãmëa
17. Peixe assado com folha de sororoca	Yuba kawa
18. Ovo cozido e assado na folha de sororoca	Tu pitxanãmëa ita kawa
19. Carne assada	Dabi shuwiya
20. Carne cozida	Dabi pitxanãmëa
21. Carne assada com folha de sororoca	Dabi kawa
22. Carne moqueada	Dabi - dade
23. Farinha de arroz	Waria ita wasi wibi
24. Mel da garapa	“
25. Mel de abelha	Badu

Levantamento: Josué Barreto Shawãdawa Jaminawa - Curso de Agente Agroflorestal-CPI/AC-
maio/junho 96

LEVANTAMENTO DE MEL DE ABELHA KAXINAWA TERRA INDÍGENA DO CAUCHO

1. Italiana	Sãmo
2. Cinzento	Buna
3. Jandaira	Sãmo taxipa
4. Arapuá listrada	Bakü
5. Xi	Shara bata
6. Cú de vaca	Txashkü
7. Arapuá	Bakü

Levantamento: Valquimar da Silva Batista Kistĩ Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal - CPI/AC- maio/junho 96

LEVANTAMENTO DE MEL DE ABELHA MANCHINERI TERRA INDÍGENA MAMOADATE

1. Uruçu boi	Ksajjiro
2. Italiana	Hintalhano
3. Jandaira	Serojiro
4. Cinzento	Popnijiro
5. Cinzento graúdo	Popnijiro tshrolo
6. Abelha vermelha	Mhi serolo
7. Jati	Kamotolo
8. Arapuá	Yowini
9. Mosquito	Kinasmeji

Levantamento: Francisco Nene Matias Manchineri - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC- maio/junho 96

LEVANTAMENTO DE MEL DE ABELHA JAMINAWA TERRA INDÍGENA MAMOADATE

1. Italiana	Sãmo
2. Cinzenta	Wuda
3. Jandaira	Sãmo tũxi
4. Arapuá listrada	Badu
5.	Püsewu
6. Mosquinha	Küyu txiuruch
7. Cú de vaca	Txata achwa
8. Arapuá	Wãku

Levantamento: Josué Barreto Shawãdawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC- maio/junho96

QUEM TEM CASA TEM TUDO

A casa é uma das coisas mais preferidas, porque na casa você mora com a sua família.

Tudo que você arruma, você leva para a casa.

Na casa é onde você vive a vida inteira.

Quem tem casa tem tudo,

tem comida,

tem dormida.

Na casa está a mãe, o pai, a mulher e os filhos.

A casa serve para educar os filhos.

Na casa a gente pode guardar as sementes de algumas plantas como: arroz, milho, feijão, mudubim...

Na casa se guarda os alimentos como:

banana madura, macaxeira, farinha, banana verde para comer cozida, peixe, carne, verdura ...

A casa é uma das coisas principais em nossa vida,

porque a gente não pega chuva nem sol e mora dentro com a família.

A mulher arruma as coisas da casa, varre, passa pano, varre o terreiro, porque não pode ficar sujo.

Na casa, a gente dependura as panelas,

faz jirau para guardar os pratos,

faz quarto para empatar o vento e a chuva.

Por isso que nas nossas casas usamos a parede de paxiúba, paxiubinha ou sapota.

Se a gente não faz a parede na casa, quando venta, derruba o que tem na casa. Depois a gente tem que ajuntar para colocar o que o vento jogou fora.

Valquimar Kistĩ Kaxinawa

NA CASA TEM LUGAR DE CHEGADA

A casa serve para muitas coisas.
A casa serve para morar e guardar as coisas.
Na casa a gente quebra o jejum, almoçamos, jantamos e dormimos.
Na casa a gente faz os planos de trabalho.
Na casa tem muita coisas para guardar .
Na casa tem lugar de água, lugar de tirar o couro da caça.
Na casa tem sala, cozinha, quarto de dormir.
Na casa tem lugar de botar a lenha e tem fogão de lenha.
Na casa tem lugar de chegada que é mais do lado da sala.
A casa é boa, porque quando chove a gente se esconde na casa.
Quando está sol demais, a gente também se esconde na casa.

Paulo Ermidio Manchineri

A CASA PARA PROTEGER

Nós Jaminawa fazemos a casa para morar dentro dela, para dormir nela e para viver nela.

Fazemos casa para protegermos da chuva, do sol e do sereno.

Nós construímos a casa para que possamos dormir num lugar certo.

Para que também a mulher fique nela, cuidando das crianças, para não pegar sol, chuva e sereno.

Se a criança pegar todas essas coisas, pega doença facilmente como: pneumonia, resfriado, dor de cabeça.

Por isso nós fazemos a casa para proteger de todas as coisas, para prevenir das doenças.

A casa é importante para nós, pois é lugar de descansar após o trabalho.

Josué Shawādawa Jaminawa

**LEVANTAMENTO DE MATERIAL PARA CONSTRUÇÃO DA CASA
KAXINAWA DA TERRA INDÍGENA DO ALTO PURUS**

1. Esteio: capoeira; camango de pau d'arco	Tibu merãwã nixu naesh
2. Linha comprida: cerejeira	Hawë txaipa inuhi
3. Linha de travessa: cerejeira	Hawë teweti inu hi
4. Tesoura: envireira	Mashkenã haki hanati shãka shai
5. Mão de força: cerejeira	Hawë tsumati inu hi
6. Peito: envireira	Hawë shukixkü shãka shai
7. Linha comprida por cima: cerejeira	Hawë mashkenã inu hi
8. Costela: envireira	Hawë pixkenã shãka shai
9. Caibro: cerejeira	Hawë kanu inu hi
10. Biqueira: cerejeira	Hawë txikixkü inuhi
11. Cobertura de palha: jaci e uricuri	Shëpã kuti pei inü shebü pei
12. Envira de periquiteira e piaçava	Hawë shewati mera nixi tene nixi
13. Capote: jarina e uricuri	Hawë mabeputi hepe pei inü kape
14. Barrote: massaranduba, capoeira	Txibu txãpamixtiki bëpü merãwã
15. Linha travessa no chão: bacaba, freijó	Haki ratãti namanua isã mashkaya
16. Ripa: paxiuba pedaço comprida	Haki bekãti tautush txaipa
17. Bica de assoalho: paxiúba inteira	Haki paiti tau sëke natsa
18. Parede de açaí: paxiubão, paxiúba, sapota	Keneti peri isã nisti tau ixtibi
19. Fogão: barro vermelho, barro branco e areia	Hanu bawati mai Taxipa maxi mai ushupa
20. Escada e trapicho: cedro e pedaço paxiúba	Tapaiti kusha tau tuash
21. Pau de envira para armazenar as sementes	Haki mibã heshe aruti mera nixi mashu nixi hi inü
22. Jirau: esteio de pau d'arco e capoeira -linha comprida: envireira por cima pedaço de paxiúba	Haki këtxa tsãuti nixu txibu merawa txibu teratãti shãka shai mamakia tau nisti
23. Envira de parede: timbó, freijó	Kene neshati nixi sheu mera nixi
24. Pauzinho para enfiar em cima pedaço de paxiúba	Hive mausüti tau tuahs pixta

Levantamento: França Pinheiro Tuí Kaxinawa - Curso de Agente Agroflorestal -CPI/AC maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DO MATERIAL PARA CONSTRUÇÃO DA CASA
JAMINAWA - TERRA INDÍGENA MAMOADATE**

1. Palha: uricuri, jarina	Shepa - shëwõ - epe
2. Esteio: balsa, intaúba, massaranduba	Kure wëpu
3. Linha comprida de cima: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Pixkanã - ashu - shawi - pawu - wita
4. Linha de travessa: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Tesakati - ashu - shawi - pawu - wita
5. Tesoura: mulateiro, envireira preta, freijó	Mashkana rakati - ashu - shawii - pawu
6. Mão de força: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Ãü yãtati - ashu - shawi - pawu - wita
7. Teça: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Pixkanã - ashu - shawi - pawu - wita
8. Linha de cima: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Mashkana - ashu - shawi - pawu - wita
9. Caibro: mulateiro, cana brava, paxiúba, freijó	Akiki kekuti ashu - tawa - utxa - pawu
10. Biqueira: mulateiro, cana brava, paxiúba	Txedechti - ashu - tawa - utxa
11. Envira: periquiteira, capa de bode, sangue de boi	Dixi bera - tede
12. Capote: uricuri, jarina	Shepa epe
13. Barrote: balsa, intaúba, massaranduba, capoeira, quari-quara	Wudi - wëpui
14. Piso de assoalho: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Utxa rakati - ashu - shawi - pawu - wita
15. Assoalho: paxiubão, paxiubinha	Utxa nãmadua - tawu - disti
16. Prumo: mulateiro, envireira preta, freijó, mutamba	Akiki utxa bastati - ashu - shawi - pawu - wita
17. Parede: paxiubão	Kede tawu
18. Escada: freijó, mutamba	Mãpeti - pawu - wita
19. Fogão: barro vermelho, capim e areia	Bai tũxi - wasi bixpu

Levantamento: Josué Barreto Shawãdawa Jaminawa - Curso de Agente Agroflorestal CPI/AC-
maio/junho 96

**LEVANTAMENTO DO MATERIAL PARA CONSTRUÇÃO DA CASA
MANCHINERI - TERRA INDÍGENA MAMOADATE**

1. Esteio de massaranduba	Hichteyo katsajiro stsihi
2. Esteio de louro chumbo	Hichteyo phamlujiru stsihi
3. Esteio de pau de capoeira	Hichteyo paú kapwuro stsihi
4. Esteio de intaúba	
5. Linhas: envira de ferro	Waneya konkaklu rawa
6. Caibro: envira de ferro	Hiyrunu hikwansataje
7. Tesoura : envira de ferro	Waneya tusura hkamha
8. Cobertura da casa: Palha de uricuri ou jarina	Wanepnute hkasamita ho hkayaweta yineru pantschi wacherepa
9. Linha para assoalho: envira de ferro	Wane pnute hihpukokwa kana rutaka yineru ralixa pahetshi hkapnata
10.Barrote : massaranduba	Pahotshi katsajiro
11.Ripa para assoalho: paxiúba	Wane pnute hihpukokwa kana rawa yineru
12.Ripa para parede: paxiúba	Wane pnute tshiretu ruphota yineru hikwapa
13. Escada : freijo	Wanepnute - yineru kamhalu hiskata
14. Fogão: barro e areia	Sahi hkamha yineru
15. Caixa do fogão : barro vermelho	Wanepnute yineru kamhalu tshi tshpawasahi Serolu rutaka yinero

Levantamento: Francisco Nene Matias Manchineri - Curso de Agente Agroflorestral -CPI/AC-
maio/junho 96

CASA

Casa serve para morar,
serve para dormir,
serve para dançar,
serve para todo mundo.
Serve para viver com a família.

Para a proteção da casa das coisas ruins,
queimam-se folhas da mata
com chifre de boi raspado
e coloca-se debaixo da casa.

Na casa guardamos:
amendoim, milho, banana,
machado, terçado, algodão...

Francisco Ibã Melo Kaxinawa

A CASA QUANDO INAUGURAMOS BATIZAMOS ELA

A casa serve para a gente dormir dentro e
serve para todas as pessoas.
Na casa tem banana, milho, mudubim, macaxeira.
Na casa tem fogão que serve para a gente cozinhar,
banana, macaxeira, peixe, carne e peixe moqueado.

A casa serve para todas as coisas.
Dentro da casa tem muita coisa e muita gente.
Cada pessoa da aldeia tem casa,
para se livrar da chuva e do sol.

A casa serve para comer dentro dela.
Tomamos caiçuma de milho, de macaxeira,
comemos macaxeira cozida e carne moqueada.

Casa serve para educar os filhos dentro dela.
A casa serve para estudar.
A gente constrói a casa e quando inauguramos batizamos ela.
Fazemos festa, convidamos cada pessoa da aldeia
e ficamos animados na nossa festa.

Oswaldo Tui Kaxinawa

CADERNO DE ATIVIDADES

Com ajuda de seu professor faça os seguintes levantamentos dos recursos naturais de sua Terra Indígena:

Levantamento dos legumes plantados no roçado de terra alta:

Levantamento dos legumes plantados no roçado de praia:

Levantamento dos animais de pêlo - comestíveis e não comestíveis:

Levantamento dos animais de pena - comestíveis e não comestíveis:

Levantamento dos animais comestíveis que vivem nas águas dos lagos:

Levantamento dos animais comestíveis que vivem nas águas dos igarapés:

Levantamento dos animais comestíveis que vivem nas águas dos rios:

Levantamento dos animais de criação da sua aldeia - comestíveis e não comestíveis:

Levantamento das frutas comestíveis plantadas pelo homem na sua aldeia:

Levantamento de todo material utilizado para construção da casa indígena:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44
45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77
78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99
100										

QUESTIONÁRIO INDÍGENA

Nome da Terra Indígena : _____

Nome da Aldeia: _____

Número da população adulta masculina: _____

Número da população adulta feminina: _____

Número da população de criança masculina: _____

Número da população de criança feminina: _____

Número de casa: _____

Número de privada: _____

Número de barco com motor: _____

Número de roçado novo: _____

Número de professor: _____

Número de aluno na escola: _____

Número de aluno alfabetizado: _____

Número de pessoa alfabetizada na aldeia: _____

Número de pessoa não falante da língua indígena na aldeia: _____

MARQUE COM UM X A PERGUNTA CERTA - NA SUA ALDEIA TEM:

- Rádio fônia sim não
- Escola sim não
- Posto de saúde sim não
- Cantina sim não
- Missão evangélica sim não
- Agente de saúde Indígena sim não
- Professor Indígena sim não
- Agente agroflorestal Indígena sim não

NA SUA CASA A ÁGUA DE BEBER VEM:

Cacimba Rio Igarapé Poço Oho d`água Outros

Nome da pessoa responsável pelo levantamento: _____

Data: _____

Levantamento das frutas comestíveis plantadas pelo homem na sua aldeia: