

JULIANA NAZATTO MONDINI

**YUDJA UTAHA: A CULINÁRIA JURUNA NO PARQUE  
INDÍGENA XINGU – UMA CONTRIBUIÇÃO AO  
DICIONÁRIO BILÍNGUE JURUNA-PORTUGUÊS**



Araraquara – SP

2014



JULIANA NAZATTO MONDINI

**YUDJA UTAHA: A CULINÁRIA JURUNA NO PARQUE  
INDÍGENA XINGU – UMA CONTRIBUIÇÃO AO  
DICIONÁRIO BILÍNGUE JURUNA-PORTUGUÊS**

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Linguística e Língua Portuguesa, do Departamento de Linguística, da Faculdade de Ciências e Letras de Araraquara, da Universidade Paulista "Júlio de Mesquita Filho", como requisito para a obtenção do título de Mestre em Linguística e Língua Portuguesa.

**Linha de pesquisa:** Estudos do Léxico

**Orientação:** Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Cristina Martins Fargetti

**Bolsa:** CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Araraquara – SP  
2014

Mondini, Juliana Nazatto

Yudja Utaha: a culinária juruna no Parque Indígena Xingu - uma contribuição ao dicionário bilíngue juruna-português / Juliana Nazatto Mondini – 2014

177 f. ; 30 cm

Dissertação (Mestrado em Linguística e Língua Portuguesa) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Faculdade de Ciências e Letras (Campus de Araraquara)

Orientador: Cristina Martins Fargetti

1. Lexicografia. 2. Índios -- Línguas. 3. Culinária indígena.  
4. Enciclopédias e dicionários. 5. Parque Nacional do Xingu (Brasil).  
I. Título.

JULIANA NAZATTO MONDINI

**YUDJA UTAHA: A CULINÁRIA JURUNA NO PARQUE  
INDÍGENA XINGU – UMA CONTRIBUIÇÃO AO  
DICIONÁRIO BILÍNGUE JURUNA-PORTUGUÊS**

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Linguística e Língua Portuguesa, do Departamento de Linguística, da Faculdade de Ciências e Letras de Araraquara, da Universidade Paulista "Júlio de Mesquita Filho", como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Linguística e Língua Portuguesa.

**Linha de pesquisa:** Estudos do Léxico

**Orientação:** Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Cristina Martins Fargetti

**Bolsa:** CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Data da defesa: 13/05/2014

Membros componentes da Banca Examinadora:



---

Presidente e orientadora: Profa. Dra. Cristina Martins Fargetti  
Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"



---

Membro titular: Profa. Dra. Clotilde de Almeida Azevedo Murakawa  
Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"



---

Membro titular: Prof. Dr. Álvaro Iriarte Sanromán  
Universidade do Minho (Braga, Portugal)

Local: Universidade Estadual Paulista  
Faculdade de Ciências e Letras  
UNESP – Campus de Araraquara



A cada leitor em atenção a estas páginas.



## AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra. Cristina Martins Fargetti, orientadora desta pesquisa, agradeço a abertura de um caminho para conhecimentos expansivos.

À Profa. Dra. Clotilde Murakawa, agradeço o ministério em sala de aula e as orientações nas leituras do relatório e da dissertação desta pesquisa.

Ao Prof. Dr. Álvaro Iriarte Sanromán, agradeço a orientação na leitura da dissertação desta pesquisa.

Ao Prof. Dr. Odair Nadin da Silva, agradeço o ministério em sala de aula e as orientações na leitura do relatório desta pesquisa.

Aos professores membros do Conselho do Programa de Pós-graduação em Linguística e Língua Portuguesa, agradeço a concessão da bolsa CAPES para a realização deste trabalho.

À CAPES.

E, agradeço a imensurável contribuição daqueles que se fizeram, conscientes ou não, participantes ativos nesta jornada:

Aos Juruna.

Às professoras Dra. Márcia Martins e Marlui Miranda.

À coordenadora Dra. Rosane de Andrade Berlinck.

Aos professores Dr. Luiz Carlos Cagliari, Dr. Daniel Soares da Costa e Dra. Gladis Massini-Cagliari.

À Maria Carolina de França.

À companhia de Denise Silva, Flávia Berto, Lígia Moscardini, Matheus Carvalho, Priscilla Sumaio e, Rajabo Abdula.

À companhia de Katia Ono, Paula Junqueira e Paulo Junqueira; Maria Marta e Sadi Elsenbach.

À companhia de Maria Cristina Troncarelli; Douglas Rodrigues e Sofia Mendonça; Alana Guisilini, Clayton Coelho, Evelin Plácido, Fernanda Roder, Hélio Mello, Juliana Martins, Marta Alves, Pablo Lemos, Vanessa Haquim e Vânia Rabelo; e João Novaes.

À Bruna Epiphanio, Raqueli Flumian e Sabrina Balsalobre.

A Limerci de Freitas.

Aos amigos.

Aos ausentes.

Aos familiares.

Ao meu pai Rodnei.

Às minhas irmãs Thatiane e Karina.

À minha mãe Sueli.

Gratidão!

"A propriedade tem, naturalmente, um sentido específico diferente em cada sociedade nativa, visto que em cada uma delas os costumes e as tradições vinculam à palavra uma série diferente de funções, rituais e privilégios."

Bronislaw Malinowski ("Argonautas do Pacífico Ocidental")

Tradução de Anton Carr e Lígia Cardieri Mendonça



## RESUMO

Esta dissertação apresenta o estudo de organização de um vocabulário do léxico focado no campo semântico da culinária juruna. A língua juruna é uma língua indígena brasileira, da Família Juruna do Tronco Tupi, falada por 458 pessoas (segundo censo recente), no Parque Indígena Xingu (MT). A organização lexicográfica prática desse vocabulário tem por objetivo colaborar com a produção do dicionário enciclopédico ilustrado bilíngue juruna-português (projeto de pesquisa maior, coordenado pela orientadora desta pesquisa). O levantamento de dados foi realizado em campo pelos métodos de observação participante e de entrevistas semiestruturadas, entre os anos 2011 e 2013, na aldeia Maitxiri-Tubatuba, a qual tem maior densidade demográfica. A exposição que se segue apresenta: uma breve contextualização da história do contato com o povo Juruna; os estudos científicos que nos orientam para a organização do saber apreendido, com fundamentação teórica no Funcionalismo e abordagens teóricas para os Estudos do Léxico; o desenvolvimento dos trabalhos de campo e de gabinete; a análise do conjunto de unidades lexicais; as decisões lexicográficas para a elaboração dos verbetes; e os 72 verbetes.

**Palavras-chave:** estudo do léxico; dicionário bilíngue; língua indígena; língua juruna; culinária indígena; yudja.

## SUMMARY

This dissertation presents the study of organization of a vocabulary of the lexicon focused in the semantic field of the Juruna cookery. The Juruna language is a Brazilian indigenous language, of the Juruna Family, related to the Tupi Stock, spoken by 458 people (according to recent census) in the Xingu Indigenous Park (MT). The lexicographical organization of this vocabulary aims to collaborate in the making of the bilingual Juruna-Portuguese illustrated encyclopaedic dictionary (larger research project, coordinated by the advisor of this research). The raw data were collected by the methods of participant observation and semi-structured interviews, during the years 2011 to 2013 in Maitxiri-Tubatuba village, which has larger demographic density. This dissertation contains: a short history about the first contacts with the Juruna people; the scientific studies that guide us for the organization of the acquired knowledge, with theoretical basis on the Functionalism and theoretical approaches for the Studies of the Lexicon; the development of the field and office works; the analyses of group the lexical units; the lexicographical decisions for the treatment of the headwords; and the 72 headwords.

**Key-words:** lexicon study; bilingual dictionary; indigenous language; Juruna language; indigenous cookery; Yudja.



## LISTA DE FOTOS

<b>Foto 1</b>	Participação na produção do caxiri – itĩdara .....	53
<b>Foto 2</b>	Casas na aldeia Maitxiri .....	54
<b>Foto 3</b>	Cozinha externa à casa .....	56
<b>Foto 4</b>	Casa do caxiri em construção .....	57
<b>Foto 5</b>	Cozinha da escola .....	57
<b>Foto 6</b>	Casca de mandioca brava amarga.....	98
<b>Foto 7</b>	akĩ rĩhã I .....	99
<b>Foto 8</b>	akĩ rĩhã II .....	99
<b>Foto 9</b>	akĩ rĩhã III .....	99
<b>Foto 10</b>	ami I .....	99
<b>Foto 11</b>	ami II .....	99
<b>Foto 12</b>	Forno de pedras quentes .....	101
<b>Foto 13</b>	aparu inimanimã .....	101
<b>Foto 14</b>	Espalhar a massa de mandioca .....	102
<b>Foto 15</b>	Distribuir os peixes .....	102
<b>Foto 16</b>	Cobrir com massa de mandioca .....	102
<b>Foto 17</b>	aparu itxĩ' itxĩ'ĩ .....	102
<b>Foto 18</b>	Pilar a massa mole de mandioca .....	104
<b>Foto 19</b>	aparu 'i'upa .....	104
<b>Foto 20</b>	pitxa apetxa .....	105
<b>Foto 21</b>	Mulher torrando farinha .....	106
<b>Foto 22</b>	Menino comendo farinha mole .....	107
<b>Foto 23</b>	asa mikãri .....	107
<b>Foto 24</b>	Extração do veneno por prensagem .....	108
<b>Foto 25</b>	Extração do veneno por torrefação .....	108
<b>Foto 26</b>	atãũ I .....	109
<b>Foto 27</b>	atãũ II .....	109
<b>Foto 28</b>	Carne de caça moqueada (macacos) .....	111
<b>Foto 29</b>	Carne de peixe moqueada .....	113
<b>Foto 30</b>	Duas canoas de caxiri <i>dubia</i> na casa do caxiri .....	117

<b>Foto 31</b>	Uma canoa de caxiri <i>dubia</i> particular .....	117
<b>Foto 32</b>	Reunião dos homens a se servir da refeição .....	118
<b>Foto 33</b>	Reunião das mulheres a se servir da refeição .....	118
<b>Foto 34</b>	Filha pilando .....	119
<b>Foto 35</b>	Tia e sobrinha preparando o forno .....	119
<b>Foto 36</b>	Mãe pilando .....	119
<b>Foto 37</b>	Ralar a mandioca .....	124
<b>Foto 38</b>	Peneirar a mandioca ralada .....	124
<b>Foto 39</b>	wāwaru itxa .....	124
<b>Foto 40</b>	Mandiocas em molho na água .....	125
<b>Foto 41</b>	iyakuha .....	126
<b>Foto 42</b>	Cozinha externa à casa .....	131
<b>Foto 43</b>	Cozinha da escola Kamadu .....	131
<b>Foto 44</b>	Casa do caxiri em construção .....	131
<b>Foto 45</b>	kararimã .....	133
<b>Foto 46</b>	Massa de mandioca secando ao sol .....	135
<b>Foto 47</b>	Massa de mandioca já seca .....	135
<b>Foto 48</b>	'aĩ ku'a .....	136
<b>Foto 49</b>	lawabeha .....	137
<b>Foto 50</b>	4 milhos diferentes secando ao sol .....	139
<b>Foto 51</b>	Milho amarelo reservado para plantio .....	139
<b>Foto 52</b>	Caxiri produzido em grande quantidade .....	140
<b>Foto 53</b>	Caxiri consumido em grande quantidade .....	140
<b>Foto 54</b>	Pamonha crua que não será embrulhada .....	144
<b>Foto 55</b>	Pamonhas cozinhando .....	144
<b>Foto 56</b>	Pamonhas cozidas .....	144
<b>Foto 57</b>	Pamonha cozida que foi embrulhada .....	144
<b>Foto 58</b>	pitxũ .....	147
<b>Foto 59</b>	Ovos de tracajá cozinhando .....	151
<b>Foto 60</b>	asa umã .....	151
<b>Foto 61</b>	Polvilho ainda úmido .....	152
<b>Foto 62</b>	Polvilho secando ao sol .....	152
<b>Foto 63</b>	wāwaru iu'au'a .....	155

## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 1</b>	Migrações juruna entre os séculos XVII e XX .....	31
<b>Mapa 2</b>	Parque Indígena Xingu e aldeias .....	42

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b>	Relação entre os alfabetos juruna e IPA .....	28
<b>Quadro 2</b>	Os povos indígenas e suas línguas no PIX .....	41
<b>Quadro 3</b>	Modelo de ficha de organização dos dados de campo .....	65
<b>Quadro 4</b>	Modelo de ficha de organização dos dados de leitura .....	71
<b>Quadro 5</b>	Ordem alfabética proposta por Fargetti .....	72
<b>Quadro 6</b>	Ordem alfabética usada neste trabalho .....	72

## LISTA DE ABREVIATURAS

<b>ATIX</b>	Associação Terra Indígena do Xingu
<b>AVA</b>	Associação Vida e Ambiente
<b>bit</b>	binary digit
<b>CAPES</b>	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
<b>CD</b>	compact disc
<b>CEB</b>	Coordenadoria de Educação Básica
<b>CEE</b>	Conselho Estadual de Educação
<b>CEI-MT</b>	Conselho de Educação Escolar Indígena do Estado de Mato Grosso
<i>Cf.c.</i>	conferir dados de campo
<i>Cf.l.</i>	conferir dados de leitura
<b>CFPI-PIX</b>	Curso de Formação de Professores Indígenas do Parque Indígena Xingu
<i>cont.</i>	contiguidade
<b>CV / (C)V</b>	consoante-vogal
<b>DSEI</b>	Distrito Sanitário Indígena
<b>DOU</b>	Diário Oficial da União
<b>EIA/RIMA</b>	Estudo de Impacto Ambiental/Relatório
<b>EPM</b>	Escola Paulista de Medicina
<b>FCLAr</b>	Faculdade de Ciências e Letras de Araraquara
<b>FLEX</b>	Field Works Language Explorer
<b>FUNAI</b>	Fundação Nacional do Índio
<i>hip.</i>	hiperonímia/homonímia
<b>HTML</b>	hyper text markup language
<b>Hz</b>	hertz
<b>INDL</b>	Inventário Nacional da Diversidade Linguística
<b>IPHAN</b>	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
<b>IPA</b>	International Phonetic Alphabet
<b>ISA</b>	Instituto Socioambiental
<b>JPG</b>	Joint Photographic Group
<b>kHz</b>	quilohertz
<b>LDB</b>	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
<b>LINBRA</b>	Línguas Indígenas Brasileiras
<b>MB</b>	megabyte

<b>MEC</b>	Ministério da Educação
<b><i>n.</i></b>	nome
<b><i>n.c.</i></b>	nome composto
<b><i>n.i.</i></b>	nome inalienável
<b>nom</b>	nominalizador
<b><i>op.</i></b>	oposição
<b><i>par</i></b>	par mínimo
<b>PIX</b>	Parque Indígena Xingu
<b>poss</b>	possessivo
<b>PPP</b>	Projeto Político Pedagógico
<b>redupl</b>	reduplicação
<b>RCNEI</b>	Referencial Curricular Nacional para Escolas Indígenas
<b>SEDUC</b>	Secretaria de Estado de Educação
<b>SIL</b>	Summer Institute of Linguistics
<b><i>sin.</i></b>	sinônimo
<b>UNESCO</b>	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
<b>UNESP</b>	Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”
<b>UNIFESP</b>	Universidade Federal de São Paulo
<b>wav</b>	wave form áudio

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	23
<b>OBSERVAÇÕES</b>	
a) Grafia do nome indígena .....	27
b) Relação entre o alfabeto juruna e o Alfabeto Fonético Internacional (IPA) .....	27
c) Fotografias presentes na dissertação .....	28
<b>1 DO CONTATO COM OS JURUNA</b>	
1.1 Denominação e autodenominação.....	29
1.2 Breve história dos movimentos migratórios e da formação do PIX .....	29
1.3 Escola Kamadu .....	33
1.4 Literatura juruna .....	37
<b>2 DA LÍNGUA JURUNA</b>	
2.1 Classificação genética, perfil de contato linguístico e localização geográfica .....	40
2.2 Estudos linguísticos .....	43
2.3 A língua juruna .....	44
2.4 A proposta de dicionário juruna-português .....	46
<b>3 DOS MATERIAIS E MÉTODOS</b>	
3.1 Fundamentação teórica .....	48
3.1.1 Estudos do léxico .....	48
3.1.2 A lexicografia bilíngue .....	50
3.2 Pesquisa de levantamento de dados .....	52
3.2.1 Pesquisa de campo .....	52
a) O campo .....	54
b) O campo dentro do campo: as cozinhas das mulheres juruna .....	55
c) Natureza dos dados de campo .....	57
d) Formas de registro dos dados dos dados de campo .....	64
e) Sistematização dos dados de campo .....	64
3.2.2 Pesquisa bibliográfica .....	68
a) Natureza dos dados de leitura .....	68
b) Sistematização dos dados de leitura .....	70
3.3 Ordem alfabética e sinais ortográficos .....	71
<b>4 DA ANÁLISE DO CORPUS</b> .....	73
4.1 Das classes de palavras gramaticais: os nomes .....	75

4.2 Processos de formação dos nomes .....	76
a) Nomes simples .....	76
b) Nomes compostos .....	77
c) Afixação .....	79
d) Empréstimos .....	80
4.3 As unidades lexicais e as unidades lexicográficas .....	81
<b>5 DA MACROESTRUTURA DO VOCABULÁRIO .....</b>	<b>83</b>
5.1 A organização da nomenclatura .....	83
a) Lemas e sublemas .....	83
b) Tratamento unidades homógrafas (homófonas ou não) .....	86
c) Tratamento de variações .....	88
<b>6 DA MICROESTRUTURA DO VOCABULÁRIO .....</b>	<b>90</b>
6.1 Lemas e sublemas .....	90
6.2 Transcrições fonéticas .....	90
6.3 Informações morfológicas .....	91
6.4 Equivalentes .....	91
6.5 Tratamento de polissemias .....	92
6.6 Informações enciclopédicas .....	93
6.7 Remissões .....	94
6.8 Ilustrações .....	95
<b>7 CONCLUSÃO .....</b>	<b>96</b>
<b>8 VERBETES .....</b>	<b>98</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>157</b>
<b>DOCUMENTOS DE JUÍZO .....</b>	<b>164</b>
<b>APÊNDICES</b>	
<b>Apêndice A</b> – Roteiro de entrevista sobre peixes e pesca .....	165
<b>Apêndice B</b> – Roteiro de entrevista sobre frutas coletadas .....	166
<b>Apêndice C</b> – Roteiro de entrevista sobre a roça .....	167
<b>Apêndice D</b> – Questões sobre a caça .....	169
<b>ANEXOS</b>	
<b>Anexo A</b> – Documento Histórico n. 1 – “Black-Mouths” .....	170
<b>Anexo B</b> – Documento Histórico n. 2 – “The Yuruna” .....	171
<b>Anexo C</b> – “Mapa Etno-histórico do Brasil e regiões adjacentes” .....	173

<b>Anexo D</b> – Foco sobre o “Mapa Etno-histórico do Brasil e regiões adjacentes” .....	174
<b>Anexo E</b> – Capa do PPP (2008) .....	175



## INTRODUÇÃO

Aryon Rodrigues (2005) apontou que durante os três primeiros séculos de colonização europeia de todo o território hoje chamado Brasil, foram realizados estudos e documentação de apenas três línguas indígenas – tupinambá, kirirí e maramonis – entre uma diversidade estimada em 1, 2 mil línguas indígenas; sendo que parte desta documentação se perdeu por falta de publicação; e que dentre esta diversidade, hoje, apenas sobrevivem 180 línguas indígenas<sup>1</sup>; entre as quais, 150 resistem na Amazônia brasileira (RODRIGUES, 2003).

Durante muito tempo, os estudos das línguas indígenas brasileiras ficaram a cargo dos missionários, sob a lógica da tradução de textos bíblicos para conversão religiosa (MINDLIN, 2004; SEKI, 2000), o que em nada respeitou as línguas indígenas em si mesmas.

No mundo, a partir de 1930, e no Brasil, a partir de 1960 (a partir dos cursos de formação de pesquisadores promovidos pelo *Summer Institute of Linguistics* (SIL) no Museu Nacional), a linguística moderna passou a se preocupar em investigar, descrever e documentar as línguas indígenas (SEKI, 2000), por motivo de assombro da extinção que paira sobre o corpo físico destes povos ou sobre o conjunto de suas línguas; como aponta-nos Aryon Rodrigues (2005, p.36):

No plano mundial tem-se considerado que hoje qualquer língua falada por menos de 100 mil pessoas tem sua sobrevivência ameaçada e necessita de especial atenção. Todas as línguas indígenas no Brasil têm menos de 40 mil falantes, sendo a mais forte, a tikúna, falada no alto Solimões, apenas ultrapassa a marca de 30 mil. O aspecto mais grave está, porém, no outro lado do espectro demográfico, nas línguas infimamente minoritárias, com populações que não vão além de 1 mil pessoas.

O movimento desta atenção é de emergente urgência para a importância que se dá aos estudos de línguas no âmbito da ciência para o conhecimento da multiplicidade linguística realizada e manifestada pela humanidade como um todo (RODRIGUES, A., 1966), e no âmbito da realização efetiva da consciência própria de cada língua e de cada povo indígena.

As línguas indígenas tiveram assegurado o direito de uso aos seus falantes nativos nos artigos 210 e 231 da Constituição Federal de 1988, o que lhes havia sido aviltado no processo de colonização, e foram proclamadas (como todas as línguas) como patrimônio da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). E, embora muito ainda não tenha saído do papel – pois há muitas línguas

---

<sup>1</sup> Estas estimativas podem ser falhas por falta de clareza na distinção entre línguas e dialetos (RODRIGUES, A., 2005; SEKI, 2000); e, ainda, por desconhecimento da existência de outras línguas não estudadas, não conhecidas ou de povos ainda não contatados – o valor pode chegar a 200 línguas.

indígenas brasileiras sem estudos, ou com estudos incompletos e/ou com ausência de publicações –, ações governamentais de valorização começam a ocorrer, como por exemplo o fato de a língua juruna começar a ser inventariada pelo IPHAN, a partir do projeto-piloto desenvolvido pela Dra. Fargetti aprovado no “Inventário Nacional da Diversidade Linguística” (INDL)<sup>2</sup>, em 2010. Entendida como referência cultural da nação, a língua juruna passará a ser foco de incentivos para registros e proteção.

A língua juruna conta com estudos fonológicos, morfossintáticos, e histórico-comparativos com a língua xipaya (que com a língua juruna e a língua manitsawá, extinta, formam a família linguística juruna do tronco tupi) (FARGETTI; RODRIGUES, C., 2008, 2005; FARGETTI, 2001, 1992). A língua juruna é ensinada como a língua alfabetizadora nas escolas juruna<sup>3</sup>, nas aldeias dentro do Parque Indígena Xingu (PIX/MT), e é fonte de publicação de livros bilíngues e monolíngues (como será apontado mais adiante).

Atualmente, está em curso a produção do dicionário ilustrado juruna-português, na academia científica e entre os juruna. O projeto de produção do dicionário é iniciado por pesquisas linguísticas divididas em campos semânticos: cultura material, termos de parentesco, alimentação, agricultura, flora, avifauna, numerais e verbos; mas, pretende-se contemplar o trabalho com as categorias conceituadas a partir da visão de mundo dos saberes manifestados na língua juruna (a longo prazo).

Em contribuição a esse projeto maior do dicionário ilustrado juruna-português, esta dissertação apresenta uma organização lexicográfica prática do conhecimento compartilhado durante a pesquisa sobre o processo alimentar juruna: uma organização dos nomes dos alimentos juruna em um vocabulário básico.

A pesquisa ocorreu nas cozinhas das mulheres juruna, por meio da metodologia de observação participante e, mesmo fora das cozinhas, por entrevistas semiestruturadas, entre as famílias juruna na aldeia Tubatuba-Maitxiri no Parque Indígena Xingu (PIX/MT)<sup>4</sup>, em 57 dias divididos em 4 períodos, entre setembro de 2011 e julho de 2013. Houve atividades de pesquisa em colaboração com três grupos de pesquisa diferentes, que contribuíram para enriquecer esta dissertação: Línguas Indígenas Brasileiras (LINBRA) da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (Unesp/FCLAr), no Programa de Pós-graduação ao qual esta pesquisa está vinculada; Instituto Socioambiental (ISA), pelo projeto "Expedições

---

<sup>2</sup> Instituído pelo Decreto n° 7.387, de 09/10/2010, publicado no DOU de 10/12/2010.

<sup>3</sup> A língua portuguesa é ensinada como segunda língua.

<sup>4</sup> Tubatuba / Maitxiri é a aldeia mais populosa entre as 7 existentes dentro do PIX.

aos sítios históricos dos povos indígenas: Kĩsêdjê, Paraná, Kawaiwete, Yudjá<sup>5</sup>; e Projeto Xingu da Escola Paulista de Medicina, da Universidade Federal de São Paulo (EPM/UNIFESP), pela atividade "Pesquisa-ação sobre transição epidemiológica e nutricional entre os Yudjá do DSEI<sup>6</sup> Xingu/MT".

A análise sincrônica e a síntese descritiva do conjunto lexical investigado estão baseadas na ciência dos Estudos do Léxico, e no Funcionalismo. A exposição seguirá baseada nas leituras de estudos: sobre a língua juruna, fonética e morfossintaxe, de Fargetti (2001); a definição de palavra e léxico, por Biderman (1999); a macroestrutura de seleção e apresentação das entradas, por Haensch (1982), Porto-Dapena (2002) e Welker (2004); a organização do conteúdo dos verbetes por Borba (2003), Bosque (1982), e Weirinch (1979).

O léxico como o objeto deste estudo foi considerado no uso prático da língua como fenômeno de comunicação categorial, manifesto em contexto social específico, no tempo da interação verbal do conhecimento sobre a realidade envolvente: a língua juruna tem sido transmitida de forma oral, mesmo que representem categorias do saber em ícones de grafismos corporais; e a escrita alfabética e discursiva é uma atividade recente e em desenvolvimento.

A pesquisa não pretendeu a exaustão do registro do conjunto lexical do conhecimento sobre a alimentação na língua juruna, e nem poderia, pois o pensamento juruna é complexo e holístico, as áreas do saber juruna alargam ecótonos intransponíveis para a objetividade desta dissertação: o prazo para a redação acadêmica é curto; a realização do processamento dos alimentos e a disponibilidade destes são periódicas e sazonais; a disposição de informações literárias sobre o assunto entre os juruna é rarefeita; e o período de pesquisa em campo foi breve.

Essa dissertação segue estruturada em sete seções: na seção (1), são apresentadas: uma breve história do contato do povo juruna com o povo não-juruna (com referências históricas), contextualizando a formação do PIX, a formação da Escola Kamadu, e a produção literária dos juruna; na seção (2): são apresentados a língua juruna, o conjunto de línguas indígenas com as quais esta mantém contato, os estudos da língua juruna, uma breve apresentação dos elementos da língua e a proposta do dicionário em pauta; na seção (3): são apresentados os materiais e métodos, teóricos e práticos, pelos quais esta pesquisa se realizou;

---

<sup>5</sup> Povos denominados como suiá, krenakore, kaiabi e juruna, respectivamente.

<sup>6</sup> DSEI – Distrito Sanitário Especial Indígena.

na seção (4): são apresentadas determinações sobre o *corpus* pesquisado e observações sobre o processo morfológico de formação de palavras na língua juruna, e sobre a determinação das unidades lexicais e lexicográficas; na seção (5): são apresentadas as decisões lexicográficas para a organização do conjunto lexical estudado; na seção (6): são apresentadas as decisões lexicográficas para a descrição das unidades lematizadas; na seção (7): é apresentada uma conclusão para a dissertação; e, na seção (8): são apresentados os verbetes produzidos pelo estudo.

Antes de iniciar a dissertação em si, serão apresentadas observações quanto à grafia do nome de um povo indígena e quanto à relação entre o alfabeto juruna e o Alfabeto Fonético Internacional (IPA).

Ao final da dissertação e após os verbetes, constam as Referências Bibliográficas e a Bibliografia ; uma lista de documentos de juízo; e, ainda, constam apêndices e anexos que apresentam documentos úteis à argumentação apresentada.

## OBSERVAÇÕES

### a) Grafia do nome indígena

De acordo com os 20º e 22º parágrafos da “Convenção para grafia de nomes tribais”, assinada na 1a. Reunião Brasileira de Antropologia (1953) (SCHADEN, 1954), o nome “juruna”, por não ser uma palavra de origem da língua portuguesa, não terá as flexões de número e de gênero, como ocorre na língua portuguesa. Quando essa palavra for empregada, seja na forma de substantivo ou na forma de adjetivo, será escrita com a primeira letra minúscula; e quando se tratar de um nome próprio, será escrita com a primeira letra maiúscula. E, o mesmo argumento será considerado quando forem mencionados nomes de outras etnias indígenas.

Durante a 2ª Reunião Brasileira de Antropologia (1955), o Prof. Mattoso Câmara Jr. apresentou uma lista de etnônimos que foram gravados segundo a referida Convenção, tendo por fundamento o Mapa Etnográfico de Curt Nimuendajú. Essa listagem tinha por objetivo propor uma correspondência entre os escritos da literatura etnográfica, que até então nomeavam os povos indígenas com grande variação de grafia; podendo, posteriormente, o nome grafado ser alterado conforme a coerência com os estudos das línguas indígenas (SCHADEN, 1955). Notamos que nesta lista aparece “Yurúna”. Não seguiremos a esta grafia, como não seguiremos às demais grafias anteriores; seguiremos à grafia usada pela Profa. Dra. Cristina Martins Fargetti, pesquisadora e estudiosa da língua juruna: “juruna”.

### b) Relação entre o alfabeto juruna e o Alfabeto Fonético Internacional (IPA)

A ortografia das palavras na língua está em acordo com o alfabeto organizado pela Profa. Dra. Fargetti em conjunto com os professores juruna, atualmente usado na alfabetização na língua juruna (FARGETTI, 2001, 2006). Esses sinais estão em relação direta com o alfabeto IPA, o qual será utilizado nas transcrições fonéticas entre colchetes (ver Quadro 1). Ainda, todas as vogais na língua juruna podem ocorrer em duração breve ou longa (essa diferença será marcada na transcrição fonética com o emprego do sinal diacrítico : ) e podem ser nasalizadas (e então, a vogal intrinsecamente nasal recebe o sinal diacrítico til, na ortografia; na transcrição fonética, é marcado o espraçamento da nasalidade). O tom é um traço distintivo, mas não é ortografado (sua marcação será feita na transcrição fonética) (FARGETTI, 2008).

Alfabeto utilizado	IPA
p b t d k ' ʔ	p b t d k ʔ
tx dj	tʃ dʒ
m n	m n
r	r
s z x h	s z ʃ h
l	ɭ
w y	w j
i ĩ u e a	i i u e a

Quadro 1: Relação entre os alfabetos juruna e IPA (FARGETTI, 2001. p.53).

### c) Fotografias presentes na dissertação

A fotografia intitulada "Foto 1: Participação na produção do caxiri – itidara" é de autoria de Yabaiwá Juruna (p.53).

As demais 62 fotografias presentes na dissertação são de minha autoria, Juliana Nazatto Mondini.

## 1 DO CONTATO COM OS JURUNA

### 1.1 Denominação e autodenominação

"Juruna" é a denominação dada por terceiros ao povo que se autodenomina "yudja".

Do Nheengatu<sup>7</sup>, "juruna" é traduzido como os "boca preta"; este nome carrega a característica de os indivíduos usarem uma tatuagem no rosto, como descrito por Shouthey (1817, p. 510)<sup>8</sup>:

(...) the Juruûnas, or Black-Mouths, a tribe who differed from all of Tupi stock in many things as well as in language. They were above the mean stature, and, unlike all other savages, they abhorred indolence. They distinguished themselves by a black mark, tattooed from the forehead to the upper lip, where it divided, and encircled the mouth with a black setting; the nobler the person the broader was the line, and the Chiefs had the whole face blackened.<sup>9</sup>

Hoje, a tatuagem não é mais usada e tal denominação não é considerada pejorativa pelo povo em referência, pois o lembra de seus antepassados.

"Yudja", da língua juruna, pode ser compreendido em português como "dono/chefe do rio"; embora a etimologia da palavra não está definida (FARGETTI, 2001, p.33), esta sinaliza a característica canoieira própria do povo.

Os juruna são mencionados por Nimuendajú (1946)<sup>10</sup> como uma nação canoieira e canibal que habitava ilhas no Rio Xingu. Esse povo tem por dinâmica a navegação pelo curso do rio, não o caminhar pelas matas e florestas e habitar ilhas por questão de segurança (STEINEN, 1942) contra investidas inimigas.

### 1.2 Breve história dos movimentos migratórios e da formação do PIX

Os juruna são canoieiros do rio Xingu desde os tempos pré-coloniais, esse seu ambiente territorial é anterior à conquista do território pela sociedade não-nativa. Eles

<sup>7</sup> O Nheengatu é considerada a Língua Geral Amazônica, uma língua que surgiu da modificação do Tupinambá na comunicação entre indígenas de diversas etnias e não indígenas; foi amplamente utilizada na comunicação entre colonizadores portugueses, índios e mestiços desde o século XVII (EDELWEISS, 1969; SEKI, 2000; RODRIGUES, 2003).

<sup>8</sup> A referência consta como Documento Histórico n. 1, como Anexo A (p. 170).

<sup>9</sup> (...) os Juruna, ou Bocas-pretas, uma tribo que se diferenciou de todas as demais do tronco Tupi em muitas coisas bem como na língua. Eles tinham uma estatura mais alta do que a média, e, ao contrário dos demais selvagens, eles abominavam a indolência. Eles se distinguiam por uma marca preta, tatuada desde a fronte até o lábio superior, onde era dividida, e circundava a boca com um contorno preto; quanto mais nobre a pessoa mais larga era a linha, e os Chefes tinham a face toda enegrecida.

<sup>10</sup> A referência consta como Documento Histórico n. 2, como Anexo B (p. 171).

percorreram toda a extensão do rio Xingu – desde a sua foz, no rio Amazonas, no estado do Pará, até o encontro dos rios formadores de sua cabeceira, no estado do Mato Grosso – nos dois sentidos. Esses movimentos migratórios foram registrados na literatura histórica<sup>11</sup>, do início da colonização portuguesa da Amazônia (ADALBERTO, 1977), no século XVII, à Expedição Roncador-Xingu (VILLAS-BÔAS, 1970), que, iniciada em 1943, tinha por objetivo firmar a Fundação Brasil Central.

Em 1625, Bento Maciel Parente, o donatário da capitania do Grão-Pará, teria realizado o primeiro registro do contato com os juruna na foz do rio Xingu. O território ocupado pelos juruna era vasto, o oeste do rio Xingu a montante da Volta Grande do Xingu e por todo o percurso do rio Iriri (NIMUENDAJÚ, 1946, p. 222):

In the second half of the 17<sup>th</sup> century, the west bank of the Xingú above Volta Grande was known as the "side of the *Jurunas*", and the Iriri as "River of the *Jurunas*", while the east bank was known as the "side of the *Taconhapés*". (Lat. 4° S., long. 53°W.)<sup>12</sup>

Durante os séculos XVII, XVIII e XIX, missões jesuíticas tentaram aldear os juruna (entre outros povos) diversas vezes: em 1841, o Padre Torquato Antonio de Souza reestabeleceu uma missão Tavaquara<sup>13</sup> (território próximo ao que hoje é o município de Altamira/PA), onde, um ano depois, o Príncipe Adalberto da Prússia o encontrou e registrou seu relato sobre os juruna, em 1849 (ADALBERTO DA PRÚSSIA, 1977) – esse relato foi a primeira observação etnográfica a respeito dos juruna (LIMA, T., 1995).

Em 1884, Karl von den Steinen viajou com, aproximadamente, 30 juruna à montante do rio Xingu, sentido Sul; o motivo dessa migração seria distanciamento ou fuga dos aldeamentos jesuítas e dos seringais causados pela expansão da extração da borracha na Amazônia (STEINEN, 1942; LEA, 1997).

Conflitos interétnicos (com outros índios, com os missionários e com os seringueiros) e doenças (adquiridas no contato com o não-índio) causaram grande decréscimo da população juruna, o que levou a sua quase extinção entre os séculos XIX e XX . Em 1884, Steinen (1942) contou 205 juruna habitando 5 aldeias no rio Xingu, desde a confluência do rio Iriri até a cachoeira Von Martius, à montante. Em 1896, Coudreau (1977) contou 150 juruna na

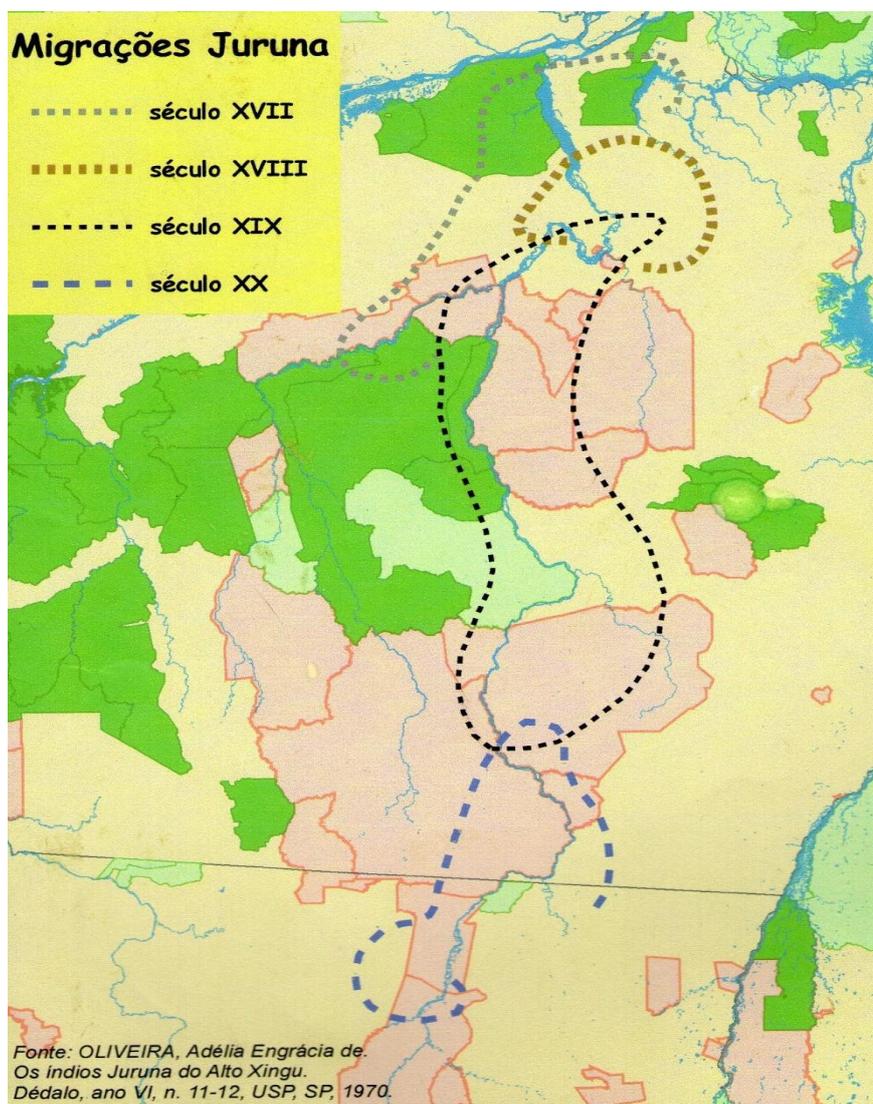
<sup>11</sup> Ver o " Mapa Etno-histórico do Brasil e regiões adjacentes", que consta como Anexos C e D (p. 174-175).

<sup>12</sup> Na segunda metade do século XVII, a margem ocidental do rio Xingu à montante da Volta Grande era conhecida como o "lado dos *Juruna*", e o rio Iriri é como "o Rio dos *Juruna*", enquanto que a margem oriental era conhecida como o "lado dos *Taconhapés*".

<sup>13</sup> A primeira missão de Tavaquara data de 1750, e, como as demais, não durou muito.

extensão entre Praia Grande e Pedra Seca<sup>14</sup>, no rio Xingu. Em 1916, os juruna que estiveram subordinados a um seringueiro chamado Constantino, no médio curso do rio Xingu, fugiram seguindo para o alto curso do rio Xingu (OLIVEIRA, 1970).

Em 1949, na Expedição Roncador-Xingu, Cláudio e Orlando Villas-Bôas entraram em contato com 45 juruna à montante da cachoeira Von Martius, na foz do rio Manitsawá no rio Xingu, local onde hoje permanece a aldeia Tubatuba-Maitxiri (no setor setentrional do Alto Xingu). Estes eram constituídos de uma geração oriunda de casamentos interétnicos entre os juruna, e os índios kamaiurá, trumai e suyá, que, já vivendo em condições pacíficas, não haviam experimentado o contato com os seringueiros e mantiveram a cultura juruna (VILLAS-BÔAS, 1970).



Mapa 1: Migrações juruna entre os séculos XVII e XX. Fonte: ISA (2012), adaptado do mapa de Oliveira (1970).

<sup>14</sup> Para saber detalhes dos movimentos de contatos interétnicos e migratórios do povo juruna ler Lea (1997), Tânia Lima (1995) e Oliveira (1970).

Em 1961, foi criado o Parque Indígena do Xingu (PIX)<sup>15</sup>, com participação ativa do antropólogo Darcy Ribeiro, que em sua extensão circunscreveu o território ocupado pelos juruna, forçando-os ao assentamento definitivo<sup>16</sup>.

No contexto do PIX, em 1967, Adélia Engrácia de Oliveira (1970), e em 1984, Tânia Lima (1995) realizaram estudos etnográficos entre os juruna; elas contaram, respectivamente, 58 e 80 pessoas. Lima informa que em 1992 eram 137 juruna a habitar a aldeia Tubatuba (LEA, 1997).

Atualmente, os juruna que permanecem no médio e no baixo curso do rio habitam aldeias na Terra Indígena Kapoto/Jarina (Kapothinore)/MT; na Terra Indígena Paquiçamba/PA; e, na Área Indígena Juruna do Km 17/PA (EIA/RIMA, 2009) às margens da rodovia Ernesto Accyoli – PA-415; e/ou residem no município de Altamira/PA. A integridade destes três últimos territórios está ameaçada pela construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte na Volta Grande do rio Xingu, que irá barrar o rio e alagar extensas áreas de área florestal.

Os juruna que permanecem no alto curso do rio e foram circundados pelo PIX são, hoje, 458 pessoas e habitam sete aldeias no norte do PIX: Kamiñi (ou Tuyuyu), Mupada, Pakaya (ou Fazenda Boa Vista), Paksamba (ou Fazenda Novo Parque Samba), Parureda, Tubatuba-Maitxiri, e Pequizal<sup>17</sup>.

As condições de reserva ambiental e cultural geradas pelo PIX, para a contenção do avanço do latifúndio monocultor no seu entorno, possibilitaram um contexto social de menor contato entre os povos indígenas que o habitam e a sociedade não-indígena e, assim, postergaram as influências interculturais entre estes povos: os juruna limitados pelo PIX mantiveram sua língua e grande parte de seus traços culturais<sup>18</sup>. Já os juruna que vivem fora dos limites do PIX, em aldeias ou nas cidades, assimilaram traços da cultura da civilização nacional envolvente e perderam o conhecimento de sua língua materna (SARAIVA, 2005, p.55).

---

<sup>15</sup> O PIX foi criado a partir do Decreto Presidencial nº 50.455, de 14/04/61, no Governo Jânio Quadros.

<sup>16</sup> Para uma visão mais descritiva da apresentação do PIX, ler o laudo antropológico de Vanessa Lea (1997). No laudo pode-se encontrar além de informações sobre a literatura histórica: movimentos migratórios, censos demográficos, datas e coordenadas espaciais do contato interétnico dos juruna (também dos suyá, kaiabi, mēbengokre, trumai, panará e tapayuna).

<sup>17</sup> Não foram contados os Juruna que habitam a aldeia Pequizal. Dado por Karin Juruna, diretor da Escola Central Kamadu, em Tubatuba (PIX/MT), e integrante da Associação Terra Indígena Xingu (ATIX), em julho de 2013.

<sup>18</sup> Em oposição ao que afirmaram Oliveira (1986) e Galvão (1979): que os juruna assimilariam traços dos demais grupos étnicos limitados pelo PIX e perderiam sua identidade.

### 1.3 Escola Kamadu

As escolas no PIX não foram impostas por missionários religiosos, como ocorreu no baixo Xingu, mas surgiram, no contexto político moderno, a partir de três ações conjuntas: 1) o movimento nacional laico que instituiu a educação escolar básica obrigatória para todas as crianças; 2) as bases jurídicas legais, que asseguraram o ensino diferenciado para as comunidades indígenas; 3) o movimento interétnico local, na busca de melhores condições sociais em diálogo com a sociedade nacional.

A política nacional de educação escolar indígena, que inicialmente esteve vinculada à FUNAI, foi transferida ao Ministério da Educação (MEC), e as ações foram delegadas às secretarias estaduais e municipais, a partir de um Decreto Presidencial, em 1991<sup>19</sup>.

A partir de 1994, foram promovidos os Cursos de Formação de Professores Indígenas do PIX (CFPI-PIX), inicialmente pela Fundação Mata Virgem, depois pela Associação Vida e Ambiente (AVA), e a partir de 1996 pelo Instituto Socioambiental (ISA), com formação do magistério por observação da gestão ambiental e territorial; foi ao longo do processo que a alfabetização em língua materna foi se tornando questão de grande importância, notada pelos próprios professores indígenas (TRONCARELLI, 2003). Nestas atividades conjuntas, os juruna formaram alguns de seus professores e suas escolas; os demais professores juruna são os seus anciãos.

Em 1995, foi criado o Conselho de Educação Escolar Indígena do Estado de Mato Grosso (CEI-MT)<sup>20</sup> para assessorar as entidades públicas e os representantes indígenas que têm por objetivo promover a educação escolar indígena.

As escolas indígenas seguem a *Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional* (LDB, 1996) e as *Diretrizes Nacionais para o Funcionamento das Escolas Indígenas* do Conselho Nacional de Educação (1999)<sup>21</sup>.

As escolas juruna surgiram em 2000, anexas à Escola Central Diauarum, que centralizava as escolas do baixo PIX. A autonomia escolar dos juruna, em relação às demais escolas do PIX, e a centralização em torno da Escola Kamadu (ensino fundamental e médio) ocorreram em 2006, com a construção de duas salas de aula, a partir de financiamento

---

<sup>19</sup> Decreto Presidencial nº26, de 04/02/91, do Governo Collor, publicado no DOU de 05/02/91.

<sup>20</sup> Criado a partir do Decreto nº 265, de 20/07/1995, e aprovado e homologado pela Portaria nº 240/2008/GS/SEDUC pela Secretaria de Estado de Educação do MT.

<sup>21</sup> A Lei nº 9.394, de 20/10/96 e Resolução CNE/CEB nº 003, de 10/11/1999, definem as diretrizes respectivamente.

estadual, na aldeia Tubatuba (na foz do rio Manitsawá no rio Xingu) (PPP, p.14). O credenciamento desta escola na Secretaria de Estado de Educação do MT ocorreu em 2011<sup>22</sup>.

O "Projeto Político Pedagógico da Escola Estadual Indígena de Educação Básica Central Kamadu – Povo Yudja" (PPP), foi escrito em 2008, para guiar o currículo, o calendário e o funcionamento das escolas nas aldeias Tubatuba, Pequizal e Paksamba (PIX), onde há escolas para a alfabetização de adultos, jovens e crianças, homens e mulheres.

O PPP está fundamentado por bases legais – que asseguram a organização própria das atividades escolares na aldeia –, e por vontade de direito – conhecer, registrar e defender a cultura por escrito em consonância com o aprendizado no ambiente familiar. Esse texto foi elaborado em conjunto entre os alunos, os professores e a comunidade, com a assessoria pedagógica do Programa Xingu, do ISA. O desenvolvimento deste projeto foi acompanhado pelo grupo de estudos coordenado pela Profa. Fargetti, por atividades em aulas e oficinas<sup>23</sup>, nos anos 2010 a 2012, que analisou positivo o uso da língua juruna no contexto escolar.

O projeto escolar juruna é pedagógico ao seguir as bases e diretrizes do *Referencial Curricular Nacional para Escolas Indígenas* do MEC (RCNEI, 99)<sup>24</sup>, na organização curricular por disciplinas e conceitos.

O projeto pedagógico é político ao traçar diretrizes de política linguística, prevendo realizar a alfabetização inicial na língua juruna e o ensino do conteúdo disciplinar do conhecimento juruna. A estrutura do modelo de escola transformada de acordo com a realidade cultural do modo de ser e estar no mundo juruna favorece a formação do pensamento crítico possível na afirmação da identidade linguística: a língua alfabetizadora é a materna e a língua portuguesa é aprendida como segunda língua, necessária para o entendimento do contato com a sociedade não-indígena.

O nome da escola “Kamadu” significa algo de qualidade aprazível, como a beleza estética e a imaginação criativa: algo bonito e atraente, uma moça saudável<sup>25</sup> ou uma cuia cheia de caxiri<sup>26</sup>. O nome símbolo representa a vontade de que a escola seja algo belo, comum e coletivo entre todos os juruna (FARGETTI; MOSCARDINI, 2012).

---

<sup>22</sup> A partir do Credenciamento CEB nº 34/2011 – CEE/MT.

<sup>23</sup> Projeto integrado ao “Observatório da Educação Escolar Indígena”. Edital 001/2009 - CAPES/DEB-SECAD-INEP, publicado no DOU de 06 de novembro de 2009.

<sup>24</sup> O RCNEI de 14/09/99 pode ser encontrado no site do MEC. Disponível em: <<[http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1999/pceb014\\_99.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1999/pceb014_99.pdf)>>. Acesso em: 24/09/13.

<sup>25</sup> Ver a capa do PPP (2008), no Anexo E.

<sup>26</sup> Dizer "uma cuia de caxiri" equivale a dizer "uma caneca cheia de bebida fermentada", mas a cuia não é uma caneca, pois não tem alças e é feita do fruto seco da cabaça. Já "caxiri" é o termo usado pelos juruna para traduzir para o português o nome da bebida fermentada a base de mandioca de feitio tradicional deles (*iyakuha*); eles usam esse termo "caxiri" ao invés do termo "cauim" que tem origem de uma outra língua Tupi (HOUAISS,

Os objetivos da escola são apresentados na língua juruna, seguidos de tradução na língua portuguesa: “registrar as histórias dos velhos”, “fortalecer e valorizar nosso trabalho, nossa língua e nossa festa”, “estudar a nossa língua e a nossa pintura” e “estudar a língua portuguesa para defender nossa aldeia e nossa terra do mundo do não-índio”. Os objetivos expressam o sentido político ao pôr em relação as diferenças entre a “nossa cultura” e a “cultura do não-índio”, e expressam o sentido pedagógico ao definir atividades conceitualmente disciplinadas. Entre tantas outras, há aula de história sobre a "invasão do Brasil" e aula de matemática para "Entender o uso do dinheiro no mundo dos não-índios e os problemas que ele causa". Justificando (PPP, 2008, p.13):

Tendo a escola na aldeia as novas gerações poderiam estudar e aprender a escrever a escrita do não índio e ao mesmo tempo aprender a sua própria cultura o seu modo de viver para que não se perdessem.

As "modalidades de ensino" estão divididas em: aula na sala de aula, pesquisa, "aula de práticas culturais" e “projeto de estudo”. A proposta de aulas práticas afirma o valor do aprendizado entre as atividades cotidianas junto ao que é tratado pela aula escolar. As avaliações do rendimento do aluno podem ser argumentadas oralmente, por produção textual singular ou coletiva, por manifestações artísticas como desenho, teatro e música, na produção de um “caderno de cultura”, no qual o aluno deve anotar o que aprendeu, e por seu comportamento durante as atividades.

As "habilidades" pretendidas pela formação escolar estão divididas entre “habilidades do conhecimento yudja”, “habilidades de conhecimento intercultural”, “habilidades na área de linguagem e comunicação”, “habilidades para a atuação em projetos da comunidade” e “habilidades políticas”. Estas habilidades devem corresponder às expectativas de que o aluno juruna aprenda a dialogar com a sociedade envolvente em contribuição com a comunidade: saber falar, ler e escrever em português e em juruna, conjugar os verbos e conhecer palavras eruditas na fala em português e redigir documentos.

O aprendizado da língua juruna é apresentado como o fator mais importante para a formação dos alunos na escola: “é fundamental que exista reflexão sobre a língua” (PPP, 2008, p.28). O processo de aprendizado sobre a língua é dividido por etapas (de um ano e meio) e em objetivos definidos para cada etapa – há uma programação elaborada para completar os objetivos da disciplina “Línguas”: a primeira lição é aprender a diferença entre a

---

2001). Assim, ao longo dessa dissertação será usado o termo "caxiri" ao invés de "cauim", termo cunhado na Antropologia (LIMA, 1995) e utilizado nas versões anteriores deste mesmo texto.

língua falada e a língua escrita; neste primeiro ano e meio da primeira etapa não é ensinada a língua portuguesa, mas já na sequência. No ensino e aprendizagem das línguas, o conteúdo é programado por trimestre, e cada dois trimestres correspondem a uma etapa, sendo ao todo quatro etapas.

As durações dos programas das demais disciplinas são relacionadas apenas às etapas, não sendo definido o objetivo a ser desenvolvido a cada trimestre. As demais disciplinas são: história, geografia, matemática e ciências.

Em 2008, os corpos docente e discente (PPP, 2008) que formavam as escolas centralizadas na escola Kamadu eram compostos por: 06 professores e 82 alunos na aldeia Tubatuba, 02 professores e 18 alunos na aldeia Pequizal, 02 professores e 20 alunos na aldeia Paksamba; um conselho deliberativo, com: um presidente, um vice-presidente, um secretário, um vice-secretário; um tesoureiro, um vice tesoureiro; um diretor; um coordenador; um técnico administrativo; a cada escola: uma faxineira e uma merendeira; os pais dos alunos e toda a comunidade.

O calendário escolar de 500 horas-aula por ano letivo é flexível de acordo com as necessidades locais<sup>27</sup>: em média 300h/ano em aula na escola, 40h/ano em aula prática na roçada, 40h/ano em aula prática no plantio e 120h/ano em aula prática na festa tradicional.

As decisões quanto à escola são consideradas em reuniões da assembleia geral do conselho deliberativo, da diretoria, da escola e com os alunos, de forma coletiva.

A organização escolar para a formação educacional dos aprendizes indígenas, com respeito à sua singularidade, é um movimento recente na história da nação brasileira. E, o Projeto Político Pedagógico da escola juruna faz frente ao movimento, junto a tantas outras escolas indígenas, ao alfabetizar seus alunos na língua materna: “foi o primeiro projeto de educação escolar no PIX a propor esta importância.”<sup>28</sup>

No entanto, mesmo em uso corrente, não se pode afirmar a estabilidade ou não da permanência da língua, pois a população juruna é quantitativamente pequena, e a velocidade com que assimilam novos conhecimentos culturais em contatos externos a si é qualitativamente significativa – o que fundamenta preocupação e vontade da alfabetização na língua e da documentação linguística e lexicográfica.

---

<sup>27</sup> Ver Resolução 03/99 das Diretrizes para a Educação Escolar Indígena.

<sup>28</sup> Paulo Junqueira (Psicólogo, Coordenador Adjunto do Programa Xingu do ISA) em comunicação pessoal.

#### 1.4 Literatura juruna<sup>29</sup>

Além das pesquisas que registram informações sobre os juruna como uma minoria étnica, também os próprios juruna escrevem seus diálogos sobre as assimilações socioculturais e tecnológicas que desenvolvem e, mais, escrevem a respeito de sua própria cultura, com a intenção de comunicar seu pensamento à sociedade nacional envolvente.

Há textos de autores juruna na língua juruna publicados:

(1998) *Yudja kamena dju 'a papera: livro de alfabetização em juruna*: livro usado como cartilha didática para alfabetização na língua juruna. Trabalho textual coordenado e organizado por Cristina Martins Fargetti; publicado pelo MEC.

(2005) *Wābiseha: livro de saúde na língua yudja*: livro composto por textos informativos sobre a prevenção de doenças, escritos em juruna, durante o CFPI-PIX. Trabalho textual coordenado por Troncarelli, entre os anos 1996 a 2003; organizado por Estela Würker como livro didático; publicado pelo ISA.

(2006) *Yudja pãrẽ abîaha: a história das flautas Yudja*: livro ilustrado composto por textos escritos na língua juruna e traduzidos para a língua portuguesa por 09 professores e 25 alunos juruna; descrevem 21 instrumentos musicais tradicionais, dos quais 09 que estão perdidos. Trabalho textual produzido entre os anos 2001 e 2006; organizado por Simone Athayde e Joana Salomé; publicado pelo Museu das Culturas, Basileia, Suíça. Um CD de músicas de flautas acompanha o livro.

(2010) *Kanemāi 'a 'ahã dju 'a papera: Livro do artesanato do povo Juruna (Yudjá)*: livro composto por textos que descrevem a cultura material, escritos em juruna e traduzidos para a língua portuguesa, por 22 juruna, e por ilustrações feitas por 25 juruna. Trabalho coordenado e organizado por Cristina Martins Fargetti, que assina a tradução; publicado pela Editora Curt Nimuendajú.

(2012) *Makaxi papera: livro do milho do povo Juruna/Yudjá*: livro ilustrado por 12 juruna, composto por textos e suas traduções escritos pelos professores e alunos juruna (29 pessoas), sobre a história do surgimento do milho, técnica de plantio e receitas culinárias a partir do milho. Na introdução, há um texto assertivo quanto à importância das sementes crioulas (nativas) de autoria de Márcia Martins em companhia de Cristina Martins Fargetti.

---

<sup>29</sup> Ver seção 3.2.2 (p. 68).

Por fim, a partitura da música do milho (juruna) pela musicista Marlui Miranda. Trabalho coordenado e organizado por Cristina Martins Fargetti; publicado pela editora Curt Nimuendajú.

Há textos de autores juruna na língua portuguesa publicados:

(2004) *Uruyp porongyta: o manejo do arumã*: o livro e o texto tratam sobre a técnica de manejo do arumã, taquarinha da qual se utiliza a fibra para a produção de cestas e peneiras. Apenas um texto é de autoria juruna: "Texto sobre as parcelas de plantio do arumã" escrito por Yasariku Yudja. Trabalho coordenado e organizado por Athayde, Sila e Meneses; publicado pelo ISA.

(2004) *Saúde, nutrição e cultura no Xingu*: livro que informa conhecimentos biomédicos e termos da ciência da nutrição aos 15 povos do PIX; composto de textos elaborados durante o curso sobre nutrição ministrado por Miriam Coelho de Souza e Estela Würker no CFPI-PIX, de vários autores indígenas. Os capítulos de autoria juruna são: "O que é alimento" por Tarinu e Yabaiwá Yudja; "Nós devemos olhar os alimentos antes de comer" por Adjija Yudja; "O alimento e os cuidados com as crianças" por Tamarikô Juruna; "O povo Yudjá conserva a carne" por Tarinu, Adjija, Tarrurimã e Charadu Yudja; e "A moça Yudjá na reclusão" por Yapariwa Yudjá. Ainda, há a transcrição da resposta de Nhãnhã Yudjá à pergunta "Por que está acontecendo a desnutrição aqui no Xingu?". E, uma tabela preenchida por eles sobre os alimentos do período da seca, da chuva e anual – incompleta. Publicado pela parceria ISA, Associação Terra Indígena do Xingu (ATIX) e Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.

Há textos de autores juruna na língua juruna não publicados:

(1998) *Vegetação Yudja*: livro incompleto, composto por textos em português e em juruna por 06 professores juruna. Os textos tratam sobre o conhecimento do ambiente de floresta e campos, sobre abelhas e mel pelos juruna; elaborados durante as disciplinas de Geografia, ministrada por Renato Gavazzi, e de Ciências, por Estela Würker, durante o CFPI-PIX, do ISA. Os textos foram organizados por Troncarelli, Würker e Athaide para a revisão do conteúdo pelos próprios escritores no ano de 1998.

(2008) *Projeto Político Pedagógico da Escola Estadual Indígena de Educação Básica Central Kamadu – Povo Yuja*: documento ilustrado por 06 juruna, que apresenta a escola juruna; escrito em português e em juruna de autoria dos professores e alunos juruna e da

Equipe do Programa Xingu do ISA; com assessoria pedagógica de Paula Mendonça (ISA) e consultoria linguística de Suzi Lima.

(2011) *Atxuã seha: nutrição – Povo Yudja*: livro ilustrado por 07 juruna, composto de textos na língua juruna e suas traduções para o português, escritos por 08 juruna, sobre o conhecimento tradicional da alimentação e sobre o conhecimento aprendido do conceito de saúde da ciência farmacológica; escritos durante o Curso de Formação de Agentes Indígenas de Saúde da UNIFESP/EPM; trabalho coordenado por Sofia Mendonça, iniciado em 1990. Redações coordenadas e organizadas por Troncarelli e Würker.

Há textos de autores juruna na língua portuguesa não publicados:

(2003) "A Ciência da Roça no Xingu: livro Yudja": livro composto por textos que tratam sobre os vegetais cultivados na roça, os tipos de roças, o modo como plantar, os cuidados com as sementes e as espécies ameaçadas de extinção; escritos por 30 juruna e ilustrado por 08; produzidos durante a Oficina de Manejo de Plantas da Roça, ministrada por Angela Cordeiro; organizados por Geraldo Mosimann da Silva (ISA).

(2006) *Plantas nativas na área de uso do povo Yudjá no PIX*: o livro apresenta uma lista de espécies arbóreas, com fotografias para a identificação vegetal (objetivo: coleta de sementes por demanda da Campanha Y'ikatu Xingu para o reflorestamento na bacia do rio Xingu); as espécies são nomeadas nas línguas juruna, panará, português e latim (nome científico). Os textos em português sobre os tipos de terrenos onde encontrar estas espécies relacionadas foram escritos por 8 juruna; e 4 juruna ilustraram o livro. O livro, incompleto, é resultado do Programa de Formação de Agentes Indígenas de Manejo de Recursos Naturais, de 2003, no qual participaram 26 juruna. Trabalho organizado por Katia Ono e Natália Ivanauskas (ISA).

Poderá haver outras publicações de textos escritos pelos juruna durante as aulas de redação em português com Lígia Egídia Moscardini<sup>30</sup>; e então, teremos leituras a respeito de outros temas apresentados por iniciativa dos próprios juruna: a história do arco-íris e a história da queda do céu.

---

<sup>30</sup> Atualmente, Lígia Egídia Moscardini é mestrandanda do Programa de Pós-graduação da Unesp/FCLAr, sob orientação da Profa. Dra. Cristina Martins Fargetti, e desenvolve um estudo de produção textual em português com os alunos juruna da Escola Kamadu.

## 2 DOS ESTUDOS SOBRE A LÍNGUA JURUNA

### 2.1 Classificação genética, perfil de contato linguístico e localização geográfica

As línguas naturais humanas são classificadas pela linguística moderna segundo uma filiação genética definida a partir de propriedades categoriais e estruturantes, em nível gramatical e lexical, que variam de acordo com fatores espaço-temporais e sócio-culturais. Estudos comparativos e diacrônicos categorizam diferenças e semelhanças entre determinadas línguas, entre as quais, se definidas em relação a uma Protolíngua, são estas agrupadas em uma Família Linguística. E, as famílias que se assemelham são reunidas em um Tronco Linguístico (RODRIGUES, A., 2002, 2005).

São evidentes as diferenças notadas entre a língua portuguesa e a língua russa, mas, ainda que a primeira língua pertença à família linguística latina e a segunda pertença à família linguística eslava, ambas as famílias pertencem ao tronco linguístico indo-europeu. Para uma ilustração da diferença em relação a outros troncos linguísticos, tomemos como exemplos o tronco linguístico austro-asiático, ao qual pertence uma grande diversidade de línguas nativas faladas no Sudeste Asiático, em parte da Índia e em Bangladesh; e, o tronco linguístico malaio-polinésio, que reúne a diversidade de línguas nativas de diferentes povos na Oceania.

Quando em senso comum se diz “línguas indígenas brasileiras”, prevalece a falsa ideia de que estas línguas formam um conjunto homogêneo fundamentado por propriedades em comum; mas estudos linguísticos definem maiores diversidades entre as línguas indígenas do que a diferença manifestada na comparação entre a língua portuguesa e a russa, por exemplo.

Apenas no interior do limite do Parque Indígena Xingu (PIX), na região do Alto Xingu, os 16 diferentes povos indígenas<sup>31</sup> apresentam uma diversidade linguística de 16 línguas indígenas diferentes, em 07 famílias, em 2 troncos, ainda que duas destas famílias não pertençam a um tronco definido, e uma destas línguas está isolada em relação às demais (RODRIGUES, 2013).

Aryon Rodrigues classificou a língua juruna, conjunta às línguas xipaya e manitsawá, na família linguística juruna, no troco tupi (FARGETTI, 2001, p.26). A língua manitsawá está extinta por ter sido extinto o povo que a falava; a língua xipaya é falada apenas por 02 pessoas, mas o povo xipaya é constituído por 600 pessoas (RODRIGUES, 2013), e este povo não habita o PIX.

---

<sup>31</sup> Informação observada no site do Instituto Socioambiental (ISA): <<<http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xingu/1538>>>. Acesso em 29/01/2014.

Os vizinhos dos juruna no PIX, com quem estes mantêm contato, são divididos em: os índios com quem eles mantêm certa frequência de contato, dadas proximidade territorial e afinidade relacional, com quem realizam casamentos interétnicos, os que habitam aldeias na região norte do PIX; e os índios com quem eles evitam possibilidades de contato, os que habitam aldeias na região sul do PIX.

Para uma simplificação da relação povo-população-língua-família-tronco-região habitada:

<b>Povo</b>	<b>População</b>	<b>Língua</b>	<b>Família</b>	<b>Tronco</b>	<b>Região</b>
aweti	160	aweti	aweti		sul
txikão	350	ikpeng	karib		norte
juruna	360	juruna	juruna	tupi	norte
kaiabi	1620	kaiabi	tupi-guarani	tupi	norte
kalapalo	500	kalapalo	karib		sul
kamaiurá	500	kamaiurá	tupi-guarani	tupi	sul
kuikuro	500	kuikuro	karib		sul
matipu	110	matipu	karib		sul
mehinaku	230	mehinaku	aruak		sul
nahukwá	125	nahukwá	karib		sul
naruvotu	dezenas		karib		sul
suyá	350	suyá	jê	macro-jê	sul
tapayuna	60	tapayuna	jê	macro-jê	norte
trumai	150	trumai	trumai		sul
waurá	400	waurá	aruak		sul
yawalapiti	220	yawalapiti	aruak		sul

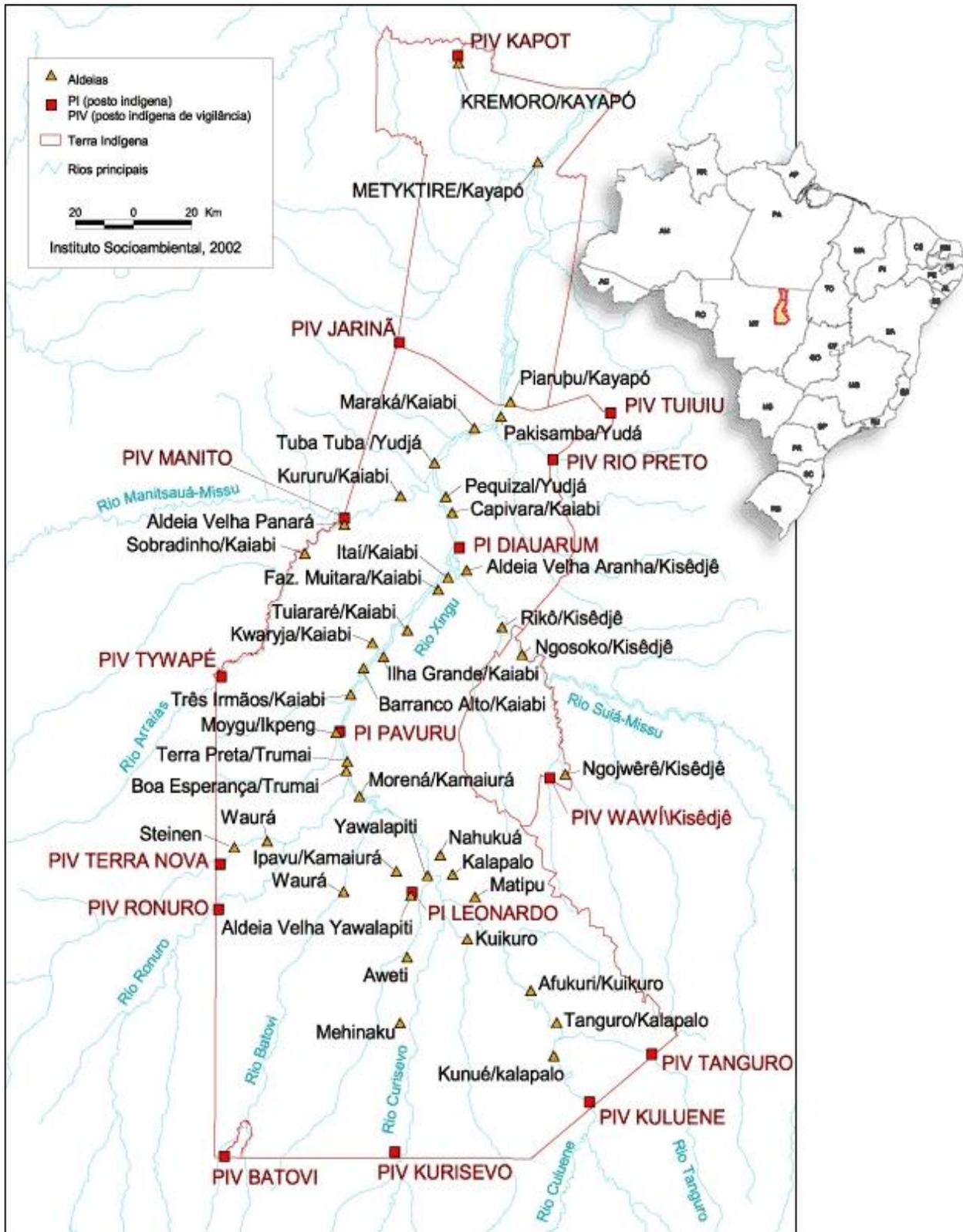
Quadro 2: Os povos indígenas e suas línguas no PIX<sup>32</sup>.

Ainda, os juruna mantêm contato, não muito amistoso, com os kayapó (6000 pessoas), que falam uma língua pertencente à família jê, do tronco macro-jê, e habitam aldeias nas Terras Indígenas Capoto/Jarina e Kapotinhore ao limite norte do PIX. As terras kayapó e o PIX são limitados pela BR-80, que faz fronteira entre eles.

Atualmente, são 458 juruna<sup>33</sup> a habitar 07 aldeias no PIX: Kamĩ (ou Tuyuyu), Mupada, Pakaya (ou Fazenda Boa Vista), Paksamba (ou Fazenda Novo Parque Samba), Parureda, Tubatuba-Maitxiri, e Pequizal.

<sup>32</sup> As informações quantitativas sobre a população de cada povo mencionadas estão baseadas nos dados obtidos do texto de Aryon Rodrigues (2013) em referência ao Censo de 2010.

<sup>33</sup> Quantidade aproximada, diminuída a população juruna da aldeia Pequizal – esta informação foi dada por Karin Juruna, diretor da Escola Central Kamadu, na aldeia Tubatuba (PIX/MT), e integrante da Associação Terra Indígena Xingu (ATIX), em julho de 2013.



MAPA 2: Parque Indígena Xingu e aldeias. Fonte: ISA (2002)<sup>34</sup>

<sup>34</sup> O mapa não mostra todas as aldeias juruna, pois está desatualizado; mas, localiza as aldeias que se mantêm. Disponível em: <<[http://img.socioambiental.org/v/publico/xingu/pix\\_3.jpg.html](http://img.socioambiental.org/v/publico/xingu/pix_3.jpg.html)>>. Acesso em: 24/09/13.

Bem como os demais homens do PIX, os juruna falam a língua portuguesa como língua franca, usada na comunicação com os falantes de outras línguas. Os homens desenvolveram por mais tempo o diálogo com outros homens, de outras línguas; já as mulheres, há pouco tempo. As mulheres compreendem a língua portuguesa, mas se expressam, falam, em juruna; poucas são fluentes em falar o português como segunda língua; pois, elas se negam a falar em português, e só muito raramente o falam.

No cotidiano, no seio da família juruna, o meio de comunicação é a língua juruna. As crianças são monolíngues até aprenderem a ler e escrever em português na escola, e isso acontece somente após serem alfabetizadas na língua juruna.

A outra comunidade juruna, que é externa ao PIX, não sabe mais falar a língua juruna, mas desejam (re-)aprendê-la; alguns enviam seus filhos às escolas juruna das aldeias do PIX para aprenderem a língua com seus parentes<sup>35</sup>.

O contato com os colonizadores europeus foi uma ameaça à extinção desta língua indígena, primeiro ao provocar a sofrida perda populacional e depois ao impor o português como língua aceitável à comunicação, como aconteceu com os juruna de fora do PIX.

Embora, ainda hoje, os juruna do PIX mantenham o uso estável da língua juruna, não podemos afirmar sua sobrevivência ao longo do tempo, pois novos contatos e assimilações externas ocorrem, o que pode apresentar uma variação significativa na língua tal como na cultura. Não digo que o modo de ser juruna esteja em tal ou qual grau ou condição; digo que há vontade de registro da língua e da cultura deste povo; vontade mútua entre os professores juruna e os estudiosos de línguas indígenas, sejam desta língua em especial ou de outras no geral.

Assim, por ser tão pequena a quantidade de falantes nativos, faz-se necessária a sua documentação e o seu registro, tanto para o trabalho de alfabetização nas escolas juruna quanto para a comunicação do conhecimento de mundo pelos juruna aos não-juruna, duas justificativas e dois direitos manifestados e defendidos pelos próprios juruna.

## **2.2 Estudos linguísticos**

Aryon Rodrigues classificou a família linguística juruna de acordo com registros que constituíam em simples listas de palavras, coletadas por Coudreau, por Steinen, por Nimuendajú e pelos irmãos Cláudio e Orlando Villas-Bôas, e em um vocabulário padrão e

---

<sup>35</sup> Informação dita por Peri Juruna, morador de uma aldeia juruna externa ao PIX, em abril de 2012.

não exaustivo realizado por Collins (FARGETTI, 2001). Algumas referências são feitas à língua juruna quando realizados estudos diacrônicos e comparativos entre as demais línguas Tupi da Amazônia Oriental (RODRIGUES, A., 2002, 2003).

Apenas a partir da década de 1990, foi realizado o primeiro estudo científico da língua juruna, pela linguista Cristina Martins Fargetti: desde a fonologia (FARGETTI, 1992) e morfossintaxe (FARGETTI, 2001) à comparação com a língua xipaya (FARGETTI; RODRIGUES, 2005, 2008). Atualmente, Fargetti orienta os estudos do léxico da língua juruna com o objetivo da produção lexicográfica bilíngue juruna-português – projeto ao qual esta presente dissertação contribui.

Em 2008, a língua juruna passou a contar com um estudo da formação das estruturas argumentais dos verbos, realizado por Suzi Lima (2008), de base teórica gerativa.

Frequentemente, as atividades de pesquisa da língua convergem aos homens juruna e a uma única mulher (FARGETTI, 2001; LIMA, S., 2008): Fargetti, menciona Yawadá (juruna casada com kayabi, residente em Brasília e fluente na língua portuguesa) como sua colaboradora (Ibid., p. 32); Lima diz ora “uma informante” (Ibid., pp. 3–4) ora “informantes mulheres” (Ibid., p.219).

O alfabeto da língua juruna foi elaborado há dezenove anos por Fargetti em trabalho conjunto com os professores juruna (FARGETTI, 2001, 2006), e, atualmente, é utilizado fluentemente na alfabetização na língua materna. No entanto, ainda não há uma ordem alfabética consolidada (o que será discutido mais adiante).

### **2.3 A língua juruna**

Fargetti (2001) define a língua juruna como uma língua tonal (em acordo com a definição de Pike): a cada sílaba de uma palavra há um “tom relativo lexicalmente significante” (Ibid., p. 77); ou seja, o tom, um elemento suprasegmental, tem valor contrastivo: a variação entre os tons de valores fonológicos provoca a variação do significado da palavra. Ao todo são cinco tons que ocorrem foneticamente, mas apenas dois ocorrem fonologicamente: tom alto (marcado na transcrição fonética) e tom baixo (não marcado).

O acento não é contrastivo, não possui valor fonológico, e é dependente do tom, o que torna previsível: “Ocorre acento na primeira sílaba com tom alto da esquerda para a direita. Caso todos os tons sejam iguais, o acento recai sobre a última sílaba.” (Ibid., p. 83).

A duração da vogal é contrastiva, há casos em que duas palavras idênticas são diferenciadas apenas pela duração de uma vogal.

A nasalidade da vogal intrinsecamente nasal (a primeira vogal mais nasal à direita da palavra) é contrastiva, possui valor fonológico. O espraçamento da nasalidade é regressivo, ocorre da direita para a esquerda, sendo limitado por um segmento consonantal opaco à nasalidade e pelo limite do constituinte morfológico – não há espraçamento da nasalidade na composição de uma palavra (Ibid., pp. 100-101).

Há variações fonéticas e sintagmáticas e diferenças no conjunto lexical entre as falas de homens e mulheres, jovens e velhos. Quanto às variações fonéticas, Fargetti (Ibid.) nos apresenta:

[ pi'tʃa ] ~ [ pi'tʃ̃a ] “peixe”

O exemplo acima mostra que a africada palato-alveolar surda [ tʃ ] pode variar com uma pronúncia palatalizada da oclusiva dental surda [ tʃ̃ ]. Esta variação é observada na pronúncia de mulheres e crianças somente. (p. 61)

[ 'í : dʒa ] ~ [ 'í : dʒ̃a ] “mulher”

O mesmo processo acima de palatalização é observado aqui para a africada palato-alveolar sonora [ dʒ ], que pode variar, portanto, com [ dʒ̃ ]. Também ocorre somente na fala de mulheres e crianças. (p.62)

Quanto às variações na composição verbal, Fargetti (Ibid., p.121, nota de rodapé) afirma que a posição da partícula de aspecto **anu** ocorre em final de frase em falas masculinas e pode variar, sendo pronunciada ao meio da frase, em falas femininas.

Para um exemplo de diferença entre unidades lexicais entre as falas de homens e de mulheres:

(1) **umãbī 'a senahī** “filho” (fala da mãe)

(2) **ulapīka** “filho” (fala do pai)

De acordo com Fargetti (2001):

a) A constituição silábica segue o padrão CV e (C)V (consoante e vogal): não se pode representar a nasalização de uma vogal com a sequência de uma consoante nasal, pois não há consoante em coda, a não ser a consoante oclusiva glotal [ ʔ ], que nessa posição não apresenta valor fonológico.

b) Ao nível fonológico: o tom é contrastivo e não o acento: acentua-se a primeira sílaba da esquerda para direita que tenha tom alto; não havendo distinção de tons dentro da palavra, a sílaba acentuada será a última; a variação entre tom alto e tom baixo e a variação entre vogais

breves e vogais longas modificam o significado da palavra; a vogal intrinsecamente nasal é contrastiva, e o espraçamento da nasalidade é regressiva e de domínio do próprio radical ou afixo.

c) Ao nível morfológico: nomes que podem sofrer flexões de número são apenas os nomes humanos; verbos podem variar de aspecto por adição de partículas ou por reduplicação, e por reduplicação sofrerem flexões de número; o espraçamento da nasalidade ocorre dentro da mesma palavra, não ocorre de uma palavra para outra.

d) Ao nível morfossintático: as classes de palavras gramaticais são divididas em: “classes abertas”, que podem variar de um falante para outro: nomes, verbos e advérbios; e “classes fechadas”, que não podem variar: pronomes, clíticos, afixos, conjunções, interjeições e partículas.

e) Ao nível sintático: a ordem básica de um sintagma nominal construído com verbo transitivo é sujeito, objeto direto e verbo (SOV). Quando o sintagma nominal é construído por um verbo bitransitivo, soma-se o argumento de um objeto indireto, além do sujeito e do objeto direto, este pode aparecer entre o sujeito e o objeto direto, ou após o verbo (SOiOV, SOVOi). Os constituintes da oração podem variar de lugar na sentença: os objetos receberão marcas de posições; já o sujeito pode ser posposto ao verbo sem que receba uma marca.

## **2.4 A proposta de dicionário juruna-português**

Em andamento, há o projeto de elaboração de um dicionário impresso sobre a língua juruna, o qual tenha em sua macroestrutura a apresentação do sistema da língua e nas entradas e subentradas seja lematizado o léxico da língua juruna, em sentido semasiológico (da palavra à descrição) de exposição das entradas em ordem alfabética; e em sua microestrutura, o artigo lexicográfico (verbete) seja elaborado na língua portuguesa (do Brasil). Assim, objetiva-se um dicionário de língua juruna-português.

O público-alvo são jovens e adultos falantes da língua juruna, que leem em português, e os leitores da língua portuguesa, que não falam juruna, e desejam saber ou observar algo sobre a língua e a cultura juruna.

As informações não pretendem prescrever normas linguísticas ou culturais de nenhuma das línguas, mas apresentar uma descrição da condição sincrônica do estudo e do conhecimento da língua e da cultura juruna; pois, tanto a língua quanto a cultura são sistemas vivos em constantes mudanças: a ortografia não está consolidada, várias unidades lexicais deixam de ser ditas e outras surgem ao contato com novos objetos e tecnologias adquiridos e,

principalmente, não há norma rígida estabelecida entre os próprios juruna, as restrições apenas limitam o excesso (na fala, no comportamento, na alimentação...). Contanto, intenciona-se que as descrições contidas nos verbetes digam para além de equivalências, registrem informações culturais: um dicionário de língua que contenha informações enciclopédicas (informações sobre coisas). E, ainda, pretende-se contemplar o registro com ilustrações (fotografias e/ou desenhos).

Contanto, no dicionário, será lematizado o léxico geral, para que se tenha uma visão ampla do sistema da língua, mesmo que a pesquisa tenha uma abordagem limitada. Limitada porque se realiza em um diálogo entre línguas diferentes, entre diferentes formas de categorizar o entendimento de mundo; e porque se trata de registrar uma língua indígena predominantemente oral, na qual a produção textual é inicial e rarefeita. Assim, a extensão irá além da didática, mas sem alcançar a exaustão.

Estes critérios, somados à complexidade da língua juruna e à emergência do registro desta, determinam uma decisão quanto à metodologia de pesquisa para a investigação do léxico da língua juruna: que a coleta de dados linguísticos e culturais seja realizada por um grupo de pesquisa. Assim, atribuiu-se um recorte no conjunto do léxico por campos semânticos, campos de significação por contextos determinados em: cultura material, termos de parentesco, culinária, agricultura, flora, avifauna, numerais, verbos, por exemplos; e determinou-se que cada campo fosse investigado por uma pesquisa. No entanto, maior será o trabalho final, pois intencionamos reproduzir, na sistematização lexicográfica dessas pesquisas, uma descrição categórica do mundo de acordo com o pensamento juruna.

Esta presente dissertação tem por objetivo apresentar a pesquisa realizada com foco na investigação do léxico juruna no campo semântico da culinária realizadas pelos juruna; com o objetivo de apresentar uma organização para as entradas desse determinado conjunto léxico e as descrições de seus conteúdos, para contribuir com o projeto maior de produção do dicionário juruna-português.

### **3 DOS MATERIAIS E MÉTODOS**

#### **3.1 Fundamentação Teórica**

O fundamento teórico para a delimitação do objeto está na ciência linguística sob a vertente funcionalista: a língua como o conjunto de “gramática” e “léxico”, funcionando no diálogo sobre o mundo categorizado pelos indivíduos, como o sistema que representa as relações como os sujeitos se referem às unidades que denotam cada objeto no mundo.

Sapir e Whorf teorizaram sobre o sistema das línguas naturais definido por Saussure, e afirmam o sistema subjungando o entendimento que o sujeito tem sobre o mundo ao limite imposto pela valoração da língua herdada culturalmente. Saussure havia definido como imotivada a relação paradigmática entre “significante” (representação de uma sequência lógica das imagens de ondas acústicas) e “significado” (imaginação ou o conceito sobre o objeto), mas de condição estável na relação sintagmática entre os signos entre si (“um signo é aquilo que outro não é”), o que permitiria a comunicação sobre o objeto percebido e categorizado no espaço e tempo (SAUSSURE, 2009); mas, sem considerar os indivíduos e o objeto na relação. Uma inversão foi proposta por Ogden e Richards ao acrescentarem o objeto, real e extralinguístico, dentro da relação que o comunica (BIDERMAN, 1998).

Sob a vertente funcionalista, nos afastaremos deste argumento presente na ideia de Sapir e Whorf, mas nos manteremos aproximados dos conceitos de Saussure acrescidas da presença do objeto na relação; e consideraremos, nos estudos do léxico, a relação entre as propriedades linguísticas (morfossintáticas, semânticas e pragmáticas) e as propriedades extralinguísticas (conhecimento sobre as coisas, sobre os estados-de-coisas e suas regras e princípios) na realização da língua como o meio funcional na interação verbal entre sujeitos, em determinados espaço e tempo.

Consideremos aqui que mundo, pensamento e língua são sistemas em mútua disposição que funcionam na relação entre sujeitos; e não como sistemas paralelos ou hierárquicos, mas sim como planos diferentes e se inter-relacionam, sob as condições do espaço-tempo.

##### **3.1.1 Estudos do Léxico**

A língua se realiza na manifestação da relação entre léxico e gramática. O léxico é o constituinte movente e aberto da língua; e porque ele pode ampliar ou diminuir as redes do

código, é imensurável em seu tamanho e em sua extensão. A gramática é o constituinte imutável e mensurável, pois é a forma pela qual o léxico e suas realizações paradigmáticas acontecem no nível sintagmático (PORTO-DAPENA, 2002; VILELA, 1995).

Biderman (1999) afirma que o conceito “palavra” é considerado complexo na Ciência Linguística, ao ponto de ter havido linguista que não mencionou essa categoria e outro que a desejou banir do vocabulário dessa ciência. Biderman propôs que o conceito “palavra” seja definido a cada língua, sem universalidade, sob os critérios fonológico, morfossintático e semântico; sendo esse último o critério decisório (Ibid.).

De acordo com Biderman (1996; 1999), partindo dos termos cunhados por Pottier, essa categoria linguística é convencionalizada como “unidade lexical”, e a somatória das unidades realizadas pela língua é o “léxico” (virtual). Consideramos cada “unidade lexical” (potencial) como a forma do paradigma gramatical dos “lexemas” (real); e a apresentação da “unidade lexical”, como o significante, em um índice é “lema” ou “entrada”, ao qual se segue a descrição de seu significado.

Os estudos sobre o léxico remetem à Grécia Antiga, de maneira indistinta, no entanto, atualmente, argumenta-se à consolidação dos Estudos do Léxico como disciplina independente das demais. No Brasil, esta questão é apresentada e discutida pelo Grupo de Trabalho de Lexicologia, Lexicografia e Terminologia da ANPOLL (Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Letras e Linguística) (ISQUERDO; ALVES, 2007; ISQUERDO; FINATTO; 2010).

A Lexicologia tem por objeto, em uma determinada língua, os processos de variação do som, da forma e do conteúdo das palavras; sob os critérios fonológicos, morfossintáticos e semânticos. Podem ser objetos de estudos desta área: o conjunto de palavras gerais da língua e/ou o vocabulário especializado, em variação ao que é geral, tal como o regionalismo, a toponímia, o neologismo, o empréstimo interno e/ou externo.

A Terminologia estuda as palavras de usos específicos em áreas especializadas do conhecimento, dada a especialização de seus vocabulários; e descreve as convenções sobre sinais ou termos na linguagem de forma objetiva a nivelar ambiguidades e traduzir entre línguas.

A Lexicografia, a mais antiga das três formas de documentar uma língua, desenvolve a descrição sistemática e funcional do sistema linguístico em um texto organizado para uma pesquisa geral; texto que acaba por representar um registro de uma compreensão de um determinado estado da língua.

Fundamentalmente, todo trabalho de registro da imagem do estado do homem em um determinado momento da história, seja da língua ou do conhecimento de mundo, elabora também uma apresentação da posição ideológica apreendida por aquele que registra; o trabalho do lexicógrafo não foge a isso.

### 3.1.2 A lexicografia bilíngue

Concordamos com a ideia de Zgusta (1971) e Welker (2004) de que os dicionários bilíngues podem desenvolver uma mesma tipologia que os dicionários monolíngues; no entanto, diferem-se entre si em aspectos definidos: enquanto um dicionário monolíngue apresenta definições sob a análise dos significados, o dicionário bilíngue apresenta equivalentes sob a pressuposição desta análise, buscando estabelecer a relação de sinonímia na tradução, que pode apresentar diferentes graus de equivalência (WELKER, 2004).

De acordo com os critérios apontados por Haensch (1982), propomos uma produção de “lexicografia prática” (WELKER, 2004) para o projeto maior, o dicionário juruna-português, no plano do sistema da língua; e definimos uma tipologia:

- a) Público-alvo: os falantes da língua juruna, que desejam contemplar os estudos sobre a sua língua registrados também em dicionário e que sabem ler e escrever em português; e os falantes da língua portuguesa, que desejam saber algo sobre a língua e a cultura juruna;
- b) Finalidade: descritivo;
- c) Dicionário bilíngue: juruna-português;
- d) Dicionário de língua que contenha informações enciclopédicas (sistema e coisas);
- e) Uma seleção sincrônica do léxico geral, sem chegar à exaustão;
- f) Com descrição sobre os significados das palavras;
- g) Apresentação de ordem semasiológica, partindo da palavra para o conceito.

Ainda, não está definida a quantidade de entradas, pois as pesquisas são iniciais; e pretende-se que o dicionário seja impresso e contenha ilustrações.

As decisões de lematização serão tomadas de acordo com o sistema da língua juruna, não pretendendo estabelecer uma norma linguística e respeitando as decisões de o que registrar e o que omitir de acordo com a comunidade de fala.

De acordo com a exposição de Welker (2004), a produção constituirá em um dicionário “monolemático”, por apenas apresentar um índice (juruna-português);

“polifuncional”, por pretender auxiliar além da simples tradução de textos; e “bidirecional”, por pretender atender os públicos pertencentes às duas línguas em relação.

Em contribuição ao dicionário descrito, esta dissertação apresenta uma organização de prática lexicográfica, segundo os mesmos critérios, mas com investigação e descrição de um conjunto de unidades lexicais parcial e objetivo; no plano do discurso: um vocabulário básico sobre a culinária juruna.

Não se trata de um estudo de Terminologia, o qual se fundamenta em esclarecer significados de unidades lexicais de um determinado uso especializado. Parece-nos que o conhecimento juruna sobre a produção dos alimentos é compartilhado por todos de forma equitativa e está fundamentalmente intrincado com os demais conhecimentos sobre a organização do mundo mesmo (LIMA, T., 1986, 1995); diz respeito a todos os indivíduos da comunidade e não poderia corresponder apenas a uma atividade desenvolvida de forma particular por determinadas pessoas. Assim, a pesquisa foi realizada com homens e mulheres juruna e não com um(a) ideal chefe de cozinha de estado destacado entre os demais indivíduos (porque este destaque parece não haver).

A organização deste vocabulário segue aos critérios definidos quanto a: o estudo da língua juruna, fonética e morfologia, por Fargetti (2001); a definição de palavra e léxico, por Biderman (1999); a macroestrutura de seleção e apresentação das entradas, por Haensch (1982), Porto-Dapena (2002) e Welker (2004); a organização do conteúdo dos verbetes, por Borba (2003), Bosque (1982) e Weirinch (1979); e a apresentação das equivalências, por Zgusta (1971).

A fonte de referência ou o *corpus* para o estudo do léxico juruna, no campo semântico determinado, está fundamentada por pesquisa de levantamento de dados em pesquisa linguística entre os falantes nativos da língua juruna, em trabalho de campo, e em pesquisa bibliográfica, como apresentado a seguir. No entanto, as informações apresentadas neste trabalho são originárias apenas do trabalho de campo. O motivo para essa última determinação foi por observância da utilidade do próprio trabalho de campo, o registro das informações linguísticas e extralinguísticas de fato manifestadas no contato entre pesquisadora e falantes nativos, e por necessidade de registro urgente da língua indígena. Secundariamente, as informações originárias da pesquisa bibliográfica auxiliaram a leitura das informações coletadas.

### 3.2 Pesquisa de levantamento de dados

Dadas a ausência de dados suficientes para se basear apenas em pesquisa bibliográfica e a emergência de documentação da língua indígena em condição de risco, o levantamento de dados priorizou a pesquisa entre os falantes naturais da língua juruna, em trabalho de campo: o léxico como objeto de estudos é considerado aqui no uso pragmático da língua como fenômeno manifestado no contexto social específico no tempo da interação verbal da comunicação sobre o conhecimento da realidade envolvente.

#### 3.2.1 Pesquisa de campo

O método de pesquisa em campo ocorreu por duas atividades distintas: a) observação participante: metodologia cunhada pela Antropologia Funcional após os trabalhos de campo de Malinowski ([1922] 1978) – não se trata aqui de uma investigação etnográfica, como a elaboração de uma descrição da ética alimentar realizada por Tânia Lima (1986, 1995), mas apenas do emprego do método de investigação científica em meio à atividade cotidiana –; e b) entrevistas semiestruturadas, a acrescer dados não observados empiricamente.

Os motivos pelos quais optamos pela metodologia de observação participante foram: a) sendo um dos objetivos do dicionário descrever informações extralinguísticas, pretendemos descrever os processos de produção dos alimentos, neste caso, as receitas; b) a busca por contemplar a participação das mulheres na pesquisa linguística; e c) na condição de entrevista, a explicação do processo de produção dos alimentos se manifestou insuficiente e fragmentada, pelos fatos de a mulher se negar a falar na língua portuguesa, de o homem que o faz, frequentemente não explica todas as partes da elaboração do alimento, e de a pesquisadora não conhecer completamente o objeto sob questionamento.

Mesmo que a introdução de um elemento estranho modifique as condições da realização do fato social, neste caso a presença da pesquisadora, o método da observação participante pode notar e descrever detalhes da técnica de produção; pois, a pesquisadora cozinhou com as mulheres juruna.



Foto 1: Participação na produção do caxiri - itidara. Fotografia de Yabaiwa Juruna (julho de 2013).

Ao mesmo momento da observação, foram feitas questões sobre o nome dos alimentos processados, das partes do processo, dos instrumentos utilizados e questões sobre outros alimentos.

As entrevistas semiestruturadas buscaram por versar mais informações sobre as práticas e os saberes notados no contexto da observação participante, e/ou obter informações sobre aquilo que não foi observado, tal como: pesca, caça, roçado e plantio, as regras alimentares, histórias sobre os alimentos, disponibilidade dos alimentos e ofertas dos alimentos processados. Ou seja, buscou-se voltar a atenção sobre alimentos sazonais fora de época, alimentos não disponíveis nas cozinhas e práticas e saberes não observados no momento da pesquisa de observação participante.

As questões foram organizadas como um roteiro para guiar as entrevistas, em busca de respostas abertas, o que permitiu que novas questões surgissem durante o diálogo e que nem todas as questões propostas de forma antecipada fossem respondidas. Ainda, surgiram outras questões, outras entrevistas, que não foram antecipadas pelo projeto de pesquisa, tais como: a expedição aos territórios dos juruna antigos, fora do Parque Indígena Xingu (PIX), e a investigação sobre a nutrição, realizadas em colaboração com o ISA e com a Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM), respectivamente (explicado mais adiante).

### a) O campo

A pesquisa foi realizada no ambiente de convivência da comunidade de fala da língua juruna; mais precisamente em uma aldeia juruna, feita em duas: Tubatuba e Maitxiri; no Parque Indígena Xingu, na abrangência do município de Marcelândia/MT, na foz do rio Manitsawá, no rio Xingu.

As durações junto aos juruna ocorreram em quatro momentos distintos: setembro de 2011, abril e agosto de 2012 e julho de 2013; em 57 dias não contínuos.

A aldeia Tubatuba tem a forma de um semicírculo à beira do rio, é constituída por três casas juruna e a casa do ISA<sup>36</sup>, construídas as paredes em madeira ou troncos inteiros e os telhados de folhas de palmeira inajá; a Escola Kamadu, em alvenaria (no vértice do semicírculo); e algumas construções de madeira com cobertura em telhas de fibrocimento: uma destinada à sala de aula para os adultos, uma destinada a receber famílias de outras aldeias, outra para abrigar trabalhadores e materiais da construção civil, e duas para armazenar sementes<sup>37</sup>. Atrás destas há em madeira e telhados de folhas de palmeira inajá, a cozinha da escola e a casinha do gerador de energia elétrica, movido a diesel; e uma construção em alvenaria, que integra Unidade Básica de Saúde (UBS), ambulatório odontológico e cabine de rádio.

A aldeia Maitxiri é formada em círculo, um pouco mais afastada do rio, e contém 14 casas juruna, constituídas pelos núcleos familiares; as paredes e as fundações são construídas em madeira ou troncos inteiros, e os telhados de folhas de inajá. Há casas em que há uma cozinha externa coberta da mesma forma que as casas, e outras em que a cozinha é interna.



Foto 2: Casas na aldeia Maitxiri (setembro de 2011).

<sup>36</sup> Quando em campo, as pesquisadoras ficam abrigadas na casa do Instituto Socioambiental (ISA).

<sup>37</sup> Sementes colhidas pelos juruna destinadas ao reflorestamento de áreas degradadas nas cabeceiras dos rios formadores do rio Xingu, em colaboração ao programa Y IKATU XINGU – Salve a água boa do Xingu (maiores informações sobre este projeto, ver o site: <<<http://www.yikatuxingu.org.br/>>>).

É em Maitxiri, dentro do círculo formado pelas casas, que se levanta a “casa do cauim”<sup>38</sup>, descrita pela etnógrafa Tânia Lima (1995, p. 120):

Onde quer que a casa do cauim seja construída ela é o centro da vida social, pelo simples fato de que a regra básica da sociabilidade é a de que toda atividade que implique a participação do grupo local como um todo deve passar por uma cauinagem.

São duas aldeias como marco à divisão territorial do trabalho: Tubatuba como local de reserva onde se concentram as atividades com “os vindos de fora da aldeia”; e Matxiri como ambiente que configura morada, onde se concentram as atividades cotidianas.

### **b) O campo dentro do campo: as cozinhas das mulheres juruna**

As cozinhas das mulheres juruna configuram um campo dentro do campo, pois trata-se de um ambiente específico dentro da aldeia: as cozinhas em Maitxiri; e marcam uma nova fronteira territorial do trabalho: a cozinha familiar e a cozinha social.

Configura-se uma cozinha familiar como o local onde o fogo culinário é compartilhado pelas mulheres de uma mesma família, seja a cozinha conjunta à casa, ao lado de dentro ou ao lado de fora, seja uma cozinha improvisada em uma viagem para fora da aldeia, tal como em um acampamento em uma expedição de caça, na qual as outras mulheres podem adentrar para conversar e comer, mas não se utilizam do fogo ou não ajudam na produção direta do alimento: cada família tem a sua cozinha e faz uso do fogo culinário. Configura-se uma cozinha social o local onde o fogo culinário é aceso ora por grupo de mulheres de uma mesma família ora pela coletividade das mulheres para servir de comer à reunião social, seja a cantina da escola, seja a casa do caxiri.

Nem todo o processo culinário é realizado na casa do caxiri, quando se “cozinha” nela; a maior parte do processo é feita em uma cozinha familiar e o encerramento é feito na casa do caxiri. Há quem diga que não se pode ascender fogo culinário dentro dessa cozinha, mas pudemos ver mulheres aquecendo uma panela de caldo de peixe sob o seu teto. Houve um evento realizado em conjunto com a equipe da EPM/UNIFESP no qual, durante dois dias, as mulheres cozinham na casa do caxiri, um dia as mulheres da equipe de pesquisa e noutro dia as mulheres juruna; no entanto, a casa do caxiri onde este evento foi realizado foi desfeita, em proveito de outra que já estava sendo erguida do outro lado do pátio da aldeia Maitxiri.

---

<sup>38</sup> Ver nota nº 26.

Os critérios para a determinação de em quais cozinhas trabalhar surgiram de acordo com as condições locais.

Os critérios foram os fatores limitantes:

- a) O tempo de estranhamento: mesmo sendo um dos fundamentos do método trabalhado, não o é para a familiaridade, pois uma estranha adentrar à sua cozinha, mexer na sua panela e na sua comida e ainda questionar nome das coisas não é algo desejado.
- b) O tempo de labor para o preparo do alimento: o processo pode durar dias, em sua completude, até mais de uma semana; e sobre o fogo, quase um dia inteiro.
- c) O tempo que dura o alimento pronto: prepara-se a farinha uma vez por mês, para durar o mês todo; prepara-se o mingau em intervalo de quatro ou cinco dias, tempo que leva para consumi-lo.
- d) O tempo de disposição do alimento: a sazonalidade, a escassez de recursos na roça ou a fartura não colhida devido à longa distância da aldeia à roça, ausentam a provisão de alimentos, e em maior grau para determinadas famílias.
- e) O tempo social: o luto, um parente doente, um filho recém-nascido, a mulher menstruada, uma festa grande e longa, as atividades escolares ou comerciais são condições que limitam a frequência do trabalho no preparo dos alimentos e da receptividade de visitantes.
- f) O tempo da pesquisa: há que se dividir o curto período em campo (em relação ao tempo necessário para o preparo do alimento) com outras atividades de mesma importância.

Contudo, a decisão por qual cozinha em que trabalhar foi: onde a comida estava sendo preparada ou onde fui convidada à companhia.



Foto 3: Cozinha externa à casa (setembro de 2011).



Foto 4: Casa do caxiri em construção (agosto de 2012).



Foto 5: Cozinha da escola (setembro de 2001).

### c) Natureza dos dados de campo

Nas cozinhas as reuniões eram essencialmente femininas, o trabalho foi realizado entre 15 mulheres e várias moças e meninas. Os maridos dessas mulheres permaneceram em companhia a traduzir o diálogo a cada primeira vez com cada uma delas, depois não voltaram; apenas os senhores mais velhos permaneceram, a traduzir e a informar observações, em companhia junto a suas esposas e o jovem Txapina, este quando foram realizadas as entrevistas em colaboração com a pesquisa do grupo da UNIFESP.

Assim, não houve um intérprete juruna fixo acompanhando a pesquisa, a cada atividade houve uma condição particular: ora as traduções dos diálogos foram realizadas pelos maridos destas mulheres, ora sozinhas comigo algumas das mulheres falavam em português (em casos específicos, quatro mulheres e duas moças), ora tudo era dito em juruna. Assim, a

pesquisa foi contemplada com a participação de vários agentes, o que permitiu a comparação de informações.

A primeira pesquisa de campo, em setembro de 2011, se realizou por meio do projeto “Território Etnoeducacional Juruna/Yudjá: Projeto Político Pedagógico e sua implementação, com ênfase no ensino da Língua Indígena”; pelo Programa *Observatório da Educação* da CAPES<sup>39</sup>.

O trabalho em campo se dividiu em quatro partes: a) início do levantamento de dados junto às mulheres juruna, em observação participante; b) e junto aos homens, em entrevistas semiestruturadas; c) atividade técnica de captação de áudio para o CD de cantigas de ninar do povo juruna<sup>40</sup> (em finalização); e d) oficina escolar de desenho junto aos jovens na escola Kamadu. Destas quatro atividades, apenas as duas primeiras contribuíram para o levantamento de dados desta presente dissertação; as demais atividades contribuíram para a dinâmica do contato e funcionam para outros estudos.

A pesquisa de observação participante foi realizada com 12 mulheres diferentes; foram observadas partes do processo de elaboração de receitas, sendo apenas 4 receitas observadas em sua completude; pois o processo de produção do alimento dura dias, desde o início ao final. A elaboração de uma receita implica no início de outra, que só será realizada dias depois. Assim, a observação de o início e/ou o final e/ou a continuação de uma receita foi perdida. Além disso, se somaram à condição do longo processo de produção do alimento outras condições motivadas por demais atividades que aconteciam concomitantemente, o estranhamento entre as línguas e os indivíduos no diálogo, e o luto geral pela morte recente do chefe juruna. Nesse período de luto, não havia a casa do caxiri ao centro da aldeia e muitos não se alegravam por prestarem respeito ao luto; havia uma tristeza que não motivava cozinhar com grande atenção.

Foram realizadas 2 entrevistas com dois homens diferentes: sobre os peixes e as técnicas de pesca<sup>41</sup>. Com o intuito de que a visualização de fotografias permitisse um início ao diálogo, foram utilizados dois livros:

- a) “Peixes do Alto Rio Juruá” (SILVANO et al., 2001); e
- b) “Peixes do Pantanal: manual de identificação” (BRITSKI, 1999).

---

<sup>39</sup> Com concessão de auxílio financeiro a pesquisadores pela CAPES, em edital nº 23038.045798/2009-33, publicado no Diário Oficial da União (DOU) de 15/12/2009.

<sup>40</sup> Este material sonoro será divulgado em CD em conjunto com um livro escrito pela Profa. Cristina Fargetti sobre a diferença entre a fala de bichos e a fala de gente na cosmologia juruna; e, no livro haverá transcrições e traduções das músicas. Atualmente, este material está pronto e aguardando publicação.

<sup>41</sup> O roteiro para esta entrevista consta como Apêndice A (p. 165).

Foram realizadas 7 entrevistas sobre frutas coletadas<sup>42</sup>, auxiliadas pelo mesmo método de recurso visual, utilizando o livro:

c) “Frutas Comestíveis na Amazônia” (CAVACANTE, 2010).

A observação das fotografias se mostrou como um recurso visual positivo, pois logo que viam as fotografias diziam os nomes dos peixes ou das frutas, em juruna (as mulheres e as crianças) e em português (os homens); já as ilustrações em preto e branco não tiveram a mesma medida, apenas o senhor Tarinu disse reconhecer as plantas através dos desenhos em preto e branco.

Ao final do trabalho de campo foi escrito um relatório de atividades para a CAPES.

Esse primeiro momento de pesquisa em trabalho de campo resultou em uma miscelânea de dados desconexos.

A segunda pesquisa de campo, em abril de 2012, foi financiada pelo mesmo projeto da viagem anterior, pelo Programa da CAPES; e também pelo ISA, pelo Projeto “Expedições aos sítios históricos dos povos indígenas: Kisêdjê, Panará, Kawaiwete, Yudja”, em convênio com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)<sup>43</sup> e em parceria com a associação indígena Yarikayu (juruna/yudja).

Neste momento o trabalho em campo se dividiu em cinco partes: a) levantamento de dados lexicais em observação participante; b) e em entrevistas; c) captação de áudio para o CD de cantigas de ninar; d) oficina escolar de grafismos corporais juruna, junto aos jovens e senhoras; e e) expedição aos territórios habitados pelos antigos juruna (ISA).

Contribuíram diretamente, para o objetivo desta pesquisa, as duas primeiras e a última atividades.

O trabalho de observação participante foi realizado junto a 7 mulheres juruna, em duas cozinhas familiares e na cantina da escola, quando várias mulheres estavam presentes. Não foi possível visualizar uma receita por completo, mas apenas partes dos processos, devido a grande movimentação que havia com demais trabalhos; e tal como antes, foi coletada uma miscelânea de informações.

Foram realizadas 2 visitas a duas roças para a colheita de vegetais de espécies alimentícias. Essas roças pertencem a duas famílias diferentes e são distantes da aldeia, o que faz necessário que o percurso seja feito pelo rio e de barco.

---

<sup>42</sup> O roteiro para esta entrevista consta como Apêndice B (p. 166).

<sup>43</sup> Do IPHAN: edital de seleção de projetos técnicos nº 001/2009; convênio Nº 713969/2009 firmado pelo programa "Apoio e fomento ao patrimônio cultural e imaterial", publicado no DOU Convênios de 06/01/2010.

Foram realizadas 7 entrevistas sobre a roça e sobre as técnicas para o cultivo dos alimentos. Para estas entrevistas elaboramos um roteiro<sup>44</sup> em conjunto com a Profa. Dra. Márcia Martins<sup>45</sup> (UFMG), que nos apresentou questões de relevância quanto aos cuidados com as sementes para o plantio e com a organização interna da roça e ao seu entorno.

Foram realizadas 5 entrevistas sobre a caça; e o roteiro<sup>46</sup> para guiar essas entrevistas também recebeu contribuições da referida professora.

Um relatório das atividades desenvolvidas em campo foi entregue à CAPES.

A expedição aos territórios ancestrais dos juruna teve por objetivos: a visita dos 31 juruna (que formaram o corpo da expedição) às antigas aldeias juruna, que estão fora dos limites do PIX; a realização de caça, pesca e coleta de espécies vegetais, daquilo que não há dentro do limite do PIX, em locais de visitação antigos; e, o registro documental da expedição e destas localidades, e também quando eram mencionadas por eles como de importância mítica e/ou histórica ao povo juruna. A expedição ocorreu mediante contrato, com o ISA, para o meu trabalho de Consultoria Especializada em Antropologia; e contou com o trabalho de Assessoria Linguística de Flávia Berto. Ao final da expedição, entregamos um relatório das atividades, “Expedição ao Território dos Urahai: Povo Yudja”, o qual é de circulação restrita.

Durante a viagem da expedição, que durou cinco dias, foi possível observar parte dos processos realizados pelos homens na caça e na pesca até conservar as carnes moqueadas. A parte que não foi possível observar corresponde ao momento mesmo em que os homens perseguem e matam os bichos e/ou pescam e matam os peixes. Mas, pudemos ver a pesca com arco e flecha de tucunaré e sua morte.

Neste segundo momento de pesquisa em trabalho de campo foi possível levantar novos dados e realizar conexões entre os dados da pesquisa anterior.

A terceira vez de pesquisa de em campo, em agosto de 2012, aconteceu em companhia do grupo Projeto Xingu da Universidade Federal de São Paulo/Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM), sob coordenação de Sofia Mendonça e Douglas Rodrigues.

A “Pesquisa-ação sobre Transição Epidemiológica e Nutricional entre os Yudja do DSEI<sup>47</sup> Xingu/MT” realizou atividades de educação para a saúde, tratamento odontológico,

---

<sup>44</sup> O roteiro para esta entrevista consta como Apêndice C (p.167).

<sup>45</sup> Profa. Dra. do Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e pesquisadora integrada ao grupo Línguas Indígenas Brasileiras (LINBRA/UNESP).

<sup>46</sup> O roteiro destas questões consta como Apêndice D (p. 169).

<sup>47</sup> DSEI – Distrito Sanitário Especial Indígena.

oficinas de culinária, pesquisa sobre o consumo de álcool, levantamento socioeconômico, levantamento sobre as condições das roças, e uma avaliação da saúde da comunidade em relação ao surgimento de novas doenças entre a comunidade: desnutrição, obesidade, hipertensão e diabetes.

Colaborei com o grupo como antropóloga e linguista nas entrevistas com 08 casais juruna, os quais tinham um filho pequeno em situação de desnutrição. A partir de questões de “inquérito alimentar”, “recordatório de 24h”, variabilidade de espécies vegetais e condições da roça, e “questionário socioeconômico”, se teve por objetivo encontrar as causas da desnutrição, avaliar a relação entre as novas doenças e a condição material e econômica da família, e orientar a reversão do quadro de risco para estável. Essas entrevistas foram realizadas junto com Maria Cristina Troncarelli (EPM/UNIFESP) e Txapina Juruna (professor da escola Kamadu), como intérprete na tradução entre as línguas.

As 8 entrevistas foram orientadas por uma lista elaborada por Mahurimã Juruna após pesquisa em roças juruna; que fora organizada e compartilhada pela agrônoma Katia Ono (ISA). Nessa lista consta uma variedade de nomes de: 118 vegetais cultivados nas roças, sendo entre eles 28 mandiocas (em juruna); 24 frutas coletadas no quintal ou no mato, 26 animais de caça e 26 peixes (em juruna e em português).

Ao final das entrevistas com os casais, entrevistei sozinha o senhor Tarinu. Nesta entrevista surgiram outros 6 nomes de mandiocas; e, histórias e canções sobre os alimentos.

Observei a realização das oficinas de culinária, na casa do caxiri: oficina de preparo de alimentos de origem não indígena realizada pelas mulheres integrantes do grupo de pesquisa da EPM, que teve por objetivo orientar as medidas de uso seguro do óleo de soja ou de milho, do sal e do açúcar; e oficina de culinária juruna realizada pelas mulheres juruna, que teve por objetivo valorizar o alimento e o preparo tradicionais; nesta oficina foram feitas 10 produções diferentes. Essa observação foi não-participante, por um lado, e participante por outro lado; pois, neste momento da pesquisa menstruei, o que me impedia de tocar em qualquer alimento, em respeito à consciência de mundo dos juruna: o alimento tocado por uma mulher menstruada pode transmitir doença ou males maiores ao ser ingerido por outra pessoa que não ela; assim, pude observar as distintas manifestações em relação a este evento.

Ao final da experiência, foi escrito junto com Maria Cristina Troncarelli um relatório sobre as atividades realizadas, “Relatório da oficina de saúde na aldeia Tubatuba”, de circulação restrita.

A pesquisa orientada pela lista de Mahurimã nos permitiu notar que as respostas dadas às entrevistas anteriores se baseavam em informar os exemplares que a pessoa, no momento,

tinha ou apreciava comer mais. Ainda, surgiram mais nomes de espécies de mandioca em relação à lista de Mahurimã.

Neste terceiro momento de trabalho de campo foi possível confrontar os dados anteriores com dados provenientes de uma nova abordagem metodológica, em diálogo com os demais agentes de pesquisa, e realizar novos levantamentos de dados.

A última pesquisa em campo, em julho de 2013, ocorreu por parcial financiamento do Programa de Pós-graduação da UNESP em convênio com a CAPES<sup>48</sup>.

Desta vez, durante o método de observação participante, com 15 mulheres, foi possível realizar a produção completa de 9 receitas diferentes, sendo que, entre essas, duas foram bebidas fermentadas. Uma dessas bebidas fermentadas (**itidara**) foi feita em tão grande quantidade e tão grande esforço do trabalho revezado por 6 mulheres, no mínimo três por vez, que levou o dia todo para ser produzida, desde o tirar a mandioca da água, pela manhã, até cobrir a bebida posta em duas grandes canoas, ao final da tarde. Após 19 horas de fermentação da bebida, tendo sido vigiada a noite toda, quando ela foi aberta, as mesmas mulheres que a fizeram serviram a bebida aos juruna que se reuniram para bebê-la. Quando a bebida acaba é que se pode dizer que o processo findou. Sendo que o processo todo teve início no momento de arrancar a mandioca da terra, quatro dias antes da produção (período este pelo qual a mandioca fica de molho na água do rio).

Houve 8 entrevistas com questões, elaboradas por mim, que versaram sobre lacunas e erros percebidos nos dados, os quais foram notados após uma sistematização inicial dos dados coletados anteriormente: preparos de alimentos os quais não pude acompanhar o início ou o final; receitas que não foram elaboradas quando do momento da pesquisa em campo, mas as quais foram mencionadas haver pelos juruna (sal da palmeira injá, diversos mingaus, bebidas fermentadas, farinha de milho, beiju de milho, pamonha); ainda, sobre algumas questões que partiram da leitura da etnografia escrita por Tânia Lima (1995).

Foi realizada visita à roça de Dabayu e Xibu Juruna, próxima à casa deles, com o objetivo de colher mandioca para a produção de uma bebida fermentada (**txaka**).

Orientada por uma lista com 679 palavras em juruna, entre palavras simples e compostas, proveniente das entrevistas que eu realizei anteriormente, foi realizada nova entrevista com 2 mulheres juruna, Anana e Dabayu, para a correção de dados, regravação da

---

<sup>48</sup> Convênio PROEX/AUXPE 538/2011 com a CAPES.

pronúncia e coleta de novos dados motivada pela sequência de informações. Ainda, Mahurimã leu e comentou a lista proveniente de sua própria pesquisa.

Neste quarto momento de trabalho de campo, foi possível compreender com maior clareza e objetividade os dados já coletados e enriquecê-los com novas informações. Durante esta atividade de campo, poucas demais atividades aconteceram concomitantemente e os homens e senhores juruna puderam participar mais presentemente desta pesquisa, foi então que expressaram sentir a importância deste estudo: notaram em si uma confusão na memória a pensar (em suas próprias observações) como faziam, como deveriam fazer e como fazem para se alimentar e para alimentar suas famílias.

Houve também coletas de dados em discursos sobre narrativas e histórias: história do surgimento da língua, história da divisão entre homens e bichos, história sobre como viviam os antigos juruna, história do surgimento das plantas cultivadas, anedotas das relações dos alimentos da roça entre si, narrativas sobre festas e canções para o cultivo dos alimentos na roça, histórias sobre os seres da água e da roça, estas contadas por 06 pessoas, com destaque ao senhor Tarinu; e coleta de dados em discursos sobre a política e a saúde, na reunião com a EPM.

As entrevistas, em geral, foram quantitativamente poucas, dadas as condições da diversidade de atividades acontecendo concomitantemente, que atraíam as atenções daqueles presentes na aldeia ou que ausentavam outros em dever do labor fora da aldeia. No entanto, em seu conjunto, foram qualitativamente expressivas na amplitude dos dados.

Ainda houve três momentos de conversa com Yawadá Juruna, que vive em Brasília, quando esta esteve em companhia da Profa. Fargetti, em agosto de 2013: durante uma aula, na UNESP (Araraquara/SP), em que Yawadá representou os falantes da língua na aula de fonética; e fora de sala de aula (Araraquara e Piracicaba/SP), quando pude retirar dúvidas sobre alguns dados coletados na aldeia.

A pesquisa do léxico, em campo, se baseou no critério semântico de determinação das unidades linguísticas e na frequência da atribuição da mesma unidade para o mesmo objeto. Assim, em um primeiro momento, a investigação foi do objeto referencial extralinguístico e/ou do significado para o significante; e, em um segundo momento, no sentido inverso.

#### **d) Formas de registro dos dados de campo**

Nada sutil é adentrar à cozinha de uma mulher e mexer na sua comida, perguntando o nome das coisas, anotando, fotografando e gravando a conversa. No início, as mulheres juruna não permitiam as gravações, mas com o tempo a confiança delas nesse trabalho cresceu e as permissões aconteceram.

O trabalho de campo foi registrado nas formas de áudio, fotografia, audiovisual, e escrita, que foram possíveis mediante a aprovação e o consentimento dos interlocutores nas atividades observadas.

As anotações foram realizadas em caderno de campo, pela distinção de data, período do dia, intérpretes, metodologia, objetos da atenção e número da gravação do áudio.

Os diálogos foram gravados em dois diferentes gravadores de áudio digital: nas três primeiras viagens, fora usado o gravador *SONY ICD-P620*, mas a qualidade das gravações não ficou boa, e, em algumas vezes, inaudível; na última viagem, foi usado o gravador digital profissional *TASCAM DR-40*, no qual a qualidade da gravação pode ser controlada em: dois canais de entrada (estéreo), frequência de amostragem em 44.1kHz, filtro de frequência em 120Hz (para minimizar a captação de ruídos), e resolução de 24bit em arquivo *wav*.

As fotografias enquadram estágios do processamento de alguns alimentos, espécies vegetais e animais comestíveis, além de outros focos. A máquina fotográfica usada foi uma *SONY Cyber-shot DSC-P92*, com a qualidade da gravação em: dimensão de 2592x1994 pixels, tamanho de 2,2 MB, em extensão *JPG*.

Poucos vídeos e de curtas durações, gravados na mesma câmara fotográfica, enquadram: o percurso da viagem pelo rio Xingu, corte das penas de um pato para a produção de um abanador para a limpeza do tacho; fiação de algodão; e o preparo de alguns alimentos: beiju, uma bebida fermentada e pamonha.

Foi ainda mantido um diário de campo a cada estada na aldeia, para a auto-observação<sup>49</sup>.

#### **e) Sistematização dos dados de campo**

O tratamento das informações coletadas em campo ocorre em quatro ordens de organização realizadas concomitantemente: ficha, índice juruna-português, índice português-juruna e segmentação de áudio.

---

<sup>49</sup> Os diários de campo são os únicos documentos de conteúdo inalienável.

Todo o trabalho de organização e cruzamento dos dados foi realizado manualmente<sup>50</sup>, em fichas de papel e em listas no programa *Microsoft Word* (as fichas) e *Excel* (os índices): submetido a uma documentação sem cruzamento automático dos dados.

A ficha corresponde à organização dos dados para a verificação das informações e consulta orientada, a partir de e em relação a uma determinada palavra: uma unidade lexical em juruna inicia cada ficha.

A organização dos dados nas fichas segue à ordem:

a) Unidade lexical
b) Equivalente
c) Morfossintaxe
d) Frequência – e) Transcrição fonética – f) Nomes e data – g) Natureza do dado
d) Frequência – h) Ocorrência
d) Frequência – i) Descrição
d) Frequência – j) Registros
k) Remissões

Quadro 3: Modelo de ficha de organização dos dados de campo

- a) Unidade lexical: grafia da palavra juruna segundo a ortografia na língua (Fargetti, 2001); tal como poderá aparecer lematizada.
- b) Equivalente: grafia da(s) palavra(s) da língua portuguesa que apresente(m) um valor de equivalência semântica à palavra da língua juruna.
- c) Morfossintaxe: informações quanto à classe gramatical (Fargetti, 2001) e quanto ao processo de formação da palavra da língua juruna.
- d) Frequência: se a informação foi dita uma vez (1); ou se foi dita mais de uma vez (2, 3...), quando então são apresentadas as sequências de informações (e, f, g, h, i, j) em relação à cada vez em que a unidade lexical foi dita.

<sup>50</sup> Não foi realizada ainda a inclusão dos dados em um banco de dados da língua juruna, pois este ainda é ausente. Fora intencionado, no projeto de pesquisa, o trabalho com o programa computacional *FLEX* e, depois, com o programa *LATEX*, e houve tentativas de trabalho com estes programas, o que consumiu bastante tempo, mas maior foi a frustração: o programa *FLEX* apresentou limites ao desempenho do trabalho: todo dado deve ser acrescido dentro do próprio programa, sem haver ponte com demais *softwares*; as marcações criadas para a sistematização das informações, quando impressas, aparecem em inglês ("raiz" apareceu como "roots"); a lematização de um lexema tal como **-pa**, raiz inalienável em juruna, só pode ser descrita pelo programa como sufixo. Estes problemas podem ser resolvidos pelo uso do programa *LaTeX*, mas este também apresentou limites, a linguagem HTML, o que consome muito tempo para o aprendizado deste padrão desde o início até o uso com eficiência.

e) Transcrição fonética: representação da acústica da pronúncia da palavra em juruna segundo a ortografia fonética internacional (IPA)<sup>51</sup>, de acordo com a pronúncia do intérprete da vez.

f) Nomes e data: abreviações dos nomes próprios dos intérpretes: interlocutor e tradutor (quando ocorre) e a data da coleta.

g) Natureza do dado: referência ao método e ao local da coleta:

g.1) Dado oriundo de discursos:

(Dd) – discurso direto: quando alguém fez menção direta em observação à importância desta pesquisa realizada;

(Dn) – discurso de narrativa: quando um senhor contou uma história, uma narrativa ou uma anedota;

(Ds) – discurso da agência de saúde: do momento específico do diálogo entre os juruna e as enfermeiras da EPM/UNIFESP.

g.2) Dado oriundo de entrevistas:

(Eca) – entrevista sobre caça;

(Eep) – entrevista em colaboração à EPM/UNIFESP;

(Eex) – entrevista realizada na expedição;

(Efr) – entrevista sobre frutas: quando foi utilizado o livro “Frutas Comestíveis na Amazônia” (CAVACANTE, 2010);

(Epx1) – entrevista sobre peixes: quando foi usado o livro “Peixes do Alto rio Juruá” (SILVANO et al., 2001);

(Epx2) – entrevista sobre peixes: quando foi utilizado o livro “Peixes do Pantanal: manual de identificação” (BRITSKI et al., 1999);

(Ero) – entrevista sobre a roça;

(Epe) – entrevista da pesquisadora;

(Emj) – entrevista com base na pesquisa de Mahurimã Juruna;

g.3) Dados oriundos de observação participante; (Op)

g.4) Quanto ao local de coleta:

(ci) – casa do ISA;

- públicos:

(es) – escola;

(ex) – expedição;

(can) – cantina da escola;

---

<sup>51</sup> Ver Quadro 1 (p.26).

(cx) – casa do caxiri;

(ubs) – unidade básica de saúde;

- familiares: seguido da abreviação do nome próprio a quem o local pertence:

(ca) – casa;

(co) – cozinha;

(ro) – roça.

h) Ocorrência: se a unidade lexical foi dita de forma isolada ou se foi dita em um sintagma, assim, é apresentado o sintagma em que ocorreu e sua tradução para o português;

i) Descrições: informações enciclopédicas, dados extralinguísticos que correspondem a conhecimentos culturais.

j) Registros: referência ao áudio completo da Natureza do dado, à segmentação do áudio em que a unidade lexical é dita (para a verificação da transcrição fonética), e à(s) fotografia(s) e/ou à(s) filmagens, que representa(m) o objeto ou o processo de cocção do alimento em questão.

k) Remissões: quanto à homonímia (*homo.*), hiperonímia (*hiper.*), reduplicação (*red.*), oposição (*op.*), sinonímia (*sin.*), par mínimo (*par*), cruzamento de dados com outra(s) unidade(s) lexical(is) (*Ver*), cruzamento de dados com fichas de leitura da literatura (*Cf.l.*).

Estas fichas estão organizadas na ordem semasiológica de exposição das unidades lexicais juruna, ou seja, estão dispostas na ordem alfabética<sup>52</sup> das unidades lexicais em juruna, as quais iniciam as informações nas fichas (a).

O índice juruna-português corresponde à sequência simples de 3 graus de informações: a unidade lexical em juruna, a classe gramatical e o(s) equivalente(s) na língua portuguesa; na sequência da ordem alfabética das unidades lexicais. As informações estão em correlação direta com as fichas; o que permite uma visualização ampla do material registrado.

O índice português-juruna corresponde à sequência de 2 graus de informações: a unidade lexical da língua portuguesa utilizada como equivalente e a unidade lexical da língua juruna a qual a anterior se aplica; na sequência da ordem onomasiológica, a partir de conceitos aproximados para as diferenças específicas. Esta lista teve por objetivo visualizar o cruzamento de informações e verificar uma proximidade entre os dados a partir da significação traduzida.

---

<sup>52</sup> Ver Quadro 6 (p. 72).

Os registros sonoros foram consultados, organizados e segmentados com o uso do programa de computador *Sound Forge Pro 10.0*. Cada segmentação de áudio corresponde a uma cópia (do registro original) da pronúncia de cada unidade lexical juruna do conjunto registrado (em fichas e em índices), em um arquivo identificado com nome idêntico à unidade pronunciada que ele contém, nome do intérprete e data de coleta. O objetivo para as segmentações dos áudios foi permitir o acesso rápido e organizado da pronúncia de cada unidade lexical em juruna (organizada em ficha) – para a realização das transcrições fonéticas, para a verificação e correção destas pela orientadora desta pesquisa e para antecipada disposição do material ao futuro banco de dados da língua juruna.

### 3.2.2 Pesquisa bibliográfica

Um outro método de levantamento de dados ocorreu, fora da pesquisa de campo, em gabinete: leitura de alguns dos textos escritos por autores juruna<sup>53</sup>, com o intuito de observar como os juruna grafaram determinadas palavras, quando escrito e ortografado na língua juruna, e observar informações de contextualização de determinado objeto relacionado ao campo semântico da alimentação. O conteúdo disponível não abrange todo o campo do conhecimento sobre o assunto abordado; a literatura é quantitativamente pouca, como dissemos anteriormente.

Assim, estes textos dos autores juruna em conjunto com os dados coletados em campo formam o *corpus* de pesquisa para o levantamento de dados.

#### a) Natureza dos dados de leitura

Da literatura juruna apontada, os textos dos autores juruna, publicados ou não, foram divididos de acordo com a funcionalidade para a pesquisa: a) os textos que puderam auxiliar na contextualização do conteúdo descritivo de uma determinada palavra: os textos escritos na língua portuguesa e os textos bilíngues (juruna e português); e b) os textos que auxiliaram a observação de como as palavras foram ortografadas na língua juruna: os textos escritos na língua juruna e os textos bilíngues (juruna e português).

Da literatura, não foram recolhidas frases para uso como exemplo do emprego da palavra na estrutura sintática da língua juruna, para efeito de abonação nos verbetes, porque a

---

<sup>53</sup> Ver seção 1.4 (p. 37).

ortografia na língua juruna não é de toda coerente entre os diferentes textos, as traduções não se limitam ao conteúdo de cada frase, e essa atividade deve ser conferida em conjunto com os professores juruna (o que poderá ser realizado em novo trabalho de pesquisa, ou ainda somente após o enriquecimento da literatura na língua juruna).

Para cada livro observado foi criada uma sigla para funcionar como referência das informações recolhidas para a organização sintética<sup>54</sup>:

Sigla: (CRY, 2003) – *A Ciência da Roça no Xingu: livro Yudja*: Textos em português e lista de nomes de espécies vegetais da roça em língua juruna escritos por professores e alunos juruna. Pudemos observar a contextualização de conteúdo descritivo sobre os cuidados com os vegetais cultivados pelos juruna e observar também a ortografia de determinadas palavras na língua juruna.

Sigla: (LAJ, 2010) – *Kanemãĩ 'a'ahã dju'a papera: Livro do artesanato do povo Juruna (Yudjá)*: Textos bilíngues escritos por professores e alunos juruna que descrevem a cultura material tradicional. Pudemos observar a ortografia de determinadas palavras em juruna.

Sigla: (LMJ, 2012) – *Makaxi papera: livro do milho do povo Juruna/Yudjá*: Textos bilíngues escritos pelos professores e alunos juruna sobre a história do surgimento do milho, a técnica de plantio e as receitas culinárias a partir do milho. Pudemos observar a ortografia de determinadas palavras na língua juruna e a contextualização de conteúdos descritivos sobre algumas receitas processadas a partir do milho.

Sigla: (LSY, 2005) – *Wābiseha: livro de saúde na língua yudja*: Textos na língua juruna escritos pelos professores juruna como uma forma didática de apresentação de informações aos alunos sobre modos de prevenção de doenças (diarreia, malária, cárie e doenças sexualmente transmissíveis). O conteúdo dessas informações representa a assimilação do conhecimento de ciência farmacológica, nas aulas de saúde do CFPI-PIX. Pudemos observar a ortografia de determinadas palavras em juruna.

Sigla: (NY, 2011) – *Atxuã seha: nutrição – Povo Yudja*: Textos bilíngues escritos por “agentes de saúde” juruna sobre o diálogo do conhecimento da alimentação juruna e o conhecimento aprendido do conceito de nutrição da ciência médica de saúde pública (farmacológica). Pudemos observar a contextualização de conteúdos descritivos e observar a ortografia na língua juruna de determinadas palavras.

---

<sup>54</sup> A apresentação dos livros observados segue a mesma ordem da exposição da relação na seção 1.4 (p. 37).

Sigla: (PNY, 2006) – *Plantas nativas na área de uso do povo Yudjá no PIX*: Textos em português escritos por “agentes de manejo de recursos naturais” juruna sobre os tipos de terrenos onde encontrar determinadas espécies arbóreas. Pudemos observar a contextualização do território onde encontrar frutas comestíveis.

Sigla: (PPP, 2008) – *Projeto Político Pedagógico da Escola Estadual Indígena de Educação Básica Central Kamadu – Povo Yudja*: Documento escrito em português com pautas bilíngues. Pudemos observar a contextualização de assuntos importantes para o ensino da educação escolar.

Sigla: (SNX, 2004) – *Saúde, nutrição e cultura no Xingu*: O livro contém 6 textos de autores juruna, a transcrição de uma fala de um chefe juruna e uma tabela preenchida por eles sobre os alimentos do período da seca, da chuva e anual (incompleta), escritos na língua portuguesa. Os textos informam o diálogo dos conhecimentos juruna e da medicina de saúde pública, e termos da ciência farmacológica, que foram elaborados durante o curso sobre nutrição no CFPI-PIX. Pudemos observar a contextualização de conteúdos descritivos sobre oferta sazonal e cuidados de conservação de alguns alimentos.

Sigla: (VY, 1998) – *Vegetação Yudja*: Textos escritos nas línguas portuguesa e juruna por professores juruna. Pudemos observar a contextualização de conteúdos sobre o conhecimento do ambiente de floresta e campos, sobre a caça, o território de roças e sobre as abelhas e seu mel; e, também, observar a ortografia de determinadas palavras em juruna.

## **b) Sistematização dos dados de leitura**

Os dados coletados das leituras foram organizados em fichas, e em dois índices (juruna-português e português-juruna), tal como foram organizados os dados de campo, mas os materiais foram mantidos em dois bancos de dados distintos (dados de campo e dados de leitura), pois são dados de naturezas distintas.

A organização da ficha dos dados de leitura segue à ordem realizada no modelo de ficha de organização dos dados de campo<sup>55</sup>, mas nem todos os campos são preenchidos<sup>56</sup>. Os campos não preenchidos são diminuídos do modelo de ficha mas sem alterar a disposição dos campos – a lacuna é mantida. O objetivo é permitir uma congruência dos dados em cada campo em relação às etiquetas (a, b, c...).

---

<sup>55</sup> Ver Quadro 3 (p. 65).

<sup>56</sup> As informações das etiquetas “Transcrição fonética”, “Natureza do dado” são ausentes neste modelo de preenchimento de ficha.

a) Unidade lexical
b) Equivalente
c) Morfossintaxe
d) Frequência – f) Nomes e data – h) Ocorrência
i) Descrição
j) Registros
k) Remissões

Quadro 4: Modelo de ficha de organização dos dados de leitura

- a) Unidade lexical: grafia da palavra juruna tal como aparece (entre aspas); ou referência à palavra qual pode estar relacionada à informação que se segue;
- b) Equivalente: grafia da palavra em português que apresenta equivalência semântica à palavra juruna; ou a grafia da palavra em português dada, que apresente a importância da informação coletada (entre aspas);
- c) Morfossintaxe: informações quanto à classe gramatical (Fargetti, 2001) e quanto ao processo de formação da palavra da língua juruna (se ainda não houver na ficha de dados de campo).
- d) Frequência: página e parágrafo nos quais a informação pode ser encontrada;
- f) Nomes e data: sigla da obra;
- h) Ocorrência: se a informação aparece de forma isolada ou se aparece em um contexto sintático, neste caso há citação (e se houver tradução, essa também é citada).
- i) Descrição: observação quanto à informação coletada;
- j) Registros: referência a registros fotográficos;
- k) Remissões: quanto à homonímia (*homo.*), hiperonímia (*hiper.*), reduplicação (*red.*), oposição (*op.*), sinonímia (*sin.*), par mínimo (*par*), cruzamento de dados com outra(s) unidade(s) lexical(is) (*Ver*), cruzamento de dados com fichas de campo (*Cf.c.*).

### 3.3 Ordem alfabética e sinais ortográficos

Este vocabulário segue ao critério alfabético de ordenação semasiológica das entradas, proposto pelo projeto do dicionário juruna-português.

Fargetti (2006) propôs uma ortografia da língua aos professores juruna, em 1994, quando em conjunto definiram as letras do alfabeto; mas, ainda hoje, não foi consolidada uma ordem

do alfabeto. Então, essa questão foi discutida com a Profa. Fargetti, que sugeriu para esta dissertação a ordem:

a	h	l	u
ã	i	m	ũ
b	ĩ	n	x
d	ï	p	w
dj	ĩ	s	y
e	ĩ	t	z
ẽ	k	tx	
	' (glotal)		

Quadro 5: Ordem alfabética proposta por Fargetti<sup>57</sup>

Nesta ordem, falta uma letra do alfabeto juruna, a letra “r”; pois, a professora prestava atenção na ordem das entradas do dicionário: esta letra em questão não inicia palavra na ortografia da língua juruna.

No entanto, para a organização dos dados nas fichas, mesmo antes de tomar as decisões para a seleção das unidades lexicais em juruna para a lematização, fez-se necessário incluir a letra “r” na ordem alfabética da ortografia, para dar conta de situações como esta:

- (3) **makaxi** “milho” (nome geral)
- (4) **makaxira** “mandioca mansa” (nome geral)
- (5) **makaxi umã** “pó de milho”

Em observação ao alfabeto latino, incluí a letra “r” entre as letras “p” e “s” e inverti a ordem das letras “w” e “x”.

a	h	l	tx
ã	i	m	u
b	ĩ	n	ũ
d	ï	p	w
dj	ĩ	r	x
e	ĩ	s	y
ẽ	k	t	z
	' (glotal)		

Quadro 6: Ordem alfabética usada neste trabalho

Os motivos por essas minhas duas decisões foram: a busca por proximidade com o uso dos demais dicionários de ortografia na língua latina, de ordem alfabética e semasiológica, aos quais temos acesso e os quais em potencial poderão os juruna utilizar no aprendizado do

<sup>57</sup> Em comunicação pessoal.

português (e do inglês, como tanto almejam); a facilitação da procura dos arquivos de áudio segmentados (há pastas com grande quantidade destes) no computador, que faz o uso do alfabeto latino; e, a facilitação da procura de uma ficha entre as demais.

Esta ordem alfabética foi proposta para a organização dos dados nesta pesquisa. Não é apresentada como decisão para a produção lexicográfica do dicionário juruna-português; pois, estas decisões cabem à professora Fargetti, pesquisadora e conhecedora por excelência da língua juruna.

Ortograficamente, não são marcados os sinais de tons, de acentos, e de espraçamento da nasalidade; apenas recebe marca ortográfica do elemento suprasegmental a vogal intrinsecamente nasal. Também não recebe marca a duração de uma vogal longa, o que tem valor contrastivo, fonológico. O uso do sinal diacrítico trema em “i”, corresponde à ortografia de um fonema da língua juruna, [ i ] vogal central alta (IPA).

Assim, as palavras juruna serão escritas aqui de acordo com estas decisões ortográficas<sup>58</sup>. No entanto, o tom alto, a sílaba tônica, a duração da vogal longa e o espraçamento da nasalidade serão marcados na transcrição fonética, de acordo com o alfabeto IPA, quando ocorrerem.

---

<sup>58</sup> Para ver uma apresentação sobre as decisões ortográficas ler o texto de Fargetti (2006). Em concordância com a não marcação dos tons e dos acentos na ortografia da língua juruna, escrevo “Yudja” e não “Yudjá”: a ortografia deste nome varia consideravelmente entre os escritos sobre este povo, mesmo entre os textos de um mesmo autor; assim, parece-me não haver um consenso quanto à forma.

#### 4 DA ANÁLISE DO *CORPUS*

Partindo do princípio de que este vocabulário da culinária juruna tem por objetivo contribuir para a produção do dicionário maior e não ser um fim em si mesmo, propomos que a organização dessa prática lexicográfica siga à tipologia proposta ao dicionário juruna-português<sup>59</sup>.

A pesquisa de determinado conjunto lexical teve por primeiro processo a organização do *corpus* a ser investigado, a partir do critério semântico da segmentação da área do conhecimento: a culinária.

A fonte para o levantamento de dados, o *corpus*, proveio das pesquisas de levantamento de dados de campo entre os falantes da língua juruna e de dados de leituras de textos escritos pelos juruna<sup>60</sup>. Por se tratar de uma língua com pouco e recente repositório escrito e com urgência de registro, a apresentação deste vocabulário não pretende seguir ao critério de correção e/ou normatização linguísticas, mas sim ao critério de descrição do atual estado de estudo da língua juruna.

Um segundo processo da pesquisa do conjunto lexical é determinar quais as unidades lexicais que, destacadas do *corpus*, serão objeto de análise para o processo de lematização, sua apresentação em índice, e que terão seus significados descritos e/ou contextualizados, em “entradas” ou “lemas”, e em “subentradas” ou “sublemas”.

O primeiro critério para esta seleção é prático: serão objetos de análise apenas as unidades lexicais originárias do trabalho levantamento de dados em campo, entre os falantes nativos; dados os motivos de necessidade urgente de registro da língua e do limite causado pela decisão de transcrever foneticamente a fala das palavras juruna, tanto nos lemas quanto nos sublemas.

O segundo critério é gramatical: não serão objetos de análise: os verbos, os “adjetivos” – que em juruna são verbos intransitivos estativos (FARGETTI, 2001) –, os advérbios e as palavras gramaticais (posposições, pronomes, morfemas, clíticos e partículas); e, serão considerados como objetos de análise para a lematização: os nomes.

O terceiro critério é semântico: não serão considerados para análise: nomes próprios, termos de parentesco, numerais, objetos da cultura material e da cultura imaterial.

---

<sup>59</sup> Ver seção 3.1.2 (p. 50).

<sup>60</sup> Ver seção 3.2.2 (p. 68).

Os critérios gramatical e semântico têm por motivação a especialização dos objetos de estudos linguísticos nas demais pesquisas<sup>61</sup> ao projeto do dicionário.

O quarto critério é frequência de uso: o fato da palavra ter servido para denotar um referente extralinguístico como referência por um indivíduo e confirmada esta referência por outro indivíduo (de forma questionada ou espontânea), bastará para constar como critério de frequência para o processo de lematização de uma unidade lexical. Assim, uma unidade lexical que tenha sido disponibilizada pelo menos duas vezes poderá constar neste vocabulário.

Assim, serão objetos de análise para o processo de lematização as unidades lexicais que, em acordo com a classe de palavra no sistema da língua juruna, sejam classificados como nomes e que denotem o processo culinário, podendo ser: alimentos no estado natural, alimentos processados, partes resultantes do processamento dos alimentos, topônimos (cozinha, roça...), entre outros.

Considerando que esse vocabulário não pretende apresentar uma sistematização da classificação juruna sobre o conhecimento de plantas e animais, mas apenas uma organização dos saberes da culinária, não serão apresentados nomes de espécies e/ou de variedades de uma mesma espécie (vegetal ou animal), mas, será apresentado o nome geral das diferentes classes (vegetais cultivados, frutas silvestres, bichos de caça e peixes de pesca) e o nome geral para as espécies da classe de vegetais cultivados (mandioca, milho, amendoim...). E, informações sobre este conhecimento serão apresentadas no corpo do verbete.

#### **4.1 Das classes de palavras gramaticais: os nomes**

De acordo com critérios gramaticais, Fargetti (Ibid.) define as classes de palavras da língua juruna em:

- a) Classes abertas: elementos variáveis entre um falante e outro: nomes, verbos e advérbios;
- b) Classe fechada: elementos fixos, que não variam: pronomes, clíticos, afixos, conjunções, interjeições e partículas;

---

<sup>61</sup> Ver seção 2.4 (p. 46).

Segundo os critérios morfossintáticos (FARGETTI, 2001), os nomes são:

- a) Elementos que ocorrem como argumento de verbos e em companhia de posições (núcleo de sintagma nominal);
- b) Elementos que podem ocorrer como predicado em orações não verbais (acrescidos do sufixo predicativizador – **ha**);
- c) Elementos que podem ser modificados por possessivos, verbos estativos, demonstrativos, numerais, coletivos e quantificadores (e assim não recebe afixação de nenhum morfema).

Dado que:

- c.1) Elementos que apresentam as categorias de gênero neutro e número singular, ao se referirem a objetos (abstratos ou concretos) sem traços “humanos”;
- c.2) Elementos que podem apresentar categoria de número, ao se referirem a objetos de traços “humanos” (que ao ser indicado no plural recebe o sufixo **-i**; já no singular não recebe afixação de nenhum morfema);
- d) Elementos que podem apresentar categoria de posse: nomes possuíveis: os alienáveis (que podem ocorrer sem que seja atribuído um possuidor) e os inalienáveis (que somente ocorrem em companhia de clítico marcador de pessoa);
- e) Elementos que não podem apresentar categoria de posse: nomes não possuíveis (que não podem ser atribuídos a um possuidor).

#### 4.2 O processo de formação dos nomes

De acordo com critérios morfológicos a classe dos nomes na língua juruna (FARGETTI, 2001) está dividida em nomes simples e nomes derivados. Os nomes derivados são obtidos por composição (compostos genitivos e compostos estativos) e/ou por afixação.

##### a) Nomes simples

O nome simples é constituído por apenas uma unidade significativa:

- (6) **aparu** “beiju”
- (7) **dubia** “gente”; “caxiri”
- (8) **txukupi** “perereba azeda”

## b) Nomes compostos

Os nomes compostos são formados pela soma de duas ou mais unidades significantes: de aspecto nominal, ou seja, unidades que também sejam nomes; ou de aspectos nominal e verbal.

Essas construções são consideradas composição de um nome ao poder ocorrer em um sintagma como se fosse um elemento simples, ou seja, não permitir que outro elemento seja introduzido entre suas partes sem que seja provocada uma alteração no significado carregado pelo composto; ainda que o significado do composto seja além da soma do significados das partes que o compõe.

A construção pela soma de duas unidades significantes de aspecto nominal (nome + nome), em uma composição endocêntrica (FARGETTI, 2001), forma um nome composto determinativo (RODRIGUES, 1951), em que a disposição dos nomes seguem uma ordem rígida, na qual o primeiro nome determina o segundo nome: o determinante e o determinado, respectivamente. O núcleo da construção é o determinado:

(9)    **dubia**   **abi'a**  
          nome   nome            (imagem de gente) “boneco do caxiri”  
          gente   imagem  
 determinante   determinado

(10)   **kania**   **atxa**  
          nome   nome            (carne de bicho) “carne de caça”  
          bicho   carne  
 determinante   determinado

(11)   **mayaka**   **umã**  
          nome   nome            (pó de mandioca) “polvilho”  
          mandioca   pó  
 determinante   determinado

Há compostos determinativos em que um terceiro nome é adicionado ao nome composto: o último nome será o determinado e constituirá o núcleo da construção; o composto antecedente passará a ser o determinante deste:

(12)   'a'ĩ   **itxa**  
          nome   nome            “caldo de pimenta”  
          pimenta   caldo  
 determinante   determinado

- (13)     **'a'ĩ itxa itxĩtxukupi**  
           nome composto    nome                    “perereba azeda com caldo de pimenta”  
           “caldo de pimenta”    perereba azeda  
           determinante    determinado

Ainda, a construção pela soma de duas unidades significantes de aspecto nominal (nome + nome) pode ocorrer com nomes possuíveis, em companhia de pronomes possessivos. Seguindo a mesma ordem de disposição das unidades:

- (14)     **uxa me yukĩdĩ**  
           nome    poss    nome                    “sal de inajá”  
           inajá         sal  
           determinante    determinado
- (15)     **kania i=kaha**  
           nome    poss=nome inalienável        “gordura do bicho”  
           bicho         gordura  
           determinante    determinado
- (16)     **mayaka i=kuasa**  
           nome    poss= nome inalienável        “massa de mandioca”  
           mandioca    massa  
           determinante    determinado

Os nomes compostos nos exemplos (15) e (16) apresentam a soma de um clítico marcador de 3ª pessoa do singular ao início do nome inalienável (FARGETTI, 2001, p.146).

A construção pela soma de duas unidades significantes de aspectos nominal e verbal (nome + verbo intransitivo estativo), em uma composição exocêntrica (FARGETTI, 2001), forma um nome composto por incorporação do epíteto (RODRIGUES, 1951): o verbo qualifica o nome. A disposição das unidades segue uma ordem rígida: o nome antecede ao verbo.

- (17)     **aparu inimãnimã**  
           nome    verbo estativo        “beiju fedido”  
           beiju         fedido
- (18)     **aparu itxĩ'itxĩ'ĩ**  
           nome    verbo estativo        “beiju grosso”  
           beiju         grosso

Há nomes compostos pela incorporação do epíteto em que um verbo intransitivo estativo é adicionado a um nome composto determinativo: o verbo estativo adicionado modifica o nome composto ao acrescentar-lhe uma nova qualidade.

- (19) **kania atxa**  
 nome nome “carne de caça”  
 bicho carne  
 determinante determinado
- (20) **kania atxa auruka**  
 nome composto verbo estativo “carne de caça cozida”  
 “carne de caça” cozido

### c) Afixação

O processo de afixação ocorre pela junção de um sufixo a uma unidade significativa, podendo reiterar o significado anterior (reduplicação) ou podendo modificar a função sintagmática anterior (nominalização).

Os nomes compostos nos exemplos (17) e (18) apresentam a soma de uma sequência mórfica repetida dentro da própria estrutura do verbo estativo, que ao ser sufixada expressa reiteração (FARGETTI, 2001, p. 176): um beiju que exala um cheiro forte demais e um beiju mais grosso que os outros beijus.

A soma dos sufixos nominalizadores **-yã** e/ou **-yãhã** a um sintagma verbal (transitivo ou intransitivo) produz a relativização da sentença (FARGETTI, 2001, p. 246), podendo originar um nome derivado. A construção se torna uma unidade lexical ao não permitir que outra unidade se interponha às partes de sua construção sem que altere o significado que carrega.

- (21) **kanea wĩ -yã**  
 nome verbo nom (o que cozinha o alimento) “cozinha”  
 alimento cozinhar

Neste exemplo (21), podemos notar que na adição do sufixo nominalizador ocorre a supressão de uma sílaba do verbo estativo. Ainda, pode ocorrer como **kaneawĩhã**.

#### d) Empréstimos

Foram encontrados empréstimos externos, retirados da língua portuguesa, para alimentos que não têm nome em juruna, pois estes foram adquiridos no contato com a sociedade não-indígena; empréstimos em que a unidade lexical emprestada sofreu variação fonológica, ao ser usada na língua juruna:

(22) **mãka** “manga”

Foi encontrado um neologismo do qual não sabemos definir a etimologia, se a palavra fora adquirida de outra língua, consistindo em um empréstimo externo, ou se fora empregado novo significado a uma palavra proveniente da própria língua juruna; a suspeita de neologismo, se baseia no fato de denotar um alimento adquirido no contato com o homem branco:

(23) **arãmi** “coco da Bahia”

Encontramos um empréstimo externo, cuja palavra pode ter origem no nheengatu, uma língua tupi-guarani, a considerada a Língua Geral Amazônica (desde o século XVII): *abatijê*, *abatixi*, *abaxi*, o “milho”, que em variação dentro da própria língua passou a denotar “arroz”, *abatiapé*, *abatijé* (DIAS, 1858); ou *auatí*, “milho”, *auatií*, “arroz” (MAGALHÃES, 1876):

(24) **awatxi’i** “arroz”

(25) **awatxi’i anauhihi**  
 nome verbo estativo (arroz comprido) “macarrão”  
 arroz comprido

Encontramos empréstimos internos realizados pelo processo de composição genitiva, como no exemplo:

(26) **karai me aparu**  
 homem branco poss beiju “beiju do homem branco”  
 determinante determinado

Nesta construção, foi acrescentada uma nova acepção à unidade lexical **aparu**. Não afirmo que o significado seja distinto, tal como distinguimos “beiju” de “bolacha” e de “biscoito”, mas afirmo que a lexia composta aproxima a um mesmo significante diferentes referentes

concretos, provoca uma congruência de sentido para distintos objetos, ao determinar uma nova qualidade a uma mesma unidade lexical determinada.

### 4.3 As unidades lexicais e as unidades lexicográficas

Observados os processos de formação das palavras no sistema da língua juruna, sua morfologia, apresentaremos uma delimitação das unidades lexicais que constarão como unidades lexicográficas na organização em índice deste vocabulário.

Consideramos os nomes a partir do estudo do léxico e das definições de Biderman (1999): o “léxico” como o conjunto virtual de todas as palavras possíveis de uma língua, que carregam um significado; “vocabulário” como um conjunto das realizações discursivas das unidades lexicais; a “unidade lexical” como o paradigma ideal que representa as realizações possíveis dos lexemas; e “lexema” como uma unidade abstrata e possível.

São duas categorias de lexemas: a) “lexemas de valor lexical”, as “formas livres”, as palavras plenas, as quais detêm sentido a uma significação; e b) “lexemas de valor gramatical”, as “formas dependentes”, que sozinhos são desprovidos de sentido e significação, e as “formas presas”, que ocorrem em relação direta a outros lexemas, os “vocábulo-morfema”.

São duas categorias de unidades lexicais: “lexia simples”, a qual apresenta uma estrutura morfológica simples e singular; “lexia complexa”, a qual apresenta uma composição ou derivação morfológica entre mais de uma lexias simples. As “lexias” ocorrem na manifestação discursiva, contextual, dos lexemas.

Como lexias simples são considerados os nomes simples, originários da língua juruna e empréstimos, tais como os nomes nos exemplos (3), (4), (6), (7), (8), (22), (23) e (24).

Como lexias complexas são considerados os nomes compostos e derivados, originários da língua juruna e empréstimos, tais como os nomes nos exemplos (5), de (9) a (21), (25) e (26).

A lexicalização de um nome composto ou derivado é conferida pelos critérios distribucionais de “substituição” e “inserção”: a cristalização da lexicalização é afirmada pela impossibilidade de troca de uma unidade por outra ou de inserção de qualquer uma no meio da sequência, sem que se altere o significado inicial que a lexia carrega. Assim, um nome composto ou derivado funciona em um grau de autonomia no sistema tal como uma unidade lexical e se realiza em lexemas, gramaticalmente.

As unidades lexicográficas, objeto de lematização neste vocabulário, são lexias simples e lexias complexas cristalizadas na língua juruna, unidades lexicais que denotam um referente extralinguístico.

Serão consideradas à lematização nomes em que suspeitamos o uso de linguagem figurada:

- (27)    **eda ubi'a**  
          nome nome      (ovo de saúva) “abdome de tanajura”  
          saúva ovo  
 determinante determinado

Esse nome composto determinativo apresenta uma informação figurada: a da proximidade entre os sentidos atribuídos ao valor nutricional do ovo de tracajá ou o de galinha ao abdome da fêmea rainha das formigas saúvas.

Já o exemplo (7) **dubia** corresponde a um nome, um mesmo lexema utilizado para denotar dois referentes distintos “gente” e “caxiri” (bebida de mandioca fermentada), do qual o sentido da relação entre os dois referentes pode não ser de polissemia ou de homonímia; ao contrário, o sentido pode significar um mesmo e único valor pertencente aos dois referentes: “o caxiri que é gente”, havendo uma mesma relação significado-significante para referentes distintos.

Por fim, as unidades lexicográficas apresentam a forma do singular dos lexemas, dado que apenas os nomes com traços “humanos” é que recebem marcação de plural, por afixação, e que os demais nomes para apresentarem sentido de pluralidade devem estar acompanhados de coletivizadores ou de quantificadores; assim, não está lematizada a forma do plural.

## 5 DA MACROESTRUTURA DO VOCABULÁRIO

A macroestrutura corresponde à forma de organização das unidades lexicográficas como as entradas em índice (WELKER, 2004).

Como este vocabulário registra a língua no nível do discurso, o tamanho básico da nomenclatura não chega à exaustão das possibilidades de lematização das unidades lexicais da língua neste campo de significação; mas, sim, apresenta a variedade do léxico manifestado e observado na comunicação real.

### 5.1 A organização da nomenclatura

As unidades lexicográficas<sup>62</sup> estão arranjadas no sentido semasiológico (da palavra ao conceito), na ordem alfabética direta (de A a Z), com agrupamentos, nos quais uma unidade pode agrupar, no corpo do seu verbete, outras unidades que tenham relação semântica entre si (quando necessário): “entrada” e “subentradas” (HAENSCH, 1982), ou “lemas” e “sublemas”, respectivamente.

#### a) Lemas e sublemas

Os lemas são as unidades lexicográficas que aparecem em índice nas entradas dos verbetes.

Por critérios morfosintáticos, são consideradas como lemas as unidades lexicais constituídas por lexias simples, ou seja, os nomes simples por ocorrerem independentes de qualquer modificador; e por unidades lexicais complexas, caso o núcleo da construção não tenha ocorrido como um lema.

Por critérios semânticos, são consideradas como lemas as unidades lexicais constituídas por lexias simples que denotem um termo genérico de significação, ou seja, um hiperônimo em relação a outras unidades; e por lexias complexas, que tenham significado independente do significado das unidades que as formam.

Por critérios pragmáticos, são consideradas como lemas quaisquer unidades lexicais, sejam constituídas por lexias simples ou compostas, que denotem um referente extralinguístico real e específico, singular em relação aos demais referentes.

---

<sup>62</sup> Ver seção 4.3 (p. 81).

Os sublemas são as unidades lexicográficas que aparecem no índice interno ao corpo do verbete.

Por critérios morfossintáticos, são consideradas como sublemas as unidades lexicais constituídas por lexias complexas, a seguir o lema correspondente à unidade núcleo de sua construção.

Por critérios semânticos, são consideradas como sublemas as unidades lexicais constituídas por lexias complexas que representem um grau de diferença específica em relação a um denominador comum, ou seja, representem um hipônimo em relação a um hiperônimo.

- (28) **aparu** “beiju”  
nome
- (29) **aparu itxi’itxi’i** “beiju grosso”  
nome verbo estativo  
beiju grosso
- (30) **aparu la’utxadetxade** “beijus sobrepostos”  
nome verbo estativo  
beiju sobreposto

**aparu** é uma lexia simples que expressa um grau genérico ao denotar um alimento processado a partir da mandioca, o “beiju”; então, esta é lematizada como lema.

**aparu itxi’itxi’i** é uma lexia complexa que expressa uma diferença em relação ao hiperônimo **aparu**, ou seja, o nome composto carrega uma nova qualidade ao “beiju”; então este nome é introduzido como sublema de **aparu**. O mesmo acontece com:

**aparu la’utxadetxade**, uma lexia complexa, que também apresenta uma diferença em relação ao hiperônimo **aparu**, e então é introduzido no corpo do verbete como sublema.

- (31) **aparu itxa** “caldo de beiju”  
nome nome  
beiju caldo  
determinante determinado
- (32) **itxa** “caldo”  
nome

**aparu itxa** é uma lexia complexa que apresenta uma diferença em relação ao referente **itxa**, e não ao referente **aparu** como nos exemplos anteriores (29) e (30), pois o núcleo da

construção desse nome composto (31) é **itxa**, e denota um alimento de consistência líquida, tal como os caldos, e não de consistência sólida como os beijos e as farinhas; assim, esta unidade lexicográfica é introduzida como sublema no corpo do verbete do lema **itxa**.

A lexia complexa (21) **kaneawĩyã**, “cozinha” é lematizada como lema: mesmo que seu significado esteja em relação direta com os significados das unidades que a formam, o seu referente extralinguístico é singular e concreto – compreende uma lexia complexa cristalizada.

O fato de, nesta pesquisa, as espécies da fauna e da flora não terem sido objeto de definição revela que não pretendemos, aqui, realizar uma análise da classificação juruna da fauna e da flora, o que será objeto de outro estudo. Assim, são lematizados apenas os nomes mais gerais, os hiperônimos, que expressam determinados agrupamentos de espécimes da fauna e da flora. Assim, constituem lemas diferentes:

- (33) **makaxira** “mandioca mansa”
- (34) **mayaka** “mandioca brava amarga”
- (35) **wāwaru** “mandioca brava doce”

Cada uma dessas mandiocas representa o conjunto de outras mandiocas (espécies ou variedades de uma mesma espécie): 8 diferentes **makaxira**, 17 diferentes **mayaka** e 8 diferentes **wāwaru**. Algumas dessas mandiocas são apresentadas como sublemas, com o intuito de apontar quais as mandiocas que são processadas com maior frequência (e, não uma classificação), e assim permitir que se esclareça alguma diferença entre uma receita e outra.

- (36) **kania** “bicho”
- (37) **pitxa** “peixe”

Não sabemos se há ou não uma nomeação clara que expresse a distinção entre peixes com dentes grandes e peixes sem dentes. Sabemos que há distinção entre esses peixes no regime alimentar: as restrições aos peixes com dentes grandes são maiores que aos peixes sem dentes. E o mesmo acontece com os bichos: sabemos que há restrições maiores a

determinadas carnes de caça em relação a outras; mas, não encontramos frequência de uso de uma classificação para essas diferenças; usa-se sempre o nome atribuído a cada ser.

Os nomes inalienáveis sempre ocorrem, no discurso, em companhia do nome que o determina; não ocorrem sem ser nomeado o seu possuidor:

- (38) **huĩ'ĩ i=bĩ'a**  
 nome poss=nome inalienável “fígado de tracajá”  
 tracajá fígado  
 determinante determinado

- (39) **pitxa i=bĩ'a**  
 nome poss=nome inalienável “fígado de peixe”  
 peixe fígado  
 determinante determinado

No entanto, a unidade lexicográfica a constar como lema apresenta a forma não composta da unidade lexical correspondente ao nome inalienável:

- (40) **-bĩ'a**  
 nome inalienável “fígado (de)”

O uso do travessão no início da grafia do lema assinala a necessidade de adição de um prefixo, no caso, o clítico marcador de pessoa. Assim, as lexias complexas, (38) e (39), que apresentam uma diferença em relação ao hiperônimo comum constam como sublemas.

## **b) Tratamento de unidades homógrafas (homófonas ou não)**

No conjunto lexical específico para esse vocabulário, não foram encontradas homonímias, unidades lexicais que são ao mesmo tempo homógrafas e homófonas, ou seja, unidades distintas que apresentam as mesmas ortografia e fonética. Mas, foram encontradas unidades lexicais homógrafas não homófonas.

Como foi dito anteriormente, a ortografia juruna não apresenta as marcas dos elementos suprasegmentais que ocorrem no sistema da língua: o tom e a duração da vogal, de valores fonológicos; e o acento, desprovido de valor fonológico<sup>63</sup>. Assim, algumas unidades lexicais distintas quanto aos critérios etimológico, funcional, contextual e semântico

<sup>63</sup> Ver seções 2.3 (p. 44) e 3.3 (p. 71).

(BIDERMAN, 1999) podem vir a serem escritas da mesma maneira, o que caracteriza uma condição de homografia entre unidades não homófonas.

No entanto, quando ocorreram homografias entre unidades não homófonas, elas foram limitadas pelo critério de seleção das entradas para esse vocabulário, na determinação do conjunto lexical a lematizar, como por exemplo:

(41) **lahu** [ ʎa'hú ] “mutum-castanha”; “mutum-cavalo”

(42) **lahu** [ ʎa'hu ] “arraia”

Nos exemplos (41) e (42), as unidades lexicais são homógrafas não homófonas, ou seja, são escritas da mesma forma, mas não são pronunciadas da mesma maneira, a primeira apresenta tons baixo e alto, e a segunda, apenas tons baixos.

Nesse vocabulário, como não foi possível identificar e classificar as espécies da fauna e da flora, as informações coletadas sobre este conhecimento juruna são insuficientes para organizar o conjunto de nomenclatura sobre bichos e vegetais; assim: o lema **kania**, o nome geral para “bicho de caça” (mamíferos e aves), apresentará alguma informação sobre o mutum; e, o lema **pitxa**, o nome geral para “peixe”, apresentará a informação que os juruna não comem arraia. Mas, essas unidades lexicais, as dos exemplos (41) e (42), não são apresentadas como lemas ou sublemas.

(43) **asa** [ a'sá ] “macaco-sagui”

(44) **asa** [ a'sa ] “farinha”

O exemplo (42), **asa** “macaco-sagui” (com tons baixo e alto) corresponde a um hipônimo de **kania**, e não consta como lema ou sublema deste vocabulário pelo mesmo motivo apresentado para o exemplo (41); já, o exemplo (44) **asa** “farinha” (com tons baixos) corresponde a uma unidade lexical que será lematizada como lema, pois é o nome geral para “farinha”.

(45) **ku'i** [ ko:'í ] “fruta do pacu”

(46) **ku'i** [ ko:'í ] “amendoim”

A unidade lexical (45) **ku'i** “fruta do pacu” (com a primeira vogal breve) não denota um alimento do regime juruna, é alimento do peixe pacu; o que consta no vocabulário é a informação, no verbete do lema **pitxa**, de que um local favorável para a pesca do pacu é

sinalizado pela presença da árvore em frutificação à beira do rio ou córrego; já, (46) **ku'i** “amendoim” (com a primeira vogal longa) é um alimento juruna e consta como entrada no índice do vocabulário, pois é um dos vegetais cultivados na roça para a alimentação juruna.

Assim, limitado pelo critério de quais unidades lematizar ou não este vocabulário não abrange unidades lexicais homógrafas (homófonas ou não).

### c) Tratamento de variações

Pode haver variações lexicais na denominação de um mesmo referente extralinguístico na diferença da fala de homens e de mulheres, como ocorre entre as unidades apresentadas nos exemplos (47) e (48); e entre (49) e (50):

- (47) **huĩ'i** “tracajá fêmea” (fala de homens)  
 (48) **huĩ'i idja** “tracajá fêmea” (fala de mulheres)  
 (49) **kapitare** “tracajá macho” (fala de homens)  
 (50) **huĩ'i senahi** “tracajá macho” (fala de mulheres)

Sendo que, neste vocabulário, apenas foram encontradas variações lexicais entre as falas de homens e mulheres na referência a espécimes da fauna, e não para espécimes da flora ou para nomes de receitas, esse aspecto linguístico não será objeto de registro e descrição.

No entanto, será objeto de registro a variação fonológica entre a fala de homens e mulheres:

- (51) **huĩ'i** [φui'ʔí] “tracajá” na fala de homens  
 (52) **huĩ'i** [hui'ʔí] “tracajá” na fala de mulheres

**huĩ'i** “tracajá” não consta como lema neste vocabulário, será mencionado como hiperônimo de **kania**, mas consta em uma lexia complexa como sublema de:

- (53) **ubi'a** [ubi'ʔá] “ovo”  
 nome  
 (54) **huĩ'i ubi'a** [φui'ʔí ubi'ʔá]<sub>h</sub> [hui'ʔí ubi'ʔá]<sub>m</sub> “ovo de tracajá”  
 nome nome  
 tracajá ovo  
 determinante determinado

Assim, a variação fonológica é apresentada com a diferenciação das falas identificadas por uma letra subscrita após a transcrição fonética: “h” para fala de homens e “m” para fala de mulheres.

As questões que envolvem o tratamento lexicográfico de homônimas e de variações lexicais foram apresentadas para demonstrar que esses fenômenos linguísticos ocorrem na língua juruna, mesmo no campo da alimentação; e ainda que não tenham sido consideradas como critérios para a organização da nomenclatura nesse vocabulário, dado que o léxico selecionado é mais estreito que a ocorrência dessas relações, elas não foram ignoradas.

## 6 DA MICROESTRUTURA DO VOCABULÁRIO

A microestrutura corresponde à forma de organização do corpo do verbete, ou artigo lexicográfico, que é constituído pela unidade lexicográfica na entrada do verbete (o lema) e as informações sobre ela.

Nesse vocabulário, as informações sobre o lema estão organizadas em dois diferentes níveis: as informações linguísticas e as informações extralinguísticas. As informações linguísticas correspondem aos dados sobre a ortografia (lema e sublema), a pronúncia (transcrição fonética) e a morfologia (nome simples ou nome composto) das unidades lexicográficas; já as informações extralinguísticas correspondem aos dados sobre o equivalente na língua portuguesa (tradução), as informações enciclopédicas (sobre as coisas) e as remissões (relação com outros lemas) das unidades lexicográficas.

### 6.1 Lemas e sublemas

As unidades lexicais da língua juruna estão escritas na ortografia da língua juruna; em letras minúsculas, em fonte *Times New Roman* destacada em negrito; tanto os lemas (fonte em tamanho 14) como os sublemas (fonte em tamanho 12); estes últimos estão grafados com distanciamento de 1 cm da margem direita do texto.

Os sublemas, quando ocorrerem, constam no verbete após encerrarem as informações sobre o lema; e a cada sublema é apresentado um pequeno verbete.

### 6.2 Transcrições fonéticas

Informações sobre a pronúncia na língua juruna do lema e do sublema são dadas por transcrição fonética, pelo Alfabeto Fonético Internacional (IPA), em fonte *IPAKiel*<sup>64</sup>, em tamanho 12, e destacada entre colchetes.

Os objetivos dessa transcrição são: apresentar os elementos suprasegmentais que não são marcados na ortografia da língua juruna (tom, acento, duração silábica e espraçamento da nasalidade) e possibilitar uma aproximada realização acústica da pronúncia de cada unidade lexicográfica.

A variação fonológica notada entre as falas de homens e de mulheres são apresentadas como demonstrado no exemplo (54).

---

<sup>64</sup> A Fonte IPAKiel está disponível no site: <<[http://www.portalkaingang.org/index\\_downloads.htm](http://www.portalkaingang.org/index_downloads.htm)>>. Acesso em: 23/09/13.

Para os lemas que consistem nomes inalienáveis, como o exemplo (40), não são apresentadas as transcrições fonéticas; pois esses nomes são pronunciados apenas quando em composição com o nome do possuidor (clítico), e não ocorre a pronúncia da forma isolada. Assim, as transcrições das pronúncias de nomes inalienáveis acontecem nos sublemas.

### 6.3 Informações morfológicas

É certo que decidimos por lematizar apenas as unidades lexicais da classe gramatical “nome”, no entanto, a informação consta a cada lema ou sublema, como: *n.* para nome simples (lexia simples), *n.c.* para nome composto (lexias complexas), e *n.i.* para nome inalienável.

A apresentação dessa informação tem por objetivo permitir a compreensão do sistema da língua para um usuário que pretenda estudar o sistema da língua, seja em observância dos processos morfológicos de formação das palavras, ou da realização sintática. Ainda que por justificativa, o vocabulário pretende contribuir com o dicionário maior, que certamente contará com uma gramática da língua.

As siglas estarão escritas em fonte *Times New Roman*, em tamanho 12 e destacada em itálico.

### 6.4 Equivalentes

Com o objetivo de apresentar uma compreensão do significado da unidade lexical, tanto no lema como no sublema, é dada uma tradução do significante por “equivalência funcional” (ZGUSTA, 1971), ou seja, a relação entre as unidades nas duas línguas expressa a tentativa de coerência linguística, semântica, pragmática e intercultural do emprego contextual da unidade lexical observada.

Por critério pragmático, prevalece a tradução do significado apresentado pelos juruna no contexto específico, no momento do manuseio do alimento durante o diálogo intercultural.

Por critério morfológico, a tradução para o português procura uma proximidade à construção da lexia em juruna: lexia simples como equivalente para uma lexia simples, uma lexia complexa para outra lexia complexa; nome por nome. Mas nem sempre viável esta correspondência, fez-se uso do critério semântico, em que a tradução apresenta uma proximidade ao significado conceitual que o significante carrega, uma sinonímia lexical (ILARI; GERALDI, 2006): pode ocorrer que para uma lexia complexa seja apresentada uma

lexia simples, tal como no exemplo (21) no qual um sintagma nominal na língua juruna é traduzido por um nome na língua portuguesa; e ainda, para uma lexia simples na língua juruna seja apresentada um sintagma nominal na língua portuguesa:

(55) **kararimã** “mandioca brava amarga pubada seca”

Nos casos os quais não houveram traduções para a língua portuguesa feitas de forma espontânea ou intuitiva pelos juruna durante o diálogo, fizeram-se necessárias as traduções de forma literal ou descritiva do objeto referente concreto, como ocorreu na construção do equivalente para o exemplo (55).

Apenas a apresentação de um equivalente como tradução da unidade lexicográfica não basta em si mesma para alcançarmos novos conhecimentos sobre o objeto de estudo (WEIRINCH, 1979: 328); para além de uma simples lista de tradução, este vocabulário organiza uma segunda definição na qual é apresentada uma maior descrição dos traços semânticos de cada unidade em um conjunto de informações enciclopédicas<sup>65</sup>.

O equivalente é dado na língua portuguesa, de acordo com a ortografia padrão, em letras minúsculas, em fonte *Times New Roman*, tamanho 12 e sem destaque do texto.

## 6.5 Tratamento de polissemias

A relação de polissemia se estabelece entre as variações semânticas de uma mesma unidade lexical, em sentido literal ou derivado (metafórico, metonímico...) (BORBA, 2003), enquanto um traço semântico profundo é mantido entre os diferentes referentes. Os critérios para esta análise e a diferenciação dessa relação da relação de homonímia são etimológico, funcional, contextual e semântico.

Por critério etimológico sustentamos ser polissêmica uma única unidade significativa usada para expressar dois referentes concretos distintos: os próprios juruna dizem ser a mesma palavra, usada em contextos diferentes, para nomear diferentes objetos.

A variação do conteúdo polissêmico de uma unidade lexical é descrita nos equivalentes por diferença de acepções, apresentadas em uma sequência numerada por algarismos numéricos (destacados do texto pela cor vermelha): a sequência de acepções não representa uma hierarquia entre possíveis definições, mas apresenta a frequência das

---

<sup>65</sup> Ver seção 6.6 (p. 93).

ocorrências das referências apontadas durante o diálogo contextual, nas cozinhas juruna; sendo as primeiras as mais ocorrentes:

(56) **asa** [a'sa] *n.* **1.** farinha **2.** farinha grossa

Para cada acepção são apresentadas informações de aspecto linguístico (sinonímia semântica), a partir de remissões<sup>66</sup> a outros lemas do vocabulário, e informações de aspecto extralinguístico, enciclopédicas, com o intuito de esclarecer o contexto de uso – no exemplo (56): a primeira acepção “farinha” corresponde ao nome geral para as diversas farinhas produzidas pelos juruna; a segunda acepção “farinha grossa” corresponde ao nome específico da farinha mais frequentemente produzida.

## 6.6 Informações enciclopédicas

É apresentado um segundo nível de definição para as unidades lexicográficas, tanto para os lemas quanto para os sublemas. Nesta definição é apresentada uma descrição dos traços semânticos de cada unidade lexical por meio de informações enciclopédicas, de acordo com a natureza do objeto extralinguístico.

O objeto observado é descrito por hiperonímia (BOSQUE, 1982), de acordo com os conceitos aristotélicos: primeiro, é apresentado o “gênero aproximado”, um denominador semântico comum; depois, é apresentada a “diferença específica”, um aspecto semântico singular: hiperônimo e hipônimo, respectivamente.

Nesta definição, o conteúdo descrito varia a cada determinado gênero de alimento apresentado: consistência (sólido ou aquoso...), processo (assado, fermentado ou cru...) e origem (animal ou vegetal).

Para os lemas que apresentam nomes de alimentos processados, são descritas informações sobre o produto final (a forma) e sobre o modo de preparo (a técnica): os ingredientes de origem animal (caça ou pesca) e/ou de origem vegetal (roça ou coleta), o processamento das partes, os instrumentos usados, a durabilidade do alimento pronto, a temperatura em que servir e algum acompanhamento. Não são apresentadas as medidas de uso dos ingredientes e o tempo de preparo de cada procedimento na elaboração dos alimentos; pois não são mensuráveis: a combinação e o arranjo das proporções dos ingredientes, o tempo

---

<sup>66</sup> Ver seção 6.7 (p.94).

de preparo, e a estabilidade do conjunto final são relativos ao ornamento de cada mulher; o que pode criar grande variedade de sabor e fragrância para uma mesma receita.

Entre os lemas que apresentam nomes gerais de alimentos não processados, para o conjunto dos vegetais são dadas informações sobre coleta e/ou plantio: localidade e sazonalidade; contos e anedotas; características mencionadas como distintivas pelos juruna; e entre estes, os espécimes mais consumidos são mencionados como sublemas. Já, para o conjunto de bichos e de peixes são dadas informações sobre a caça e pesca dos espécimes habitualmente comestíveis, cujos nomes (específicos) são dados em português.

A extensão do conteúdo das descrições das informações extralinguísticas sobre determinado objeto é relativa ao grau de informação que temos sobre ele e motivada pelo interesse dos juruna em documentar/publicar ou não determinadas informações. Há determinados objetos sobre os quais são dadas informações a respeito do regime alimentar (restrições, indicações ou tabus), as quais foram mencionadas frequentemente pelos juruna, em importância respeitada e usual, quase que corriqueira. Há outros determinados objetos para os quais os juruna pediram sigilo e segredo, nestes casos não são apresentadas informações desta importância. Nisto, há apenas a intenção de descrever traços semânticos, culturais e sincrônicos a respeito de um determinado objeto expresso, em nada propondo estabelecer uma norma comportamental.

Todo conteúdo desta definição é apresentado após a marca “*Informações enciclopédicas:*”; escrito na fonte *Times New Roman*, tamanho 12, sem destaque do texto. O verbo usado nas descrições é dado no infinitivo, em uma tentativa de representar a atemporalidade da prática.

## **6.7 Remissões**

Pelos critérios semântico e de economia do espaço do dicionário, no artigo lexicográfico, consta uma rede de informações elaborada a partir de remissões entre os lemas. Esta rede é representativa das relações de conteúdo contextual e funcional entre as unidades lexicográficas, estabelecidas por referência, sinonímia, oposição, hiperonímia/hiponímia ou por contiguidade do processo de elaboração do alimento. O objetivo das remissões é possibilitar um maior entendimento dos conteúdos descritivos, para além da simples pesquisa no índice de lemas do vocabulário.

A “referência” ocorre entre um determinado objeto presente na descrição do artigo lexicográfico e a ocorrência deste objeto como unidade lexicográfica em lema.

A “sinonímia” ocorre entre unidades lexicográficas diferentes que por apresentarem uma proximidade de significados são usuais na denotação de um mesmo referente (BORBA, 2003).

A “oposição” ocorre entre unidades lexicográficas que denotem significados opostos. Por exemplo: bebida fermentada e bebida não fermentada.

A relação de “hiperonímia/hiponímia” ocorre entre unidades lexicográficas que expressam qualidades gerais e específicos. Por exemplo: vegetais cultivados e milho.

A relação de “contiguidade” ocorre entre unidades lexicográficas que expressam o processo de elaboração dos alimentos, suas partes e o produto final. Por exemplo: massa de mandioca (parte) e a farinha (produto final).

As remissões são apresentadas após as informações enciclopédicas, iniciadas pela marca “Ver:”, as primeiras relações a aparecerem são das referências (sem marca específica), depois, cada relação específica é indicada por uma marca abreviada: *sin.* para sinonímia, *op.* para oposição, *hip.* para hiperonímia/homonímia e *cont.* para contiguidade do processo de elaboração do alimento. As unidades lexicais presentes nas remissões serão ortografadas na língua juruna, tais como aparecem lematizadas, na fonte *Times New Roman*, tamanho 12, sem destaque do texto.

## 6.8 Ilustrações

A ilustração presente neste vocabulário tem por objetivos registrar os objetos observados e funcionar para a compreensão da informação definida e descrita no verbete.

Este recurso é realizado por meio de fotografias (todas de autoria desta pesquisadora) expostas ao final do artigo lexicográfico ao qual funciona como ilustração. A numeração de cada uma ocorre na sequência em que aparecem no corpo total do vocabulário, e aparece durante a descrição da informação enciclopédica no corpo do artigo lexicográfico.

Dada a complexidade de todo o trabalho de campo, não foi possível fotografar tudo, assim, alguns verbetes não são contemplados com ilustração. Poderíamos completar a ilustração de todo o conteúdo com fotografias de outras fontes, mas esse não é o objetivo deste vocabulário.

## 7 CONCLUSÃO

A pesquisa em campo foi de experiência riquíssima: essencial para o contato com o povo juruna e com a língua falada, e para o trabalho de descrição do conjunto lexical objetivado – o que não seria possível em uma pesquisa bibliográfica; afinal, esta língua se encontra em estado de tradição oral, com inicial produção de escrita discursiva.

Não podemos deixar de notar a urgência para o registro desta língua indígena enquanto muitas outras são extintas do território nacional. Também, não podemos deixar de notar a singularidade da importância desta língua que comunica o modo de ser e estar no mundo na forma juruna. Assim, o seu registro se faz importante para além do desenvolvimento acadêmico pessoal, se faz importante para a comunicação do pensamento juruna e para o conhecimento do próprio Homem.

No entanto, o maior peso está na dívida com o povo juruna que espera o retorno da pesquisa, que foi realizada no seio de suas famílias.

As disciplinas em sala de aula, no PPG da Unesp/FCLAr, foram de valor inestimável, pois me apresentaram o desenvolvimento da ciência do léxico e o fundamento para como o estudo deste objeto deveria ser realizado.

O trabalho em campo superou a projeção da pesquisa: não foram acompanhadas todas as possíveis técnicas de produção do alimento, dadas as causalidades diversas no encontro entre espaço e tempo; no entanto, foram realizados contatos com outros grupos de pesquisa, por convite ao trabalho na aldeia Tubatuba a pedido dos próprios juruna, o que significou a atenção à importância desta pesquisa, que envolveu a alimentação, a língua, o registro do conhecimento e a produção do dicionário bilíngue.

A organização dos dados e da elaboração dos verbetes, sobre o determinado conjunto lexical do conhecimento juruna sobre a culinária, segundo a sistemática apresentada, se iniciou com a observação dos dados coletados de forma ampla, considerando as unidades lexicais de forma geral. Assim, foi possível analisar a formação dos nomes por saber parte do sistema da língua, considerando para tanto a fonologia, a ortografia e a gramática da língua; mesmo que em um estado inicial do estudo da língua.

A sistematização dos dados em fichas manuais e em programas de computador tais como *Microsoft Word* e *EXCEL* foi complicada e dificultou a visualização do conjunto todo: faz falta aprimorar a técnica de registro digital para que nós do grupo LINBRA tenhamos um

banco de dados da língua juruna (o mesmo para as demais línguas estudadas pelos colegas do grupo) acessível e produtivo.

Apesar do enfoque realizado, na lematização das unidades lexicais sobre a culinária e sua descrição, ter reduzido quantitativamente o produto a ser entregue, não reduziu a complexidade da organização do conhecimento juruna, qualitativamente.

Nesta presente dissertação foram apresentados os métodos e as atividades de pesquisa realizadas; e a organização preliminar dos dados lexicais e de suas informações extralinguísticas em 72 verbetes (os quais seguem a esta conclusão).

Os próximos objetivos são: discutir os conteúdos já grafados com os professores juruna e a comunidade (o que ainda não ocorreu); rever os conceitos que definem os seres da fauna e da flora, buscando uma classificação mais coerente com o saber juruna; registrar imagens fotográficas para maior detalhe dos registros; elaborar ilustrações para o dicionário junto aos juruna; e desenvolver com a professora Fargetti a análise lexicológica e o fazer lexicográfico congruente às demais pesquisas em colaboração com a obra final: o dicionário bilíngue juruna-português.

As condições de espaço e tempo foram fatores limitantes para esta pesquisa, pois a expressão do acervo lexical de uma língua predominantemente oral não se revela completamente de uma vez, e esta pesquisadora se inicia no conhecimento da língua, não é falante fluente da língua juruna. Assim, o atual estado da pesquisa não poderia pretender alcançar a exaustão do registro e descrição do conjunto lexical delimitado, mas sim, iniciar os estudos a esta atenção.

Ao final, o diálogo foi produtivo, pois possibilitou toda a apresentação a seguir.

## 8 VERBETES

## a

**abe** [a'bé] *n.* casca *Informações enciclopédicas:* parte do corpo vegetal situado na porção mais externa deste. Há cascas comestíveis, tal como a casca da batata doce (planta cultivada na roça), e há cascas não comestíveis, tal como a casca do amendoim (fruto cultivado na roça).

**mayaka abe** [ma'yáká\_á'bé] *n.c.* casca de mandioca brava amarga *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: casca da raiz da mandioca brava amarga destinada à produção de farinha dura e um determinado mingau. Parte do corpo vegetal, entre outras partes (tal como folhas e talos), observada quanto a coloração e a espessura (foto 6) para a nomeação e identificação de diferentes espécies de mandioca. *Ver:* akĩrĩhã, asa, makaxira, wãwaru.



Foto 6: Casca de mandioca brava amarga

**akĩrĩhã** [a'kĩ rĩ hã] *n.c.* cortes *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em pedaços duros, e cru de origem vegetal: partes duras da raiz da mandioca brava (amarga ou doce) amolecida que são cortadas, retiradas e/ou que restam sobre a peneira, separadas da polpa (parte mole) durante o processamento deste vegetal na maioria das receitas: cascas, fibras, pontas e grumos (fotos 7 e 8). Esses cortes são postos ao sol para secarem de 4 a 7 dias (foto 9) (pois, a mandioca esteve de molho na água pelos 4 dias anteriores); depois de secos, são pilados e torrados para a produção de farinha grossa ou mingau. A oferta desse material dura o ano todo, pois a mandioca cresce o ano todo. *Ver:* abe, kararimã, mayaka, –mi'ũ, umã, wãwaru; *op.* ami; *cont.* asa, iyakupa.



Foto 7: akĩ rĩhã I



Foto 8: akĩ rĩhã II



Foto 9: akĩ rĩhã III

**ami** [a'mí] *n.* polpa amolecida *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em fragmentos macios, e cru produzido a partir da mandioca brava; parte amolecida da polpa da raiz succulenta da mandioca, por pouco tempo em água, separada das cascas e partes duras, e prensada; parte do processamento da mandioca brava (amarga ou doce) ou da macaxeira destinada à produção de farinhas, bebidas fermentadas e mingaus. Modo de preparo: colocar as raízes da mandioca brava amarga em molho na água (em sacos dentro do rio, ou mesmo soltas dentro de barris) por 4 dias, até amolecer (pubagem da mandioca); retirar da água; separar as cascas e as partes duras – pontas e fibras internas (que serão destinadas a outras receitas); quebrar em partes menores; espremer no tipiti (foto 10). A polpa amolecida (foto 11) é imediatamente torrada, não é reservada para posteridade. A oferta desse material dura o ano todo, pois a mandioca cresce o ano todo. *Ver:* aparu 'i'upa, asaka, –kuasa, mayaka, makaxira, umã, wãwaru; *op.* akĩ rĩhã; *cont.* asa, asa umã, iyakuha, iyakupa.



Foto 10: ami I



Foto 11: ami II

**anīma** [a'ní má] *n.* miolo da cabeça *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem animal: parte interna da cabeça do corpo dos animais; cérebro. Esta parte do corpo da caça é preparada separada das demais partes, pois é destinada à alimentação de mulheres e crianças, exclusivamente. *Ver:* apetxa, kania.

**amia anīma** [a'mí á a'ní má] *n.c.* miolo da cabeça do macaco aranha *Informações enciclopédicas:* cérebro do animal de caça considerada uma iguaria, a qual é preparada cozida em caldo apenas para o consumo das mulheres e crianças. O homem não come esta parte do corpo do macaco aranha, pois comê-la poderia fazer seu arco arrebentar ao caçar com arco e flecha.

**txarina anīma** [tʃa'rí na a'ní má]<sub>h</sub> [tʃa'rí na a'ní má]<sub>m</sub> *n.c.* miolo da cabeça de galinha *Informações enciclopédicas:* cérebro de ave domesticada (galinhas ou frangos) preparada cozida em caldo apenas para o consumo das mulheres e crianças. O homem não come esta parte do corpo da ave domesticada, pois comê-la poderia fazer com que ele erre o alvo ao caçar aves selvagens com arco e flecha.

**aparu** [a'pá rú] *n.* beiju (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e assado produzido a partir da mandioca ou do milho processados: biscoito largo, grosso, grumoso e elástico produzido a partir da polpa processada (massa de mandioca ou massa de milho) ou partir do polvilho (pó ou fécula de mandioca). As massas de mandioca utilizadas para a produção de beijus são diferenciadas em: massa da qual foi extraído o polvilho e massa da qual não foi extraído o polvilho (a partir de mandiocas bravas ou mansas); massa da qual a mandioca foi deixada amolecer em água por pouco tempo e massa da qual a mandioca foi deixada amolecer em água por longo tempo (a partir de mandiocas bravas). O beiju é um alimento diário dos juruna, consumido o ano todo; pois a mandioca cresce o ano todo. Pode ser servido com peixe, carne de caça, caldos, pirão ou mesmo pode ser servido sozinho. Pode ser temperado com caldo de limão e pimenta, no qual se mergulha uma pequena porção e se leva imediatamente à boca. O consumo do beiju é imediato. *Ver:* apetxa, itxa, 'a'i, lūbali.

**aparu inimānimã** [a'pá rú ini'mã ní mã] *n.c.* beiju fedido *Informações enciclopédicas:* biscoito produzido a partir de massa mole de mandioca, amolecida em água por longo tempo, combinado com peixe, embrulhado na folha de bananeira e assado em forno (sobre pedras e debaixo de terra). Esse beiju exala um aroma forte, o que o caracteriza

diante os demais beijos. Modo de preparo: pilar a massa mole de mandioca, peneirar (em peneira de buracos largos); colocar a massa sobre duas camadas sobrepostas de folhas de bananeira; formar uma camada grossa e uniforme de massa de mandioca, assentando com as mãos, sem apertar e sem deixar buracos, formando um círculo; colocar pedaços de peixes (sem espinhos, limpos e fatiados) sobre uma metade da massa; dobrar a outra metade sobre o peixe, embrulhando todo o conjunto. Colocar o embrulho para assar sobre pedras muito quentes; cobrir o embrulho com terra, para conservar o calor. As pedras podem formar um forno sobre o chão (foto12) ou um forno em um buraco no chão. Pode-se usar sal ou não sobre o peixe. O tempo de cozimento é medido nos cabelos das mulheres: de molhados até secar; quando secos, é sinal de que o beiju está pronto. O consumo é imediato (foto 13). A oferta esta receita dura o ano todo. Ver: pitxa; cont. aparu 'i'upa.



Foto 12: Forno de pedras quentes



Foto 13: aparu inimanimã

**aparú itxĩ'itxĩ'i** [a'páru itʃĩ'ʔĩ tʃĩ'ʔĩ]<sub>h</sub> [a'páru itʃĩ'ʔĩ tʃĩ'ʔĩ]<sub>m</sub> n.c. beiju grosso

*Informações enciclopédicas:* biscoito produzido a partir de massa mole de mandioca ou massa de mandioca, combinado com peixe, embrulhado na folha de bananeira e assado no tacho. Modo de preparo: pilar a massa de mandioca (ou a massa mole de mandioca); umedecer com um pouco de água e peneirar (em peneira de buracos largos); sobre o tacho sobre o fogo, colocar duas camadas sobrepostas de folhas de bananeira, sobre essas espalhar uma camada grossa e uniforme de massa de mandioca, assentando com as mãos, sem apertar e sem deixar buracos (foto 14), formando um círculo; colocar pedaços de peixes (sem espinhos, limpos e fatiados) (foto 15); cobrir com uma nova camada de massa de mandioca (foto 16) e com outras duas camadas de folha de bananeira. Sobre todo o conjunto colocar um peso (por exemplo: uma bacia com uma

pedra pesada dentro). Esperar assar um lado, virar todo o conjunto para assar do outro lado. Pode-se adicionar ou não sal sobre o peixe. As mulheres mais velhas, ou mais atenciosas, retiram o feixe central das folhas de bananeira, e gostam de mostrar como o fazem; já as jovens não retiram o feixe central. O consumo é imediato (foto 17). A oferta desta receita dura o ano todo. *Ver:* pitxa; *cont.* aparu 'i'upa, –kuasa.



Foto 14: Espalhar a massa de mandioca



Foto 15: Distribuir os peixes



Foto 16: Cobrir com massa de mandioca



Foto 17: aparu itxi'itxi'i

**aparú la'utxadetxade** [a'páru ʒa'ʔútʃádetʃade]<sub>h</sub> [a'páru ʒa'ʔútʃádetʃade]<sub>m</sub> *n.c.* beijus sobrepostos *Informações enciclopédicas:* biscoito produzido a partir de massa de mandioca brava amarga amolecida por longo tempo (pubada), assado no tacho. Modo de preparo: colocar sobre o tacho quente, sobre o fogo, uma camada uniforme de massa de mandioca brava amarga pubada, assentando com as mãos, sem apertar e sem deixar buracos, formando um círculo; quando o lado de baixo assar, virar para assar o outro lado; sobre o lado torrado colocar outra camada da mesma massa pubada; quando o segundo lado da primeira camada assar, virar novamente para assar o primeiro lado da segunda camada; retirar a primeira camada; ao assar o primeiro lado da segunda camada, virar para assar o segundo lado desta; repetir o processo sobre a segunda

camada, colocando uma terceira camada de massa pubada. O consumo é imediato. A oferta desta receita dura o ano todo. *Ver: cont. lawabeha.*

**aparu umã** [a'páru\_úmã] *n.c.* beiju de polvilho *Informações enciclopédicas:* biscoito produzido a partir do polvilho (pó de mandioca; fécula), assado no tacho. Os juruna aprenderam a produzir este beiju junto aos suyá e kamaiurá. Ainda, pode-se fazer um caldo a partir deste beiju. Modo de preparo: umedecer um pouco o polvilho, o suficiente para formar grumos consistentes; peneirar o polvilho sobre o tacho quente, sobre o fogo, assentando levemente com as mãos, sem apertar e sem deixar buracos, formando um círculo uniforme; quando o lado de baixo assar, virar para assar o segundo lado. Não deixar torrar. O consumo é imediato. A oferta desta receita dura o ano todo. *Ver: itxa; cont. umã.*

**karai me aparu** [kara'í me a'páru] *n.c.* beiju do homem branco *Informações enciclopédicas:* biscoito, bolacha, bolo ou pão produzido industrialmente, adquirido por compra em comércios na cidade ou com pessoas (não indígenas) que visitam a aldeia (seja por trabalho ou não). Não é preparado por nenhum juruna, apenas adquirido. *Ver: utaha.*

**makaxi aparu** [maka'jí ápá'ru] *n.c.* beiju de milho *Informações enciclopédicas:* biscoito produzido a partir da massa de milho (fubá ou amido de milho úmido), assado no tacho. Modo de preparo: descascar as espigas de milho verde; ralar em um ralador para retirar e espremer ao mesmo tempo os grãos; pilar os grãos (neste instante, surge a massa ou o fubá); umedecer um pouco o fubá e colocá-lo sobre o tacho, sobre o fogo, assentando com as mãos, sem apertar e sem deixar buracos, formando um círculo; quando a parte de baixo assar, virar para assar o segundo lado. O consumo é imediato. A oferta desta receita dura a época de colheita do milho verde. *Ver: makaxi; cont. makaxi yu'a.*

**aparu 'i'upa** [a'páru ?í?ú'pá] *n.c.* massa mole de mandioca *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, mole, e cru produzida a partir da polpa da raiz succulenta da mandioca amolecida por longo tempo em água (pubada) e separada das cascas e partes duras; parte do processamento da mandioca brava (amarga ou doce) ou da macaxeira destinada à produção de beijus. Modo de preparo: deixar a mandioca brava amarga de molho na água por 3 ou 4 dias; depois de amolecida, retirá-la da água; já a mandioca brava doce ou a macaxeira não precisam ir de molho na água; descascar e retirar as partes duras, pontas e fibras (reservar as partes extraídas das mandiocas bravas, que serão destinadas a outras

receitas); espremer com as mãos; deixar descansar ao sol por 2 dias. Depois do repouso, essa massa mole pode ser usada para produzir beiju; não reservar por mais tempo. Quando for usar: peneirar a massa (na peneira de furos largos) para retirar os grumos (juntar estes aos demais cortes duros de mandioca, reservados ao sol); umedecer um pouco com água; pilar (fotos 18, 19); adicionar um pouco de polvilho à massa, ou não. A oferta deste material dura o ano todo. *Ver:* akĩr iĩhã, ami, asaka, –kuasa, lawabeha, mayaka, umã, makaxira, wãwaru; *cont.* aparu.



Foto 18: Pilar a massa mole de mandioca



Foto 19: aparu 'i'upa (canto superior esquerdo)

**apetxa** [ape'tʃá]<sub>h</sub> [ape'tʃá]<sub>m</sub> *n.c* caldo *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e cozido produzido a base de água e pedaços sólidos de carne (caça ou pesca) e/ou outra parte do corpo animal. Enquanto a matéria de origem animal estiver fresca, todas as partes comestíveis podem (ou não, dependendo do regime alimentar de quem consumirá o caldo) render um único caldo; já, quando moqueado, cada parte pode render um caldo em separado. O caldo pode ser cozido com favas (feijões), e pode ser servido com farinha ou beiju; molho de limão, sal e pimenta (onde se mergulha parte do beiju); pimenta em pó (adicionada sobre a porção, no prato); e mingau para beber. O caldo é a forma principal de apresentação da refeição coletiva (em uma reunião para muitas pessoas; festa ou não), principalmente o caldo de peixe. *Ver:* anima, atxa, –bi'a, kania, –mi'ũ, pitxa, utaha; *cont.* lūbali.

**kania apetxa** [ka'nía\_ape'tʃá]<sub>h</sub> [ka'nía\_ape'tʃá]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de carne de caça *Informações enciclopédicas:* caldo preparado com carne de caça fresca ou moqueada. As carnes mais apreciadas para preparar caldos são as do porco do mato e do macaco aranha. Não se faz caldo com carne de caça de ave selvagem. Modo de preparo: colocar a carne para cozinhar na água quente; mexer (com uma colher de pau) durante todo o preparo para

evitar que a carne queime no fundo da panela; quando a carne amolecer, retirar uma porção dela, pilar e devolver ao caldo; ferver. A adição de sal, durante o cozimento, é opcional. O consumo é imediato. A oferta desta receita depende diretamente da oferta de caça. *Ver:* kania.

**pitxa apetxa** [pi'tʃa\_ape'tʃá]<sub>h</sub> [pi'tʃa\_ape'tʃá]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de peixe *Informações enciclopédicas:* caldo preparado com peixe fresco (foto 20) ou moqueado. O peixe fresco mais apreciado para ser elaborado dessa forma é o trairão. Frequentemente, são feitos caldos dos peixes pintado, piranha e tucunaré. O caldo de peixe elétrico é comida original do povo juruna (os antigos comiam muito; hoje, seu consumo não é tão frequente). As cabeças de peixe, assadas ou não, sempre rendem caldos. Pode ser feito caldo de um peixe ou de mistura de peixes diferentes. Esse alimento é preparado para refeições coletivas (festivas ou não). Modo de preparo: limpar o peixe; colocar o peixe para cozinhar na água quente; ferver até que a carne amoleça. Quando o peixe tem muitas espinhas pequenas, pilar a carne já amolecida (para fragmentar as espinhas) e devolver ao caldo. A adição de sal ou de folhas de pimenta, durante o cozimento do caldo, é opcional. O peixe é comido aos pedaços e o caldo ingerido (com o cuidado para não engolir espinha). O consumo é imediato. A oferta deste alimento é diária. *Ver:* pitxa.



Foto 20: pitxa apetxa

**asa** [a'sa] *n.* **1.** farinha (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em farelos miúdos, e torrado produzido a partir de mandioca brava (amarga ou doce) ou macaxeira, ou a partir de grãos milho. Alimento consumido diariamente, em todas as refeições, com peixe ou carne e mesmo quando já há beiju. Alimento que pode modificar um caldo de carne (de caça ou de peixe) em um pirão; mas, do qual não se pode dizer que se faz bebida fermentada (caxiri) ou não fermentada (mingau): por princípio, fazer farinha, fazer caxiri e

fazer mingau são três processos diferentes. A oferta deste alimento dura o ano todo (a mandioca cresce o ano todo). A produção ocorre em grande quantidade, para que a farinha dure um mês ou mais (com exceção da farinha mole). *Ver:* etxukaha, mayaka, makaxi, makaxira, wāwaru. **2.** farinha grossa *Informações enciclopédicas:* farinha produzida a partir de mandioca brava amarga, amolecida por pouco tempo na água; farinha em farelos com grânulos grandes. Esta farinha é elaborada com maior frequência em relação às demais, por isso é chamada pelo nome geral. Modo de preparo: deixar a mandioca brava amarga de molho na água, por 4 dias, até amolecerem; retirar do molho; extrair as partes duras (cascas, pontas e fibras, que são reservadas ao sol para depois serem aproveitadas em outras receitas); despedaçar a polpa com as mãos; espremer no tipiti (o líquido que vaza não retorna à receita, pois contém veneno); peneirar (peneira de furos largos) para fragmentar e extrair os grumos (que são reservados com as demais partes duras); umedecer com um pouco de água; torrar no tacho quente, sobre o fogo; torrar bastante; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual (foto 21). O consumo pode durar um mês. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* asaka, iya heyahã, mayaka; *cont.* ami, akĩ rĩhã.



Foto 21: Mulher torrando farinha

**asa akĩ rĩhã** [a'sa\_a'kĩ rĩ hã] *n.c.* farinha dura *Informações enciclopédicas:* farinha

produzida a partir dos cortes (partes duras) da mandioca brava (amarga ou doce), cascas, pontas, fibras e grumos que foram separados de outras receitas, secos ao sol; farinha em farelos miúdos e grânulos duros. Modo de preparo: deixar as partes duras secarem ao sol por 4 ou 5 dias; pilar tudo junto; umedecer com um pouco de água; torrar no tacho quente, sobre o fogo; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual. O

consumo pode durar um mês. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* mayaka, wāwaru; *cont.* akĩrĩhã.

**asa mikāri** [a'sa mi'kĩ:rĩ] *n.c.* **1.** farinha mole de macaxeira *Informações enciclopédicas:* farinha produzida a partir de macaxeira; farinha em goma com grânulos macios. Modo de preparo: deixar a macaxeira de molho na água por 3 dias, até amolecer; descascar e retirar as partes duras (suas sobras não são reaproveitadas); espremer no tipiti, para retirar o excesso de água; peneirar (na peneira de furos largos); torrar no tacho quente, sobre o fogo; mexer o tempo todo; não deixar torrar por completo; retirar ainda mole. O consumo é imediato. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* makaxira. **2.** farinha mole de massa de mandioca brava doce pubada. *Informações enciclopédicas:* farinha produzida a partir da massa de mandioca brava doce amolecida por longo tempo em água (pubada); farinha em goma com grânulos macios (fotos 22, 23). Também é chamada de "a farinha dos mortos". Modo de preparo: peneirar a massa de mandioca brava doce pubada; torrar no tacho quente, sobre o fogo; mexer o tempo todo; não deixar torrar por completo; retirar do fogo ainda mole. O consumo é imediato. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* wāwaru; *cont.* lawabeha.



Foto 22: Menino comendo farinha mole



Foto 23: asa mikāri (ampliação da foto 22)

**asa ikutakuta** [a'sa iku'tákúta] *n.c.* farinha fina *Informações enciclopédicas:* farinha produzida a partir de massa de mandioca brava amarga amolecida por longo tempo em água (pubada); farinha em farelos com grânulos bem finos. Modo de preparo: peneirar a massa de mandioca brava amarga pubada e torrar no tacho quente, sobre o fogo; mexer o tempo todo, para torrar tudo por igual. O consumo desta farinha pode durar um mês. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* mayaka; *cont.* lawabeha.

**makaxi asa** [maka'jí a'sa] *n.c.* farinha de milho *Informações enciclopédicas:* nome geral para três diferentes farinhas produzidas a partir do milho. Os grãos de milho podem ser

verdes ou secos, processados em três formas diferentes: amido doce, amido azedo e grão torrado na espiga. *Ver:* makaxi; *hip.* maipudju, punana, txaberi.

**asaka** [a'sáká] *n.c.* veneno *Informações enciclopédicas:* substância natural nociva de origem vegetal ou animal. No processo culinário, essa substância que deve ser extraída e descartada dos alimentos; pois, se consumida pode gerar danos à pessoa que a ingerir, ou até mesmo matar esta pessoa.

**mayaka asaka** [ma'yáká\_ásá'ká] *n.c.* veneno da mandioca brava *Informações enciclopédicas:* substância parte do corpo da raiz da mandioca brava (amarga ou doce) que não deve ser consumida. Essa parte deve ser extraída do vegetal ao longo do processo culinário, desde a pubagem (processo no qual a mandioca fica de molho na água e amolece), prensagem (no tipiti ou em esteiras) (foto 24) e torrefação (foto 25). As mulheres trabalham sobre a mandioca brava durante longos períodos, e sendo grande a quantidade de mandioca brava torrada, inalam grande quantidade desse veneno e chegam a ficar atordoadas durante a torrefação da mandioca. O líquido extraído na prensagem, a manipueira, não é consumido; raras vezes, as mulheres mais velhas fazem uma bebida fermentada deste líquido (e apenas elas, pois sabem cozinhar até extrair o veneno), depois de um episódio em que uma família morreu por causa de um caxiri (caxiri) de manipueira mal cozido. Esse líquido pode ser utilizado para controlar e/ou matar formigas cortadeiras, na roça ou dentro de casa. *Ver:* ami, aparu 'i'upa, lawabeha, mayaka, wãwaru.



Foto 24: Extração do veneno por prensagem



Foto 25: Extração do veneno por torrefação

**atãũ** [a'tʃũ] *n.* batata doce (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: raiz suculenta, com pouco polvilho. Alimento consumido cozido ou em forma de caldos; somado a mingaus ou caxiris (cauins) para adoçar. Todas as batatas plantadas pelos juruna são doces. As diversas batatas são plantadas, colhidas e cozidas juntas (fotos 26, 27). As batatas se reproduzem por brotamento, multiplicação da raiz. Algumas podem ficar por bastante tempo na terra, outras não, pois são comidas por bichinhos que vivem na terra. A oferta deste alimento dura o ano todo, tanto no período da seca quanto no período das chuvas. Há 14 nomes de batatas cultivadas pelos juruna na roça (podendo alguma batata ser variedade de uma espécie ou não); entre as quais, duas foram adquiridas no contato com outros povos indígenas. *Ver:* atãũ ududuka, itxa, kaneahã, utaha.



Foto 26: atãũ I



Foto 27: atãũ II

**atãũ ududuka** [a'tʃũ u'dúdúka] *n.c.* batata doce cozida *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, mole, e cozido produzido a partir da raiz suculenta de batata doce. Modo de preparo: lavar as batatas e colocar para cozinhar em água fervente, sobre o fogo; ferver até amolecer; retirar da água. Diferentes batatas podem ser cozidas juntas e/ou com banana, também; e são servidas ainda com a casca. Há um conto que envolve a batata e a banana em uma panela, cheia de água quente, cozinhando juntas: a banana, boiando e rolando ao cozer na superfície da água, satiriza a condição da batata, que afunda na panela e precisa que alguém a mova para cozer por igual e não torrar. O consumo é imediato. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* atãũ, pakua.

**atxa** [a'tʃá]<sub>h</sub> [a'tʃá]<sub>m</sub> *n.* carne *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem animal: parte comestível do corpo animal, excluídos os ossos, as peles e as vísceras. A carne pode ser consumida após ser cozida em caldo (fresca ou depois de ter sido moqueada), cozida em pirão (caldo engrossado com farinha), assada sobre o fogo (em grelha), assada na brasa (“frita nas cinzas”) ou frita em gordura de porco. Apenas a carne

de peixe é cozida dentro de beijus. Não se come carne crua, os juruna têm repugnância à ingestão de carne crua. Quando há pouca carne, para consumo imediato, favorece-se o consumo assado ou cozido; mas, se a carne é muita, para além do consumo imediato, ou se é longo e demorado o trajeto entre o local de caça ou pesca e o local onde a carne será consumida, a carne é moqueada para que se conserve e não apodreça, e depois é servida cozida. O corpo do bicho caçado e do peixe pescado são limpos próximo ao local onde foram pegos, as partes não comestíveis, não aproveitadas para a alimentação, são despejadas no rio para serem devoradas pelos peixes carnívoros e não atrair bichos predadores. *Ver*: aparu, apetxa, lūbali, utaha.

**dubia atxa** [dubi'á'á'tfá]<sub>h</sub> [dubi'á'á't'já]<sub>m</sub> *n.c.* carne de gente *Informações enciclopédicas*:

carne de índio ou carne dos próprios juruna. Alimento que fazia parte do regime alimentar do antigos juruna, que eram canibais. Em uma história mitológica, um dos motivos pelos quais Selã'ã, o criador dos juruna, dos demais homens e de muitas coisas nesse mundo, se afastou para viver isoladamente de suas criações foi o consumo exagerado de carne humana, praticada pelos juruna e por alguns outros índios. Em castigo e represália à prática excessiva, Selã'ã ao se afastar criou a caça. Os juruna continuaram a comer carne de gente por muito tempo, para além do tempo mitológico, para além do tempo de prática tanto da caça e da pesca, quanto da agricultura, até há poucas décadas atrás. Há uma história que conta que os juruna pararam, definitivamente, de comer carne humana porque alguns estavam abusando do canibalismo entre os próprios parentes; e após um episódio entre um avô e seu neto, em que o velho tentou comer seu neto mas não conseguiu, pois este conseguiu se defender, os juruna travaram um acordo entre si mesmos de não comer mais carne humana. *Ver*: dubia, utaha.

**kania atxa** [ka'ní'á'á'tfá]<sub>h</sub> [ka'ní'á'á't'já]<sub>m</sub> *n.c.* carne de caça *Informações enciclopédicas*:

carne de animais selvagens caçados. Alimento de ocorrência ocasional no regime alimentar juruna; pois os juruna não caçam muito. A caça ocorre por dois motivos: quando têm seus caminhos cruzados com um bicho ou grupo de bichos; ou quando organizam uma caçada por determinada razão, a partir de um grupo de homens em expedição de caça e acampamento fora da aldeia. Antigamente, os juruna caçavam os bichos com borduna ou arco e flecha (estes exclusivos para a caça, os quais são diferentes do arco e flecha usados para a pesca). Atualmente, usam armas de fogo. A caça mais gorda, com bastante gordura, é apreciada, pois a gordura deixa uma boa

fragrância na carne. O período de caça gorda é após o final do período das chuvas, quando há bastante frutas maduras no chão para o alimento e a engorda dos bichos. No período de chuvas é difícil encontrar a caça, pois os rastros são apagados pela chuva. No período da seca, quando o nível da água no rio está baixo, e os bichos podem atravessar, estes já não estão tão gordos. Modo de preparo: matar o bicho; torrar todos os pelos da caça na chama do fogo; lavar o corpo do bicho; abrir a barriga do bicho e retirar as vísceras; lavar a parte de dentro. Há partes das vísceras que são aproveitadas, tais como as tripas (intestino delgado), o fígado, os fetos e os ovos não gestados até o final – diferentes do que é a carne. A parte não comestível é jogada no rio, para que os peixes carnívoros comam. Se a carne for consumida imediatamente, pode ser preparada cozida, assada ou frita. Se a carne for reservada para a posteridade, deve ser moqueada (bem assada, até retirar toda a água), para ser preservada e demorar para começar a apodrecer (foto 28). A carne moqueada é conservada por até um ano, sobre um jirau sobre o fogo de cozinha; a fumaça protege a carne dos mosquitos. Quando a carne moqueada for consumida, deve ser imersa em água quente; cozida até amolecer; socada no pilão e devolvida à água novamente. A carne (fresca ou moqueada) pode ser cozida em caldo ou pirão. O regime alimentar, o consumo devido ou indevido de cada carne de bicho é específico a cada relação entre o estado do indivíduo, o estado de sua família e o estado da comunidade. O aspecto geral é que na família com criança pequena (a qual ainda não começou a andar), os pais não podem matar bicho, mexer em sangue ou inalar o odor da carne crua. Quando a criança desenvolve os primeiros dentes, os pais e a criança podem comer mutum e jacu; mas, a primeira carne que um juruna come é carne de mutum (para ficar forte). Quando a criança começa a andar, os pais e a criança podem comer carne de porco e de anta. O consumo da carne fresca é imediato; o consumo da carne moqueada pode durar meses. A oferta deste alimento depende do evento de caça. *Ver*: etxukaha, kania; *cont.* apetxa, lūbali.



Foto 28: Carne de caça moqueada (macacos)

**pitxa atxa** [pi'tʃa\_a'tʃá]<sub>h</sub> [pi'tʃa\_a'tʃá]<sub>m</sub> *n.c.* carne de peixe *Informações enciclopédicas:*

parte do corpo de peixes selvagens pescados, excluídos as escamas, as espinhas, as peles e as vísceras. Alimento de ocorrência diária e constante no regime alimentar juruna, que junto com a mandioca formam a base da alimentação juruna. Os juruna pescam todos os dias. Antigamente, pescavam apenas com arco e flecha (exclusivos para a pesca, diferentes do arco e flecha para caça), armadilhas e timbó. Atualmente, não usam armadilhas, mas somaram a técnica do uso de linha e anzol (sem vara). A pesca é mais farta quando no período da seca, em que o nível da água do rio abaixa, e formam-se lagoas que represam os peixes. No período das chuvas, o nível da água do rio é muito alto e fica difícil pescar. As lagoas, os igarapés e os córregos são locais preferidos para a pesca, pois o nível da água (entre a superfície e o fundo, o leito do rio) é menor, e facilita a procura pelos peixes. Modo de preparo: pescar o peixe; matar com uma batida de borduna na cabeça; abrir a barriga e retirar as vísceras; e lavar por dentro. Há partes das vísceras que são aproveitadas para o consumo, tal como o fígado. As vísceras não aproveitadas são despejadas no rio, para serem comidas por peixes carnívoros ou são aproveitadas como isca para pescar estes. As escamas são retiradas na aldeia. Se a carne for consumida imediatamente, pode ser preparada cozida, assada ou frita. Se a carne for reservada para a posteridade, deve ser moqueada (bem assada, até retirar toda a água), para ser preservada e demorar para começar a apodrecer (foto 29). Quando a carne moqueada for consumida, deve ser imersa em água quente; cozida até amolecer. A carne (fresca ou moqueada) pode ser cozida em caldo ou pirão. O regime alimentar, o consumo devido ou indevido de cada carne de peixe é específico a cada relação entre o estado do indivíduo, o estado de sua família e o estado da comunidade. O aspecto geral é que na família com criança pequena (a qual ainda não começou a andar) os pais não podem tocar o sangue do peixe; o pai pode pescar, mas não pode limpar o peixe; a mãe não pode inalar o cheiro do peixe cru; mas o caldo de peixe cozido é apreciado, está em uma relação benéfica com a produção de leite materno. Quando a criança nasce, os pais podem comer curimba e pacu pequeno; quando começa a andar podem comer pirarara, peixe cachorra e pintado; a criança pode comer os peixes, na mesma ordem, mas após nascerem os dentes. O consumo de peixe fresco é imediato; o consumo do peixe moqueado pode durar meses. A oferta deste alimento é diário e dura o ano todo. *Ver:* etxukaha, pitxa; *cont.* apetxa, lūbali.



Foto 29: Carne de peixe moqueada

**awa'a** [awa'ʔá] *n.* cará (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: raiz succulenta, com bastante polvilho (mais do que as batatas, menos do que as mandiocas). Alimento consumido cozido ou na forma de caldo. O cará é cultivado na roça, plantado após as primeiras chuvas (tempo próximo ao mês de setembro) e colhido após um ciclo completo de estações (tempo próximo ao mês de agosto); assim, é um alimento consumido no período das chuvas. Há 10 nomes de carás cultivados pelos juruna na roça (podendo ser algum cará variedade de uma mesma espécie ou não); entre estes, um foi adquirido com os seringueiros; outro, com o povo Xavante. O consumo pode durar meses. *Ver:* itxa, kaneahã, utaha.

**awatxi'i** [awatʃi'ʔí]<sub>h</sub> [awatʃi'ʔí]<sub>m</sub> *n.* arroz *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: grãos de arroz processados industrialmente. Esse alimento não é cultivado nas roças juruna; é adquirido por compra em comércio na cidade ou por benefício de pessoas que são externas à comunidade e vão à aldeia a trabalho e/ou pesquisa. Tornou-se um alimento auxiliar para momentos em que não há comida o suficiente para alimentar a família; como no caso de o trabalho na roça não ter rendido (por motivo de atividades burocráticas que consomem o tempo útil do homem ou por motivo de os bichos terem devorado o plantio) e no caso de a chuva incessante não permiti2r a ida à roça. Modo de preparo: cozinhar o grão em um pouco de água; ferver até amolecer e a água secar. Pode ou não ser acompanhado por cebola fatiada frita em um pouco de óleo e sal (os quais também são adquiridos por comércio). Pode ser cozido com amendoim (proveniente da roça juruna). O consumo é imediato. A oferta é ocasional. *Ver:* utaha.

**awatxi'i anauhihi** [awatʃi'ʔi a'náúhihi]<sub>h</sub> [awat<sup>l</sup>i'ʔi a'náúhihi]<sub>m</sub> *n.c.* macarrão  
*Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru produzido industrialmente a base de massa de farinha de trigo. Tradução literal: “arroz comprido”. A relação que os juruna têm com esse alimento é o mesmo que eles têm com o arroz. Modo de preparo: cozinhar o macarrão em água quente; ferver até amolecer; retirar da água. A adição de molho de tomate, óleo ou sal, pode ou não ocorrer. O consumo é imediato. A oferta é ocasional. *Ver:* awatxi'i, utaha.

**awawi'a** [awa'wíʔa] *n.* caxiri do pajé *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e fermentado produzido a partir de grãos de milho e de mandioca brava amarga; bebida alcoólica; cauim. Bebida produzida a pedido do pajé e em grande quantidade, para reunir a todos da comunidade. Deve ser feita e servida na canoa do caxiri. Sem receita; pois, o modo como a bebida deve ser preparada segue à orientação dada pelo pajé de acordo com o que sonhou. O consumo é imediato. A oferta é ocasional. *Ver:* dubia, maritxa; hip. iyakuha.

**awila** [awi'ʒá] *n.* mel *Informações enciclopédicas:* alimento viscoso e cru produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores, que por sua vez é um substância natural líquida açucarada (as flores do abiu e do murici do mato rendem bastante néctar). Há 14 nomes de diferentes méis conhecidos pelos juruna. O mel é consumido fresco, ou em caldos e sucos aos quais é adicionado para adoçar. O consumo é imediato. A oferta é ocasional. *Ver:* cont. itxa.

**axi** [a'jí] *n.* **1.** fogo *Informações enciclopédicas:* fenômeno natural que produz luz e calor; combustão de matéria orgânica sólida, tal como a lenha, que serve à cocção dos alimentos. Há uma narrativa de origem do uso do fogo pelos homens, que ilustra o tempo mitológico de Selã'ã – o gavião foi o dono original do fogo e de quem Selã'ã o roubou para entregar aos homens. **2.** fogão *Informações enciclopédicas:* lugar doméstico onde há o fogo usado para a cocção dos alimentos, podendo ser o de uso tradicional ou o de uso adquirido no contato com o homem branco. *Ver:* sin. 'a'ĩ ku'a. **3.** lenha *Informações enciclopédicas:* matéria prima sólida de origem vegetal que serve à combustão para a produção de fogo.

## b

**-bi' a** *n.i.* fígado *Informações enciclopédicas:* parte do corpo animal: víscera com reservas alimentares de alto teor de gordura. Há fígados comestíveis, tal como o fígado de tracajás e da maioria dos peixes; e há fígados não comestíveis por conterem uma substância venenosa que pode por em risco a saúde de quem ingerir. *Ver:* kania, pitxa.

**hui'i ibi' a** [ɸui?í ibi'ʔá]<sub>h</sub> [hui?í ibi'ʔá]<sub>m</sub> *n.c.* fígado de tracajá *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru originário entre as vísceras do tracajá. Iguaria preparada cozida em água (caldo ou pirão), assada no tacho ou frita em gordura animal; junto ou separada da carne do tracajá. O consumo é imediato. A oferta deste alimento depende do período de coleta do tracajá, durante o período de vazante do rio (tempo entre os meses abril e agosto). *Ver:* apetxa, kania, lūbali.

**pitxa ibi' a** [pi'tʃa ibi'ʔá]<sub>h</sub> [pi'tʃa ibi'ʔá]<sub>m</sub> *n.c.* fígado de peixe *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru originário entre as vísceras do peixe. Alimento preparado cozido em água (caldo ou pirão), assado sobre a grelha ou frito em gordura animal; junto ou separado de todo o corpo do peixe. Há peixes cujos fígados não são aproveitados para a alimentação, tais como o fígado dos peixes sem escamas (de pele), pois este contém veneno. O consumo é imediato. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* apetxa, lūbali, pitxa.

**txarina ibi' a** [tʃa'rina ibi'ʔá]<sub>h</sub> [tʃa'rina ibi'ʔá]<sub>m</sub> *n.c.* fígado de frango *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru originário entre as vísceras da ave domesticada, frango ou galinha. Alimento preparado cozido em água (caldo ou pirão), assado no tacho ou frito em gordura animal; junto ou separado da carne da mesma ave. O consumo é imediato. A oferta deste alimento dura o ano todo. *Ver:* apetxa, lūbali, utaha.

## d

**dubia** [dubi'a] *n.* **1.** gente *Informações enciclopédicas*: título de nomeação ao conjunto de indivíduos pertencentes à categoria Humanos: os próprios juruna. *Ver*: atxa, utaha. **2.** caxiri-gente *Informações enciclopédicas*: alimento aquoso e fermentado produzido a partir de mandioca brava amarga; bebida alcoólica; cauim. Título de nomeação à qualidade elevada para determinadas bebidas fermentadas, que por serem de forte ação entorpecente, de gosto apreciado e por terem sido elaboradas minuciosamente, podem e são preparadas dentro da canoa do caxiri – uma canoa de madeira destinada apenas para a produção e reserva de bebidas fermentadas com este título. Não constitui uma receita de elaboração de uma bebida fermentada em si mesma; mas sim um título dado para a bebida fermentada a qual todos admiram sua elaboração. Esse título transcende a condição da bebida fermentada, em tempo de processo ritual, do estado de produto consumido para o estado de próprio consumidor. É estabelecida uma relação de predação: o *dubia* é chefe que reúne a todos os juruna ao seu redor e “mata” aqueles que o bebem, com uma batida de borduna em suas cabeças. Os juruna se alegram imensuravelmente quando há uma bebida fermentada dessa magnitude. Dizem que se deixarem de tomar caxiri-gente, deixarão de ser juruna; assim, o consumo dessa bebida fermentada constitui um símbolo de identidade étnica. Atualmente, há duas canoas para a produção do caxiri na casa do caxiri, para dar conta da produção de grandes volumes de *dubia*. Cada uma dessas canoas tem como medida entre os pontos mais distantes, aproximadamente: 2 m de comprimento, 1 m de largura e 70 cm de profundidade; sendo o dorso acentuadamente abaulado. Essas duas canoas estão apoiadas em um jirau que as mantém erguidas do solo (foto 30). Ainda, há algumas poucas pessoas que possuem uma canoa para a produção de caxiri-gente em suas casas e estas estão colocadas no chão (foto 31). Todo caxiri com essa qualidade é produzido em grande quantidade, o que o quantifica como *maritxa*. Quanto há reunião para beber *dubia*, não se deve comer enquanto bebe; diz-se que beber e comer dá dor de barriga, estraga. Assim, o dono e as donas (aqueles que prepararam a bebida) servem para os que se reúnem em torno do caxiri-gente uma refeição a base de caldo de peixes (sem terem dentes grandes e afiados) e beijus, antes de abrir a bebida. Os homens e as mulheres (estas com as crianças) comem em dois grupos separados, divididos pelas canoas; e a comida também é separada já antes de servir. A oferta deste alimento dura o ano todo. O intervalo entre uma oferta de grande quantidade desta qualidade de bebida fermentada e outra pode ser entre 4

a 10 dias (quando festejam) ou mais, em intervalo de meses (quando passam por regime de luto, quando não se animam a beber publicamente). O consumo é imediato. *Ver:* awawĩ'a, etxukaha, itĩdara, iyakuha, –kuasa, maritxa, pawĩĩ.



Foto 30: Duas canoas de caxiri *dubia* na casa do caxiri



Foto 31: Uma canoa de caxiri *dubia* particular

## e

**etxukaha** [e'tʃúkáhá]<sub>h</sub> [e'túkáhá]<sub>m</sub> *n.c.* refeição *Informações enciclopédicas:* conjunto de alimentos que se ingere todos os dias e em companhia familiar; não havendo distinção por horário, quantidade ou teor substancial. Até mesmo o ato de beber para matar a sede pode ser considerada uma refeição; pois, não se bebe simplesmente água para matar a sede, mas sim alimentos aquosos elaborados, tais como caldos, caxiris, mingaus e sucos. Ainda que, toda refeição (sólida ou aquosa) é acompanhada de mingau, quando este não é a refeição principal. De manhã, bem cedo, o alimento é aquecido antes de ser ingerido, pois ingerir um alimento frio pode causar dor de barriga. As refeições consumidas de forma coletiva (em reuniões festivas ou não), são as mesmas realizadas cotidianamente; mas há diferenças: produção em maior quantidade; prevalece a oferta de caldos de peixes sem dentes grandes e afiados; cada família leva sua própria farinha; e a bebida fermentada servida é, desde o princípio, produzida com a intenção de ser mais forte do que em relação à bebida fermentada produzida para o consumo interno da família; os homens e as mulheres (estas com as crianças) se servem da comida separados (fotos 32, 33), assim a comida já está separada antes de servir; no entanto, todos se servem juntos na casa do caxiri, ao mesmo tempo; e comem juntos. As refeições, na maioria dos casos são realizadas

sem mesa ou jirau, o que é feito agachado, ou sentado em pequenos bancos ou de pé mesmo. A refeição é feita diretamente com as mãos, tirando uma porção da carne na grela, tirando um pedaço de beiju da bacia; ou é realizada a partir de instrumentos como pratos e cuias: as cuias servem os alimentos aquosos e os pratos servem os alimentos sólidos. Ao se servir de bebidas, cada um pode-se servir com sua cuia. Ao servir alimentos aquosos, caldos e pirão, utiliza-se de uma pequena panela de barro, de onde se retiram porções menores para o prato de cada pessoa. Os pratos para servir são diferenciados em três tipos diferentes: o prato do homem branco, fundo, que está a substituir a utilidade dos dois pratos originais juruna; e os dois pratos de cerâmica juruna ("panelas"), fundos (a borda é ligeiramente mais estreita que a largura do fundo): em um destes pratos pode-se servir carnes, caldos ou pirão, beiju e farinha, e vegetais cozidos (mas não comida do homem branco); e em outro, apenas farinha, nada mais. Há restrições de regime alimentar de acordo com diferentes condições, ao nível de cada indivíduo e/ou de cada família e/ou do grupo como um todo; no entanto os diferentes níveis se interceptam e uma condição individual sempre é motivação de restrição alimentar ou de produção do alimento para a família ou para o coletivo em diferentes graus; como por exemplos, as condições geradas por determinados estágios: menstruação, gestação, cuidados com bebê, doença, luto ou preparação para atividades diversas e determinadas por alguma singularidade (caça, pesca e a formação para ser pajé). Porém, diz-se que todos podem comer qualquer coisa, pois parte-se do princípio do desejo de que todos estejam saudáveis; o regime é que se coma com moderação, sem abusar da ingestão de qualquer alimento que seja; salvaguarda às bebidas fermentadas de qualidade *dubia*, que podem ser consumidas em demasia. *Ver: atxa, dubia, idja, iyakuha, iyakupa, kania, pitxa, utaha.*



Foto 32: Reunião dos homens a se servir da refeição



Foto 33: Reunião das mulheres a se servir da refeição

## i

**idja** ['í: dʒa]<sub>h</sub> ['í: dʒa]<sub>m</sub> *n.* mulher *Informações enciclopédicas:* pessoa do gênero feminino.

A mulher é o ator principal no processo de produção dos alimentos; enquanto os homens cuidam de limpar o espaço para a realização de uma nova roça (derrubada, roçada e queimada), caçar e pescar. O trabalho de plantio é feito tanto por homens quanto por mulheres. Mas, toda a elaboração do alimento para ser consumido é trabalho realizado pelas mulheres: colheita, transporte, preparo e distribuição do alimento. A mulher conta com a ajuda da(s) filha(s) (foto 34), ou de sua mãe (foto 36) ou de suas irmãs, durante a elaboração do alimento diário; já quando há elaboração de alimentos em grande quantidade, como para uma grande reunião ou festa, a dona da festa conta também com a ajuda das cunhadas, sobrinhas ou tias (foto 35). Uma mulher grávida continua fazendo todas as atividades, até o bebê nascer. Já a mulher com criança pequena, que ainda que não começou a andar, não prepara os alimentos, fica apenas a cuidar do filho pequeno; quando recebe ajuda de suas filhas crescidas e de sua mãe para se alimentar e alimentar a casa.



Foto 34: Filha pilando



Foto 35: Tia e sobrinha preparando o forno



Foto 36: Mãe pilando

**idja apetu** ['í: dʒa a'pétú]<sub>h</sub> ['í: dʒa a'pétú]<sub>m</sub> *n.c.* mulher menstruada *Informações*

*enciclopédicas:* estado fisiológico extraordinário; condição adversa. Logo que a mulher se torna fértil, ela cuida para que a família cresça; ela se casa e cria filhos. Menstruar corresponde a uma perda de energia deste movimento, o que não é bem visto. Uma mulher menstruada deve permanecer em repouso e não pode cozinhar, carregar água ou tocar em um alimento, nem mesmo passar por perto da produção de um caxiri *dubia*; para que não corra o risco de contaminar os alimentos. Na ingestão, no toque ou mesmo na proximidade dos corpos há transmissões de energias; e a energia de uma mulher

menstruada pode causar grande dor para as pessoas. Por esse motivo, havia o tempo de reclusão (que não ocorre mais com frequência), um momento em que a mulher, iniciada na idade fértil, aprendia novas lições e/ou aprimorava técnica e conhecimento sobre o que já sabia; no entanto, é o momento de afastá-la do contato com as demais pessoas, para que compreenda a mudança de condições e o significado que menstruar carrega.  
*Ver: sin. idja meũ.*

**idja meũ** [ˈí: dʒa meˈũ]<sub>h</sub> [ˈí: dʒa meˈũ]<sub>m</sub> *n.c.* mulher menstruada. *Ver: sin. idja apetu.*

**itidara** [itidaˈrá] *n. caxiri* *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e fermentado produzido a partir de mandioca brava amarga; bebida alcoólica; cauim. Nome específico de um caxiri que não tem equivalente na língua portuguesa. Parte da elaboração dessa bebida é realizada dentro da canoa do caxiri, o que revela a qualidade de ser um caxiri *dubia*; assim é feita em grande quantidade e pode ser chamada também de *maritxa*. É uma bebida produzida para grandes festas, tal como a festa para as flautas. As mandiocas bravas amargas mais utilizadas para essa receita são *mayaka axiha* e *mayaka yũpĩpi*; no entanto, a cada receita, a cada vez, é utilizada apenas uma espécie (ou variedade) de mandioca brava amarga. O processo de preparo é realizado em duas partes: a primeira parte acontece na cozinha da casa da mulher dona do caxiri, onde se faz uso do fogo e onde se prepara tudo para a fase seguinte; a segunda parte acontece na casa do caxiri, onde não se faz uso do fogo e onde a bebida será finalizada e servida. Modo de preparo: Parte primeira: deixar as mandiocas de molho por 4 dias na água do rio, dentro de sacos, até amolecer; retirar as mandiocas do molho; descascar e retirar as partes duras, pontas e fibras (reservar essas partes para outras receitas); despedaçar a polpa com as mãos; espremer a polpa no tipiti; retirar a polpa do tipiti; peneirar a polpa espremida (na peneira de furos largos) para retirar os grumos (o que ficar retido na peneira deve somado às demais partes duras; conjunto que deve ser reservado ao sol); umedecer levemente a polpa; torrar a polpa no tacho quente, sobre o fogo; mexer o tempo todo, para que queime tudo por igual; a quantidade de mandioca para ser torrada é grande, assim o tacho é cheio e esvaziado várias vezes. Paralelamente: retirar do tacho uma cuia cheia da mandioca sem torrar por completo; aos poucos, em pequenas porções, mastigar a mandioca até que a saliva dissolva toda a mandioca dentro da boa; cuspir em uma jarra limpa, destinada apenas para isso; ter cuidado para não engolir a saliva com a mandioca dissolvida, ou mesmo depois de ter cuspido, pois a mandioca levada à boca ainda contém bastante veneno; assim, entre uma

porção mastigada e outra, lavar a boca e descansar um pouco; e então, mastigar nova porção. Ralar batatas doces (podendo ser de várias espécies ou variedades diferentes), cruas, limpas e com cascas. Aos poucos, enquanto for torrando a mandioca, levar a mandioca torrada até a casa do caxiri e depositá-la dentro da canoa do caxiri. Ao ter encerrado o trabalho na cozinha familiar (torrado toda a mandioca, preparado o molho de saliva e ralado as batatas), levar tudo para a casa do caxiri. Segunda parte: sendo duas canoas de caxiri: colocar toda a mandioca torrada em uma canoa (quase sua totalidade); buscar água no rio (atividade realizada pelas moças, aguadeiras); adicionar água na canoa em que há a mandioca torrada; apertar a mandioca torrada com as mãos, para dissolver a mandioca na água (repetindo várias vezes). Quando a primeira canoa encher, não haverá dissolvido toda a mandioca torrada, faz-se necessário transferir o caldo resultante, de água e mandioca, para a segunda canoa; continuar a adicionar água e a apertar a mandioca com as mãos até dissolver tudo, transferindo o quanto necessário. Pode-se usar panelas auxiliares para conter o volume do líquido excedente às canoas; pois, a primeira canoa deve ser totalmente esvaziada após dissolver toda a mandioca torrada. A transferência é feita com cuias grandes, ou com o auxílio de uma jarra (panela industrializada, do homem branco). Limpar completamente a primeira canoa, com água, aproveitando até mesmo esse caldo da limpeza para a soma no conteúdo da bebida preparada. Não deixar farelo algum dentro da canoa (há muita atenção nisso, pois, um farelo de mandioca torrada no caxiri, ao ser ingerido fere a pessoa, causando-lhe dores). Paralelamente e ao mesmo tempo: misturar o molho da mandioca semitorrada dissolvida pela saliva com a massa de batata doce ralada; misturar até resultar em uma massa homogênea; ao final do trabalho na primeira canoa, essa mistura já tem uma coloração escurecida. Adicionar essa mistura ao caldo, de maneira proporcional, entre a segunda canoa e as panelas auxiliares, dissolvendo com as mãos e mexendo o caldo com o auxílio de uma cuia grande. Após misturar tudo, iniciar a filtragem do caldo. Sobre peneiras de palha com buracos muito estreitos, sobre a primeira canoa, passar o caldo, que está contido na segunda canoa; filtrar com o auxílio de mais água o quanto necessário. O farelo retido sobre a peneira, durante a filtragem, deve ser reservado em uma panela à parte, com um pouco do caldo. Lavar com água as panelas que foram utilizadas para preparar o caldo; somar essa água à parte ainda por filtrar. Quando a primeira canoa estiver quase cheia do caldo filtrado, esse caldo filtrado deve ser transferido para as panelas auxiliares esvaziadas e limpas. Ao terminar de filtrar tudo, a primeira canoa estará novamente cheia; limpar a segunda canoa com água, até que não sobre farelo algum; filtrar essa água, somando-a então ao caldo já filtrado. Então, transferir das panelas

auxiliares para a segunda canoa, o caldo filtrado. Ao final de 12 horas de trabalho, as duas canoas devem estar cheias. Cobrir com folhas de bananeira as duas canoas, as panelas auxiliares que por ventura ainda contiverem o caldo e a panela que reserva o caldo com os farelos que foram retidos sobre a peneira. Então, deixar tudo descansar; momento em que passa pelo processo de fermentação (sendo que já se havia iniciado na mistura da massa dissolvida pela saliva com as batatas raladas). Essa fase de descanso e fermentação dura em torno de um dia e meio (40 horas) para finalizar. O caxiri está pronto quando cessam as bolhas produzidas pela fermentação. Servir na temperatura ambiente. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* asaka, ataũ, dubia, maritxa; mayaka; *cont.* ami, –kuasa, pitxũ; *hip.* iyakuha.

**itxa** [i'tʃá]<sub>h</sub> [i'tʃá]<sub>m</sub> *n.* caldo *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso produzido a partir de frutos, grãos ou raiz de mandioca; bebida não fermentada. Alimento tomado para matar a sede; provoca sensação de frescor e saciedade. Pode ser cozido ou não. *Ver:* iya.

**akata itxa** [aka'tá í'tʃá]<sub>h</sub> [aka'tá í'tʃá]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de cajá *Informações enciclopédicas:* bebida rala e crua produzida a partir do fruto do inajá (colhida no quintal). Modo de preparo: pilar a fruta e pilar cana-de-açúcar; misturar os dois ingredientes para um caldo doce; dissolver tudo em água; peneirar (peneira de furos estreitos) com a mesma água. Beber em temperatura ambiente; quando de manhã, esquentar um pouco. O consumo dura dois dias. *Ver:* 'i' a, papau.

**aparu itxa** [a'páru í'tʃá]<sub>h</sub> [a'páru í'tʃá]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de beiju *Informações enciclopédicas:* bebida grossa e cozida produzida a partir de beijus de polvilho; caldo com muito polvilho doce. Modo de preparo: preparar beijus de polvilho, dissolver em água quente; pilar bananas e adicionar ao caldo; ferver até que o caldo fique grosso e homogêneo. Beber em temperatura ambiente; quando de manhã, esquentar um pouco. O consumo dura três dias. A oferta dura o ano todo. *Ver:* aparu.

**ari itxa** [á'rí í'tʃá]<sub>h</sub> [á'rí í'tʃá]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de jatobá *Informações enciclopédicas:* bebida grossa e cozida produzida a partir do fruto do jatobá (colhido no quintal). Modo de preparo: do fruto de jatobá, retirar a casca e esfarelar a polpa seca com as mãos, separando as sementes (que são reservadas para novo plantio); pilar o farelo e dissolver em água quente; peneirar (peneira de furos estreitos) com a água inicial; e ferver até que o caldo fique homogêneo; adicionar mel ao caldo um pouco morno, para adoçar; mexer

o caldo o tempo todo. Servir na temperatura ambiente. O consumo dura um dia. *Ver:* awila, 'i'a.

**atãũ itxa** [a'tšũ í'tj́á]<sub>h</sub> [a'tšũ í'tj́á]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de batata doce *Informações enciclopédicas:* bebida grossa e cozida produzida a partir da raiz da batata doce; caldo da mistura de várias batatas doces cozidas ou de apenas uma (espécie ou variedade). Modo de preparo: descascar as batatas; cozinhar em água quente; pilar as batatas amolecidas; voltar a batata pilada à água inicial e dissolver de novo; mexer o tempo todo; e ferver até engrossar. Não é necessário adoçar, pois a batata já tem sabor doce. Beber em temperatura ambiente; quando de manhã, esquentar um pouco. O consumo dura dois dias. *Ver:* atãũ.

**awa'a itxa** [awa'ʔá í'tj́á]<sub>h</sub> [awa'ʔá í'tj́á]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de cará *Informações enciclopédicas:* bebida grossa e cozida produzida a partir da raiz do cará; caldo da mistura de vários carás cozidos ou de apenas uma espécie (ou variedade). Modo de preparo: descascar os carás; cozinhar em água quente; pilar os carás quando amolecidos; voltar o cará pilado à água inicial e dissolver de novo; mexer o caldo o tempo todo; ferver até engrossar. Beber em temperatura ambiente; quando de manhã, esquentar um pouco. O consumo dura dois dias. *Ver:* awa' a.

**awara itxa** [a'wará í'tj́á]<sub>h</sub> [a'wará í'tj́á]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de macaúba *Informações enciclopédicas:* bebida rala e crua produzida a partir dos frutos da macaúba. Modo de preparo: pilar os frutos (mesmo sem descascar); retirar os caroços; peneirar com água; e adoçar com mel. Beber em temperatura ambiente. O consumo dura um dia. *Ver:* awila, 'i'a.

**makaxi itxa** [maka'j́í í'tj́á]<sub>h</sub> [maka'j́í í'tj́á]<sub>m</sub> *n.c.* caldo de milho *Informações enciclopédicas:* bebida rala e crua produzida a partir do grão de milho verde; caldo da mistura de vários milhos ou de uma única espécie (ou variedade). Modo de preparo: aproveitar o caldo do milho verde extraído durante o processo de produção da farinha de milho doce; adicionar água; mexer. Não é necessário adoçar. Beber em temperatura ambiente; quando de manhã, esquentar um pouco. O consumir dura dois dias. *Ver:* makaxi; *cont.* maipudju.

**wāwaru itxa** [wā'wárú í'tj́a]<sub>h</sub> [wā'wárú í'tj́a]<sub>m</sub> *n.c.* perereba doce *Informações enciclopédicas:* caldo grosso e cozido produzido a partir da mandioca brava doce; caldo com muito polvilho. Modo de preparo: ralar a mandioca brava doce (foto 37), com ou

sem a casca; peneirar (na peneira de furos estreitos) com água e, também, com o próprio caldo, para extrair o máximo de polvilho da mandioca (não reservar a massa) (foto 38); cozinhar o caldo até que fique grosso e homogêneo; mexer o tempo todo para não queimar. Não há necessidade de adoçar com batata. Beber em temperatura ambiente; quando de manhã, esquentar um pouco. O consumo dura dois dias (foto 39). A oferta dura o ano todo. *Ver:* txukupi; wāwaru; *hip.* iyakupa.



Foto 37: Ralar a mandioca



Foto 38: Peneirar a mandioca ralada



Foto 39: wāwaru itxa

**itxa hu** [i'tʃá hú]<sub>h</sub> [i'tʃá hú]<sub>m</sub> *n.c.* caldo forte *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e fermentado produzido a partir de mandioca ou milho; termo dado à qualidade entorpecente das bebidas quando já fermentadas. *Ver:* iyakuha; *op.* itxa'aku.

**itxa'aku** [itʃa'ʔákú]<sub>h</sub> [itʃa'ʔákú]<sub>m</sub> *n.c.* caldo fresco *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso, cru ou cozido, produzido a partir de frutos ou raízes. Nome geral dado às bebidas que apresentam ação refrescante e sabor adocicado, sem fermentar, tais como: caldo, mingau e perereba doce. *Ver:* itxa, iyakupa; *op.* itxa hu.

**iya** [i'yá] *n.* **1.** rio *Informações enciclopédicas:* lugar de curso de água; lugar de onde se recolhe a água para o preparo dos alimentos. Há uma narrativa juruna sobre a origem do rio Xingu, que remota ao tempo mitológico de Selãã e seus três filhos. **2.** água *Informações enciclopédicas:* matéria prima líquida de origem inorgânica que serve como base para a cocção dos alimentos. A água do rio Xingu contém poucos nutrientes e por isso não se consome a água simplesmente, o que causaria dor de barriga. Apenas em situações adversas, tal como muita sede quando longe de casa, é que ousam beber um pouco de água. A sede cotidiana é saciada com alimentos aquosos elaborados, tais como mingau, caxiri, caldo ou com frutos suculentos. *Ver:* itxa, iya heyahã, iyakuha, iyakupa.

**iya heyahã** [i'yá héyã'hã] *n.c.* em molho na água *Informações enciclopédicas*: parte de processo culinário, que consiste em imersão do alimento em água (foto 40), para amolecer ou pubar. Tradução literal: “o que está na água”. *Ver*: iya; *cont.* akĩrĩhã, ami, lawabeha.



Foto 40: Mandiocas em molho na água

**iyakuha** [iya'kúhá] *n.c.* caxiri (nome geral) *Informações enciclopédicas*: alimento aquoso e fermentado produzido a partir de mandioca brava amarga ou doce, de milho ou de uma mistura entre esses; bebida fermentada; cauim. Duas mandiocas bravas amargas são usadas mais frequentemente para a produção de bebidas fermentadas: *mayaka axiha* e *mayaka yũpĩpi*. A produção do caxiri começa no instante em que a mulher vai à roça para colher a mandioca. Diz-se que a mandioca não pode saber que será destinada para o caxiri, porque se souber estraga; assim, a mulher colhe a mandioca enganando-a, dizendo que irá fazer farinha, e então a mandioca não estraga; somente quando a mandioca estiver sendo torrada é que se pode dizer estar fazendo caxiri. Sempre que há uma reunião coletiva, por festa ou trabalho, sempre se servem de bebida fermentada; e se a reunião é grande, se servem de *maritxa*. Os donos do caxiri são os que servem a bebida aos convidados: o dono principal é aquele a quem pertence a roça de onde foi retirada a mandioca; os demais são o marido da mulher responsável pela produção da bebida e as mulheres as quais produziram a bebida. O dono é quem abre cada reservatório do caxiri; mexe com o remo de madeira e diz que o caxiri está aberto; então, chama todos para beber. Pode ou não ser tocado um instrumento de sopro feito a partir de uma cabaça alongada para avisar, aos que não estão por perto, que o caxiri está aberto. Então, o dono se serve da primeira cuia de caxiri e depois serve todos os homens. Após, o caxiri é aberto para as mulheres. As mulheres passam a servir às mulheres, o dono serve aos homens; até o momento que o dono se senta e permite que as donas sirvam aos homens. Diz-se que o dono não bebe o seu caxiri; mas, acontece sim de

ele beber, o que faz em pouca quantidade. Quando servem caxiri, esperam que os convidados fiquem bêbados; com exceção do seu dono. Quando o estado de ânimo da comunidade é tranquila e há muito trabalho para fazer, podendo-se dizer que estão alegres e festivos, um caxiri é servido ao grupo de pessoas reunidas a cada 4 ou 5 dias. No entanto, enquanto há mulheres preparando o *maritxa*, há a possibilidade que outra venha com uma pequena quantidade de bebida fermentada, servir de beber aos que estão reunidos em torno da produção da bebida fermentada em grande quantidade. O consumo é imediato (foto 41). A oferta dura o ano todo. *Ver:* dubia, etxukaha, itxa hu, maritxa, mayaka, utaha; *cont.* ami, –kuasa, pitxũ; *op.* iyakupa; *hip.* itĩdara, metxumã, pawĩĩ, txaka.



Foto 41: iyakuha

**iyakupa** [i'yákúpá] *n.c.* mingau (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e não fermentado produzido a partir de mandioca brava amarga ou doce (de qualquer espécie ou variedade), a partir da polpa fresca ou das partes duras secas ao sol, ou de milho (de qualquer espécie ou variedade), ou de uma mistura entre esses. Pode-se fazer mingau de mandioca brava amarga, mas há preferência em reservá-la para a elaboração dos caxiris. Esse alimento é consumido diariamente, como uma refeição completa ou em companhia de outros alimentos, ou simplesmente como bebida para matar a sede. A diferença da elaboração do mingau em relação à dos caldos é que na receita do mingau há a adição de batata mascada ao mingau de mandioca, ou a adição de milho assado e mascado ao mingau de milho, já nos caldos não. As diferenças da elaboração do mingau em relação à do caxiri é que a água do mingau é sempre fervida, a água do caxiri nem sempre; no mingau, há tão pouca fermentação que não se chega a afirmar ser fermentado; para o mingau, colher as mandiocas na roça é uma atividade normal, já para o caxiri se faz necessário enganar as mandiocas: a mandioca pode saber que será processada em mingau, mas não pode saber

que será processada em caxiri. Não há nome diferente para um mingau de milho ou de mandioca. Os donos do mingau, geralmente são as crianças, são aqueles que mascam a batata ou o milho a ser adicionado ao caldo já pronto. *Ver:* etxukaha, itxa, itxa'aku, txukupi, utaha; *op.* iyakuha. **1.** mingau de mandioca brava doce. Modo de preparo: descascar e ralar a mandioca; peneirar com água e, também, com o próprio caldo; colocar em uma panela sobre o fogo; adicionar mais água; ferver o caldo até que fique grosso e homogêneo; mexer o tempo todo para não queimar; retirar de cima do fogo; resfriar o caldo mexendo com uma cuia (enchendo a cuia e derramando o caldo de volta ao montante). Depois de resfriado o caldo, adicionar batata doce crua ralada e mascada, misturando tudo com o auxílio da cuia (o mesmo movimento de antes). Beber em temperatura ambiente; se de manhã, aquecer um pouco. O consumo dura dois dias. A oferta dura o ano todo. *Ver:* wāwaru. **2.** mingau de mandioca brava amarga. Modo de preparo: deixar a mandioca de molho na água do rio, dentro de um saco, por 3 ou 4 dias, até amolecer; retirar do molho; extrair as partes duras (cascas, pontas e fibras) e reservá-las (para outras receitas); despedaçar a polpa com as mãos; espremer no tipiti (o líquido que vaza não é aproveitado, pois tem muito veneno); peneirar (peneira de furos largos) para fragmentar e extrair os grumos (que devem ser reservados com as demais partes duras, que serão secas ao sol); torrar no tacho quente, sobre o fogo; torrar bastante; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual; colocar a mandioca torrada em água quente, ferver até que fique tudo homogêneo e engrosse; mexer o tempo todo, para que não queime; retirar de cima do fogo; resfriar mexendo o caldo com uma cuia (enchendo a cuia e derramando o caldo de volta ao montante). Depois de resfriado o caldo, adicionar batata doce crua ralada e mascada, misturando tudo com o auxílio da cuia (o mesmo movimento de antes). Beber em temperatura ambiente; se de manhã, aquecer um pouco. O consumo dura dois dias. A oferta dura o ano todo. *Ver:* mayaka. **3.** mingau de partes duras secas ao sol. Modo de preparo: socar no pilão as partes duras, que sobraram do processamento das mandiocas bravas amargas e que secaram ao sol; peneirar e voltar a socar o que for necessário, até tudo estar fragmentado; cozinhar em água quente sobre o fogo; ferver até que o caldo fique homogêneo e engrosse; mexer o tempo todo, para que não queime; retirar de cima do fogo; resfriar mexendo o caldo com uma cuia (enchendo a cuia e derramando o caldo de volta ao montante). Depois de resfriado o líquido, adicionar batata doce crua ralada e mascada, misturando tudo com o auxílio da cuia (o mesmo movimento de antes). Beber em temperatura ambiente; se de manhã, aquecer um pouco. O consumo dura dois dias. A

oferta dura o ano todo. *Ver:* akĩrĩhã. **4.** mingau de milho. *Informações enciclopédicas:* mingau produzido a partir de milho verde ou de milho seco, de uma única espécie (ou variedade) ou de uma mistura de várias. Modo de preparo: descascar as espigas de milho; debulhar ralando no ralador; pilar os grãos até quebrar todos os grãos; colocar em uma panela e dissolver em água quente sobre o fogo; peneirar (na peneira de furos estreitos), reservando a água; voltar a ferver até que o caldo fique grosso e homogêneo; mexer o tempo todo para que não queime; retirar de cima do fogo; resfriar mexendo o caldo com uma cuia (enchendo a cuia e derramando o caldo de volta ao montante). Para adoçar o mingau do milho verde: assar espigas de milho no fogo, mascar os grãos torrados e cuspi-los no mingau já pronto. Para adoçar o mingau do milho seco: ralar e mascar batata doce crua e adiciona-la ao mingau já pronto. Os dois mingaus podem ser adoçados com banana pilada. Beber na temperatura ambiente; se de manhã, aquecer um pouco. O consumo dura três dias. A oferta é eventual, depende da disponibilidade sazonal do milho. *Ver:* makaxi.

## k

–**kaha** *n.i.* gordura animal *Informações enciclopédicas:* parte do corpo animal; tecido de consistência rala com alta concentração de óleo presente na carne ou entre a carne e o couro. Matéria orgânica extraída do corpo animal gordo, e não do fígado; reservada por longo período; e utilizada para fritar carne, fígado ou tripas de caça ou de peixe. Há restrição do alimento muito gorduroso para indivíduos de condições delicadas (mulheres menstruadas, mulheres grávidas, pais de crianças que não começaram a andar, família de alguém doente), mas essa restrição não é tão séria quanto a restrição para animais e peixes de presas grandes e afiadas (carnívoros e predadores). *Ver:* etxukaha, kania, pitxa, utaha.

**kania ikaha** [ka'ní'a ika'há] *n.c.* gordura de bicho *Informações enciclopédicas:* alimento viscoso de origem animal: gordura proveniente do corpo de animais de caça. A maior concentração de gordura ocorre em animais gordos; condição em que se encontram ao final do período das chuvas (pois, durante o período das chuvas, os bichos comeram os frutos maduros que caíram ao chão). Entre estas, as mais apreciadas são as provenientes de antas, de porcos e de fêmea de veado. No entanto, pode-se conseguir gordura de qualquer animal gordo. Modo de obtenção: colocar a carne (sem separar as camadas de gordura ou de couro em relação à carne) em água fervente, sobre o fogo; recolher a gordura que boia na superfície da água; reservar, até coletar tudo; deixar esfriar;

peneirar (peneira de furos largos, para retirar os pedaços carne que por ventura venham junto com a gordura); deixar secar ao sol. O consumo pode durar vinte dias. A oferta é eventual, depende diretamente da caça. *Ver:* kania.

**pitxa ikaha** [pi'tʃa ika'há]<sub>h</sub> [pi'tʃa ika'há]<sub>m</sub> *n.c.* gordura de peixe *Informações enciclopédicas:* alimento viscoso de origem animal: gordura proveniente do corpo de peixes. A maior concentração de gordura ocorre em peixes que se movimentam pouco, tais como o cascudo, a pirarara, o jaú, o curimbatá, o pacu, o pintado, a traíra e o trairão. Modo de obtenção: colocar o peixe na água fervente, sobre o fogo; recolher a gordura que se concentra e boia na superfície da água; reservar, até coletar tudo; deixar esfriar; peneirar (peneira de furos largos, para retirar os pedaços carne que por ventura venham junto com a gordura); deixar secar ao sol. O consumo pode durar dias. A oferta é eventual. *Ver:* pitxa.

**kaneahã** [kãne'áhã] *n.c.* vegetais cultivados *Informações enciclopédicas:* conjunto de alimentos de origem vegetal cultivados na roça pelos juruna para a alimentação humana. Há uma grande diversidade de espécies e variedades de vegetais cultivados na roça, e algumas frutas suculentas que também são cultivadas nos quintais: abacaxi, banana, pequi e mamão. Há os alimentos que são disponíveis para o consumo durante o período das chuvas: batata doce (14 batatas doces diferentes), cará (10), fava (8), melancia (6), milho verde (10) e pequi (2). Há os alimentos que estão disponíveis no período da seca: abóbora (3) e amendoim (7). E, há os alimentos que estão disponíveis o ano todo: abacaxi(2), banana (15), batata doce (14), cana de açúcar (5), mamão (4), mandioca (33) e pimenta (8). Nem todos os vegetais são plantados na mesma roça; o que é plantado depende das posses do dono da roça (através das trocas que realizou entre os demais e da manutenção de suas matrizes) e o que é colhido depende da salvaguarda dos ataques dos bichos. Assim, toda essa diversidade é conhecida pelos juruna, mas não há uma roça ideal que concentre todas essas variedades. Os vegetais são cultivados em sistema de consórcio, são plantados na mesma roça (há roças de apenas uma espécie ou outra, mas essas ocorrem em menor número); alguns vegetais são plantados mais próximos de uns do que de outros; e alguns plantados antes dos outros. O consórcio funciona para que um vegetal ajude o outro a crescer; como por exemplo: o primeiro vegetal a ser plantado é a mandioca brava amarga, pois se algum outro for plantado antes, ela ficará mais brava, mais amarga e não crescerá; assim, planta-se primeiro essa mandioca; depois, melancia e os demais vegetais. A fava é

plantada junto às mandiocas para poder se apoiar e alcançar o sol. Não há vegetal próximo à cana, pois a cana tem espinhos pequenos em suas folhas, o que afasta o plantio ao seu redor. Há o período do plantio, em que a família toda trabalha junto, e a cada vegetal plantado são cantadas canções de alegria para que a planta se alegre assim como seus cultivadores e, então, cresça bastante. Os períodos de cultivo e de colheita são marcados por festas em que se servem caxiri e se cantam músicas sobre as plantas, desejando que os vegetais cresçam e rendam alimentos para a comunidade como um todo. A origem das plantas cultivadas pelos juruna na roça remonta ao tempo mitológico em dois episódios que narram: a história do surgimento das plantas cultivadas a partir das cinzas de uma sucuri e a história da plantação a partir do conhecimento transmitido por um passarinho. *Ver:* ataũ, awa' a, kua, ku' i, kuruwa, ' a' ĩ, makaxi, makaxira, mayaka, pakua, papau, pe' a, puyu, waraxi, wāwaru, yũpayũpa.

**kaneawĩ yã** [kɜne' á wĩ yã] *n.c.* cozinha *Informações enciclopédicas:* lugar doméstico

onde é realizada a elaboração dos alimentos, onde pode ou não ser aceso o fogo culinário para a cocção dos alimentos. Em cada casa, há uma cozinha, externa à casa em si (foto 42), com uma cobertura própria, ou interna; em algumas casas, há as duas cozinhas. Quando se decide preparar uma refeição em grande quantidade, por motivos de ofertar um caxiri ou ter recebido visita de parentes, se na casa há apenas a cozinha interna, uma cozinha externa é improvisada. Cotidianamente, trabalham numa cozinha doméstica a mãe (a mulher mais velha da casa), e sua(s) filha(s) (se a mulher não tiver filha, trabalha sozinha ou com a ajuda de sua mãe). Quando são preparados refeição e caxiri em grandes quantidades, trabalham, na cozinha externa, a mãe e suas filhas, as irmãs, as cunhadas e as noras (participa quem puder). A mulher pode usar a cozinha da casa de sua mãe e reunir as suas ajudantes lá também. Há a cozinha da escola da aldeia (foto 43), na qual uma mulher e suas filhas cozinham para o grupo de pessoas que participa das atividades da escola (esse trabalho é renumerado). Há a casa do caxiri (foto 44), na qual, atualmente, o fogo é aceso eventualmente, mas apenas para manter quente o caldo de peixe já pronto para ser servido; não se cozinha de fato dentro desse abrigo. Quando há de fato a elaboração de alimentos sobre esse abrigo, é porque em trabalho coletivo se elabora uma refeição eventual e de grande quantidade; e, logo é erguida uma nova casa do caxiri. Outro motivo para uma nova casa do caxiri é o longo período de tristeza causado por luto coletivo, quando se desfaz a casa do caxiri. A cada vez, a cada nova casa do caxiri, um homem fica responsável pelo

cuidado desta, podendo ou não ser o mesmo homem que cuidava da casa anterior. Antigamente, dizem que a casa do caxiri era uma cozinha coletiva, onde as mulheres torravam farinha; mas, hoje, essa atividade é realizada nas cozinhas externas às casas; essa condição pode ter sido motivada pelo fato do crescimento populacional e pelo fato de que em cada casa há, pelo menos, uma cozinha própria. *Ver: 'aĩ ku'a.*



Foto 42: Cozinha externa à casa



Foto 43: Cozinha da escola Kamadu



Foto: 44: Casa do caxiri em construção

**kania** [ka'ní'a] *n.* bicho (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento cru de origem animal proveniente da atividade de caça: mamíferos, aves ou quelônios; animal de caça. A caça tem por finalidade a alimentação humana. São consideradas caças os machos e as fêmeas dos mamíferos: anta, macaco aranha, macaco prego, caititu, capivara, paca, porco do mato, quati, tatu-canastra, tatuzinho; e dos quelônios: jabuti e tracajá. Não há grande restrição no regime alimentar juruna em relação aos bichos de caça, pois eventualmente caçam. A restrição é não comer animais predadores e carne crua; e, em momentos de condições delicadas de saúde, tais como mulher menstruada, mulher grávida, um filho pequeno (que ainda não começou a andar), doença de alguém da família e um sonho do pajé, ficam restringidas a ingestão e a proximidade com sangue e carne vermelha, proveniente de qualquer bicho; após reestabelecidas as condições normais, podem voltar a comer qualquer carne. Ainda, os homens não comem o cérebro dos animais de caça

(mamíferos e aves), uma iguaria restrita à alimentação das mulheres e crianças. Cada criança pequena começa a comer carne de bicho apenas depois que começa a andar. A atividade de caça de bicho ocorre a partir de uma expedição coletiva afastada da aldeia (há poucos bichos no entorno da aldeia), que dura alguns dias e resulta um exemplar para cada casa (entre os quais participaram da expedição); mas, se o bicho é grande e gordo, dividem este entre as casas. São aproveitados quase todos os miúdos da caça. Todo bicho caçado é limpo e moqueado sobre um moquém improvisado sobre o fogo, ainda no acampamento; é levado moqueado para a aldeia, preferencialmente. Os acampamentos são montados à beira do rio; e também à beira do rio é que são realizadas as caçadas. Podem adentrar um pouco na mata, mas não muito. A caça é feita de dia ou à noite; quando à noite, faz-se uso de uma lanterna de luz forte, que ao ser acesa ofusca a visão do bicho. Atualmente, a caça é realizada com o auxílio de arma de fogo (adquirida com os “homens brancos”), pois é penoso matar um bicho com arco e flecha (exclusivos para caça, diferentes dos usados para pesca), o que requer flechar o bicho, correr atrás dele, flechar outra vez, repetidas vezes; e isso faz com que os homens tenham que adentrar à mata, o que procuram não fazer. Ainda, os homens fazem uso da borduna (o que não exclui o uso da arma de fogo) quando avistam os animais atravessando o rio; aproximam-se do bicho com a canoa; batem com a borduna na cabeça dele, que afunda e morre afogado; e recolhem o bicho que retorna à superfície da água boiando. As atividades de caça em eventos de expedição ocorrem no período em que estão cessando as chuvas (aproximadamente, no mês de abril), quando os animais estão gordos de tanto comerem as frutas maduras que caíram ao chão. A caça na travessia do rio ocorre no período da seca (aproximadamente, no mês de julho), quando o rio está baixo e os animais podem atravessar o rio. *Ver:* anïma, atxa, –bïä, –kaha, –mi'ũ, ubi'a, utaha.

**kaniã ipewa** [ka'ní'a ipe'wa] *n.c. ave* *Informações enciclopédicas:* ave de caça; bicho de pena do qual a caça tem por finalidade a alimentação humana. São consideradas aves de caça: arara, jacu, jaó, macuco, marreco, mutum, mutum de bico amarelo, papagaio, pato, pombo, rei congo e socó. A eventualidade da atividade de caça e as restrições ao regime alimentar da carne de aves selvagens recebem as mesmas atenções que as em relação à carne de bicho (mamíferos); mas, com duas diferenças: não se faz caldo ou pirão de carne de ave selvagem e a primeira carne de bicho que a criança come (após nascerem os dentes e pouco antes de começar a andar) é a carne de mutum (para ficar forte) e depois jacu (sendo que mesmo antes já comem carne de peixe). *Ver:* atxa, utaha.

**kararimã** [kara'rí mǎ] *n.* mandioca brava amarga pubada seca *Informações enciclopédicas:*

alimento sólido e pubado de origem vegetal: mandioca brava amarga pequena, com pouca polpa e muitas partes duras, amolecidas por longo tempo na água (pubagem) e secas ao sol; parte do processamento da mandioca brava amarga. Esta parte da mandioca pode ser aproveitada para a produção de mingau ou farinha. Modo de preparo: deixar as mandiocas pequenas de molho na água por 3 ou 4 dias (junto com as demais mandiocas, que serão processadas em outras receitas), até que amoleçam; retirar do molho; colocar para secar ao sol, por 3 ou 4 dias (foto 45). Reunidas com as partes que sobram do processamento das mandiocas maiores. O consumo pode durar um mês. A oferta dura o ano todo. *Ver:* akĩrĩhã, mayaka; *cont.* asa, iyakupa.



Foto 45: kararimã

**kua** [kú'á] *n.* roça *Informações enciclopédicas:* lugar doméstico onde são cultivados os vegetais destinados à alimentação humana. As roças são áreas de cultivo à beira do rio Xingu e/ou igarapés em locais distantes da aldeia, por dois motivos principais: segurança contra ataque de animais selvagens às pessoas, como o porco do mato e o caititu, principalmente, que procuram por alimentos, aproveitando-se das roças; e disposição de terras boas cultiváveis disponíveis, como a terra preta, atualmente, poucas dentro do Parque Indígena do Xingu; sendo que a maior parcela é de terra arenosa, na qual a mandioca cresce bastante, mas os demais vegetais não. Assim, faz-se necessário procurar por terra boa e segura, o que leva os juruna para longe da aldeia em percurso feito de canoa ou barco pelo rio. Há algumas roças feitas no entorno da aldeia, mas distantes o suficiente para os bichos não se aproximarem da aldeia; essas terras por serem arenosas comportam o cultivo de mandiocas e alguns poucos outros vegetais. Cada família nuclear, composta por mãe, pai e filhos possui uma roça particular. Ao se casar, o homem passa ao núcleo familiar da esposa e a trabalhar na roça do sogro. Depois, faz uma roça para si e para sua

esposa. O tempo entre a abertura da roça e a primeira colheita dura em torno de um ano. O processo de abertura de uma roça se inicia com a procura de uma boa terra e a permissão concedida pelos espíritos que habitam o terreno para que se possa erguer uma roça em sua morada. Havendo permissão para a roça, seguem: a derrubada da vegetação silvestre (durante o período da seca; maio a agosto), sendo mantida na capoeira aberta a árvore de maior porte; a queimada da vegetação derrubada (com a ameaça das primeiras chuvas; agosto e setembro); e o plantio (ao início do período das chuvas; setembro e outubro). As cinzas são mantidas no terreno, pois concentram nutrientes e sais que serão absorvidos pela terra e pelos vegetais. Planta-se um pé de pequi, para demarcar o local da roça; e então inicia-se o plantio dos diversos vegetais em consórcio mútuo, começando pela mandioca brava amarga. *Ver*: kaneahã.

–**kuasa** *n.i.* massa *Informações enciclopédicas*: alimento sólido, em fragmentos, e cru produzido a partir da mandioca brava (amarga ou doce); parte do processamento da raiz suculenta da mandioca brava, da qual foi extraído o máximo proveito em outras receitas. Esta massa resulta de sobras importantes de determinadas receitas e que ainda será consumida.

**iyakuha ikuasa** [iya'kúhá ikua'sa] *n.c.* massa do caxiri *Informações enciclopédicas*: fragmentos de mandioca brava que ficam retidos na peneira (de foros estreitos) durante o processo de filtragem na produção dos caxiri *dubia*. Essa parte é totalmente separada da bebida original, e passa a integrar outro caldo (pouco fermentado), que é consumido pelas mulheres no início da manhã que precede a abertura do caxiri que o originou. As mulheres chupam esse caldo e depois cospem fora os fragmentos. Não ingerem os fragmentos, pois ingeri-los causaria dores de barriga e outros danos. O consumo é imediato. A oferta depende da produção do caxiri *dubia*. *Ver*: itidara, iyakuha; *cont.* *dubia*.

**mayaka ikuasa** [ma'yáká ikua'sa] *n.c.* massa de mandioca *Informações enciclopédicas*: massa de mandioca brava doce, da qual foi retirada ao máximo o polvilho. Na produção do polvilho, resta uma massa com pouco polvilho, a qual é aproveitada para a produção de beijus. Frequentemente, a mandioca mais usada nesse processo é a *wãwaru iu 'au 'a*. Modo de preparo: descascar a mandioca (ou não); ralar; peneirar em peneira de palha com furos estreitos (conservar o caldo peneirado para a produção de polvilho); no início utilizar um pouco de água para peneirar e ao longo do processo repassar o caldo já

extraído para filtrar várias vezes a massa; espremer a massa com uma esteira de palha ou com as mãos; extrair o máximo de polvilho e deixar a massa bem seca; apertar a massa em formato de bolas no tamanho um pouco maior que dois pulsos fechados; colocar para secar ao sol, por 4 dias ou mais (fotos 46, 47). O consumo dura uma semana ou mais. A oferta depende da produção de polvilho. *Ver:* txukupi, wāwaru; *cont.* aparu, umã.



Foto 46: Massa de mandioca secando ao sol



Foto 47: Massa de mandioca já seca

**ku'i** [kɔ:'ʔí] *n.* amendoim *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: sementes duras com bastante óleo. A semente é consumida cozida, ou sozinha, ou no arroz ou preparada como uma massa doce. Há 7 nomes de amendoins cultivados pelos juruna na roça (podendo algum amendoim ser variedade de uma espécie ou não); sendo entre estes apenas um amendoim originário do povo juruna. *Ver:* kaneahã, utaha.

**kuruwa** [kuru'wá] *n.* abóbora *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: fruto de polpa fibrosa. O fruto da abóbora é consumido cozido ou assado, ainda com a casca mas sem as sementes; estas são aproveitadas para um novo plantio. Há 3 nomes de abóboras cultivadas pelos juruna na roça (podendo alguma abóbora ser variedade de uma espécie ou não). *Ver:* kaneahã, utaha.

,

**'a'ĩ** [ʔa'ʔí] *n.* pimenta *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: fruto de sabor picante. A pimenta é usada para temperar os alimentos; ministrado de forma individual; não é misturado na panela, mas ao prato, por aquele que desejar. Há 8 nomes de

pimentas cultivadas na roça (podendo alguma pimenta ser variedade de uma mesma espécie ou não). A pimenta pode ser servida fresca, seca ou em pó. Para fazer o pó, deve-se deixar a pimenta secar ao sol; quando seca, pilar até fragmentar a polpa seca e as sementes. Quando fresca, pode ou não compor um molho com limão e sal. As folhas de pimenta podem temperar a elaboração de caldos de peixes. *Ver:* kaneahã, utaha.

**'a'ĩ ku'a** [ʔa'ʔĩ ku'ʔá] *n.c.* fogão *Informações enciclopédicas:* lugar doméstico onde é contido o fogo para a cocção dos alimentos; concavidade formada pela disposição de três pedras, entre as quais as distâncias são iguais (foto 48). Pode haver, ou não, entre uma e outra pedra uma parede formada por tijolos de barro, mas não acontece de ser essa parede formada por outras pedras; apenas 3 pedras são consideradas para formar o fogão. Em cada cozinha há um fogão desses, de localização fixa. Apenas na casa do caxiri é que esse fogão não existe, a não ser em determinados contextos. *Ver:* kaneawĩ yã; *sin.* axi.



Foto 48: 'a'ĩ ku'a

**'i'a** [ʔi'ʔá] *n.* fruta *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: frutos cultivados no quintal da aldeia, próximo às casas; consumidos, principalmente, pelas crianças. Entre espécies e variedades: abacaxi, bacabi, banana (15 diferentes), caju (2), ingá (5), jatobá, macaúba, maracujá doce, mutambo, oiti, pequi e umiri. Adquiridos com o homem branco: abacaxi (outro), coco da Bahia, goiaba e manga (4). São consumidos crus, quando maduros e frescos, ou em forma de caldo. *Ver:* itxa, utaha.

**ka'a 'i'a** [ka'ʔá ʔi'ʔá] *n.c.* fruta do mato *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: frutos coletados no mato, quando no caminho para a roça; consumidos, principalmente, pelas crianças. Entre espécies e variedades: açai, abiu, araticum, bacaba, bacupari, cajá, fruta de cipó, inajá, murici e pinha. São consumidos crus, quando maduros e frescos. *Ver:* utaha.

# l

**lawabeha** [ʒawabe'ha] *n.c.* massa pubada de mandioca *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, mole, e fermentado produzido a partir da polpa da raiz succulenta da mandioca brava doce amolecida em longo tempo na água (pubada); parte do processamento da mandioca destinada à produção de farinha fina e beiju. Essa massa é pubada por mais tempo que as demais, o que lhe atribui um sabor azedo. Modo de preparo: deixar a mandioca de molho na água por 3 ou 4 dias; depois de amolecida, retirá-la da água; descascar e retirar as partes duras, pontas e fibras (reservar as partes extraídas que serão destinadas a outras receitas); (não espremer) deixar descansar por 2 dias ao sol (sol forte) (foto 49); derramar fora o excesso de água; peneirar a polpa (na peneira de furos largos). Neste instante, a massa pode ser usada para produzir beiju ou farinha. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* akĩ rĩhã, ami, aparu 'i'upa, –kuasa, wāwaru; *cont.* aparu, asa.



Foto 49: lawabeha

**lūbali** [ʒūba'ʒí ] *n.* pirão *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e cozido produzido a partir de carne; caldo de carne engrossado com farinha. O pirão pode ser feito com carne (fresca ou moqueada) de bichos de caça ou de peixes, e com a soma ou não de outras partes do corpo animal, tais como fígado, tripa ou miolo da cabeça. Não se faz pirão com aves selvagens; mas pode ser feito com aves domesticadas. Podem ser adicionadas favas ao caldo. É servido com beiju e mingau, para beber, e, à parte, um molho de limão, sal e pimenta, onde se mergulha parte do beiju; ou apenas pimenta em pó, adicionada sobre a porção, no prato. *Ver:* anima, asa, atxa, –bi' a, –mi' ũ; *cont.* apetxa.

**kania lūbali** [ka'ní a ʒūba'ʒí ] *n.c.* pirão de carne de caça *Informações enciclopédicas:* alimento que pode ser preparado a partir de qualquer carne de caça; no entanto, o miolo da

cabeça é reservado à alimentação apenas das mulheres e das crianças. Assim, não se mistura o miolo no pirão que também será servido aos homens. Modo de preparo: colocar a carne (fresca ou moqueada) para cozinhar na água quente, sobre o fogo; ferver até que a carne amoleça; retirar a carne do molho; socar a carne no pilão; adicionar um pouco de farinha grossa e socar novamente; voltar a carne triturada na mesma água; adicionar mais um pouco de farinha grossa; cozinhar sem parar de mexer, para que não queime e para que a farinha se misture por completo ao caldo. A quantidade de farinha adicionada é relativa à vontade da cozinheira. Pode ser adicionado sal ou não. O consumo é imediato. A oferta é eventual, depende da disponibilidade de carne de caça. *Ver:* anîma, atxa, kania.

**pitxa lûbali** [pi'tʃa ʒũba'ʒí]<sub>h</sub> [pi'tʃa ʒũba'ʒí]<sub>m</sub> *n.c.* pirão de peixe *Informações enciclopédicas:* alimento que pode ser preparado com qualquer peixe; pode conter o peixe todo, partes ou apenas a cabeça. Os peixes mais apreciados para fazer pirão são: pintado, piranha, tucunaré e trairão. Modo de preparo: limpar o peixe (dos peixes de pele, sem escamas, excluir o fígado e as barbatanas, que contém veneno); colocar o peixe, inteiro ou apenas a cabeça, para cozinhar na água quente, sobre o fogo, até que a carne amoleça; retirar um pouco do peixe do molho; socar no pilão com um pouco de farinha; voltar o peixe triturado na mesma água; adicionar farinha grossa aos poucos; cozinhar sem parar de mexer, para que não queime e para que a farinha se misture por completo ao caldo. A quantidade de farinha adicionada é relativa à vontade da cozinheira. Pode ser adicionado sal ou não. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* atxa, pitxa.

**txarina lûbali** [tʃa'rí na ʒũba'ʒí]<sub>h</sub> [tʃa'rí na ʒũba'ʒí]<sub>m</sub> *n.c.* pirão de frango *Informações enciclopédicas:* alimento que pode ser preparado com ave doméstica: frango, galo ou galinhas. Há pouco tempo, este alimento foi introduzido nas refeições juruna, pois a domesticação destas aves é recente. A condição desse alimento está em oposição direta com a condição dos bichos de penas (aves) selvagens, dos quais não se faz caldo ou pirão. Modo de preparo: colocar a carne (fresca) e os miúdos para cozinhar na água quente, sobre o fogo; ferver até que a carne amoleça; retirar a carne do molho; socar a carne no pilão com um pouco de farinha grossa; voltar a carne triturada na mesma água; adicionar mais um pouco de farinha grossa; cozinhar sem parar de mexer, para que não queime e para que a farinha se misture por completo ao caldo. A quantidade de farinha adicionada é relativa à vontade da cozinheira. Pode ser adicionado sal ou não. O consumo é imediato. A oferta dura o período das chuvas. *Ver:* utaha.

## m

**maipudju** [maipu'dʒú]<sub>h</sub> [maipu'dʒú]<sub>m</sub> *n.* farinha de milho doce *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em farelos miúdos, e assado produzido a partir da massa de milho verde (amido úmido) ou de milho seco (amido seco). Modo de preparo a partir dos grãos verdes: descascar o milho; ralar a espiga para debulhar; espremer os grãos no tipiti (reservar o caldo extraído para outra receita); peneirar na peneira de furos largos; torrar no tacho quente sobre o fogo; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual. Modo de preparo a partir de grãos secos: descascar o milho, ralar a espiga para debulhar; socar os grãos no pilão, até fragmentar todos os grãos a pó; peneirar (na peneira de furos largos); umedecer um pouco com água (não encharcar); pilar e peneirar novamente (na peneira de furos largos), para deixar a massa homogênea; torrar no tacho quente sobre o fogo; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual. Esperar esfriar para servir. O consumo pode durar um mês. A oferta é sazonal. *Ver:* itxa, makaxi; *cont.* makaxi yu' a; *op.* txaberi; *hip.* asa.

**makaxi** [maka'ʃí] *n.* milho (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: grãos que contêm bastante amido e que são distribuídos em espiga não comestível. O milho é consumido cozido ou assado, ou na forma de caldo, caxiri, farinha ou beiju. O milho verde é colhido no período das cheias (aproximadamente, o mês de janeiro); o milho seco (foto 50) é deixado secar no pé, e é colhido durante o período da vazante do rio. O milho reservado para o plantio é colhido seco e guardados (atualmente) em garrafas de plástico ou em cabaças (foto 51). Há 9 nomes de milho cultivados pelos juruna na roça (podendo algum milho ser variedade de uma espécie ou não); entre esses um foi adquirido com o povo kamayurá e outro adquirido do homem branco (sendo esse aproveitado apenas para a alimentação de frangos, galos e galinhas). *Ver:* aparu, asa, itxa, iyakuha, iyakupa, kaneahã, utaha.



Foto 50: 4 milhos diferentes secando ao sol



Foto 51: Milho amarelo reservado para plantio

**makaxira** [maka'jí ra] *n.* macaxeira *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: raiz suculenta da mandioca mansa; mandioca com pouco polvilho e quase nada de veneno; aipim. É usada para a produção de mingau, farinha e beiju. Seu aproveitamento é secundário em relação às demais mandiocas; pois os juruna têm preferência às mandiocas bravas (amargas ou doces). Há 8 nomes de mandioca mansa cultivadas pelos juruna na roça (podendo alguma mandioca ser variedade de uma espécie ou não); entre essas uma foi adquirida com o homem branco. *Ver:* kaneahã, mayaka, wãwaru.

**makaxi yu'a** [maka'jí yú'á] *n.c* massa de milho *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em farelos, e cru produzido a partir de grãos de milho verde; amido de milho úmido. Esta massa é usada na elaboração de beiju, farinha, caldo, caxiri e pamonha. Modo de preparo: descascar o milho verde; ralar para debulhar os grãos; pilar no pilão; peneirar (na peneira de furos largos). O consumo é imediato. A oferta é sazonal, depende da disponibilidade de milho verde. *Ver:* makaxi; *cont.* aparu, maipudju, iyakupa, pawĩĩ, paza.

**maritxa** [ma'rí tʃa]<sub>h</sub> [ma'rí tʃa]<sub>m</sub> *n.* caxiri em grande quantidade *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e fermentado em grande quantidade; bebida alcoólica produzida em grande quantidade (foto 52) para ser servida (foto 53) em reuniões coletivas (festivas ou não); muito cauim. Pode ser tanto um caxiri produzido à base de mandioca quanto um à base de milho, ou ainda, uma mistura de ambos ingredientes. *Ver:* dubia, iyakuha.



Foto 52: Caxiri produzido em grande quantidade



Foto 53: Caxiri consumido em grande quantidade

**mayaka** [ma'yáká] *n.* mandioca brava amarga (nome geral) *Informações enciclopédicas:*

alimento sólido e cru de origem vegetal: raiz suculenta da mandioca brava amarga; tubérculo com pouco polvilho, e alta concentração de veneno. É um dos alimentos base da alimentação juruna, junto com a mandioca brava doce, o peixe, a batata e o milho. Com esta mandioca é produzida a massa fermentada (de puba) para a elaboração de beiju, farinha e caxiri. Há 17 nomes de mandiocas bravas amargas cultivadas pelos juruna na roça (podendo alguma ser variedade de uma espécie ou não). A reprodução é feita a partir do plantio de ramas (maniva), no mesmo momento da colheita; o que ocorre durante o ano todo: quando todas as raízes de um pé de mandioca são colhidas, suas ramas são cortadas, a um terço da parte de baixo como um terço da parte de cima, o terço central é plantado no solo mantendo o sentido original da rama. A colheita da mandioca é realizada com o auxílio de um facão: a mulher se agacha em frente ao pé de mandioca e, praticamente, vai fatiando a terra, na procura da raiz e na extração da terra ao seu redor. Mesmo o plantio e a colheita ocorrerem durante todo o ano, o início do plantio de uma roça nova requer que se plante primeiro a mandioca brava amarga; se ela não for plantada primeiro ficará mais brava ainda e não crescerá. Um juruna não ousa plantar uma mandioca brava doce ou uma mandioca mansa antes da mandioca brava amarga, pois não deseja correr o risco de ficar sem esta. O plantio é feito em fileiras paralelas e em consórcio com o amendoim, que se apoia nas ramas e nas folhagens da mandioca, o que faz com que o amendoim chocalhe ao passar do vento. O plantio de uma nova roça e, assim, de novas mandiocas bravas ocorrem com o início do período das chuvas. A colheita desta mandioca nova ocorre ao final do período das chuvas, quando então há muitas festas e são servidas muitas bebidas fermentadas desta mandioca. Durante as festas cantam a música da mandioca, na qual a mandioca diz alegremente que o amendoim é seu chocalho. A mandioca brava é colhida durante o ano todo. *Ver:* aparu, asa, asaka, lawabeha, kaneahã, ku' i, makaxira, wãwaru.

**mayaka axiha** [ma'yáká a'jí há] *n.c.* mandioca muito brava *Informações enciclopédicas:*

mandioca brava com pouco polvilho e alta concentração de veneno. Mandioca considerada a mais forte entre todas as demais, e rende uma bebida fermentada muito forte; motivo pela qual é a segunda mais usada para essa produção.

**mayaka yũpĩpi** [ma'yáká yũ'pĩ pi] *n.c.* mandioca brava amarela *Informações*

*enciclopédicas:* mandioca brava com pouco polvilho e alta concentração de veneno. Esta mandioca é considerada a segunda mais forte entre as demais, e rende uma bebida

fermentada forte; sendo a preferida para a produção de todas as receitas à base de mandioca brava amarga.

**metxumã** [metʃũ'mã]<sub>h</sub> [met<sup>h</sup>ũ'mã]<sub>m</sub> *n.* caxiri *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e fermentado produzida a partir de mandioca brava amarga; bebida alcoólica; cauim. Uma bebida fermentada específica entre as demais, mas que é traduzida por "caxiri" pois seu nome não tem equivalente na língua portuguesa. *Ver:* mayaka; *hip.* iyakuha.

**-mi' ũ** *n.i.* **1.** tripa *Informações enciclopédicas:* parte do corpo animal: estrutura resistente e de formato alongado, originário do final do sistema digestivo, sem reserva de nutrientes. **2.** fibra *Informações enciclopédicas:* parte do corpo vegetal: estrutura resistente e de formato alongado, cerne fibroso e duro.

**huĩ'i imi' ũ** [φuĩ'í imi'ũ]<sub>h</sub> [huĩ'í imi'ũ]<sub>m</sub> tripa de tracajá *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem do corpo do tracajá: vísceras do final do trato digestivo. Iguaria, fresca ou moqueada, consumida cozida no caldo ou pirão de tracajá. *Ver:* apetxa, kania, lūbali.

**mayaka imi' ũ** [ma'yáká imi'ũ] *n.c.* fibra da mandioca *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem do corpo da mandioca brava: fibras centrais duras. No processamento da mandioca brava, esta parte deve ser separada da polpa e, então, passar por outro processo de fragmentação maior. *Ver:* akĩrĩhã.

**pítxa imi' ũ** [pì'tʃa imi'ũ]<sub>h</sub> [pì't<sup>h</sup>a imi'ũ]<sub>m</sub> *n.c.* tripa de peixe *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem do corpo de peixes: vísceras do final do trato digestivo. Alimento consumido cozido no caldo do próprio peixe, assado (junto ao corpo do peixe), ou frito. *Ver:* apetxa, lūbali, pítxa.

**tūwã imi' ũ** [tū'wã imi'ũ] *n.c.* tripa de anta *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem do corpo da anta: vísceras do final do trato digestivo. Alimento usado na produção de linguíça de carne de caça: a tripa fresca serve de reservatório para a carne.

## p

**pakua** [paku'a] *n.* banana (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: fruto da bananeira. A banana é consumida crua, cozida ou é adicionada a caldos para adoçá-los. Há 15 nomes de bananas cultivadas na roça ou nos quintais (podendo alguma banana ser variedade de uma espécie ou não); entre as quais, uma foi adquirida do homem branco. A colheita do fruto acontece durante o ano todo. Há um conto que envolve a batata e a banana em uma panela, cheia de água quente, cozinhando juntas. A banana boiando e rolando ao cozer na superfície da água satiriza a condição da batata, que afunda na panela e precisa que alguém a mova para cozer por igual e não torrar. *Ver:* atãũ, kaneahã, utaha.

**pakua anauhĩĩ** [paku'a a'náúhihi] *n.c.* banana comprida *Informações enciclopédicas:* banana doce utilizada para adoçar caldos, mingaus e pamonhas; é a única banana utilizada para adoçar os alimentos.

**papau** [pa'páú] *n.* cana de açúcar (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: cana com polpa fibrosa, succulenta e doce. A cana é consumida crua ou é adicionada a caldos para adoçá-los. Não se consome cana de manhã cedo, logo que se acorda, porque pode dar dor de dente. Há 5 nomes de canas de açúcar cultivadas na roça pelos juruna (podendo alguma ser variedade de uma espécie ou não). *Ver:* itxa, kaneahã, utaha.

**paza** [pa'zá] *n.* pamonha *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, macio, e cozido produzido a partir de amido de milho úmido (com milho verde) ou amido de milho seco (com milho seco); massa doce de milho cozida. A pamonha pode ser embrulhada em palha de milho ou não. A pamonha embrulhada em palha é servida aos adultos e a pamonha não embrulhada é servida às crianças. Mulher grávida não come a pamonha embrulhada, pois comê-la poderia influenciar um parto difícil. Modo de preparo: descascar a espiga; ralar a espiga para debulhar os grãos; pilar os grãos; peneirar (na peneira de furos largos); se o milho for seco, umedecer um pouco com água; pilar banana e misturar ao amido de milho, para adoçar; mexer para a mistura ficar homogênea; separar em porções que caibam na palma da mão; se a pamonha não for enrolada na palha: apertar a porção, na medida e formato de uma palma de mão (foto 54) e colocar para cozinhar em água fervendo, sobre o

fogo; se a pamonha for enrolada na palha de milho (a palha deve estar limpa): apertar a porção de mesma medida, mas em formato de uma mão fechada; cobrir a porção com uma palha larga de um lado em um sentido, dobrar as pontas, e cobrir com outra palha larga o outro lado em sentido contrário de disposição da palha (formando um ângulo perpendicular entre as palhas), dobrar novamente as pontas; não deve sobrar nenhum pedaço da massa visível; amarrar a dobradura sobre a massa com pedaços de palha compridos e torcidos; colocar para cozinhar em água fervendo, sobre o fogo. Quando a massa é posta na água, ela afunda. Quando a massa sobe à superfície da água é porque está cozida (foto 55). Quando boiar, retirar do fogo; deixar a água escorrer; esperar esfriar um pouco (foto 56) antes de servir (foto 57). O consumo é imediato. A oferta é eventual. *Ver*: makaxi, pakua; *cont.* umã, makaxi yu'a.



Foto 54: Pamonha crua que não será embrulhada



Foto 55: Pamonhas cozinhando



Foto 56: Pamonhas cozidas



Foto 57: Pamonha cozida que foi embrulhada

**pawĩĩ** [ 'páwĩĩ ] *n.* caxiri *Informações enciclopédicas*: alimento aquoso e fermentado produzido com milho verde, mandioca brava (brava e doce); bebida alcoólica; cauim. Bebida alcoólica sem equivalente para a língua portuguesa, produzida por uma mistura de amido de milho úmido cozido em perereba doce, esta mesma perereba (já fermentada) e caxiri de mandioca brava amarga. Caxiri elaborado na qualidade *dubia* e na quantidade

*maritxa*. A bebida deve ser realizada em dois processos: no primeiro, prepara-se a perereba e o amido de milho; no segundo, o caxiri tal como na receita do caxiri *itidara*. Modo de preparo: Primeira parte: primeiro dia: colocar a mandioca brava amarga de molho na água (que só será usada 4 dias depois, na segunda parte do processo) e preparar a perereba doce: ralar a mandioca brava doce (sem a casca); peneirar (em peneira de furos estreitos) com água e, também, com o próprio caldo (reservar a massa para outra receita); cozinhar o caldo até que o caldo fique grosso e homogêneo; mexer o tempo todo para não queimar. Paralelamente, preparar amido de milho úmido: descascar o milho verde; ralar debulhando os grãos; pilar; peneirar (na peneira de furos largos); fazer bonecos com as imagens de um homem, uma mulher, um sapo e uma borduna; colocar os bonecos para cozinhar dentro da perereba (que ainda está em cozimento); retirar os bonecos quando eles boiarem (sinal de que estão cozidos); e deixá-los secar ao sol por 4 dias. Retirar a perereba do fogo quando engrossar (depois dos bonecos cozidos); guardar a perereba pelos mesmos 4 dias. Segunda parte: no quarto dia: retirar a mandioca brava amarga do molho na água; elaborar o caxiri como na receita do caxiri *itidara*. Paralelamente: esquentar a perereba que fermentou (durante os 4 dias), sobre o fogo; e nesta, cozinhar os bonecos até derreterem por completo. Com essa mistura filtrar o caxiri (parte de finalização do processo de produção do caxiri), retirando todas as fibras da mandioca presentes no caldo. Quando terminar de filtrar, o caxiri *pawĩĩ* está pronto para ser servido. O consumo é imediato. A oferta é eventual, depende da disponibilidade de milho verde. *Ver*: asaka, dubia, makaxi, mayaka, wãwaru; *cont.* ami, makaxi yu'a, itidara, itxa, pitxũ; *hip.* iyakuha.

**pe'a** [pe'ʔá] *n.* pequi *Informações enciclopédicas*: alimento sólido e cru de origem vegetal: fruto de casca grossa e macia e de polpa rala e rica em óleo, grudada na semente com muitos espinhos. O pequi é consumido cozido, na forma de caldo, sem a casca; é servido acompanhado de farinha, beiju, caldo ou pirão de carne de peixe ou de caça. As folhas da árvore são utilizadas para proteger as mãos de queimaduras ao carregar panelas quentes. *Ver*: kaneahã.

**pitxa** [pi'tʃa]<sub>h</sub> [pi'tʃa]<sub>m</sub> *n.* peixe (nome geral) *Informações enciclopédicas*: alimento sólido e cru de origem animal: peixe pescado. A pesca tem por finalidade a alimentação humana. São pescados peixes de escama com dentes delicados ou sem dentes: curimba, filhote de piaba, jaraqui, matrinchã, pacu (gorduroso), piaba, piau e pirarucu; peixes de couro sem

dentes ou com dentes delicados: cascudo, jaú, peixe elétrico, peixe palmito, pintado, pirarara (gorduroso), surubim e tuvira; peixes de escama com dentes fortes e que são predadores (vorazes comedores de outros peixes): bicuda, cachorra, piranha, traíra, trairão e tucunaré. E são pescados peixes menores para servirem como isca para peixes maiores: bico de pato, lambari (com muitos espinhos) e piauzinho. Não é pescado arraia. A restrição do regime alimentar diz respeito a não comer carne crua; e, em momentos de condições delicadas de saúde, tais como mulher menstruada, mulher grávida, um filho pequeno (que ainda não começou a andar), doença de alguém da família e um sonho do pajé, não se come os peixes predadores, de dentes grandes e afiados, e pirarara (pois este é muito gorduroso), e também não se toca em carne crua ou em sangue de qualquer peixe; após reestabelecidas as condições normais, podem voltar às atividades de pesca normal e a comer a carne de qualquer peixe. O peixe é alimento diário e cotidiano dos juruna; a base da alimentação em conjunto com os alimentos sólidos e líquidos processados a partir da mandioca. Assim, a pesca é quase cotidiana; se pescam vários peixes, que possam render mais de um dia: a primeira forma de servir um peixe é ele cozido, em caldo ou pirão, ou dentro do beiju; enquanto os demais peixes são assados para comer depois. Durante a cheia do rio, fica difícil de pescar, então é realizada uma provisão de peixes moqueados para o período de muita chuva (aproximadamente, no mês de janeiro). Durante a vazante do rio, é mais fácil encontrar e pescar os peixes; a pesca é realizada em córregos, igarapés e lagoas, que se formam com a vazante do rio. Há peixes que são pescados com arco e flecha, pois sobem à superfície da água: atrás de presas: bicuda e tucunaré; para respirar: peixe elétrico (a flecha de taquara não conduz muita eletricidade); ou para comer insetos e frutas que caem na água: filhote de piaba, lambari, matrinchã, pacu, piaba e palmito. Mas, todos podem ser pescados com linha e anzol (não se faz uso de varas), com exceção do peixe elétrico; já o curimba e o jaraqui permanecem no leito do rio, pois alimentam-se de detritos, e são pescados com timbó. Os peixes pescados são limpos e desviscerados no momento da pesca, o que não for aproveitado para a alimentação humana é devolvido ao rio, para a alimentação dos peixes carnívoros; as escamas são retiradas na cozinha da aldeia, pelas mulheres. *Ver*: atxa, utaha.

**pitxa atxuha** [pi'tʃa atʃu'há]<sub>h</sub> [pi'tʃa atʃu'há]<sub>m</sub> *n.c.* peixe assado debaixo da terra  
*Informações enciclopédicas*: alimento sólido e assado preparado com peixes: peixe assado enrolado na folha de bananeira. Esta receita pode ser feito com qualquer peixe, exceto os peixes piaú; porque a receita requer que se enrole o peixe na folha de bananeira e não se

pode embrulhar piau com folha de bananeira, o que uma vez tendo sido feito causou forte chuva. Modo de preparo: limpar o peixe; rechear com favas semicozidas e temperar com sal (ou não rechear nem temperar); embrulhar o peixe em folhas de bananeira (sem o feixe central das folhas); colocar o embrulho sobre pedras quentes (foto 35); colocar terra por cima. Para saber que o tempo de cozimento acabou, as mulheres molham seus cabelos, e ao estarem secos é momento de retirar o peixe, que já está cozido. Quando o forno de pedras quentes é preparado para esta receita, aproveita-se o forno para cozer outras receitas. O consumo é imediato. A oferta é eventual. *Ver:* aparu inimãnimã, pitxa.

**pitxũ** [pí'tjú]<sub>h</sub> [pí'tjú]<sub>m</sub> *n.* mosto *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em fragmentos pequenos e macios, e fermentado produzido a partir de batata doce e mandioca brava amarga (foto 58); massa fermentada; parte do processo de produção do caxiri. Essa massa irá provocar a fermentação do caxiri. Modo de preparo: quando a polpa processada da mandioca brava amarga estiver sendo torrada, separar um pouco desta antes de torrar (a medida de uma cuia grande); mastigar até derreter; cuspir em uma bacia (tomar cuidado para não engolir a massa ou a saliva, pois essa polpa semitorrada ainda contém muito veneno). Ralar batatas doces (todas que serão usadas na receita do caxiri). Misturar o que foi mastigado com as batatas doces raladas; deixar fermentar. O consumo é imediato. A oferta depende da produção de caxiri. *Ver:* iyakuha; cont. itídara.



Foto 58: pitxũ

**punana** [pu:'náná] *n.* farinha de milho *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em farelos, e assado produzido a partir de milho verde. Esta farinha pode ser feita com qualquer milho verde. Modo de preparo: descascar a espiga de milho; assar a espiga de milho sobre o fogo; não deixar queimar muito; esperar esfriar e ralar para debulhar os grãos de milho; pilar; peneirar na peneira de furos largos. O consumo dura até um mês. A oferta depende da disponibilidade de milho verde. *Ver:* makaxi; *hip.* asa.

**puyu** [pu'yú] *n.* fava (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: grãos suculentos. A fava é consumida cozida sozinha, em caldo de carne de caça ou dentro de peixe. Há 8 nomes de favas cultivadas na roça (podendo alguma fava ser variedade de uma espécie ou não). *Ver:* apetxa, kaneahã, lübalí, utaha.

## tx

**txaberi** [tʃábé'rí]<sub>h</sub> [tʃábé'rí]<sub>m</sub> *n.* farinha de milho azedo *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em farelos miúdos, e assado produzido a partir de massa de milho verde ou de pó de milho seco azedos. Farinha do amido modificado de milho verde ou seco, fermentado (pubado). Modo de preparo a partir de grãos verdes: descascar o milho; ralar a espiga para debulhar; fazer bolas com as mãos, separando a massa em diversas bolas; não espremer; deixar secar ao sol por dois dias (processo de fermentação que modifica o amido); depois de seco, peneirar (em peneira de furos largos); torrar em tacho quente sobre o fogo; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual. Modo de preparo a partir do milho seco: descascar o milho; ralar a espiga para debulhar; socar os grãos no pilão, até fragmentar todos os grãos a pó; umedecer com água; fazer bolas com as mãos, separando a massa em diversas bolas; não espremer; deixar secar ao sol por dois dias; depois de seco, peneirar novamente (em peneira de furos largos); torrar em tacho quente sobre o fogo; mexer o tempo todo para torrar tudo por igual. Esperar esfriar para servir. O consumo pode durar um mês. A oferta depende da disponibilidade de milho. *Ver:* makaxi; *cont.* makaxi yu'a, umã; *op.* maipudju; *hip.* asa.

**txaka** [tʃa'ká]<sub>h</sub> [tʃa'ká]<sub>m</sub> *n.* caxiri *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso e fermentado produzido a partir de mandioca brava (amarga e doce); bebida alcoólica; cauim. Bebida fermentada feita da mistura entre caxiri de mandioca brava amarga e perereba doce. Modo de preparo: deixar a mandioca brava amarga de molho na água por 4 dias, até amolecer; retirar as mandiocas do molho; descascar e retirar as partes duras, pontas e fibras (reservar estas para outras receitas); despedaçar a polpa com as mãos; espremer a polpa no tipiti; peneirar (na peneira de furos largos) para retirar os grumos (juntá-los às partes duras, e reservar estes ao sol); umedecer levemente a polpa; torrar no tacho quente, sobre o fogo; mexer o tempo todo, para que queime tudo por igual. Paralelamente: retirar do tacho uma cuia cheia da mandioca sem torrar por completo; aos poucos, em pequenas porções, mastigar a mandioca até que a saliva dissolva toda a mandioca dentro da boa; cuspir em

outra cuia (ter cuidado para não engolir a saliva com a mandioca dissolvida, ou mesmo depois de ter cuspidado, pois a mandioca levada à boca ainda contém bastante veneno); e ralar batatas doces (podendo ser de várias espécies ou variedades diferentes), limpas e com cascas; misturar a mandioca dissolvida pela saliva e as batatas doces cruas raladas; reservar essa mistura. Dissolver a mandioca torrada em água fresca com as mãos; adicionar a mistura de mandioca dissolvida pela saliva e as batatas; misturar com o auxílio de uma cuia. Deixar esse caxiri descansar por um ou 2 dias. No segundo dia, preparar a perereba: ralar a mandioca brava doce (com casca ou não); espremer e peneirar com água, repassando várias vezes o mesmo caldo sobre a peneira, para retirar o máximo de caldo e polvilho da mandioca (descartar a parte que sobra sobre a peneira); cozinhar o caldo sobre o fogo, até que engrosse; retirar do fogo; resfriar o caldo com o auxílio de uma cuia. Com a perereba morna, filtrar o caxiri que esteve descansando por dois dias (descartar a parte que sobra sobre a peneira). Deixar o caxiri descansar por um dia; tempo para a finalização da fermentação. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* akĩrĩhã, asaka, itxa, mayaka, wāwaru; *cont.* pitxũ; *hip.* iyakuha.

**txukupi** [tʃuku'pí]<sub>h</sub> [tʃuku'pí]<sub>m</sub> *n.* perereba azeda *Informações enciclopédicas:* alimento aquoso, fermentado e cozido produzido a partir de mandioca brava doce (com muito polvilho). Mingau com muito polvilho da mandioca brava doce fermentado e cozido; bebida não alcoólica. Modo de preparo: ralar a mandioca brava doce (com ou sem a casca); peneirar com água e, também, com o próprio caldo (reservar a massa para outra receita); deixar o caldo descansar por 2 ou 3 dias. No terceiro dia, cozinhar o caldo até que fique grosso e homogêneo; mexer o tempo todo para não queimar. Não há necessidade de adoçar com batata. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* wāwaru; *cont.* itxa, -kuasa, umã; *hip.* iyakupa.

**'a'ĩ itxa itxĩtxukupi** [ʔa'ĩ i'tʃá itʃĩtʃuku'pí]<sub>h</sub> [ʔa'ĩ i'tʃá itʃĩtʃuku'pí]<sub>m</sub> *n.c.* perereba azeda com caldo de pimenta *Informações enciclopédicas:* mingau com muito polvilho da mandioca brava doce, fermentado e cozido, temperado com caldo de pimenta; bebida não alcoólica. Modo de preparo: ralar a mandioca brava doce (com ou sem a casca); peneirar com água e, também, com o próprio caldo (reservar a massa para outra receita); deixar o caldo descansar por 2 ou 3 dias. No terceiro dia, adicionar pimenta ao caldo; cozinhar o caldo até que fique grosso e homogêneo; mexer o tempo todo para não

queimar. Não há necessidade de adoçar com batata. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* 'a'ĩ, wāwaru; *cont.* itxa, –kuasa; *hip.* iyakupa.

## u

**ubi'a** [ubi'ʔá] *n.* ovo *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem animal: parte do corpo animal, de forma oval, com reservas alimentares de alto teor de gordura. *Ver:* kania.

**eda ubi'a** [e'dá ubi'ʔá] abdome de tanajura *Informações enciclopédicas:* abdome da formiga saúva fêmea, formiga cortadeira. Tradução literal: “ovo de tanajura”. O abdome desta formiga fêmea tem tamanho avantajado em relação a mesma estrutura do corpo de seus machos e contém reservas de gordura, de sabor apreciado. Apenas o abdome da formiga fêmea das saúvas é consumido; assim, as fêmeas são coletadas e os machos não. A tanajura é a rainha do formigueiro, sendo apenas uma por formigueiro, e, como uma refeição de abdomes de tanajuras necessita de uma porção delas, a coleta das tanajuras ocorre no momento em que estas formigas aladas saem dos formigueiros, do chão, para acasalarem e formam uma revoada coletiva, à noite; o que ocorre no período do início das chuvas (aproximadamente, no mês de setembro). Não se ousa pegar uma tanajura que saia do formigueiro de dia; ainda, não se deseja vê-la, pois ver uma tanajura de dia é sinal de mau agouro (o que pode até significar uma sinalização da morte da pessoa que a viu). A tanajura permitida ao consumo é a de coloração vermelha, tal como a cor dos machos; já a proibida, apresenta coloração e pelugem brancas. A ocorrência de formigueiros na beira do rio permite que muitos desses insetos, durante o voo nupcial, caiam na água e sejam devorados por peixes pacu (o que assinala localização e tempo de pesca desses peixes). Modo de preparo: torrar uma porção de tanajuras no tacho quente. Sem adição de (outra) gordura ou sal. Pode-se servir com beiju ou sem acompanhamento. O consumo é imediato. A oferta é eventual.

**hu'ĩ ubi'a** [ɸui'í ubi'ʔá]<sub>h</sub> [hui'í ubi'ʔá]<sub>m</sub> *n.c.* ovo de tracajá *Informações enciclopédicas:* estrutura reprodutiva dos tracajás. O ovo de tracajá é consumido cozido, quando totalmente formado ou ainda em formação. As crianças são os principais coletores destes ovos, nas praias (bancos de areias formados no período da seca, quando o nível do rio abaixa) onde a fêmea bota seus ovos. Modo de preparo: lavar os ovos; cozinhar em água quente (foto 59), até boiarem; retirar da água; descascar. Servir depois de esfriar um pouco. O consumo é imediato. A oferta ocorre no período das secas.



Foto 59: Ovos de tracajá cozinhando

**txarina ubi'a** [tʃa'rina ubi'ʔá]<sub>h</sub> [tʃa'rina ubi'ʔá]<sub>m</sub> *n.c.* ovo de galinha *Informações enciclopédicas:* estrutura reprodutiva das galinhas. O ovo de galinha é consumido cozido, quando totalmente formado ou ainda em formação. A coleta deste ovo é doméstica, pois as galinhas são criadas nos quintais. Modo de preparo: lavar os ovos; cozinhar em água quente, até boiarem; retirar da água; descascar. Servir depois de esfriar um pouco. O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo.

**umã** *n.* pó *Informações enciclopédicas:* alimento sólido, em fragmentos miúdos, e cru de origem vegetal: parte do processamento de vegetais ao máximo de sua fragmentação. *Ver:* ami, akĩrĩhã.

**asa umã** [a'sa u'mã] *n.c.* mandioca peneirada *Informações enciclopédicas:* parte do processamento da mandioca, separada das cascas e partes duras, prensada e peneirada; polpa processada de mandioca brava (amarga ou doce) amolecida destinada à produção de farinhas, bebidas fermentadas e mingaus. Tradução literal: "pó de farinha". Modo de preparo: deixar a mandioca brava de molho na água por 3 a 4 dias, para amolecer (a macaxeira não precisa ficar de molho na água); separar as cascas e partes duras; espremer no tipiti; peneirar (na peneira de furos largos) (foto 60). O consumo é imediato. A oferta dura o ano todo. *Ver:* asaka, mayaka; *cont.* akĩrĩhã, ami, asa, iyakuha, iyakupa.



Foto 60: asa umã

**makaxi umã** [maka'jĩ u'mã] *n.c.* pó de milho *Informações enciclopédicas:* parte do processamento de grãos de milho seco em fragmentos mínimos; amido seco de milho; milho seco processado para a elaboração de beiju, farinha e pamonha. Modo de preparo: descascar o milho seco; ralar para debulhar os grãos; pilar no pilão; peneirar (na peneira de furos largos). Pode ser reservado por alguns dias. A oferta depende da disponibilidade de milho seco. *Ver:* makaxi; *cont.* aparú, asa, paza, txaberi.

**mayaka umã** [ma'yáká u'mã] *n.c.* polvilho *Informações enciclopédicas:* parte do processamento da polpa amolecida da mandioca brava amarga ou da polpa crua da mandioca brava doce em fragmentos mínimos; fécula seca de mandioca brava destinada à produção de beiju de polvilho, para dar consistência na produção de outros beijus (de massa de mandioca que apresenta pouco polvilho), e para engrossar caldos. Tradução literal: "pó de mandioca". O polvilho também pode ser obtido durante a produção de massa de mandioca (com mandioca brava doce). Modo de preparo: descascar a mandioca brava; ralar; peneirar em peneira de palha com furos estreitos; conservar o caldo peneirado; no início utilizar um pouco de água para peneirar e ao longo do processo, repassar o caldo já extraído para filtrar várias vezes a massa (conservar a massa para a outra receita); deixar o caldo descansar até que o pó abaixe, e se concentre no fundo da panela (foto 61); derramar a água fora; deixar secar ao sol (foto 62). O consumo pode durar um mês ou mais. A oferta dura o ano todo. *Ver:* mayaka, wãwaru; *cont.* aparú, –kuasa.



Foto 61: Polvilho ainda úmido



Foto 62: Polvilho secando ao sol

**utaha** [uta'há] *n.* comida *Informações enciclopédicas:* o que é ingerido com a finalidade de alimentar o corpo, saciando a fome e/ou a sede. Há distinção entre o que é comida de juruna, o que é comida de espírito, o que é comida de outros índios, o que é comida de

homem branco e o que é comida de bicho. Os juruna não ousam comer o que consideram ser comida de bicho. *Ver:* etxukaha.

**awã utaha** [a'wã uta'há] *n.c.* comida de espírito *Informações enciclopédicas:* alimento oferecido aos espíritos por objetivo de apaziguar a relação dos espíritos com o a comunidade dos juruna. Refeição ritual que deve ser produzida de acordo com o pedido dos espíritos ouvido pelo pajé durante seu sonho; assim, não tem uma receita pré-determinada. O pajé avisa aos homens que determinada refeição deve ser feita e os homens falam com suas mulheres; todos se organizam para preparar a refeição exatamente do jeito que o pajé a descreve. Todos se reúnem para comer e ninguém fica sem um bocado; a não ser o pajé, que não ingere a refeição concretamente.

**kania utaha** [ka'ní a uta'há] *n.c.* comida de bicho *Informações enciclopédicas:* alimento em oposição direta ao alimento de gente, tais como: as frutas que crescem à beira do rio, que quando maduras servem de alimento aos peixes, e as frutas da mata fechada, que servem de alimento para engordar os bichos de caça; e os peixes pequenos usados para pescar peixes maiores. Não se ousa comer comida de bicho. *Ver:* kania.

**karai me utaha** [kara'í me uta'há] *n.c.* comida de homem branco *Informações enciclopédicas:* alimento processado industrialmente e vegetal cultivado assimilado pela alimentação juruna no contato com o homem branco, e que pode ser adquirido por compra em comércios da cidade ou através de agentes de grupos de pesquisa que vão à aldeia. Por exemplos: alho, açúcar refinado, arroz, biscoito doce, biscoito salgado, café, cebola, feijão, frango, laranja, macarrão, molho de tomate, óleo de soja, refrigerante, sal marinho, suco em pó, e algumas espécies (ou variedades) de vegetais que são cultivados na roça ou nos quintais, tais como: abacaxi, banana, cana de açúcar, cará, coco da Bahia, goiaba, mamão, manga, milho, mandioca. *Ver:* aparu, awatxi'i, awatxi'i anauhĩhĩ, kaneahã, 'i'a.

**yudja utaha** [yu'dʒá uta'há]<sub>h</sub> [yu'dʒá uta'há]<sub>m</sub> *n.c.* comida de juruna *Informações enciclopédicas:* alimento original do povo juruna; em oposição direta com o que é alimento de bicho. A origem dos alimentos juruna remonta ao tempo mítico, em dois episódios: o episódio que narra o momento em que o Criador Selã'ã castiga os juruna por eles exagerarem no consumo da carne humana (canibalismo), o mesmo motivo pelo qual se afastara do convívio entre eles, condenando-os a caçarem para se alimentarem; e o episódio mais tardio, que narra a história dos vegetais cultivados, que surgiram das cinzas de uma sucuri e que foram apresentadas a um juruna por um passarinho. Antes

disto, os juruna comiam carne humana, pó podre de casca de árvore e cogumelo orelha de pau. A alimentação juruna é condicionada pela sazonalidade, de disposição periódica dos alimentos devido ao tempo de cultivo dos vegetais na roça ou de possibilidade de pesca e caça; e também, pela reserva preparada para os longos períodos de chuvas. Alguns desses alimentos originais são: provenientes da caça: anta, caititu, jacu, macacos (aranha, preto e João), mutum e porco do mato; provenientes da pesca: curimbatá, jaraqui, matrinchã, pacu, peixe elétrico e trairão; provenientes da coleta: frutas, formigas e mel; e provenientes do cultivo: abacaxi, abóbora, amendoim, banana, cana, cará, batata, fava, fumo, mamão, mandioca, melancia, milho e pimenta. A base da alimentação juruna são os peixes e os alimentos processados a partir da mandioca, beijus, farinhas e cauins. Os demais alimentos se somam a essa base. O caxiri é de consumo frequente, diz-se que se parassem de beber, deixariam de ser juruna. Os eventos para consumo coletivo de caxiri se faz em um momento ritual onde toda a estrutura cultural é reafirmada. Ainda, não tomam água simplesmente para matar a sede; beber água não é algo que os juruna fazem; bebem mingau para matar a sede. *Ver:* atxa, dubia, etxukaha, iyakuha, iyakupa, kaneahã, kania, 'i'a, pitxa.

## W

**waraxi** [wara'jí] *n.* melancia (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: fruto que contém bastante água. A melancia é consumida crua. Há 6 nomes de melancias cultivadas na roça pelos juruna (podendo alguma melancia ser variedade de uma espécie ou não). *Ver:* kaneahã, utaha.

**wáwaru** [wã'wárú] *n.* mandioca brava doce (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: raiz suculenta da mandioca brava doce; mandioca com bastante polvilho e veneno. A mandioca brava doce é um dos alimentos que formam a base da alimentação juruna, junto com a mandioca brava amarga, o peixe, a batata doce e o milho. Essa mandioca é utilizada para a produção de massa de mandioca e massa pubada de mandioca e para a elaboração de beiju, farinha, caxiri e perereba. Há 8 nomes de mandiocas bravas doces cultivadas na roça pelos juruna (podendo alguma mandioca ser variedade de uma espécie ou não). *Ver:* aparu, asa, asaka, kaneahã, lawabeha, pawĩĩ.

**wāwaru iu'au'a** [wā'wárú iu'ʔáúʔa] *n.c.* mandioca mole com bastante água *Informações enciclopédicas*: raiz suculenta da mandioca brava doce, de casca fina e de polpa macia com bastante polvilho, bastante veneno e muita água. Esta é a preferida entre os juruna para processamento culinário em relação às demais mandiocas bravas doces, pois sua polpa rende bastante polvilho e o seu tamanho é muito maior do que as demais.



Foto 63: wāwaru iu'au'a

## y

**yukīdī** [yu'kí dǐ] *n.c.* sal *Informações enciclopédicas*: alimento sólido e cru produzido a partir da queima de plantas; substância mineral utilizada para salgar os alimentos. O sal é utilizado com muita moderação no tempero de caldos e pirões, carne assada, beiju recheado com peixe, e da comida do homem branco (arroz e macarrão). Há receitas em que se faz uso desse tempero ou não, o uso é opção de quem prepara o alimento e, ainda, é condicionado pela disponibilidade deste. *Ver*: aparu, apetxa, atxa, awatxi'i, awatxi'i anauhīhī, lūbali, utaha.

**karai me yukīdī** [kara'í me yu'kí dǐ] *n.c.* sal de inajá *Informações enciclopédicas*: sal refinado produzido industrialmente a partir do sal marinho, adquirido por compra em comércios na cidade ou com pessoas (não indígenas) que visitam a aldeia (seja por trabalho ou não). Não é preparado por nenhum juruna, apenas adquirido. *Ver*: utaha.

**uxa me yukīdī** [u'ʃá me yu'kí dǐ] *n.c.* sal de inajá *Informações enciclopédicas*: sal extraído da queima da palmeira inajá. Atualmente, não se faz mais, pois é um processo laborioso e demorado; só há inajá no mato, não há mais perto da aldeia, o que dificulta o transporte da palmeira até um local onde possa ser queimada. Modo de preparo: na

mata: derrubar a palmeira de inajá; separar o tronco do germe úmido do topo e folhas; retirar a casca; deixar secar ao sol; atear fogo no tronco (tomando os devidos cuidados para não queimar a mata); deixar queimar o tronco todo; e recolher as cinzas; na aldeia: adicionar as cinzas à água quente; ferver bastante; filtrar o cozido de cinzas sobre algodão dentro de uma cuia com um fino buraco no centro: as cinzas ficam retidas no algodão e a água salgada pinga (reservar a água que pinga); filtrar tudo; voltar a cozinhar a água salgada filtrada; ferver até reduzir bastante a água; e então, tirar do fogo e deixar secar ao sol. O consumo dura meses. A oferta é eventual, depende da elaboração feita no período da seca.

**yũpayũpa** [yũ'páyũpa] *n.c.* mamão (nome geral) *Informações enciclopédicas:* alimento sólido e cru de origem vegetal: frutos de casca fina e polpa mole e adocicada. O mamão é consumido maduro, cru e fresco. Há 4 nomes de mamões cultivados na roça e nos quintais pelos juruna (podendo algum mamão ser variedade de uma espécie ou não). *Ver:* kaneahã, utaha.

## BIBLIOGRAFIA

ADALBERTO DA PRÚSSIA, Príncipe. *Brasil: Amazonas Xingu*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1977.

ATHAYDE, S.; SALOMÉ, J., *Yudja pārẽ abãaha: a história das flautas Yudja*. Suíça: Museu das Culturas, Basileia, 2006.

ATHAYDE, S.; SILAS; MENESES (org.), *Uruyp porongyta: o manejo do arumã*. São Paulo: ISA, 2004.

BENVENISTE, E., *Problemas de Lingüística Geral*, I. Campinas: Pontes, 1989.

BIDERMAN, M. T. C., "Léxico e vocabulário fundamental", in: **Alfa**, v. 40, p. 27-46, São Paulo: Unesp, 1996.

\_\_\_\_\_, *Dimensões da Palavra*, in: **Filologia e Linguística Portuguesa**, n.2., p. 81-118, São Paulo: USP, 1998.

\_\_\_\_\_, "Conceito linguístico de palavra", in: BASÍLIO, M. (org.) *A Delimitação de Unidades Lexicais; Palavra* (Série Linguagem, Volume Temático I). Rio de Janeiro: Grypho, 1999.

\_\_\_\_\_, *Teoria Lingüística: teoria lexical e lingüística computacional*. SP: Martins Fontes, 2001 (2ª ed.).

BORBA, F. S. (et al). *Dicionário de usos do português do Brasil*. São Paulo: Ática, 2002.

BORBA, F. S. *Organização de dicionários: uma introdução à lexicografia*. SP: Editora UNESP, 2003.

BOSQUE, I., *Sobre la teoría de la definición lexicográfica*. Verba, Santiago de Compostela, v.9., 1982 (pp. 105-123).

BRITSKI, H.A.; SILIMON, K.Z. de S.; LOPES, B.S.; *Peixes do Pantanal: manual de identificação*. Brasília: Embrapa-SPI; Corumbá: Embrapa-CPAP, 1999.

CAGLIARI, L. C., *Análise fonológica: introdução à teoria e à prática com especial destaque para o modelo fonêmico*. Parte I. Campinas: Mercado de Letras, 2002 (Coleção Idéias sobre Linguagem).

CAMPOS, M. D. "Etonociência ou Etnografia de Saberes e Técnicas?", in: AMOROZO, M. C. M., MING, L. C., SILVA, S. M. P. (ed.) *Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas*. Rio Claro: UNESP/CNPq, 2002.

CARVALHO, O. L. de S. *Lexicografia Bilíngue Português/Alemão: teoria e aplicação à categoria das preposições*. Brasília: Thesaurus, 2001, p. 47-58.

CAVALCANTE, P. B., *Frutas Comestíveis na Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2010 (Coleção Adolpho Ducke) (7 ed.);

CLIFFORD, J. *A Experiência Etnográfica: antropologia e literatura no século XX*. RJ: UERJ, 1998.

COUDREAU, H. *Viagem ao Xingu*. São Paulo: Edusp, 1977.

COUTO, H. H., *A reduplicação em português*. **LUSORAMA**. 40, 1999.

CUNHA, M. J. *The yudja of Xingu: language, literacy and social changes among speakers of an endangered language* (tese de doutorado) Lancaster: Lancaster University, 1996.

DIAS, A. G., *Diccionario da lingua tupy: chamada lingua geral dos indigenas do Brasil*. Lipsia: F. A. Brockhaus, 1858.

EDELWEISS, F., "O termo 'nheengatu'", in: *Estudos Tupis e Tupi-guaranis: confrontos e revisões*. Rio de Janeiro: Livraria Brasileira Editora, 1969 (pp.197-204).

EIA/RIMA AHE Belo Monte: Estudo Socioambiental: Componente Indígena: Grupo Juruna do Km 17. Coordenação de Maria Elisa Guedes Vieira. Brasília, 2009.

FARGETTI, C. M., *Análise Fonológica da Língua Jurúna* (dissertação de mestrado). Campinas: UNICAMP, 1992.

\_\_\_\_\_, (org.) *Yudja kamena dju'a papera: livro de alfabetização em juruna*. MEC, 1998.

\_\_\_\_\_, *Estudo Fonológico e Morfossintático da Língua Juruna* (tese de doutorado). Campinas: UNICAMP, 2001.

\_\_\_\_\_, "Breve História da Ortografia da Língua Juruna", in: **Estudos da Língua(gem)**, n.3. Vitória da Conquista: UESB, 2006. Disponível em: <<[http://www.cpepin.org/estudosdalinguagem/n3jun2006/resumos/index\\_arquivos/fargetti.htm](http://www.cpepin.org/estudosdalinguagem/n3jun2006/resumos/index_arquivos/fargetti.htm)>>.

\_\_\_\_\_, "Nasalidade na língua juruna", in: *La structure des langues amazoniennes* I. **Amerindia**. 2008, n. 32, p. 269-281.

\_\_\_\_\_, *Para um Inventário da Língua Juruna: relatório final* (Convênio ABRALIN/IPHAN/UNESP – Inventário Nacional da Diversidade Lingüística). Araraquara: Unesp, 2010(a).

\_\_\_\_\_, (org.), *Kanamaĩ 'a'ahã dju'a papera. Livro do artesanato do povo Juruna (Yudjá)*. Campinas, SP: Curt Nimuendajú, 2010(b).

FARGETTI, C. M.; MARTINS, M. (org.), *Makaxi papera: livro do milho do povo Juruna/Yudjá*. Campinas, SP: Curt Nimuendajú, 2012.

FARGETTI, C. M.; MOSCARDINI, L. E., *Escrever em Português: desafios para uma escola indígena*, in: **Anais do SIELP**, vol. 2, n. 1. Uberlândia: EDUFU, 2012.

Disponível em: <<<http://www.ileel2.ufu.br/anaisdosielp/pt/arquivos/sielp2012/979.pdf>>>. Acesso em: 14/03/2014.

FARGETTI, C. M., RODRIGUES, C. L., *Estudo comparativo do sistema de pessoa em xipaya e juruna (tupi)*, in: **Resumos**. 53º Seminário do GEL, São Carlos: UFSCAR, 2005.

\_\_\_\_\_, *Consoantes do xipaya e do juruna: uma comparação em busca do proto-sistema*, in: **ALFA** (UNESP), 2008, v. 52 (2). Disponível em: <http://www.alfa.ibilce.unesp.br/sumario.php?livro=8>.

FERREIRA NETTO, W., "Lexicografia e documentação de línguas indígenas", in: *Estudos Lingüísticos XXII Anais de Seminários do GEL vol.I*, Ribeirão Preto, 1993.

FRANCHETTO, Bruna. *Laudo Antropológico: a ocupação indígena da região dos formadores do alto curso do rio Xingu (Parque Indígena do Xingu)*. Rio de Janeiro: Museu Nacional/ UFRJ, 1987.

FUENTES MORÁN, M. T., *Gramática em la Lexicografía Bilingüe*. Morfología y sintaxis en diccionarios español-alemán desde el punto de vista del germanohablante. Tübingen: Niemeyer, 1997, p. 44-97.

FUNAI. *Levantamentos Etnoecológicos em Terras Indígenas na Amazônia Brasileira: uma metodologia – versão revista e atualizada*. Funai: Projeto Integrado de Proteção às Populações e Terras Indígenas na Amazônia Legal, janeiro de 2004.

GALLOIS, D. T., (org.) *Patrimônio Cultural Imaterial e Povos Indígenas: exemplos no Amapá e norte do Pará*. São Paulo: Iepé, 2006

GALVÃO, E. *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. RJ: Editora Guanabara, 1989.

HAENSCH, G., "Tipología de las obras lexicográficas", in: HAENSCH, G. (et. all), *La lexicografía – de la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos, 1982. p. 119-211

HOUAISS, A., VILLAR, M. S. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. RJ: Objetiva, 2001.

ILARI, R.; GERALDI, J. W., *Semântica*. São Paulo: Ática, 2006 (11a. ed.).

ISQUERDO, A. N.; ALVES, I. M., (org.), *As Ciências do Léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. v. III. São Paulo: Humanitas, 2007.

ISQUERDO, A. N.; FINATTO, M. J. B., (org.), *As Ciências do Léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. v. IV. Campo Grande: Ed. UFMS; Porto Alegre: Ed. da UFRGS.

LEA, Vanessa R. *Parque Indígena do Xingu: Laudo antropológico*. Campinas: Unicamp, 1997.

LÉVI-STRAUSS, C. L., *Mitológicas*. São Paulo: Cosac & Naify, v.1 e v.2: 2004; v.3, 2006.

LIMA, T. S., *A vida social entre os Yudjá (índios juruna)* – elementos de sua ética alimentar (dissertação de mestrado). RJ: Museu Nacional/UFRJ, 1986.

\_\_\_\_\_, *A parte do Cauim* – etnografia juruna (tese de doutorado). Rio de Janeiro: UFRJ, 1995.

\_\_\_\_\_, "O dois e seu múltiplo: reflexões sobre o perspectivismo em uma cosmologia Tupi", in: **Mana**, 2-2, pp.21-47, 1996.

\_\_\_\_\_, "Para uma teoria etnográfica da distinção natureza e cultura na cosmologia juruna", in: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, vol.14, n. 40. São Paulo: ANPOCS, 1999.

LIMA, S. O. de, *A estrutura argumental dos verbos na língua Juruna (Yudja)*: da formação dos verbos para análise das estruturas sintáticas (dissertação de mestrado). SP: FFLCH/USP, 2008.

MAGALHÃES, J. V. C., *O Selvagem*. I. Curso da lingua geral segundo Ollendorf, compreendendo o texto original de lendas tupis. II. Origens, costumes, região selvagem, methodo a empregar para amansal-os por intermedio das colonias militares e do interprete militar. Rio de Janeiro: Typographia da Reforma, 1876.

MALINOWSKI, B. K. "Introdução: tema, método e objetivo desta pesquisa", in: *Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*; traduções de Anton Carr e Lígia Cardieri Mendonça; revisão de Eunice Ribeiro Durham. São Paulo: Abril Cultural, [1922] 1978 (Coleção Os Pensadores) (2 ed.).

MINDLIN, B., *A política educacional indígena no período 1995-2002: algumas reflexões*, in: **Revista de Estudos e Pesquisas**, FUNAI, Brasília, v.1, n.2, dez 2004.

MODEL, B. A., "El ejemplo en los diccionarios bilingües", in: FUENTES MORÁN, M. T.; MODEL, B. A. (eds.), *Investigaciones sobre lexicografía bilingüe*. Granada: Tragacanto, 2009, p.117-158.

MOSIMANN da SILVA, G., *A Ciência da Roça no Xingu: livro Yudja*, 2003.

MURAKAWA, C. de A. A., "Modelos de verbetes em dicionários clássicos da língua portuguesa", in: ISQUERDO, A. N.; ALVES, I. M., (org.), *As Ciências do Léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. v. III. São Paulo: Humanitas, 2007.

NIMUENDAJU, C., "Tribes of Lower and Midle Xingu", in: STEWARD, J. H (ed.), *Handbook of South American Indians. V.3: The Tropical Forest Tribes*, Washington: U.S. Government Printing Office, 1946. Disponível em: <<<http://catalog.hathitrust.org/Record/004392307>>>.

\_\_\_\_\_, *As Lendas de Criação e Destruição do Mundo como Fundamentos da Religião dos Apapocúva-Guarani*. São Paulo: Hucitec, 1987.

OLIVEIRA, A. E. *Os índios juruna do Alto Xingu, Dédalo*, VI, 11-12. São Paulo: USP, 1970.

\_\_\_\_\_, *Os índios Juruna e sua cultura nos dias atuais*, in: **Boletim Museu Emílio Goeldi, Antropologia**. Belém, 1986.

OLIVEIRA, J. C., *Classificações em Cena: algumas formas de classificação das plantas cultivadas pelos Wajãpi do Amapari (AP) (dissertação de mestrado)*. São Paulo: USP, 2006.

OLIVEIRA, J. C. (org.) *Alguns Conhecimentos sobre Agricultura*. Programa Wajãpi (Iepé – Apina), São Paulo: Iepé, 200.

ONO, K.; IVANAUSKAS, N. *Plantas nativas na área de uso do povo Yudjá no PIX*, 2006 (não publicado).

PEREIRA, L. F., *Legislação Ambiental e Indigenista: uma aproximação ao direito socioambiental no Brasil*. São Paulo: Iepé-FNMA-MMA, v.1, 2008.

PONTES, L. de A.; CAGLIARI, L. C., *Variações da sílaba "hu" em juruna*. in: XXII Congresso de Iniciação Científica da UNESP. Araraquara: UNESP/FCL, 2010 (Resumo).

PORTO-DAPENA, J.-A., "La macroestructura del diccionario: las entradas", in: *Manual de Técnica Lexicográfica*. Madrid: Arco/Libros, S.L., 2002.

PPP – *Projeto Político Pedagógico da Escola Estadual Indígena de Educação Básica Central KAMADU - Povo Yudja, Aldeia Tuba Tuba*, 24 de novembro de 2008 (assessoria do Instituto Socioambiental/ISA) (não publicado).

RIBEIRO, B. *Os Juruna*. Lev. Do P.I. no Brasil, CEDI. Brasil, São Paulo: 1981.

RODRIGUES, Aryon. *Composição em Tupi*, in: **Separata da Revista “Logos”**, ano VI, n. 14. Curitiba: 1951. Disponível em: <<<http://biblio.etnolinguistica.org/rodrigues-1951-composicao>>>. Acesso em: 11/02/2014.

\_\_\_\_\_, "Tarefas da Lingüística no Brasil", in: **Estudos Lingüísticos – Revista Brasileira de Lingüística Teórica e Aplicada**, vol. 1, n. 1. São Paulo: Centro de Lingüística Aplicada, 1966 (pp. 04-15).

\_\_\_\_\_, *Relações internas da família linguística Tupi-guarani*, in: **Revista de Antropologia**, vol. 27/28. São Paulo: USP, 1984, pp. 33-53.

\_\_\_\_\_, *Línguas Brasileiras: para o conhecimento das línguas indígenas*. São Paulo: Edições Loyola, [1986] 2002 (4ª. Ed.).

\_\_\_\_\_, “Aspectos da história das línguas indígenas da Amazônia”. In: SIMÕES, M. do S. (Org.). *Sob o signo do Xingu*. 1. ed. Belém, PA: UFPA, IFNOPAP, v. 1, 2003, p. 37-51. Disponível em:

<<[http://www.amazoe.org.br/textoreferencia/aspectos\\_da\\_historia\\_das\\_linguas\\_indigenas\\_da\\_amazonia.pdf](http://www.amazoe.org.br/textoreferencia/aspectos_da_historia_das_linguas_indigenas_da_amazonia.pdf)>>. Acesso em: 12/02/2014.

\_\_\_\_\_, "Sobre as línguas indígenas e sua pesquisa no Brasil". in: **Ciência e Cultura**, vol. 57, n. 2. São Paulo: Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, 2005 (pp. 35-38).

\_\_\_\_\_, *Línguas indígenas brasileiras*. Brasília, DF: Laboratório de Línguas Indígenas da UnB, 2013. Disponível em: <<[http://www.laliunb.com.br/crbst\\_36.html](http://www.laliunb.com.br/crbst_36.html)>>. Acesso em: 15/01/2014.

ROSALEN, J., *Alguns Conhecimentos sobre Alimentação*. Programa Wajãpi (Iepé – Apina), São Paulo: Iepé, 2007.

SANROMÁN, A. I., "A palavra como unidade lexicográfica?", in: CORREIA, C. N.; GONÇALVES, A. (org.), *Actas do XVI Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística*. Lisboa: APL, 2001 (pp. 459-468);

SANTOS, E. *Peixes de água doce: vida e costume dos peixes do Brasil*, Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1981.

SARAIVA, Márcia P. *Identidade Multifacetada: a reconstrução do “ser indígena” entre os juruna do médio Xingu*. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Belém: Universidade Federal do Pará, 2005.

SAUSSURE, F. de; *Curso de Linguística Geral* (organizado por Charles Bally e Albert Sechehaye). São Paulo: Cultrix, 2009.

SCHADEN, E., “Convenção para grafia de nomes tribais”, in: SCHADEN, E. (diretor), **Revista de Antropologia**, vol. 2, n. 2. São Paulo: USP, 1954. Disponível em: <<<http://www.portalkaingang.org/Conven%C3%A7%C3%A3o%20Grafia%20Nomes%20Tribais%201953%20%20A.pdf>>>. Acesso em: 09/02/2014.

\_\_\_\_\_, “A grafia dos nomes tribais brasileiros”, in: SCHADEN, E. (diretor), **Revista de Antropologia**, vol. 3, n. 2. São Paulo: USP, 1955. Disponível em: <<<http://www.portalkaingang.org/Conven%C3%A7%C3%A3o%20Grafia%20Nomes%20Tribais%201953%20%20B.pdf>>>. Acesso em: 09/02/2014.

SCHMITZ, J. R., *A problemática dos dicionários bilíngüe*, in: OLIVEIRA, A. M. P. P., ISQUIERDO, A. N. (org.) *As Ciências do Léxico – Lexicologia, Lexicografia, Terminologia*, vol I. 2ª ed., Campo Grande: Ed. UFMS, 2001.

SEEGER, A., *Os índios e nós: estudos sobre sociedades tribais brasileiras*. RJ: Campus, 1980.

SILVA, L. F. V. e, *Coletânea da Legislação Indigenista Brasileira*. Funai, 2005. Disponível em: <<[http://www.funai.gov.br/projetos/Plano\\_editorial/livro18.htm](http://www.funai.gov.br/projetos/Plano_editorial/livro18.htm)>>. Acesso em: 12/02/2014.

SEKI, L., “Línguas indígenas do Brasil no limiar do século XXI”, in: **Impulso**, vol. 12, n. 27. SP: Universidade Metodista de Piracicaba, 2000.

SHOUTHEY, R. *The History of Brazil*. vol.II. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1817. Disponível em: <<<http://catalog.hathitrust.org/Record/001448522>>>.

SILVA, M. C. P. da, "Para uma tipologia geral de obras lexicográficas", in: ISQUERDO, A. N.; ALVES, I. M., (org.), *As Ciências do Léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. v.III. São Paulo: Humanitas, 2007.

SILVANO, R. A. (et al.), *Peixes do Alto rio Juruá* (Amazonas, Brasil). São Paulo: Ed. USP: Imprensa Oficial, 2001.

STEINEN, Karl von den. *O Brasil Central: Expedição em 1884 para a exploração do rio Xingu*. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1942.

Disponível em:

<<<http://www.brasiliana.com.br/brasiliana/colecao/obras/158/o-brasil-central-expedicao-em-1884-para-a-exploracao-do-rio-xingu>>>. Acesso em: 10/02/2014.

TRONCARELLI, Maria C. (et al.), "A formação de educadores indígenas para as escolas xinguanas", in: **Em Aberto**. Brasília, vol 20, n. 76, p. 54-73, fev. 2003.

TRONCARELLI, M. C.; WÜRKER, E., *Atxuã seha: nutrição – Povo Yudja*, 2001 (não publicado).

TRONCARELLI, M. C., WÜRKER, E.; ATHAYDE, S., *Vegetação Yudja*, 1998 (não publicado).

VÁRIOS AUTORES INDÍGENAS, *Saúde, nutrição e cultura no Xingu*. São Paulo: ISA, 2004.

VILELA, M., *O léxico do português: perspectiva geral*, in: "Ensino da Língua Portuguesa: léxico, dicionário, gramática". Coimbra: Livraria Almedina, 1995.

VILLAS-BÔAS, O.; VILLAS-BÔAS, C. *Os Juruna no Alto-Xingu*, Reflexão. Goiás: Instituto de Ciências Humanas e Letras da UFGO, 1970.

VIVEIROS DE CASTRO, E. *Os Pronomes Cosmológicos e o Perspectivismo Ameríndio*, in: **Mana**, vol.2, n.2. RJ: Museu Nacional, 1996.

WEIRINCH, H. "A verdade dos dicionários", in: VILELA, M. (org.), *Problemas da Lexicologia e Lexicografia*. Tradução Mário Vilela. Porto: Livraria Civilização, 1979 (pp. 314-337).

WELKER, H., *Dicionários*. Uma pequena introdução à Lexicografia. Brasília: Thesaurus, 2004 (2ª. ed).

WÜRKER, E. *Wābiseha: livro de saúde na língua yudja*. São Paulo: ISA, 2005.

ZGUSTA, L. *Manual of Lexicography*. Paris: Mouton, 1971.

**DOCUMENTOS DE JUÍZO**

(1961) Decreto Presidencial nº 50.455, de 14/04/61.

Disponível em: <<<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/117580.pdf>>>. Acesso em: 24/09/13.

(1991) Decreto Presidencial nº26, de 04/02/91, publicado no DOU de 05/02/91.

Disponível em: <<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1990-1994/D0026.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/D0026.htm)>>. Acesso em: 24/09/13.

(1995) Decreto nº 265, de 20/07/1995.

Disponível em:

<<<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/7389564/pg-25-diario-oficial-do-estado-do-mato-grosso-doemt-de-26-09-2008>>>. Acesso em: 24/09/13.

(1996) Declaração Universal dos Direitos Linguísticos

Disponível em:

<<[http://www.dhnet.org.br/direitos/deconu/a\\_pdf/dec\\_universal\\_direitos\\_linguisticos.pdf](http://www.dhnet.org.br/direitos/deconu/a_pdf/dec_universal_direitos_linguisticos.pdf)>>. Acesso em: 29/09/13.

(1996) Lei nº 9.394, de 20/10/96. Diretrizes e Bases da educação nacional.

Disponível em: << [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm)>>. Acesso em: 25/03/2014.

(1999) Resolução CNE/CEB nº 003, de 10/11/1999. Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Escolar Indígena.

Disponível em:

<<[http://www.funai.gov.br/arquivos/conteudo/cogedi/pdf/LEGISLACAO\\_INDIGENISTA/Educacao/Parecer-CNE-CEB-n-14-de-14-09-1999.pdf](http://www.funai.gov.br/arquivos/conteudo/cogedi/pdf/LEGISLACAO_INDIGENISTA/Educacao/Parecer-CNE-CEB-n-14-de-14-09-1999.pdf)>>. Acesso em: 25/03/2014.

(2008) Portaria nº 240/2008/GS/SEDUC.

Disponível em: <<[http://www.iomat.mt.gov.br/ler\\_pdf.php?edi\\_id=1848&page=25](http://www.iomat.mt.gov.br/ler_pdf.php?edi_id=1848&page=25)>>. Acesso em: 09/07/2014

(2009) IPHAN - edital de seleção de projetos técnicos nº 001/2009; convênio Nº 713969/2009, publicado no DOU Convênios de 06/01/2010.

Disponível em: <<<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=1391>>>. Acesso em: 23/09/2013

(2009) CAPES - Edital nº 23038.045798/2009-33, publicado no DOU de 15/12/2009.

Disponível em: <<<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/1562815/pg-37-secao-3-diario-oficial-da-uniao-dou-de-15-12-2009>>> Acesso em: 23/09/2013.

(2010) Decreto nº 7.387, de 09/10/2010, publicado no DOU de 10/12/2010.

Disponível no site: <<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7387.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7387.htm)>>. Acesso em: 23/09/13.

(2011) Credenciamento CEB nº 34/2011 – CEE/MT

Disponível em: <<[http://www.iomat.mt.gov.br/ler\\_pdf.php?edi\\_id=2839&page=24](http://www.iomat.mt.gov.br/ler_pdf.php?edi_id=2839&page=24)>>. Acesso em: 24/09/13.

## APÊNDICES

### Apêndice A - Roteiro de entrevista sobre peixes e pesca

Observação das fotografias contidas nos livros:

"Peixes do Alto Rio Juruá" (SILVANO et al., 2001)

"Peixes do Pantanal: manual de identificação" (BRITSKI, 1999)

Há desse peixe no rio Xingu?

Qual o nome na língua juruna desse peixe?

Sabe o nome em português?

Você pesca esse peixe?

Onde pesca? Rio, lagoa, lago, igarapé?

Como pesca? (arco e flecha; lança; anzol, linha e isca; rede; timbó)

Serve de isca para pescar outro peixe?

Juruna come? Você come?

- não: Por que?

- sim: Come como? (cozido, assado, moqueado)

Quem pode comer?

É bom pra quem comer?

Quem não pode comer? Por que?

Quem prepara?

Que parte comer e qual não comer?

O que faz com a parte que não comer?

Você pesca sozinho? ou pesca com mais alguém? Por que?

Quem pode pescar? (homem ou mulher, jovem ou adulto)

Em que momento do dia você pesca?

Quais os peixes do período da seca?

Quais os peixes do período da cheia?

Qual é o peixe original do povo juruna?

Aprendeu a comer determinado peixe com outro povo? Qual?

## **Apêndice B** – Roteiro de entrevista sobre frutas coletadas

Em turnê guiada, e em observação às fotografias e ilustrações contidas no livro:  
"Frutas Comestíveis na Amazônia" (CAVACANTE, 2010)

Você conhece essa fruta?

Essa fruta tem nome juruna? Qual o nome?

Juruna come?

Você come? Já comeu?

- não: Por que?

- sim: É gostoso?

Come cru?

Faz suco?

Precisa adoçar?

- sim: Adoça como? (banana, batata, mel)

Tem na aldeia?

- sim: Planta na roça ou no quintal? ou nasce no mato?

Há limite para comer? Alguém não pode comer? Por que?

Esta fruta é boa para alguém comer? Por que?

## Apêndice C – Roteiro de entrevista sobre a roça

Elaborado em conjunto com a Profa. Dra. Márcia Martins (Universidade Federal de Minas Gerais/UFMG):

### Quanto à roça:

Quais são as variedades vegetais cultivadas?

Como você faz a roça? (tecnologias e pessoas/quem faz cada parte)

Como preparam o solo para o plantio?

- são derrubadas árvores?

- é deixada alguma árvore?

- há queima dos restos vegetais da derrubada ou da “limpeza” da área?

- se derrubam, a área de plantio é aproximadamente de qual tamanho? Fica entre áreas de mata?

- o que é retirado e o que não é retirado na capoeira e no entorno?

- é feita alguma adubação? (restos de cultura ou cinzas)

Como são feitos os plantios?

- qual a distribuição da diversidade dentro da roça? (consórcios)

- há plantas que não podem ser plantadas juntas?

- é mantida alguma planta entre o cultivo?

- semeiam em que horário?

- antes de plantar, tem que ter chovido?

Há algo que seja plantado na roça além do que é destinado para a alimentação? (como algo que ajude na manutenção da roça, controle de praga ou doença.)

Quais as medidas para se controlar pragas?

Qual a distância do curso d'água? (motivos: locomoção ou fertilidade)

Quais as épocas: roçada, queimada, plantio, colheita?

Observam constelações para a determinação do calendário da roça? Quais? Como?

Há alguma indicação da época e do local de plantio? (onde, quando, como, porque do plantio)

Há rituais no plantio? antes? depois?

Como cuidam do cultivo? Tiram as plantas indesejadas? Se tiram, as mantém no solo como cobertura deste?

A capina é manual ou utilizam instrumentos?

Percebem a interação animal-planta? O que é observado?

Há problemas com formigas? Como controlam?

**Observações quanto ao milho:**

Quais as variedades de milho?

Quais os nomes juruna?

Quais as formas de consumo?

Entre as variedades há o milho dos "brancos"?

Plantam separadamente e com diferença de dias no plantio? - chave para não ocorrer a hibridização (o milho dos "brancos" pode ser transgênico).

Há diferentes épocas de colheita do milho? (a colheita de cada tipo de milho pode estar relacionado com a forma de consumo - consomem milho verde? fazem farinha?)

A cada tipo de milho: quanto tempo leva entre o plantio e a colheita?

Se o milho é colhido e consumido verde (cozido), deixam algumas plantas na roça para colher a semente para o plantio?

Como é feita a colheita do milho duro? São mantidas as plantas de milhos em "pé" ou as quebram antes de colher.

Como eles armazenam as sementes para o próximo plantio? Armazenam as sementes (para próximo plantio) sobre o fogo? Em cima do fogão à lenha, sendo o milho na espiga e com palha? (A fumaça ajuda a proteger as sementes de ataque de pragas e roedores.)

Após a colheita, essa área será destinada a novo plantio de milho? Quando? Respeitam algum período? Deixam a capoeira formar novamente?

Sendo a área de cultivo, longe da aldeia: Como se alimentam? da caça?

Outras questões pertinentes:

Os juruna dependem de alimentos fornecidos por entidades (cestas básicas)?

Recebem algum auxílio financeiro?

Pagamento de salários ou bolsas?

Qual a faixa etária dos habitantes?

## Apêndice D – Questões sobre a caça

Qual a relação dos juruna com a caça?

Quando e como é realizada a caça?

- no período de seca (dias curtos)?

- época que não realizam roçadas e plantios?

- a caça é feita à noite? e/ou de dia?

Quem caça? (homem ou mulher, jovem ou adulto)

- é realizada na presença de outra pessoa ou sozinho?

Quais são os animais de caça para a alimentação?

Quais são os animais de caça? Nomes em juruna.

Onde o animal é limpo? Quem limpa?

Que parte do animal comer e que parte não comer?

O que é feito com a parte que não é para comer?

A carne é dividida com outras pessoas? Como?

Como é preparada a carne de caça? (cozida, assada, moqueada)

Quem prepara a carne para comer?

Quais as receitas?

Há tabu alimentar? (por que?)

- limites de quem pode comer ou não?

- regras para comer ou não comer?

Qual é a carne de caça original do povo juruna?

Apreendeu a comer determinado bicho com outro povo? Qual?

## ANEXOS

Anexo A – Documento Histórico n. 2 – "Black-Mouths"<sup>1</sup>

510

## HISTORY OF BRAZIL.

CHAP. till the people of Curupa, impatient of laws which restrained  
 XXVII. them from their old practices, and abetted at least, if not in-  
 1655. cited, by their infamous Captain Lameira, tore down the royal  
 edict, seized the Jesuits, forced them into a canoe, and turned  
 them adrift upon the stream. Such outrages could not be com-  
 mitted with impunity under a Governor like Vidal; he sent to  
 apprehend the criminals, they were brought before him in irons,  
 and were banished from the State for life. F. Manoel being  
 thus restored, proceeded farther up the river, and laboured  
 among the Juruúnas, or Black-Mouths, a tribe who differed  
 from all of Tupi stock in many things as well as in language.  
 They were above the mean stature, and, unlike all other savages,  
 they abhorred indolence. They distinguished themselves by a  
 black mark, tattooed from the forehead to the upper lip, where  
 it divided, and encircled the mouth with a black setting; the  
 nobler the person the broader was the line, and the Chiefs had  
 the whole face blackened. Among these people the Jesuit had  
 good success: they sang litanies during the whole night of  
 Good Friday, and flogged themselves in procession to his heart's  
 content.

*Outrage  
 against the  
 Jesuits at  
 Curupa.*

*The Juru-  
 únas.*

*André de  
 Barros. L.  
 2, 5 152—  
 163.*

*Fruitless  
 expedition  
 in search of  
 mines.*

*Vieyra.  
 Sermoens.  
 t. 4, p. 400.*

*André de  
 Barros. L.  
 2, 4 166—7  
 —162.*

Meantime Sotto-Mayor, the man whose society had first induced Vieyra to devote himself to the Maranhão mission, accompanied a party of forty Portuguese and two hundred Indians, who were sent to the Serras dos Pacajas in search of mines, and with such confident expectations of success that they took the name of the Golden Expedition. Samples both of silver and of gold had been produced by the promoters of the scheme, who were suspected of having wilfully deceived the Government, when after ten months search their hopes were frustrated: so many persons died of fatigue and hunger during this expedition, that the survivors could not return till a fresh party arrived to bring them back. During this bootless quest.

<sup>1</sup> SHOUTHEY, R. *The History of Brazil*. vol. II. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1817; p. 510. Disponível em: <<<http://catalog.hathitrust.org/Record/001448522>>>.

Anexo B - Documento Histórico n.1 – "The Yuruna"<sup>2</sup>

218

SOUTH AMERICAN INDIANS

[B.A.E. Bull. 143]

## THE YURUNA

**Synonyms.**—*Juruna*, *Juruúna*, *Juruhuna*, *Geruna* (from the *Tupí-Guaraní*, *yurú*, "mouth," plus *una*, "black"); self-designation and *Ship-aya*, *Yudya* (meaning?); in *Curuaya*, *Parawa-wad* (*paráwa*, "blue macaw," plus *wad*, "people"); in *Arara*, *Paru-podeari* (*parú*, "water"); in *Cayapó*, *No-irén* (*no*, "water").

**History, territory, and number.**—The first reference to this tribe is found in a memorial written by Maciel Parente (1874) in 1626: ". . . the island between the Pacaja branch [of Portel] and the Parnahyba [Xingú] . . . where are situated the provinces of the Pacajaras [Pacajá], Coanapús [Anapú], Caraguatas [?], and Juruhunas." (Lat. 5°-6° S., long. 53° W.)

Afterward, during the entire 17th century, we learn only of the more or less vain attempts to reduce the *Yuruna* to the secular or clerical regime. The chronology of these happenings is, however, very doubtful. An expedition from São Paulo descending the Xingú was attacked on one of the islands of the river; only two tame Indians escaped, the rest being killed. An expedition commanded by the Captain-General of Gurupá, João Velho do Valle, composed of 100 musketeers and 3,000 tame Indians, was driven back with heavy losses. In 1655 or 1657, the Jesuits were able to settle two large divisions of the tribe in villages in Maturú (Porto de Moz); this work was, however, interrupted by the first expulsion of the order in 1661. Later (1665?) the Jesuits took some *Yuruna* and *Tacunyapé* to the villages of the lower Xingú, but the majority returned to the plains. In 1666 (?), the *Yuruna* defeated another party. Between 1682 and 1685, the *Yuruna* and *Tacunyapé* defeated an expedition of tame Indians and *Caravare* (*Curuáya*) led by Gonçalves Paes de Araujo, inflicting great losses. Then the *Yuruna* started out in 30 war canoes to attack the civilized population. In 1691 or 1692, the Jesuits failed in an attempt to reopen relations, the *Yuruna* killing every one sent out to them.

According to Father José de Mello Moraes (1860), the *Yuruna* were settled in four small villages on islands of the Xingú, 30 leagues from its mouth. As he sets the distance between the mouth and the first falls at 40 leagues, the *Yuruna* were still 10 leagues below those falls. These tribes must have early abandoned this place, however, retreating to above the falls of Volta Grande, where the Jesuits (in the middle of the 18th century?) also had the mission of Anauerá or Tauaquéra, a little above present-day Altamira. The missionaries were finally expelled by the Indians, who were dissatisfied with their strictness.

During the following 150 years, there is no record of the tribes above Volta Grande, which seem to have been left to themselves, protected by the dangerous falls and by their reputation as ferocious cannibals; as late as 1831, their attacks were feared above Souzel. In 1841, the Vicar of this village, Torquato Antonio de Souza, made a new attempt to establish a mission in Tauaquéra, which, after a few years, seems to have been abandoned.

In 1843, the *Yuruna*, by that time completely tame, were visited by Prince Adalbert of Prussia, guided by Father Torquato. At that time they lived in nine small villages between Tauaquéra and a point 1 hour above Piranhaquara. There was no village in Volta Grande, but the *Yuruna* paid friendly visits in Souzel and knew a little *Tupí-Guaraní*. Father Torquato reported their number as 2,000, which would average 222 to each village; possibly 200 would come nearer to the truth.

In 1859, the Government of the Province of Pará initiated again the catechization of the tribes above Volta Grande; however, the first attempt was a failure. At this time the number of *Yuruna*, in three villages, was calculated at 235. This mission was kept up until about 1880, with, it seems, little success. In a fairly detailed

<sup>2</sup> NIMUENDAJU, C., "Tribes of Lower and Middle Xingu", in: STEWARD, J. H. (ed.), *Handbook of South American Indians*. V.3: *The Tropical Forest Tribes*, Washington: U.S. Government Printing Office, 1946 (p.218). Disponível em: <<<http://catalog.hathitrust.org/Record/004392307>>>.

report by President Carlos de Araujo Brusque (1863), apparently based on information given by the missionary, the total number of *Yuruna* in that year was 250.

When Von den Steinen descended the Xingú in 1884, this mission was no longer in existence. Two hundred and five *Yuruna* inhabited five villages between "Pedra Preta" (lat. 4° 40' S.), above Piranhaquara, and lat. 8° 30' S., a little below Pedra Seca. These Indians still maintained their independence, and their original culture was almost intact. The civilized population had not yet reached the mouth of the Iriri.

When H. Coudreau visited the Xingú in 1896, the situation of the tribe was completely changed. The 150 *Yuruna*, except for a group which had fled a little beyond Carreira Comprida, had fallen into servitude to the rubber gatherers, whose authority was extended to above the mouth of the Triumph River. Another small group, led by Tuxáua Muratú, lived in Cachoeira Jurucua, in Volta Grande. The two largest groups, working for Raymundo Marques in Pedra Preta and the Gomes Brothers in Caxinguba (lat. 5° 20' S.) were composed, respectively, of 15 and 30 persons.

In 1910, a rubber-plantation owner crossed Carreira Comprida and settled a little below *Pedra Seca*. The *Yuruna* refugees there came under his authority, tried to flee upriver, but were pursued with firearms. Later, impelled by poverty and by the attacks of the *Cayapó*, part of them returned, but in 1916 they once more fled to the upper Xingú never to return. They settled near the mouth of a tributary of the left bank, a little above the Martius Falls, where they were still found in 1928 by G. M. Dyott's expedition. They number about 30 Indians. Probably there are also survivors in Volta Grande of Tuxáua Muratú's family.

#### THE SHIPAYA

**Synonyms.**—*Juaicipoia, Jacipoya, Jacipuyá, Javipuyá, Acipoya, Achupaya, Achipaye, Axipai, Chipaya*. Self-designation and *Yuruna*: *Shipáy* (shipá, bamboo for the arrowheads, plus -i, suffix of the collective plural of persons). In *Arara*: *Chipáy*. In *Cayapó*: *No-irén (Yuruna)*. In *Kuruaya*: *Paráwarwad (Yuruna)*.

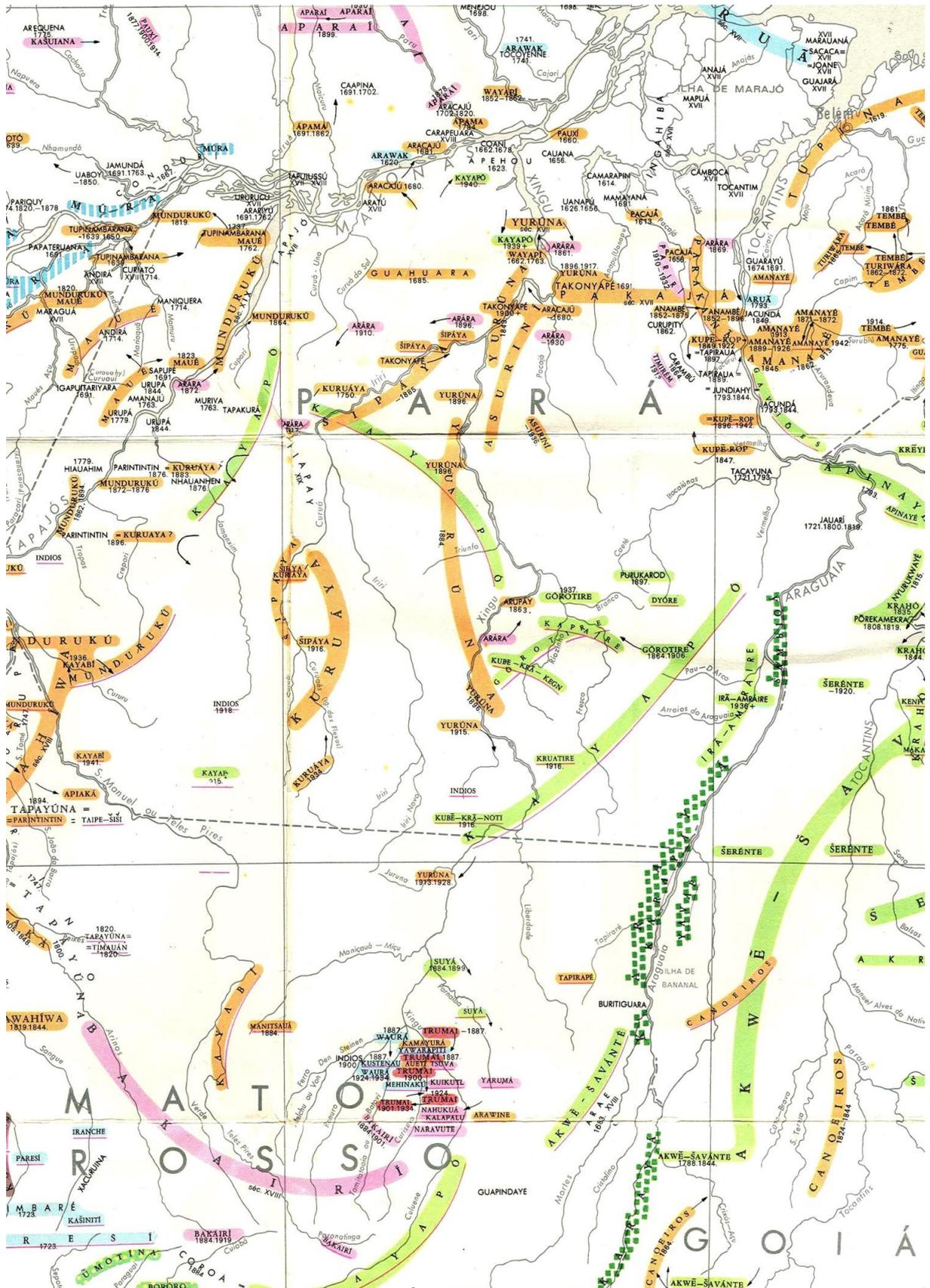
Physically, culturally, and linguistically, the *Shipaya* are the closest relatives of the *Yuruna*, being in many respects indistinguishable.

**History, territory, and number.**—The *Shipaya* (lat. 5° S., long. 55° W.) were first made known to civilization by the Jesuit priest, Roque Hundertpfund, who (in 1750?) went up the Xingú and the "River of the *Jurunas*" (Iriri), on a preaching tour of the *Curibary (Curuaya)* and *Jacipoya (Shipaya)*. Whereas the *Yuruna* had for more than two centuries maintained themselves on a constant defensive against civilized people, the *Shipaya* had until after 1880 remained quietly in their own region without contacts with the civilized world. Kletke (1857), Brusque, and H. Coudreau mentioned them, but did not visit them. The first scientist to have direct and lengthy contact with them was Emilia Snethlage, in 1909, and especially in 1913. In the latter year she set the total number of *Shipaya* at several hundred, an estimate perhaps too high, since in 1918 only about 80 individuals were left. Today there may be only about 30, scattered in Largo do Mutum and Pedra do Cupim on the lower Iriri, and, mingled with a few remaining *Curuaya*, in Gorgulho do Barbado, on the lower Curuá, at about lat. 6° 30' S.

From remote times the *Shipaya* inhabited the islands of the Iriri River, from the mouth of the Curuá downstream. They never settled farther up, for fear of *Cayapó* attacks. Later, about 1885, the *Cayapó* forced them to evacuate their



### Anexo D – Foco sobre o "Mapa Etno-histórico do Brasil e regiões adjacentes"



## Anexo E – Capa do PPP (2008)

