

# ENCICLOPÉDIA DA FLORESTA

O ALTO JURUA - PRÁTICAS  
E CONHECIMENTOS DAS POPULAÇÕES



MANUELA CARNEIRO DA CUNHA E  
MAURO BARBOSA DE ALMEIDA (orgs.)



# ENCICLOPÉDIA DA FLORESTA

O ALTO JURUÁ: PRÁTICAS  
E CONHECIMENTOS DAS POPULAÇÕES

MANUELA CARNEIRO DA CUNHA E  
MAURO BARBOSA DE ALMEIDA (orgs.)

ADÃO JOSÉ CARDOSO; AGOSTINHO MURU; ALEXANDRE G. ANDRADE; ANDRÉ VÍCTOR L. FREITAS; ANDREA MARTINI; ANDREW WHITTAKER; ANTONIO W. FLORES DE MELO; CARLITO CATAIANO; CRISTINA SCHEIBE WOLFF; DAVID C. OREN; DEDÉ MAIA; DOUGLAS C. DALY; EDILENE COFFACI DE LIMA; ELIZA LOZANO COSTA; EUFRAN FERREIRA DO AMARAL; GABRIELA J. ARAÚJO; HENRIQUE L. ROIG; JEREMY C. MINNS; JOSÉ FERNANDO PACHECO; JOSÉ MARCELO D. TORREZAN; KEITH BROWN JR.; LAURE EMPERAIRE; MAIRA SMITH; MANUELA CARNEIRO DA CUNHA; MARCELO PIEDRAFITA IGLESIAS; MARCIO LUIZ DE OLIVEIRA; MARCOS SILVEIRA; MARGARETE K. MENDES; MARIANA C. PANTOJA FRANCO; MARISA BARBOSA DE ARAÚJO; MARISA G. FONSECA; MAURO BARBOSA DE ALMEIDA; MILTON GOMES DA CONCEIÇÃO; MOISÉS BARBOSA DE SOUZA; MOISÉS PIYÁKO; PAULO ROBERTO MANZANI; RICARDO PARRINI; TERRI VALLE DE AQUINO



COMPANHIA DAS LETRAS

Copyright 2002 © dos autores

*Capa e projeto gráfico*

Silvia Massaro

*Ilustração da capa*

Moisés Piyäko

*Fotos da contracapa*

João Ripper, Edilene Coffaci de Lima (fotos 2 e 3)  
e Manuela Carneiro da Cunha

*Foto da guarda*

Araquém Alcântara (rio Moa, Acre)

*Coordenação editorial*

Editora Página Viva

*Preparação e revisão*

Cláudia Cantarin

*Índice remissivo*

Renato Potenza Rodrigues

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

Enciclopédia da floresta / Manuela Carneiro da Cunha, Mauro  
Barbosa de Almeida, organizadores — São Paulo : Companhia  
das Letras, 2002.

Vários autores.

Bibliografia.

ISBN 85-359-0238-4

1. Biologia — Amazônia 2. Ecologia — Amazônia 3.  
Florestas — Amazônia 4. Geografia — Amazônia 5. Juruá,  
Rio (AM e AC) I. Cunha, Manuela Carneiro da. II. Almeida,  
Mauro Barbosa de.

02-1652

CDD-918.11

Índices para catálogo sistemático:

1. Amazônia Sudoeste : Brasil : Alto Juruá : Bacia : Geografia  
918.11

2. Alto Juruá : Bacia : Amazônia Sudoeste : Brasil : Geografia  
918.11

[2002]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA SCHWARCZ LTDA.

Rua Bandeira Paulista 702 cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone (11) 3167-0801

Fax (11) 3167-0814

www.companhiadasletras.com.br

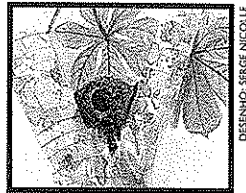
# SUMÁRIO

<b>PARTE I: INTRODUÇÃO</b>	<b>09</b>
Introdução	11
Convenções e organização	29
<b>PARTE II: A REGIÃO, OS HABITANTES, A HISTÓRIA</b>	<b>31</b>
Diversidade biológica no Alto Juruá: avaliação, causas e manutenção	33
Geologia e geomorfologia	43
Solos	51
Aspectos florísticos da bacia do Alto Juruá	53
Vegetação e diversidade arbórea da região do Alto Juruá	65
Breve histórico do conhecimento da avifauna da região do Alto Juruá	77
Aves registradas na Reserva Extrativista do Alto Juruá	81
Anfíbios registrados na Reserva Extrativista do Alto Juruá	101
Habitantes: os seringueiros	105
Habitantes: os Kaxinawá	147
Habitantes: os Ashaninka	161
Habitantes: os Katukina	169
<b>PARTE III: O TEMPO — CICLOS E CALENDÁRIOS</b>	<b>177</b>
O clima, o tempo e os calendários ashaninkas	179
Tempo, tempos	221

PARTE IV: AS ATIVIDADES	227
Casa	229
Botar roçados	249
Seringueiros e seringas	285
Caçar	311
Mariscar	337
Cozinhar e comer	359
O uso do “cipó” entre os seringueiros	381
PARTE V: COMO CLASSIFICAR O MUNDO	387
Entre paus, palheiras e cipós	389
Classificação dos animais da Reserva Extrativista do Alto Juruá pelos seringueiros	419
Classificação dos animais do Alto Juruá pelos Kaxinawá	431
Classificação dos animais do Alto Juruá pelos Katukina	437
Classificação dos animais do Alto Juruá pelos Ashaninka	445
PARTE VI: DICIONÁRIOS — BICHOS E PLANTAS	453
Bichos de cabelo	455
Bichos de pena	511
Peixes	543
Cobras	577
Anfíbios	601
As abelhas sem ferrão	615
Dicionário dos vegetais	631
PARTE VII: APÊNDICES	675
Glossário	677
Autores e colaboradores	683
Índice remissivo	711

# ENTRE PAUS, PALHEIRAS E CIPÓS

LAURE EMPERAIRE



**É**, quando vou conhecer um pau, primeiro eu olho para a haste dele, aí eu olho para as folhas; se eu conhecer pelas folhas eu não vou cortar ele! Se eu não conhecer, aí eu corto e olho a casca para ver que cor que é, vejo se tem leite, se não tem, olho para o pau, para a cor dele. Quando o cara corta, ele repara se o pau é duro ou se não é.

Pau muito conhecido, só de pôr a vista o cara já conhece. Uma copaíba, um ofé, um cedro. Você vê a seringa, todo mundo tem conhecimento com ela. Às vezes você está numa terra, vê uma numa outra terra e conhece. Agora, os paus que têm menos conhecimentos, tem que chegar perto. (Zé do Lopes, 1996)

## IDENTIFICAÇÃO

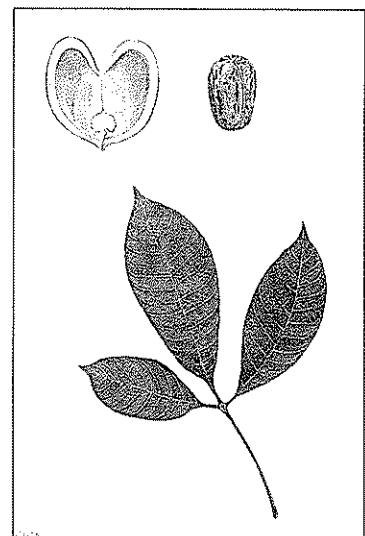
Cada grupo percebe a diversidade do mundo vegetal que o rodeia de um modo diferente, identificando, nomeando, organizando e utilizando essa diversidade de acordo com seu modo de pensar e seus conhecimentos. Critérios de agrupamento ou, ao contrário, de diferenciação entre os objetos, aqui os vegetais, levam a constituir categorias cujos limites podem ser tênues ou evidentes.

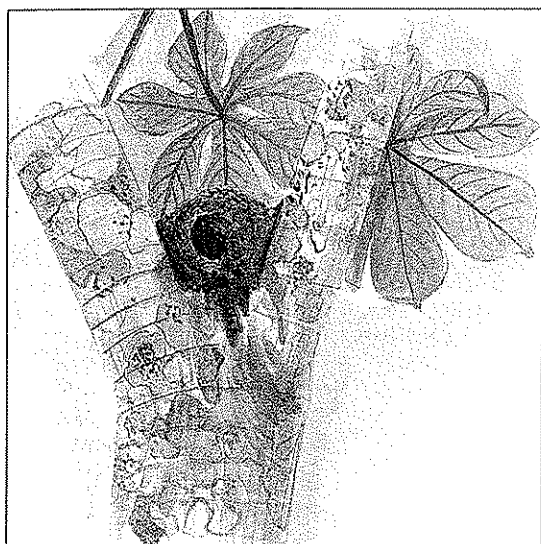
Não existe, para os seringueiros, um termo, uma categoria geral que recubra todo o mundo vegetal. A palavra “planta”, que é usada, significa apenas os vegetais que são cultivados, “plantados”. Os vegetais da floresta não são, nesse sentido, plantas. Não dispondo de outro recurso, empregaremos o termo “vegetal” no seu sentido biológico, para designar os elementos do mundo vegetal que rodeiam a vida do seringueiro.

De relance, um vegetal é identificado como sendo um “pau” (uma árvore de tronco em geral com mais de 5 ou 6 metros de altura, como o ipê); um “pauzinho”, se tiver menos de 5 metros (a canela-de-velho, por exemplo); um “mato” ou “matinho” (se tiver um caule que não seja lenhoso); um “cipó” (uma liana de caule lenhoso, como o cipó-de-

Na Reserva Extrativista do Alto Juruá (REAJ) existem várias qualidades de seringa. A seringa-real (*Hevea brasiliensis*) se diferencia da seringa-vermelha (*Hevea c.f. guianensis*) por vários caracteres, como o tamanho das frutas e sementes, o tamanho das folhas, a cor do seu leite, entre outros.

Desenho de Serge Nicolle.





Embaúba com ninho de *Furnarius leucopus*. As embaúbas constituem um conjunto de espécies facilmente identificável pelas suas folhas palmadas de grande tamanho, o tronco com as cicatrizes peciulares e o comportamento colonizador de certas espécies, abundantes em capoeiras ou nas margens dos rios. Desenho de Serge Nicollet.

escada); uma “jitirana” (um cipó não lenhoso ou uma trepadeira); uma “rama” (um cipozinho fino, como o maracujá); uma “palheira” (o patauá, o marajá, a jacitara, parecida com um cipó espinhento); um “capim” (como o capim-de-burro ou capim-brachiaria, que é plantado); uma “taboca” (um bambu); uma “sororoca” (um vegetal do sub-bosque com amplas folhas, parecido com uma bananeira); ou ainda uma “parasita” (uma epífita das famílias das bromeliáceas, aráceas ou orquidáceas). A identificação pode parar por aí ou, ao contrário, ser mais detalhada.

Ao longo de um percurso familiar como o caminho que leva ao roçado ou à estrada, ou ainda durante uma caçada, o seringueiro reconhece quase todas as árvo-

res, identificando-as rapidamente pelas características da casca (textura e cor), do porte (tipo de ramificação e aspecto da folhagem), ou de elementos mais evidentes, como a presença de raízes que parecem sair do tronco, que é o caso da paxiubinha, ou de um tronco espinhoso, no caso do jaracatiá. A disposição das placas de líquenes ou de casca nova, chamadas de “patacas”, também permite reconhecer uma árvore: “Esses pés que têm a casca verde dentro gostam de ter pataca. Mulateiro, tem deles que têm patacazinha branca, quando está para descascar” (Zé do Lopes).

Assim, sabe-se se é uma seringa, uma sucupira, um ipê, uma embaúba. Mas cada um desses paus tem várias “qualidades”, e para identificá-las é preciso observar com mais cuidado a árvore. Uma seringa pode ser da qua-

lidade real ou da qualidade orelha-de-onça; uma sucupira, preta ou amarela etc. As características da casca interna e do “reizo” (o cambium), a cor da madeira, seu cheiro, a presença e a natureza de líquidos que exsudam da casca (suas cores, quando frescos ou oxidados, sua viscosidade) — todos esses elementos são outros tantos índices de identificação. As folhas (tamanho, forma, se são pubescentes ou não) ou os frutos (tamanho, cor, consistência) fornecem mais indicações. Se a árvore não for identificada, fará parte do conjunto dos pauzinhos e até dos “paus doidos”. Nem todas as plantas são, ou precisam ser, identificadas de maneira detalhada, e assim numerosas plantas herbáceas ficam na categoria ampla do “matinho”.

## DESCRIÇÃO

De acordo com as formas biológicas — pau, rama, cipó —, o vocabulário descritivo das diferentes partes de um vegetal é limitado ou amplo, como no caso das árvores.

Do exterior para o interior do tronco da árvore, observam-se a “casca”, a “entrecasca”, eventualmente o “reizo” (ou “resmo”) ou zona da camada geratriz (a partir da qual se dá o crescimento em diâmetro da árvore) — particularmente importante no caso da exploração da seringueira —, o “branco” ou alburno, o “preto” ou âmago e por fim o “miolo”. Os caracteres do alburno e do âmago servem com frequência para identificar e nomear as árvores: uma qualidade de árvore é chamada de branca quando a parte do alburno da ma-

deira é significativa em relação ao âmago. Da mesma forma, o pau é denominado preto quando tem o âmago importante ou bem aparente.

É, o pessoal só corta mais é a casca, para conhecer o pau. Âmago é o miolo do pau que agüenta muito tempo, atura; todo pau sempre costuma ter branco, tem deles que têm só um pouquinho, mas sempre tem. A sucupira, o branco dela é pouco, quase tudo é de âmago. São poucos os paus que têm âmago. A maçaranduba, a casca dela é meio encarnada quando você corta: o branco é branco, já o âmago é vermelho. O louro chumbo é duro, duro; o branco dele é bem pouquinho, só aquela pelinha. Quase tudo é de âmago: é preto.

O branco sempre é mais mole, para dentro é mais duro. O branco é mais duro do que a casca. Aí o cara vai cortando e vai conhecendo. (Zé do Lopes, 1996)

Os diferentes líquidos que escorrem de um corte no tronco podem ser um “leite” (grosso, branco ou amarelado e pegajoso), uma “água” (pouco viscosa e de fraca coloração), um “sangue” (grosso e vermelho, como no caso das ucuibas), uma “noda” (uma substância espessa, como aquela encontrada no caule da bananeira).

A palavra “castanha” designa grandes sementes comestíveis (da pequiarana, por exemplo). Um “coco” ou “coquinho” é a fruta de uma palmeira. O “bago” é a parte interna que se come (o bago do cocão) e a “bucha”, a parte fibrosa. A fruta que contém um algodão, como a da samaúma, se chama “capucho”, mas a fruta do algodão propriamente dita é uma “maçã”. As minúsculas aberturas no caule e nas folhas, por onde transitam formigas colonizadoras de diversas espécies, são os chamados “suspiros”.

Certos vegetais têm cheiro (“pixé”), agradável ou não. Se for forte, pode ser “ativo”, como o de uma qualidade de embaúba, que lembra o odor canforado de preparações farmacêuticas, ou do pau-conserva, assim chamado porque lembra o enlatado.

## DENOMINAÇÃO

Em torno de mil nomes de vegetais foram levantados na Reserva. A maior parte deles se encontra em outras regiões da Amazônia brasileira ou do Brasil. São nomes de origem portuguesa, tupi, arawak... e que fazem parte do saber popular botânico brasileiro. Embora numerosos usos tenham por origem o saber dos grupos indígenas locais, é pequena a quantidade de termos oriundos de sua língua. Alguns vegetais, principalmente aqueles utilizados na caça ou na medicina, são empregados pelos seringueiros com uma referência explícita aos saberes indígenas, porém não guardaram suas denominações na língua de origem.

## OS TIPOS

Em geral, cada vegetal é designado por um nome composto de duas partes. A primeira se refere ao “tipo” do vegetal. Os nomes dos tipos são em geral bem definidos: será a seringa, a sucupira, a embaúba... A segunda parte permite saber qual é a “qualidade” dele: será a seringa-vermelha ou a seringa-real, a sucupira-amarela ou a sucupira-preta... Essas denominações, salvo certas espécies de uso bem referenciado, podem variar conforme o informante, sua origem, saber ou imaginação.

Dos tipos de vegetais levantados, somente cerca de quarenta nomes são de uso apenas local, não sendo citados em obras de referência ou em publicações sobre plantas amazô-



nicas<sup>1</sup>. A maior parte desses nomes refere-se a características de aspecto do vegetal (buchuda, cabeluda), a associações com animais (língua-de-tamanduá, mão-de-onça) ou com substâncias particulares (iodo-bravo, anilina). Algumas espécies (coramicetina, iodo-bravo, melhoral, ingá-meracilina — pelas vagens semelhantes a uma cartela de comprimidos —, elixir-paregórico, anador ou corama-santa, cibalena, coramine) são nomeadas de acordo com substâncias terapêuticas de origem industrial.

## AS QUALIDADES

Dos quinhentos nomes de tipos levantados, 82, principalmente nomes de árvores, são seguidos de determinantes que indicam a sua qualidade. O pau-d'arco, por exemplo, tem três qualidades: o amarelo, o branco e o roxo. Porém, o caso mais freqüente é o de um tipo com duas qualidades: o grande e o pequeno, o preto e o branco, o manso e o bravo, o liso e o peludo... Certas plantas cultivadas podem ter muitas qualidades diferentes; é o caso da roça (a mandioca), com 38 qualidades ou variedades, e da bananeira, com vinte. Mas a maioria dos vegetais (418 nomes de nosso levantamento) não apresentam qualidades diferenciadas (Tabela 1).

Em 70% dos casos, os nomes de qualidades fazem referência a aspectos ou propriedades dos vegetais, como tamanho, cor, associação com um animal ou com outro vegetal.

TABELA 1 — IMPORTÂNCIA E FREQUÊNCIA DAS DIFERENTES SÉRIES DE NOMES DE VEGETAIS LEVANTADOS NA REAJ		
Número de tipos	Número de qualidades	Exemplos
418	1	abacate, erva-moura, sanango, cubiú
40	2	açafrão, angelim, araticum, cumaru, pitomba, pluma, sabugueiro
17	3	cacau, caucho, cedro, copaíba, marupá, matamatá, pinhão, pupunha
13	4	acariquara, amarelinho, bacuri, hortelã, manixi
3	5	embaúba, maracujá, milho
4	6	abiurana, arroz
1	7	apuí
4	≥ 8	roça, banana, feijão, ingá

O fato de ser cultivado ou espontâneo permite ainda diferenciar qualidades (9% desses nomes): são bravas ou mansas, do mato ou de casa. Uma qualidade pode ser de terra firme e outra de baixio, diferenciando-se pelo tipo de meio onde cresce (6%). As qualidades são diferenciadas também por seu uso (4%) ou por sua origem (2%).

Aproximadamente um terço dos nomes de qualidades ligados às características dos vegetais refere-se à cor, em geral branca, roxa, preta ou amarela. Sob os qualificativos roxo e preto encontramos colorações que vão do marrom-escuro ao negro; os termos branco e amarelo são aplicáveis a tons de amarelo-escuro a castanho-claro. O par típico de qualidades é constituído por um elemento claro e outro escuro que, de modo geral, fazem referência à madeira, mas não se trata só da cor, como também da importância do albúrnio (o branco) e do âmago (o preto). Assim, uma árvore pode ter “o preto meio

<sup>1</sup>Dicionário das plantas exóticas ou cultivadas do Brasil (Pio Correa, 1926-1978), Novo Dicionário Aurélio (Aurélio Buarque de Holanda, 1975); Silva et al. (1977); Amorozo, Gély (1988); Van den Berg (1993).

arroxeadado, sem quase nada de branco”. Em outros casos, as cores não têm nada a ver com a madeira, e sim com a fruta, a flor, ou mesmo com formigas (é o caso do taxi-vermelho, que “tem na haste uma formiga vermelha chamada tapiba”).

O tamanho é o segundo critério de descrição mais frequentemente empregado. Ele pode ser usado para o vegetal (jurubebinha/jurubeba, paxiubinha/paxiubão, cajuí/caju) ou para uma de suas partes, como a fruta (pama-de-fruta-grande e pama-de-fruta-pequena).

Muitos nomes de qualidades dos vegetais envolvem animais: a seringa-orelha-de-onça é assim denominada em razão da forma arredondada de seus folíolos; a banana-costela-de-vaca, pela curva de seus frutos; o ovo-de-jabutí, também devido aos frutos. A utilização de nomes de animais está igualmente ligada a hábitos alimentares — como se verifica no termo pimenta-de-tucano — ou então a comportamentos — como ilustra o caso do preguiçador-de-veado, assim chamado “porque solta muita folha, o veado faz a cama por baixo”.

A qualidade “anta” indica que esse animal come a fruta — manga-de-anta —, mas transmite igualmente a idéia de tamanho, força ou resistência. Por exemplo, a abiurana-de-anta tem fruta grande, enquanto a fibra da envira-de-anta serve para amarrar bicho do tamanho da anta.

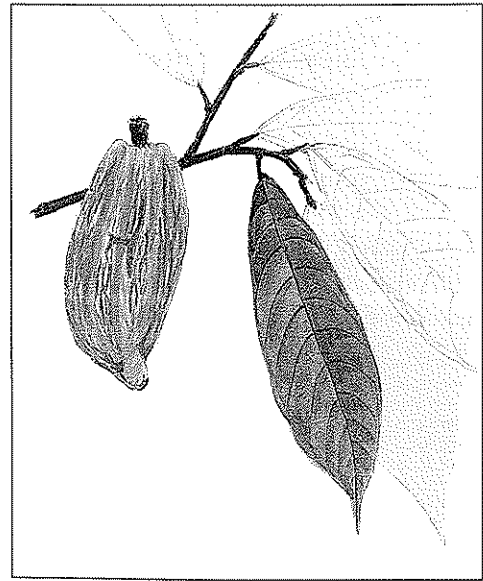
Ao lado dos qualificativos descritivos, outros determinantes assinalam as relações do homem com o vegetal. Os qualificativos manso ou de casa, com freqüência implícitos ao lado do nome de base, aplicam-se às espécies cultivadas nos roçados ou próximo às habitações. Nesse conjunto ligado ao mundo da casa e das atividades humanas, aparece o nome de qualidade de capoeira, que se opõe às qualidades bravo (que pode referir-se também a uma planta tóxica) e da mata. Os nomes de qualidades aplicam-se com freqüência às espécies que fornecem frutos (biribá-da-mata ou biribá-de-casa) ou remédios (macela-brava ou macela-mansa).

A origem da planta cultivada pode ser discriminada pelo uso de qualificativos como feijão peruano, ou roça kampa. Uma dezena de nomes de qualidades refere-se ainda ao lugar onde cresce a planta: existem qualidades que são da praia, de igapó, de campina, de baixio, de água, de vargem ou de terra firme.

## AS FAMÍLIAS

### Esquema geral

Não existe um termo para designar o conjunto dos vegetais, mas, dentro dessa categoria geral não nomeada, o discurso dos seringueiros faz referência a agrupamentos vegetais ou famílias de vegetais. Apesar da existência de variações individuais quanto aos limites dos agrupamentos ou mesmo do conteúdo, é possível identificar esquemas gerais da organização dos elementos do mundo vegetal. Não existe um sistema de classificação único dos vegetais. Dependendo do contexto, da pergunta, do conhecimento, do interesse da pessoa, uma ênfase maior é dada a certo tipo de classificação.



Fruto de cacau  
(*Theobroma cacao*).  
Desenho de Serge Nicolle.

Assim, os vegetais do mato diferenciam-se dos de planta. Esse primeiro sistema faz referência à dicotomia bravo/manso e agrupa um número reduzido de vegetais em que essa questão tem sentido, pois o requisito é que haja um equivalente nas esferas selvagem/cultivada, como ocorre com o biribá, a cidreira ou a goiaba. A utilização desse sistema permite levantar uma ambigüidade.

Um segundo tipo de referencial aponta para os critérios morfológicos. Encontramos as categorias de pau, palheira, rama, cipó, mato, sororoca, já definidas anteriormente, que permitem evidenciar similaridades de forma entre vegetais. Esse sistema serve de referência para um vegetal não ou mal identificado, ou ainda para um vegetal cuja identificação mais acurada seja desnecessária.

Enquanto os dois primeiros esquemas baseiam-se em apenas um critério, existe um terceiro sistema mais complexo que se fundamenta na imbricação de diversos tipos de critérios, de ordem morfológica, ecológica ou utilitária, de maneira isolada ou combinada, sem ou com um fraco grau de hierarquização. Aproximadamente trinta grupos podem ser assim reconhecidos. Seus limites não são estritamente estabelecidos e podem variar de acordo com os contextos, pois a operação classificatória não parece responder a um objetivo deliberado de ordenar os componentes do mundo vegetal num conjunto de categorias sem ambigüidade, mas à construção de uma ferramenta de referência. Em geral, cada grupo é definido em torno de um ou vários “chefes”, os protótipos do grupo, e não por análise discriminante dos atributos de cada vegetal. A referência a um protótipo leva às vezes a incluir, numa mesma categoria, vegetais que, embora sem afinidades diretas entre si, as apresentam em relação ao chefe do grupo.

O **Gráfico 1** mostra como os principais grupos de vegetais se inserem num gradiente de ecossistemas que vai da mata fechada às vizinhanças da casa. O conjunto de maior importância é o das árvores conhecidas pela madeira e as utilizações a que se prestam. Encontramos as seguintes categorias: paus de âmago (madeiras duras que não apodrecem); madeiras de lei (para marcenaria, acompanhadas dos louros); madeiras moles ou fofas (reúne as madeiras de qualidade secundária, mas que têm aplicações eventuais devido à leveza); e, finalmente, as madeiras não utilizadas por razões diversas. Taxis e embaúbas constituem dois grupos menores, separados um do outro mas relacionados entre si graças a hóspedes comuns, as formigas.

Próximo ao conjunto das madeiras encontram-se o dos paus de leite (árvores de látex de interesse econômico — seringueiras) e o grupo das envireiras. As palheiras constituem um grupo à parte, fortemente individualizado. O mesmo ocorre com o grupo dos cipós, que têm ligações com as jitiranas e ramas. Esses grupos são fundamentalmente florestais, mas podem incluir alguns elementos não florestais (a piriquiteira, que é mais de capoeira, no grupo das enviras, o coqueiro ou a pupunha-mansa, nas palheiras). Um último conjunto envolve as árvores apreciadas pelos seus frutos; compreende sobretudo espécies florestais, mas inclui também espécies cultivadas que têm um equivalente florestal.

Perto da casa, ou no roçado, em meios abertos, encontram-se dois outros conjuntos de vegetais: o das plantas alimentares cultivadas, com diferentes grupos menores — as plantas que têm batatas, as fruteiras do quintal, as roças —, e um outro grupo, que seria o das plantas medicinais, que inclui, no entanto, vegetais do mato e plantas cultivadas. Próximas a esse último grupo estão as plantas utilizadas na caça ou na pesca.



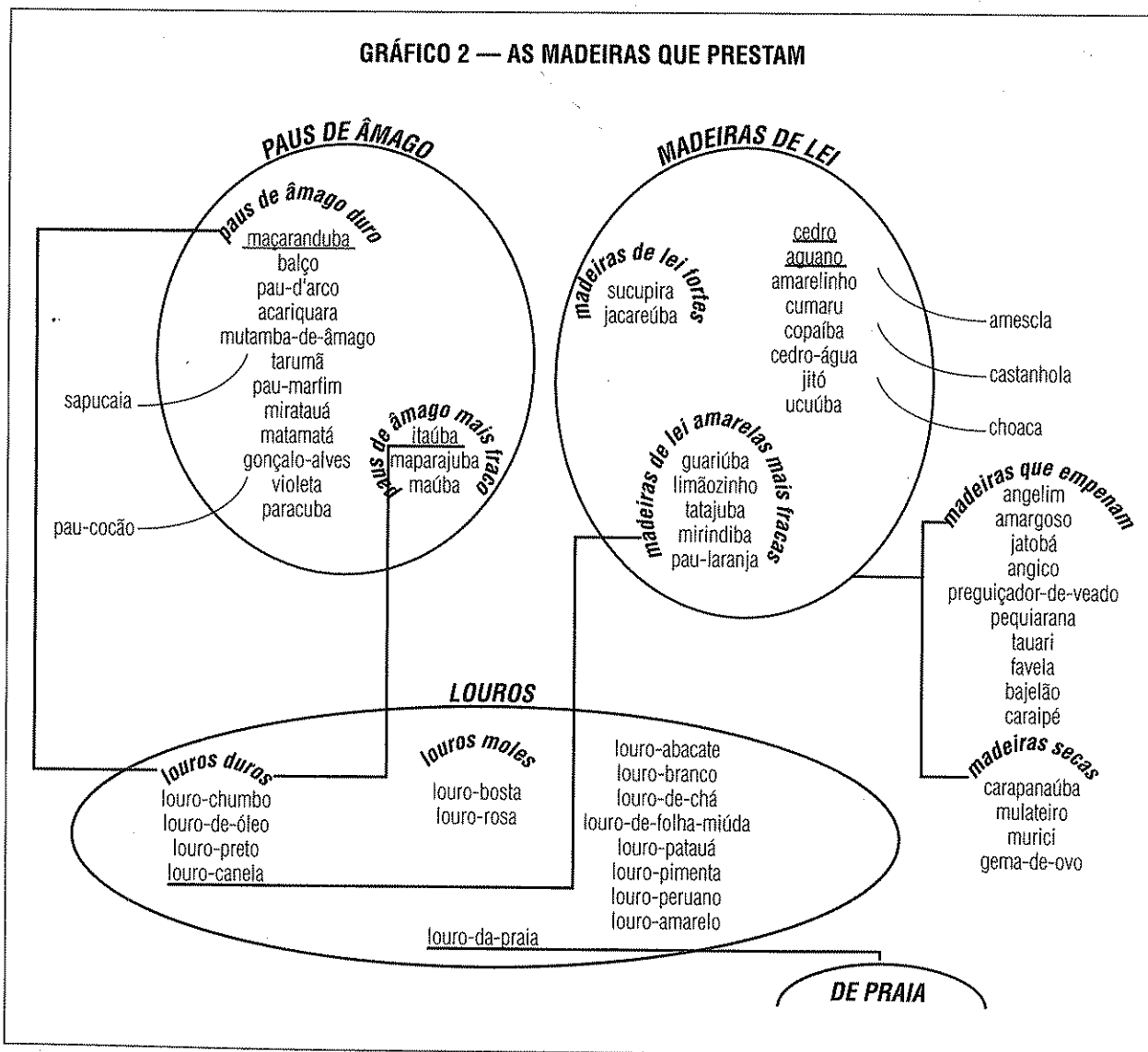
• um traço curvo ligando um nome de vegetal a um grupo indica uma relação de proximidade, mas não de inclusão.

### As madeiras que prestam

Os paus distribuem-se em várias famílias, de acordo com sua utilização, das madeiras mais valorizadas às que “não prestam”.

Os “paus de âmagô”, caracterizados por madeiras escuras, densas, têm por chefe a maçaranduba (*Manilkara* sp.). Servem para uso em barrotes de casa ou em barcos. Outras madeiras do mesmo grupo são freqüentemente procuradas para a fabricação de peças pesadas (elemento de prensa da mandioca ou da cana-de-açúcar) ou pranchas. A violeta e o gonçalo-alves guardam alguma afinidade por serem madeiras lustrosas (ditas “envernizadas”). O pau-cocão e a sapucaia são também madeiras escuras próximas dos paus de âmagô, mas de pouco uso. Alguns paus de âmagô considerados menos resistentes, como a itaúba, a maparajuba e a maúba, as sucupiras e a jacareúba, que se incluem entre as madeiras de lei fortes, fazem a transição para o grupo das madeiras de lei.

GRÁFICO 2 — AS MADEIRAS QUE PRESTAM

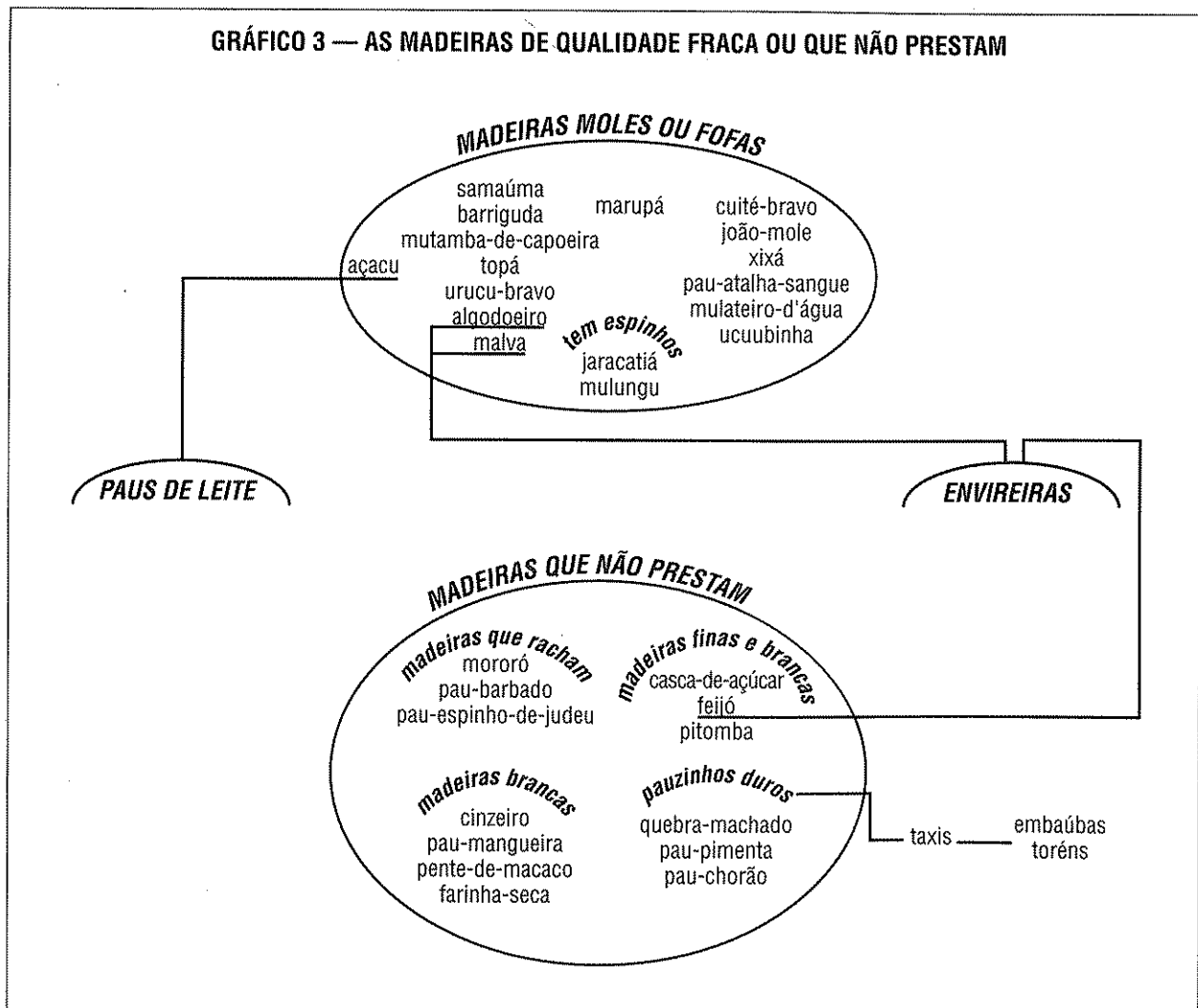


As “madeiras de lei” ou “reais” são as madeiras nobres, geralmente mais claras, resistentes porém mais leves e mais fáceis de trabalhar que as anteriores. O aguano (mogno) e o cedro, chefes deste grupo, são as mais valorizadas de todas as madeiras, sendo utilizados em pranchas, canoas, assoalhos, móveis, remos. Algumas madeiras de lei têm uma tonalidade amarela mais forte e formam um grupo à parte. Delas, a guariúba é muito procurada para a construção de canoas.

Há madeiras resistentes contudo difíceis de trabalhar que não fazem parte das madeiras de lei mas situam-se perto desse conjunto. E há as que empenam, deformam e servem só para peças grandes de carpintaria (por exemplo, o angico, o amargoso e o angelim) e as madeiras secas, difíceis de serrar (carapanaúba, mulateiro).

Os “louros” formam um grupo bastante bem definido, apesar de alguns de seus elementos pertencerem, de acordo com a dureza da madeira, ao conjunto dos paus de âmago (o louro-chumbo e a itaúba) ou ao das madeiras de lei (o louro-canela). O cheiro da madeira (“cheiroso que nem louro”) é um bom critério de reconhecimento desse grupo.

O grupo dos louros reúne espécies da família botânica das lauráceas, mas inclui o louro-da-praia, da família das asteráceas, que faz parte do grupo por ter folhas de aspecto brilhante como as das lauráceas.





Tronco de seringueira sangrado. A seringa, sobretudo a seringa-real, é a principal espécie de interesse econômico da Reserva. É o carro-chefe do grupo dos paus de leite. *Desenho de Serge Nicolle.*

**As madeiras de qualidade fraca ou que não prestam**

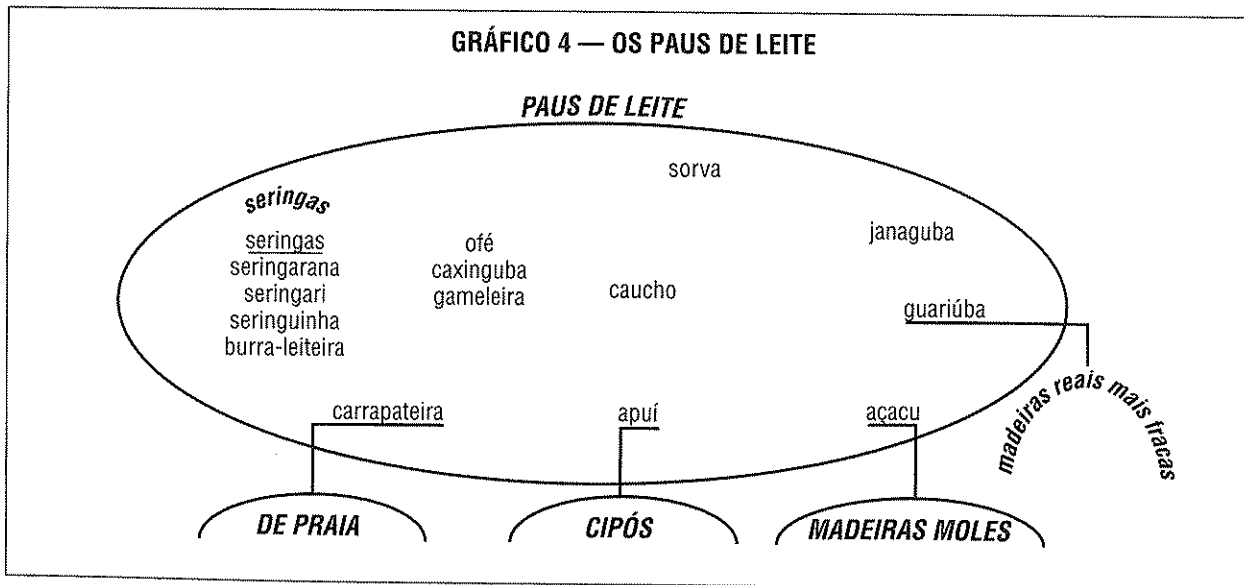
Estas madeiras são de dois tipos: as leves, que servem para um número restrito de usos (as “madeiras fofas” ou “moles”), e as que não interessam por causa do tamanho pequeno ou outras características.

O açacu, uma espécie cujo látex é tóxico, é o principal representante das madeiras moles. Essa árvore, que atinge diâmetros importantes e tem uma madeira leve e fácil de trabalhar, é empregada na fabricação de canoas. Para produzir objetos pequenos e leves usam-se o marupá e o mulungu.

As madeiras sem utilidade, muito duras para serem cortadas ou muito moles, quase podres, ou ainda de diâmetro insuficiente, formam outros grupos. Perto desses paus ou pauzinhos que não têm serventia encontram-se os grupos de espécies mirmecófilas (que abrigam formigas), os taxis e as embaúbas.

**Os paus de leite**

Este grupo importante, por ter a seringa como chefe, compreende diversas espécies com látex mais ou menos abundante. Perto das seringas e de outros paus que têm leite ou, muitas vezes, que têm frutas semelhantes à da seringa, encontra-se o ofé, duplamente ligado à seringa por ter leite e ser utilizado para coalhar o leite da seringueira. A sorva e o caucho, eventualmente procurados pelo látex, também fazem parte deste grupo. Quatro elementos — o



apuí, a guariúba, o açacu e a carrapateira — têm uma dupla inserção: podem ser classificados como paus de leite ou, respectivamente, entre os cipós, as madeiras de lei de segunda qualidade, as madeiras moles e da praia.

### As envireiras

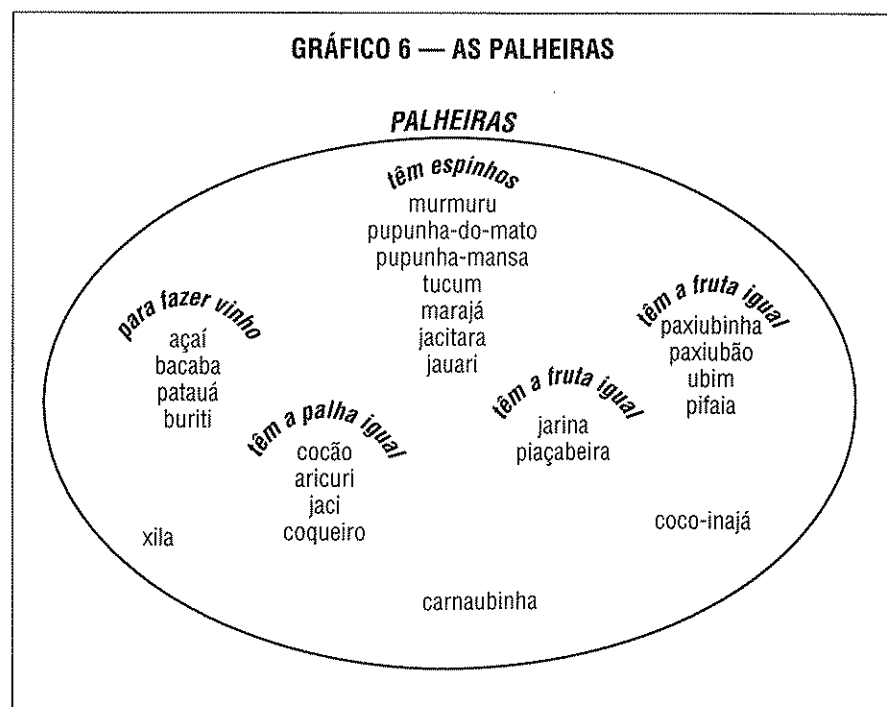
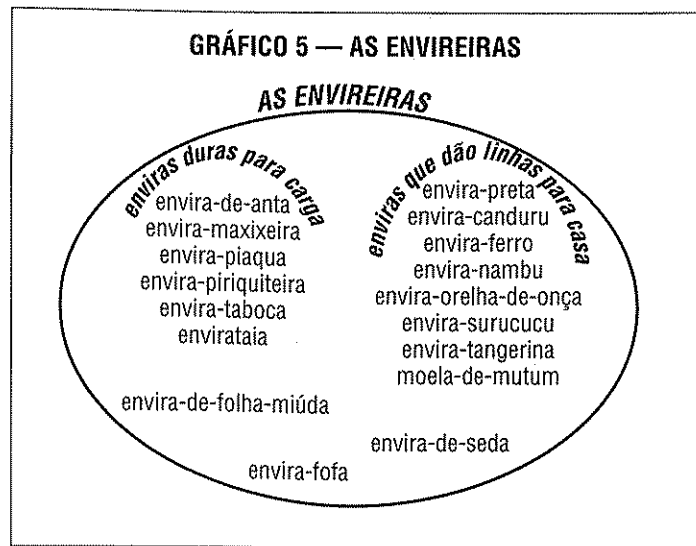
A samaúma dá envira boa, e a gente não chama de envira. A envira-ferro chama envira e dá uma envira muito ruim, que não presta pra ninguém usar. Toda envira é boa de descascar; agora, têm muitas delas que não tem envira que presta. Pode

ter também outros paus que são bons de descascar e não são enviras. Quer dizer, tem pau que dá envira, mas não chama envira; a barriguda dá envira boa, a malva, a piriquiteira, isso tudo dá envira boa. As melhores enviras, as mais fortes, são da barriguda e da envira-seda. (Zé Paraíba, 1996)

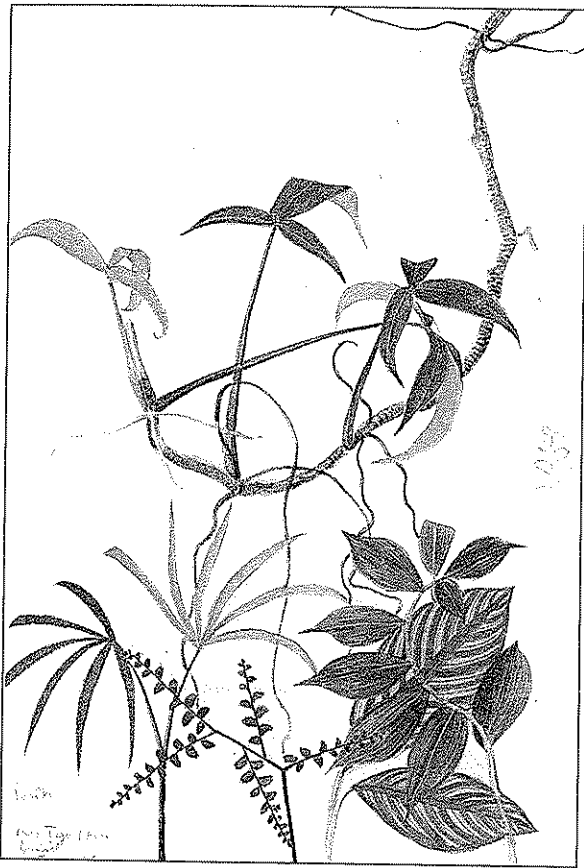
Os paus que têm uma casca interna fibrosa (essa característica é freqüente nas famílias botânicas das anonáceas, malváceas, tiliáceas e bombacáceas) chamam-se “envireiras”. No entanto, somente algumas envireiras fornecem uma envira suficientemente resistente para transportar cargas, caças em particular ou fabricar cordas. As anonáceas fazem parte das envireiras, mesmo não fornecendo fibras, mas são procuradas por causa de sua haste fina, retilínea e resistente, utilizada para vigas.

### As palheiras

O conjunto das “palheiras” agrupa palmeiras (inclusive a jacitara, que também é tida como um cipó) e uma ciclantácea com aspecto semelhante ao de uma palmeira, a xila. Nesse conjunto, diferenciam-se cinco grupos, cuja definição está baseada em critérios bem nítidos. O grupo de maior destaque é o das palmeiras cujos frutos servem ao preparo dos vinhos (bebidas não fermentadas). Os outros grupos definem-se por critérios morfológicos, co-







mo a presença de espinhos (os marajás e a pupunha), folhas grandes e finas (cocão, aricuri etc.), semelhanças entre as folhas da jarina e da piaçaba e seus frutos, ou somente entre os frutos (paxiubinha, paxiubão etc.).

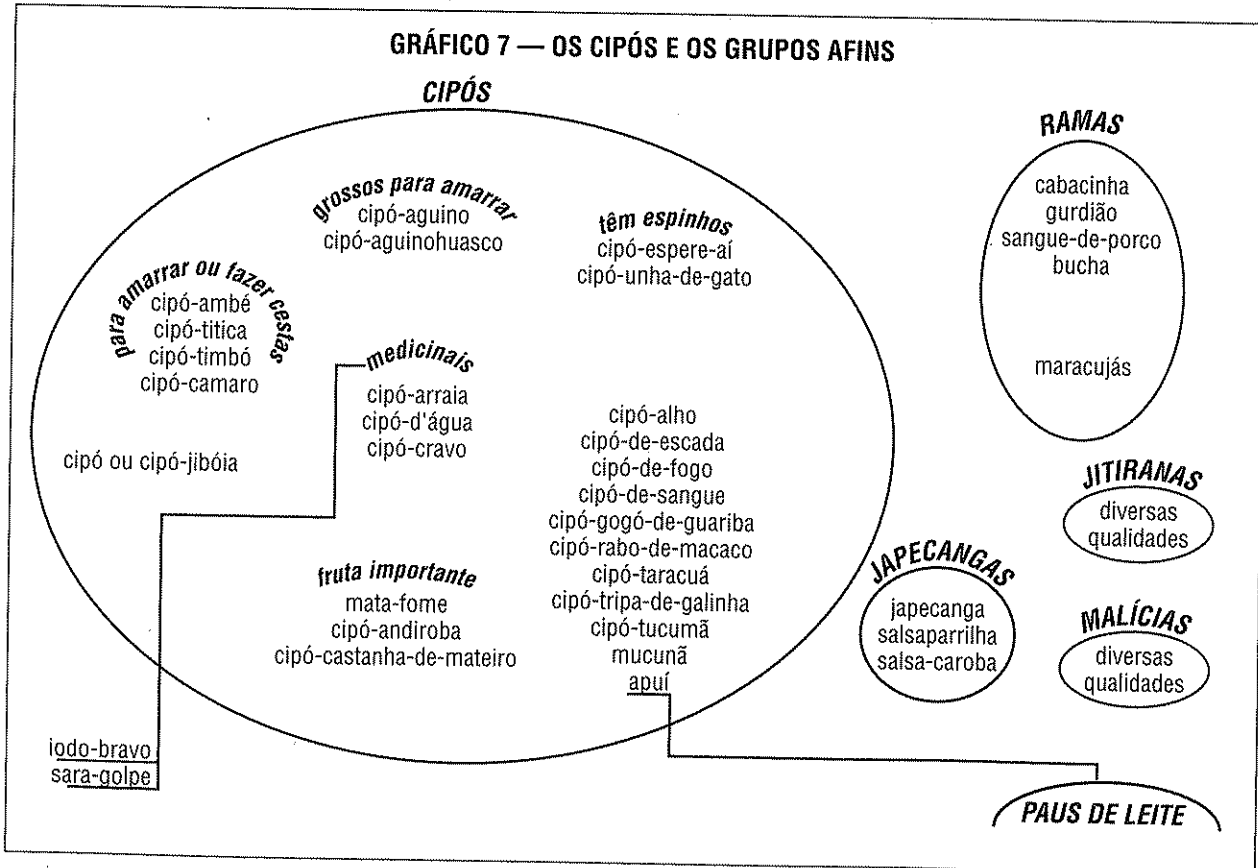
**Os cipós e os grupos afins**

Os cipós têm grande importância na vida cotidiana, equivalente à das árvores procuradas por causa da madeira. Este grupo compreende os grandes cipós lenhosos que atingem a copa da floresta e vegetais epífitas cujas raízes recaem, como o cipó-ambé, o cipó-títica (duas aráceas) ou o cipó-timbó (uma ciclantácea, da mesma família botânica da xila). Vários grupos menores são reconhecidos dentro dos cipós, com base nos usos (para artesanato, cordas e laços diversos, para remédios) ou características de aspecto (frutos particulares ou espinhos); outros permanecem isolados nesse grande grupo. O cipó para preparar daime, *Banisteriopsis caapi*, ingrediente

Vários cipozinhos.  
Desenho de Serge Nicolle.

principal de uma bebida alucinógena, é colocado próxi-

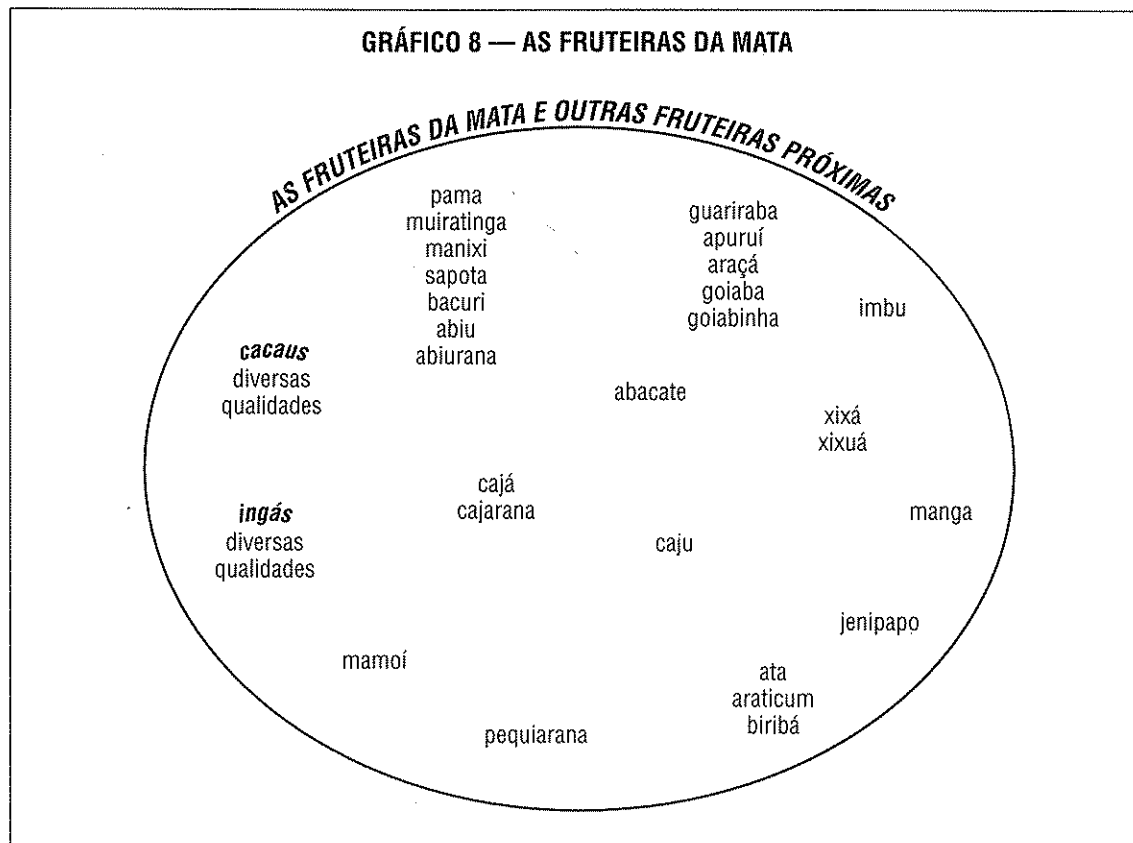
**GRÁFICO 7 — OS CIPÓS E OS GRUPOS AFINS**



mo dos medicinais. A estes últimos ligam-se duas plantas semilenhosas, o sara-golpe e o iodo-bravo. A família dos cipós está próxima de outros grupos, como as “japecangas”, plantas trepadeiras com fortes gavinhas (*Smilax* spp.), as “jitiranas” (várias convolvuláceas), as “ramas” (trepadeiras herbáceas ou semilenhosas, incluindo os maracujás e as comelináceas) e as “malícias” (herbáceas ou semilenhosas trepadeiras com espinhos).

### As fruteiras da mata

Este grupo compreende várias espécies da mata que dão frutas e, em alguns casos, seus equivalentes cultivados. O tipo de fruto serve para diferenciar os grupos internos, como apuí, cajá e biribá, frutas que têm leite como pama, abiu. Mas esses grupos variam muito de acordo com a pessoa entrevistada. Existem somente dois grupos bem definidos: o dos ingás e o dos cacaus.

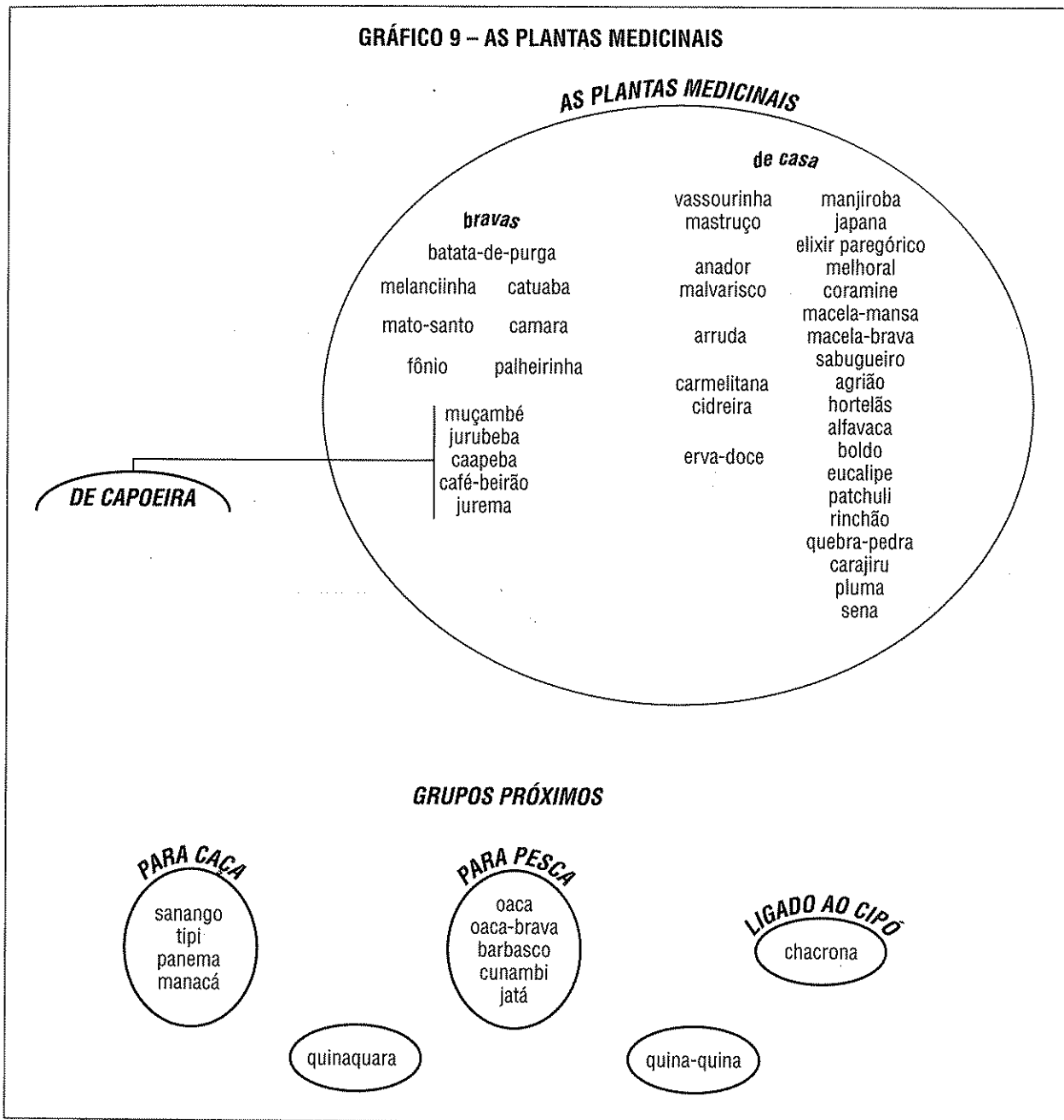


### Os vegetais medicinais

Nesta categoria encontram-se vegetais que servem para fazer remédios, sejam pauzinhos ou matinhos, do mato ou de planta. Podem ser vegetais que pertencem também a outras categorias, como madeiras de lei, paus de leite etc.

Uma discriminação é claramente estabelecida entre os vegetais medicinais de casa e bravas. Quando são de casa, podem ser cultivadas ou nascer nos arredores da casa. A capoeira fornece também vários vegetais medicinais. Dentro de cada um desses conjuntos há plantas que se assemelham pela aparência (folhas cheias d'água da corama e do malvarisco) ou pela importância na medicina caseira (vassourinha e mastruço). Outros vegetais de uso medicinal, ritual, ou para caça ou pesca formam pequenos grupos isolados.

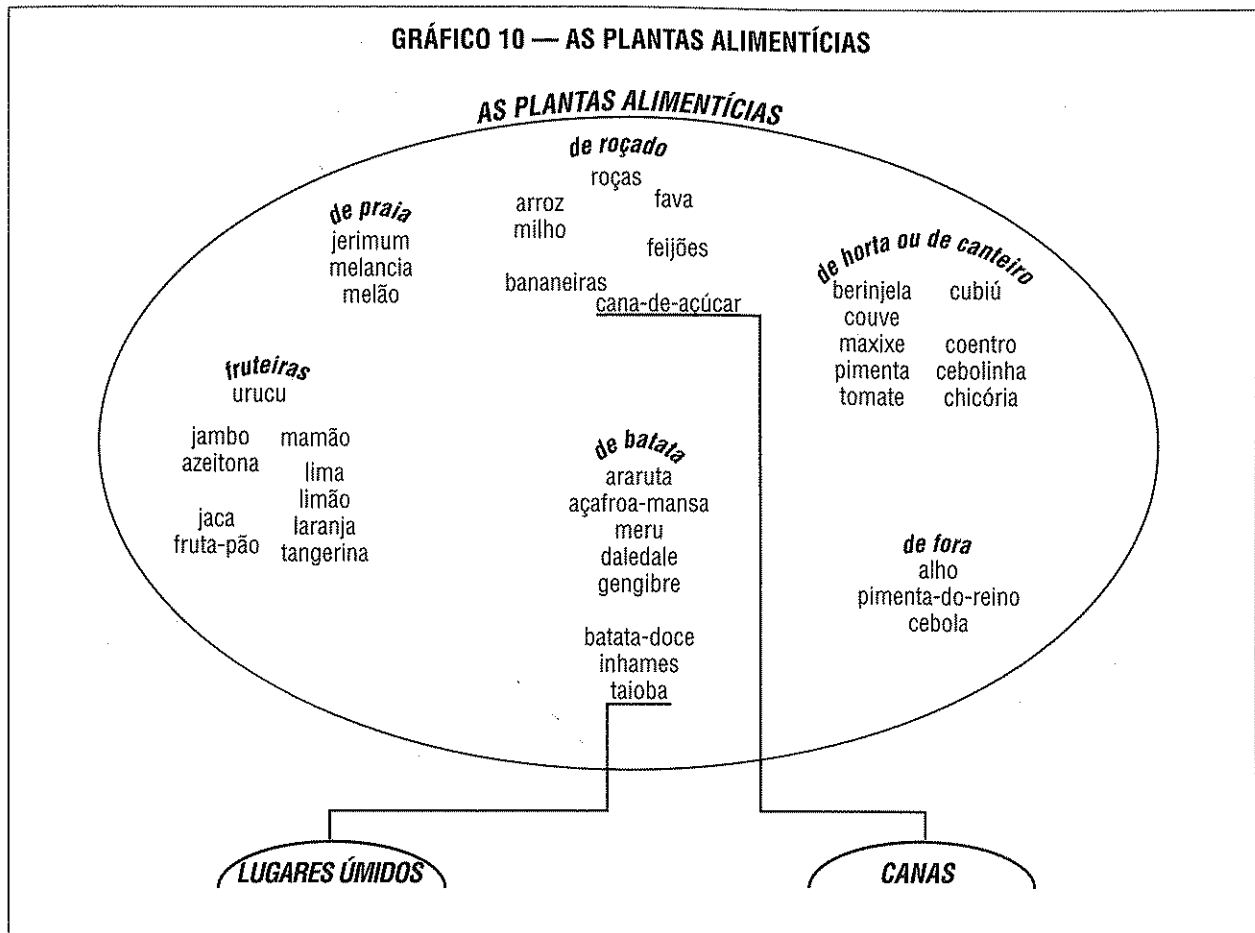
GRÁFICO 9 – AS PLANTAS MEDICINAIS



**As plantas alimentícias**

Estas plantas formam diversas pequenas famílias, de acordo com a aparência e o lugar de cultivo: próximo da casa, no roçado ou nas praias. A roça ou mandioca ocupa o lugar central e constitui um grupo com poucas ligações com os grupos vizinhos. Outro conjunto reúne as plantas alimentares cujas partes subterrâneas são consumidas (tubérculos, rizomas), mas são menos importantes que a roça.

As plantas de horta (como os legumes) e de canteiro (plantas condimentares) são as que recebem mais atenção; ficam fora do alcance de predadores, beneficiam-se de uma terra rica em matéria orgânica, e as ervas daninhas são retiradas com frequência. A pimenta-do-reino, a cebola e o alho, apesar de serem comprados na cidade, fazem parte do conjunto das plantas alimentícias.

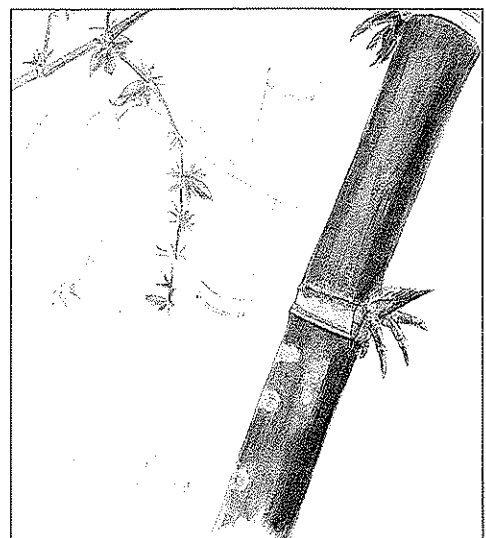
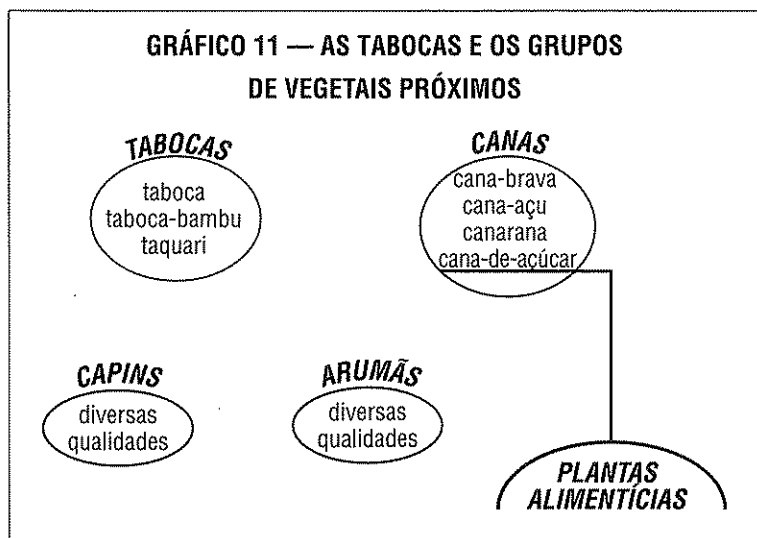


**As tabocas e os grupos de vegetais próximos**

Vegetais como o capim, herbáceas ou lenhosas repartem-se em quatro grupos: as “tabocas” (taboca e taquari), aparentadas com os bambus, as “canas”, os “capins” mais miúdos, de diversos gêneros, e os “arumãs”, que possuem o caule fino, com nós aparentes.

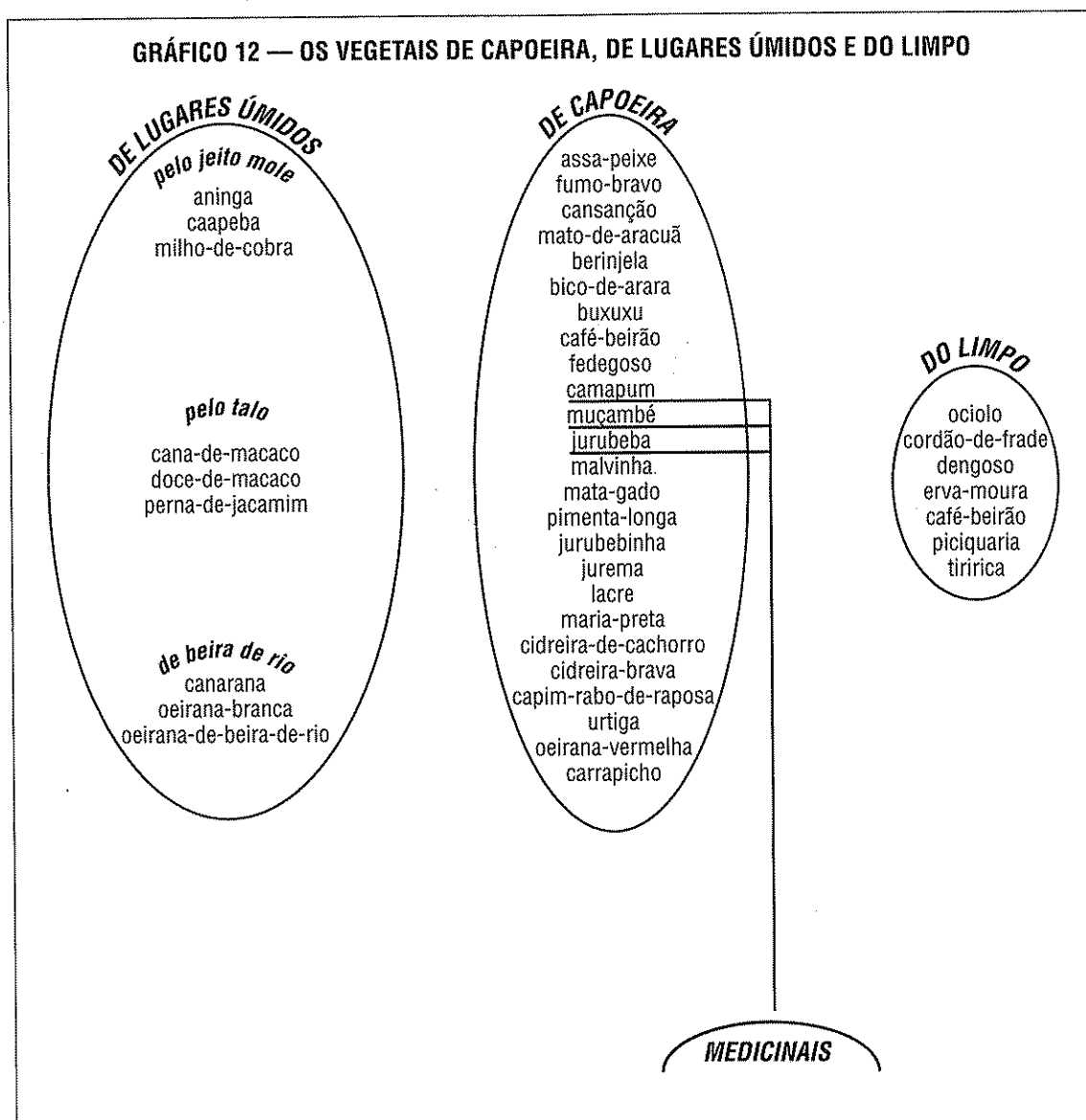
Com os nós visíveis, as tabocas (aqui *Guadua sarcocarpa*) e outros bambus menores compõem um grupo à parte. As tabocas dessa região da Amazônia atingem 15-20 metros de altura, com diâmetro de mais de 10 centímetros, formando tabocais quase impenetráveis.

*Desenho de Serge Nicolle.*



Os vegetais de capoeira, de lugares úmidos e do limpo

Reconhecem-se três grupos: o dos vegetais herbáceos ou semilenhosos de meios florestais úmidos (em particular os encontrados nas babocas), os de capoeira, que formam um conjunto bem delimitado, e o das espécies ditas do limpo, isto é, pastos e gramas.



#### Outras famílias menores

Vários vegetais não estão incluídos em nenhum dos grupos citados devido a características morfológicas e ecológicas — folhas suculentas em roseta, folhas finamente raiadas, epífitas, higrófitas, vegetais cujo látex se oxida, presença de fortes saponemas etc. — ou a propriedades particulares. Assim, a chacrona e a quinaquara não podem integrar-se a outros grupos por causa de suas propriedades poderosas.

#### OS USOS

Os vegetais contribuem para os mais diversos aspectos da vida. Mais de quinhentos usos diferentes foram levantados num universo de 359 espécies. Mais de um terço (126) são es-

GRÁFICO 13 — GRUPOS RESTRITOS DE VEGETAIS

<i>tipo abacaxi</i> ananás abacaxi coroatá	<i>de folha fina</i> coentro-bravo mão-de-onça mil-folhas	<i>tipo parasita</i> baunilha parasita vassoura-de-bruxa
<i>tipo pacova</i> pacovira sororoca		rabo-de-macaco
<i>com sapopemas</i> cunimboque	<i>a madeira fica vermelha</i> pau-brasil pau-arara	<i>cresce na água</i> buchuda  pasta
<b>Vegetais isolados</b>		
palminha	roça-de-veado	anilina
		algodão

pécies cultivadas, correspondendo a 172 usos. A mata fornece a maior diversidade de recursos, destacando-se a seringa, árvore de maior importância econômica para a Reserva Extrativista.

Encontram-se também numerosas frutas, para comer ou fazer vinhos e ponches, e vegetais utilizados como remédio e como material de construção de casa ou embarcação.

TABELA 2 — ORIGEM DOS VEGETAIS EM RELAÇÃO AO TIPO DE USO (EM NÚMERO TOTAL DE USOS)

	medicinal	alimentício	para madeira	tecnológico	para caça ou pesca	ornamental	total
Mata	87	60	84	71	26	1	329
Casa	37	—	—	—	1	17	55
Quintal	18	32	—	2	3	—	55
Roçado e praia	7	21	—	2	1	—	31
Canteiro e horta	13	12	—	—	—	—	25
Capoeira	13	—	—	2	2	—	17
Exterior, cidade	3	3	—	—	—	—	6
Campo	3	—	—	—	—	—	3
<b>Total</b>	<b>181</b>	<b>128</b>	<b>84</b>	<b>77</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>521</b>

## A ALIMENTAÇÃO

Nos espaços já transformados pela ação do homem, distingue-se o espaço doméstico com a casa, o quintal, a horta e o canteiro. Atrás da habitação e do quintal vem o campo, área limpa, coberta de capim, que serve como pasto ou terreno de futebol e que isola as habi-

tações da mata. A importância das plantas no espaço doméstico é muitas vezes reveladora da estabilidade dos habitantes no local. Mais longe da casa ficam o roçado e a praia, onde são cultivados os alimentos básicos dos seringueiros (*ver o capítulo Botar Roçados*).

Entre as plantas de casa encontram-se diversas espécies medicinais ou ornamentais, cultivadas em potes, latas, recipientes velhos, suspensos na parede, encostados na casa ou dispostos ao seu redor. É a mulher quem cuida dessas plantas; no verão, tem de regá-las, e os animais de criação sempre provocam prejuízos.

No terreiro encontram-se a vassourinha (*Scoparia dulcis*), que nasce por si mesma, e o mastruço (*Chenopodium ambrosioides*), duas plantas medicinais de uso freqüente. O pinhão-roxo (*Jatropha curcas*), pequeno arbusto de folhagem vermelho-escura que protege contra as más influências, faz parte dessas plantas de casa.

Próximo à casa, à meia-sombra de uma fruteira, encontra-se o canteiro, uma plataforma sobre quatro estacas, ou uma velha canoa mantida por duas forquilhas. Contém uma terra rica em "paú" (matéria orgânica em decomposição dos velhos troncos) e carvão. No verão, as plantas necessitam ser regadas, trabalho penoso quando a água vem do rio e é preciso descer e subir o barranco para buscá-la. O canteiro é o lugar privilegiado de plantas condimentares, como a cebolinha e o coentro, e de plantas medicinais, como o malvarisco e a hortelã.

A horta é rodeada por uma pequena cerca. Assim como o canteiro, fica fora do alcance de porcos, galinhas ou ratos. Ela acolhe certos legumes, con-

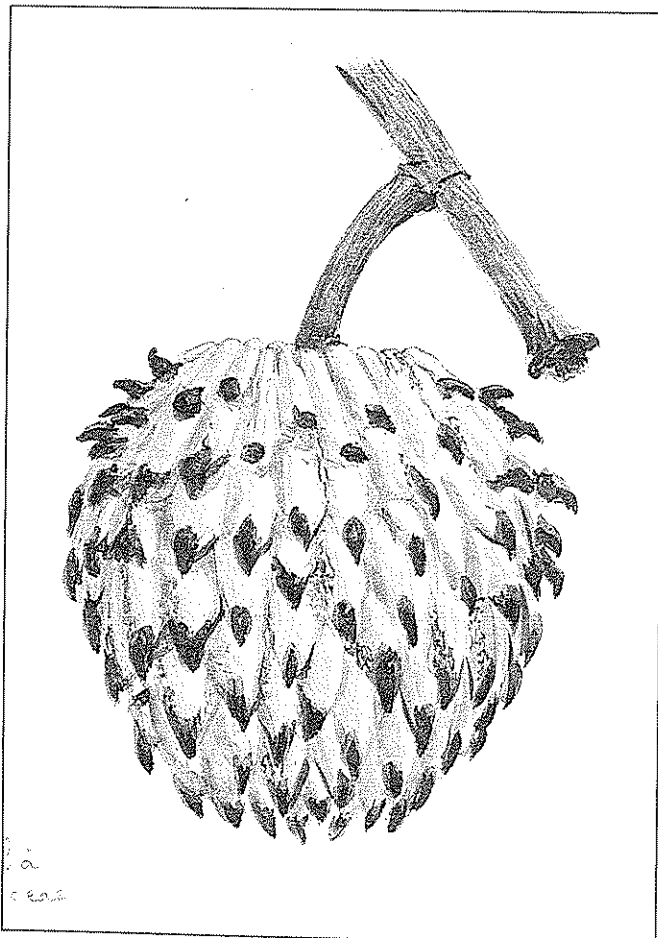
dimentos e plantas medicinais que não cabem no canteiro. Nem toda casa tem uma horta; em algumas, pode reduzir-se a uma pequena cerca em torno de uma única planta, como um pé de pimenta.

Mais longe da casa, sobre um espaço de aproximadamente 0,5 a 1 hectare, que foi utilizado para os primeiros roçados, situa-se o quintal, que assegura sombra e frutas. Quando se localiza muito perto do barranco, um pedacinho de terra desmorona a cada ano no tempo da cheia, levando às vezes algumas fruteiras. O tamanho e a diversidade do quintal variam conforme o gosto e o tempo de cada um; às vezes é inexistente, ou reduzido a um único pé de manga ou de cuieira; outros contêm mais de uma dúzia de espécies plantadas com sementes e mudas de uma horta anterior ou dos vizinhos (manga, laranja, limão), ou do mato (bacabinha, buriti, apuruí). Alguns pés de açaí podem ter nascido de sementes jogadas por ocasião do preparo do vinho.

O essencial dos alimentos provém do roçado, situado a alguns minutos ou mais do

O biribá, da mesma família botânica que a graviola, o araticum ou a ata e as anonáceas, é uma das fruteiras cultivadas no quintal.

Desenho de Serge Nicolle.



local de moradia. Sua localização depende da qualidade do solo: os solos arenosos são procurados para a mandioca e os de tendência mais argilosa são preferidos para a cultura de milho, feijão ou banana. O tempo de repouso da terra é bastante curto: cinco a seis anos depois de duas a três colheitas da mandioca. A parcela cultivada, de 0,5 a 1 hectare, que raramente está isolada na floresta ou na beira do rio, encontra-se no meio de um mosaico de capoeiras de várias idades, cujo conjunto forma a colônia onde se situa a casa-de-farinha (para o estudo detalhado do roçado e da roça, *ver o capítulo* Botar Roçados).

O principal cultivo é a roça. Junto a 29 seringueiros e agricultores da REAJ, levantamos dezesseis qualidades de roça. Quinze delas são do tipo manso, ou seja, que podem ser consumidas simplesmente cozidas ou assadas, e uma, a milagrosa, é de tipo amargo ou bravo. Cada agricultor cultiva em torno de duas a três qualidades de roça. As mais frequentes são a mulatinha (em 28 de 29 levantamentos, é precoce e de boa produtividade), a fortaleza (dez em 29, de boa produtividade e conservação média) e a milagrosa (9 em 29, é precoce). As outras, de menor frequência, são a curuméia, a olho-roxo, a amarelinha, a santa-rosa, a branquinha, a roça-do-bola, a kamparia, a caboclinha, a arara, a cangaíba, a curiméia-roxa, a kamparia-roxa e uma que não tem nome específico.

O discurso dos seringueiros faz ressaltar a importância dos critérios de ordem ecológica na escolha das variedades. Com efeito, a conservação dos tubérculos no solo é frequentemente prejudicada por um apodrecimento precoce (provavelmente ligado a uma fraca drenagem da terra): somente de duas a três variedades se conservam no solo além de um ano. Outro critério privilegiado é o tempo de maturação, mas, quanto mais reduzido for, mais flexibilidade oferece ao agricultor. Por fim, as qualidades gustativas das roças, a cor do tubérculo, constituem outro critério de escolha (caso das variedades kamparia, curuméia e amarelinha). As variedades, menos a amarga, são usadas para farinha e para consumo imediato. Há que se ressaltar que a importância desses critérios é percebida de maneira homogênea pelos agricultores, com poucas diferenças na constituição das coleções de cada um.

Nos últimos anos, notam-se um desenvolvimento das atividades agrícolas e uma tendência a trocar as terras do interior pelas terras menos isoladas nas margens dos principais rios, o Juruá e o Tejo. Os seringueiros comentam que, na impossibilidade de transportar tudo na viagem a pé ou em canoa, há uma perda de variedades, que ficam no velho roçado. Na hora de abrir o novo, apela-se para os vizinhos para obter as primeiras manivas.

Dos feijões, cultivados para consumo e venda, levantamos uma dúzia de qualidades pertencentes às espécies *Phaseolus vulgaris* e *Vigna unguiculata*. São cultivados nas praias, especialmente na área do Juruá, ou nos roçados. Neste último caso, a técnica de cultivo é particular, sem queima: assim, semeia-se o feijão mandumbi em março, em capoeiras de mais ou menos dez anos, que foram somente brocadas. As árvores serão derrubadas depois, e os troncos e galhos servirão então de estacas naturais para o feijão. A colheita ocorre aproximadamente três meses mais tarde.

O cultivo do arroz ocorre nas depressões dos roçados de várzea ou nas margens arenosas dos rios. Seis variedades cuja maturação varia entre três e seis meses foram levantadas.

A bananeira, com cerca de vinte variedades de frutos que podem ser consumidos crus ou cozidos, também ocupa com frequência os roçados. Outras espécies de tubérculos (batata-doce, inhame, taioba, mais raramente araruta e daledale) acompanham a roça, mas seu papel na alimentação cotidiana é reduzido.



Entre os recursos florestais, os mais utilizados na alimentação são, sem dúvida, os frutos de palmeiras, seja o açaí, que dá um vinho de cor violeta, seja o patauí e a bacaba, que fornecem uma bebida de cor achocolatada. Os frutos de palmeiras oleaginosas podem também fornecer óleo de cozinha, mas isso é raro, pelo trabalho pesado que representa. Numerosos frutos são consumidos na floresta, como as pamas, cacaús, bacuris etc.

**TABELA 3 — AS PRINCIPAIS PLANTAS ALIMENTÍCIAS DA REAJ E SUA ORIGEM**

Os vegetais de maior consumo estão sublinhados. As letras a seguir servem para designar a origem das plantas:

E — exterior      Cp — capoeira      M — mata      Q — quintal  
C — canteiro      H — horta      P — praia      R — roçado

Orig.	Nome vulgar	Espécie	Uso	Orig.	Nome vulgar	Espécie	Uso
C	<u>cebolinha</u>	<i>Allium fistulosum</i>	tempero	M	<u>açaí</u>	<i>Euterpe precatoria</i>	fruta para vinho
C	<u>chicória</u>	<i>Eryngium foetidum</i>	tempero	M	<u>bacaba</u>	<i>Oenocarpus</i> spp.	fruta para vinho
C	<u>coentro</u>	<i>Coriandrum sativum</i>	tempero	M	<u>buriti</u>	<i>Mauritia flexuosa</i>	fruta para vinho
C	couve	<i>Brassica oleracea</i>	tempero	M	<u>bacuris</u>	<i>Rheedia, Clusia</i> spp.	fruta
C/E	alho	<i>Allium sativum</i>	tempero	M	<u>cacaús</u>	<i>Theobroma</i> spp. e <i>Herrania mariae</i>	fruta
C/E	cebola	<i>Allium cepa</i>	tempero				
C/H	<u>pimenta- malagueta</u>	<i>Capsicum frutescens</i>	tempero	M	<u>cocão</u>	<i>Attalea tesmannii</i>	óleo, amêndoa
				M	<u>marajá</u>	<i>Bactris</i> spp.	fruta
E	pimenta- do-reino	<i>Piper nigrum</i>	tempero	M	<u>pama</u>	div. SAPOTACEAE	fruta
				M	abiu	<i>Pouteria</i> sp.	fruta
H	maxixe	<i>Cucumis anguria</i>	verdura	M	abiurana	div. SAPOTACEAE	fruta
H	tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i>	verdura	M	araçá	MYRTACEAE	fruta
				M	aricuri	<i>Attalea</i> sp.	amêndoa
H	vinagre	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	tempero	M	baunilha	ORCHIDACEAE	fruta para chá
H	meru	<i>Canna edulis</i>	goma	M	cajá	<i>Spondias</i> sp.	fruta
H	açaíroa	<i>Curcuma longa</i>	corante	M	cajarana	<i>Spondias</i> sp.	fruta
H/Q	gergelim	<i>Sesamum indicum</i>	mingaus	M	castanha- de-pequi	<i>Caryocar</i> sp.	fruta
Q	<u>abacate</u>	<i>Persea americana</i>	fruta				
Q	<u>biribá</u>	<i>Rollinia mucosa</i>	fruta	M	castanhola	EUPHORBIACEAE	fruta
Q	<u>capim-santo</u>	<i>Cymbopogon citratus</i>	chá	M	chá-de-vara	BIGNONIACEAE	chá
Q	<u>graviola</u>	<i>Annona muricata</i>	fruta	M	cipó-castanha- de-mateiro	HIPPOCRATEACEAE	fruta
Q	<u>limão</u>	<i>Citrus aurantiifolia</i>	fruta				
Q	<u>manga</u>	<i>Mangifera indica</i>	fruta	M	cipó-cravo	<i>Tynanthus</i> sp.	casca para chá
Q	<u>urucu</u>	<i>Bixa orellana</i>	tempero	M	cipó-gogó- de-guariba	<i>Sciadotenia</i> sp.	fruta
Q/Cp	<u>goiaba</u>	<i>Psidium guajava</i>	fruta	M	coquim	ARECACEAE	fruta
Q/R	<u>ingá-de- corda</u>	<i>Inga edulis</i>	fruta	M	doce-de- macaco	<i>Duroia macrophylla</i>	fruta
Q/R	<u>mamão</u>	<i>Carica papaya</i>	fruta	M	jenipapo	<i>Tocoyena</i> sp.	fruta
Q	araticum	<i>Annona montana</i>	fruta	M	imbuzeiro	ANACARDIACEAE ?	fruta
Q	ata	<i>Annona squamosa</i>	fruta	M	jabuta	?	fruta

Continua na página seguinte

Orig.	Nome vulgar	Espécie	Uso	Orig.	Nome vulgar	Espécie	Uso
Q	azeitona	<i>Syzygium cumini</i>	fruta	M	jaci	<i>Attalea</i> sp.	fruta
Q	café	<i>Coffea arabica</i>	fruta	M	jaracatiá	<i>Jacaratia spinosa</i>	fruta
Q	cajarana	<i>Spondias dulcis</i>	fruta	M	jarina	<i>Phytelephas macrocarpa</i>	
Q	canela	<i>Cinnamomum verum</i>	casca	M	jatobá	<i>Hymenaea courbaril</i>	fruta
Q	coqueiro	<i>Cocos nucifera</i>	fruta, refresco	M	louro-de-chá	cf. <i>Aniba</i>	chá da casca
Q	cubiú	<i>Solanum sessiliflorum</i>	verdura	M	mamoí	<i>Carica microcarpa</i>	fruta
Q	cupuaçu	<i>Theobroma grandiflora</i>	fruta	M	manga-de-anta	?	fruta
Q	fruta-pão	<i>Artocarpus altilis</i>	fruta	M	manixi	MORACEAE	fruta
Q	giru	<i>Bunchosia glandulosa</i>	fruta	M	maracujás da mata	<i>Passiflora</i> spp.	fruta
Q	jaca	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	fruta	M	mata-fome	<i>Paullinia</i> spp.	fruta
Q	jambo	<i>Syzygium jambos</i>	fruta	M	muiratinga	<i>Naucleopsis</i> sp.	fruta
Q	laranja	<i>Citrus sinensis</i>	fruta	M	paracuba	SAPOTACEAE	fruta
Q	lima	<i>Citrus aurantiifolia</i> var.	fruta	M	patauá	<i>Oenocarpus bataua</i>	vinho, óleo
Q	manjiroba	<i>Senna occidentalis</i>	semente para café	M	pau mata-fome	<i>Coccoloba ovata</i>	fruta
Q	maracujá- grande	<i>Passiflora quadrangularis</i>	fruta, refresco	M	pitomba	<i>Talisia</i> cf. <i>macrophylla</i>	fruta
Q	maracujá- peroba	<i>Passiflora edulis</i>	fruta, refresco	M	pupunha- brava	<i>Bactris</i> spp.	fruta
Q	pupunha- mansa	<i>Bactris gasipaes</i>	fruta (raro)	M	remela	<i>Randia</i> sp.	fruta
Q	tamarindo	<i>Tamarindus indica</i>	fruta	M	sanango	<i>Tabernaemontana sanango</i>	fruta
Q	tangerina	<i>Citrus reticulata</i>	fruta	M	sapota	<i>Matisia cordata</i>	fruta
Q/M	apuruí	<i>Alibertia edulis</i>	fruta	M	xixuá	<i>Salacia</i> spp.	fruta
R	roça	<i>Manihot esculenta</i>	alimento de base				
R	banana	<i>Musa sapientum</i> cvs	fruta				
R	feijão	<i>Phaseolus vulgaris</i>	alimento de base				
R	macaxeira	<i>Manihot esculenta</i>	alimento de base				
P	feijão-da- praia	<i>Vigna unguiculata</i>	alimento de base				
R/P	milho	<i>Zea mays</i>	alimento de base				
R/P	arroz	<i>Oryza sativa</i>	alimento de base				

Continua na página seguinte

## OS REMÉDIOS

Orig.	Nome vulgar	Espécie	Uso
R/P	jerimum	<i>Cucurbita maxima</i>	verdura
P/R	melancia	<i>Citrullus lanatus</i>	fruta
R	cana	<i>Saccharum officinarum</i>	refresco, gramixó, rapadura
R	abacaxi/ ananás	<i>Ananas comosus</i>	fruta
R	batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>	verdura
R	caju	<i>Anacardium occidentale</i>	fruta
R	fava	<i>Vicia faba</i>	verdura (raro)
R	inhame	<i>Dioscorea spp.</i>	verdura
R	taioba	<i>Xanthosoma sp.</i>	verdura
R/P	melão	<i>Cucumis melo</i>	fruta
P	batata	<i>Solanum tuberosum</i>	tubérculo
R	araruta	<i>Maranta arundinacea</i>	mingau dos tubérculos
R	couve-manteiga	<i>Phytolacca rivinoides</i>	verdura (raro)
R	daledale	<i>Calathea allouia</i>	tubérculo (raro)

No meu conhecimento, quem conhece mais remédio da mata é o índio. Eu vejo eles tratando uns aos outros, até dos brancos eles tratam. Agora não é todos que sabem, não.

Dos brancos mesmo, quem conhece mais são os curadores e as parteiras. Parteira, aqui, parece que são aquelas mulheres que têm mais inteligência, sempre é mulher. Já curador, pode ser tanto homem como mulher. Eu sei que elas usam mais coisas assim do mato e da casa, mais do que pau. Os curadores também. No meu conhecimento, é pouco pau que serve de remédio: é mais mato cipó e planta de terreiro. (Zé Paraíba, 1996)

Os remédios caseiros ou da mata constituem o primeiro e, muitas vezes, o único recurso em caso de doença ou acidente. Dos 134 vegetais de uso medicinal, noventa foram citados somente uma ou duas vezes e parecem constituir um recurso bastante ocasional. Os 44 vegetais restantes foram citados três ou mais vezes. Entre eles, dominam as plantas cultivadas, como o pinhão-branco, o mastruço, a arruda, o algodão e a ma-

cela; somente a quinaquina e a copaíba, freqüentemente citadas, são do mato.

Com a finalidade de proteger o saber tradicional da população no campo terapêutico, só foram mencionados os vegetais de uso muito comum na Amazônia ou no Brasil em geral. Alguns têm campo de aplicação restrito e são utilizados para uma doença só; outros oferecem aplicações mais amplas. Os males digestivos, os dermatológicos e os respiratórios, os ferimentos e as mordidas de animais peçonhentos e os problemas ligados à gravidez são os mais citados.

A maior parte das espécies, cultivadas ou das cercanias da casa, faz parte da farmacopéia popular brasileira. Nos canteiros ou perto da casa encontram-se com freqüência o malvarisco, a corama, o mastruço e a vassourinha. Em geral, nas imediações de cada casa há de uma a três ou quatro plantas medicinais, mas esse número varia de acordo com as preferências, possibilidades ou competência de cada um. As viagens para Cruzeiro do Sul ou outras regiões proporcionam oportunidades de trazer novas sementes e mudas, preparadas cuidadosamente para uma viagem de vários dias.

### Os saberes associados aos vegetais medicinais

O uso das plantas medicinais está associado a vários tipos de saberes. O primeiro é generalizado em relação ao conjunto da população e estrutura-se ao redor das plantas medici-

nais do universo doméstico ou, numa proporção menor, da floresta. É o domínio da medicina caseira, aplicada principalmente a sintomas como dor de cabeça, dor no fígado, dor ao urinar. As mulheres têm, em geral, um conhecimento melhor das espécies domésticas e os homens, dos vegetais da floresta, mas as variações individuais são fortes, e os dois registros se sobrepõem amplamente. Os homens conhecem melhor as espécies da floresta empregadas em caso de ferida, mordida de cobra, picada de arraia, enquanto o registro das mulheres está mais ligado às doenças de adultos ou crianças, ou ainda à gravidez, ao parto e ao resguardo observado após o parto.

De remédio, são as parteiras e rezadores que entendem mais. Parteiras geralmente são mulheres, mas existem alguns poucos homens que pegam menino. Rezador pode ser homem ou mulher. Geralmente os rezadores aprendem de outras pessoas, de curadores mais antigos, basta a pessoa querer aprender. A gente sempre procura as pessoas mais velhas porque já tem costume. (Mariazinha, 1996)

A esse saber se sobrepõe o dos curadores, rezadores ou benzedores — havendo especializações entre eles —, solicitados quando os cuidados ordinários se mostram ineficientes, ou no caso de certas doenças para as quais eles são os únicos competentes. Em ambas as situações, o emprego do vegetal está inserido dentro de um contexto que dá maior ênfase à origem da doença do que ao tratamento dos sintomas. Nesses casos, a interpretação da causa é essencial para pôr em prática tratamentos adequados.

Em geral os conhecimentos dos curadores são construídos a partir dos ensinamentos de um parente ou de uma pessoa idosa, com frequência de origem nordestina, reconhecida pela sua competência, e vão se enriquecendo com novas experiências, novos ensinamentos de outros curadores e, mais recentemente, com as sessões de formação destinadas a agentes de saúde.

Para os que sabem ler, há ainda obras como *Onde não há médico*, mostrando assim o ajuste entre conhecimentos terapêuticos tradicionais e modernos.

Os curadores são solicitados principalmente para as diversas doenças que atingem as crianças, como o teto-de-sete-dias (tétano-de-sete-dias), o quebranto, o vento-caído e o mal-de-criança. Elas se caracterizam por uma mudança de comportamento abrupta: a criança fica abatida, não come mais e tem diarréia ou não, de acordo com a doença. Uma das causas mencionadas é a vista forte, que não é suportada pela criança, provocando a doença. Um certo estado de cansaço, fome, medo ou queda podem fazer uma pessoa adquirir momentaneamente a vista forte e provocar de forma não-intencional esse estado de choque na criança. Crianças e pessoas mordidas por cobra são particularmente sensíveis. A vulnerabilidade é maior em certas etapas da vida, aos sete meses e aos sete anos.

Assim, se a criança fica doente quando ainda tem poucos meses de idade, os pais devem estar atentos à passagem do sétimo mês e à de um ano e sete meses. O recurso ao curador é então indispensável.

A cura é obtida por rezas, de uma a três, acompanhadas de bênçãos com “três galhos [de vassourinha] para rezar, [pois] ela murcha depois da reza, porque é indicada para tirar veneno, enquanto os outros matinhos não murcham”. Casos graves podem necessitar do tratamento sucessivo de vários rezadores.

### Modos de preparo

Para as dores do parto:

Faz chá da folha e dos botões da fruta (as maçãs), corta ela em cruz ou em três, dependendo da fruta, se deixa abertinho — ou faz o chá pegando quatro maçãs de algodão, divide em quatro, usa um quarto de cada — e se dá para beber; faz chá da folha para esfregação. (Luzia, Alegria, 1993)

Após dar à luz:

Usa o chá da folha nova para esfregação duas vezes por dia. Para as dores menstruais: faz chá da folha. (Zulima, Restauração, 1992)

Para tosse:

Uma ou duas colheres do sumo da folha é bom. Para chiado no peito, ou para puxar catarro do peito: faz o chá ou bebe o sumo da semente. Para o fígado: faz um chá de quatro folhas. (Dona Ló, Restauração, 1992)

A planta utilizada nas três sugestões é o algodão, em diversos modos de preparo, dependendo da pessoa e do tipo de remédio a ser produzido. As folhas são a base de aproximadamente um terço das preparações, empregadas principalmente em afecções de origem externa. A ordem de importância no preparo dos remédios é a seguinte: primeiro vêm os sumos e outros líquidos de plantas (látex, resina) preparados na forma de bebida ou utilizados em aplicações ou banhos (23% das preparações); os matinhos, especialmente de perto da casa ou cultivados, são empregados inteiros ou machucados (14%); as raízes, frutas e sementes, cascas e flores ou inflorescências são a base, respectivamente, de 11%, 9%, 8% e 4% das 259 preparações levantadas.

A primeira etapa de uma preparação é a lavagem cuidadosa da parte do vegetal a ser empregada, sobretudo quando se trata de uma raiz. Para algumas espécies de forte poder (pinhão, sanango), as raízes devem ser colhidas do lado do sol nascente. A preparação predominante é o chá. A planta, colocada em água fria, é levada ao fogo para ferver. A solução é filtrada e adoçada antes de ser consumida. Para ser ativa, precisa ter uma cor bem forte.

A aplicação direta de fragmentos de folhas, raízes ou cascas, mais ou menos machucadas, eventualmente aquecidas um pouco no fogo para amolecer, ou do sumo ou do leite da planta é o modo de utilização mais freqüente para os acometimentos externos. Espécies como o manacá, a jurubeba ou a batata-de-purga são empregadas em garrafadas: depois de maceradas, ficam vários dias na água ou no álcool (cachaça ou álcool 90°). O malvarisco é utilizado em xarope, chamado de lambedor. O remédio também pode apresentar forma similar aos medicamentos de origem industrial: para fazer comprimidos de óleo de copaíba, misturam-se algumas gotas com goma da mandioca.

### AS PROIBIÇÕES ALIMENTARES

Acidentes (queda, mordida de cobra, picadas de arraia), menstruação e, sobretudo, período de resguardo induzem estados de vulnerabilidade que requerem, entre outras precauções, uma alimentação adequada. É a dieta durante a qual somente alimentos ditos não reimosos são aconselháveis. De modo geral, a alimentação também deve ser insossa. Tra-

ta-se de normas alimentares cujas modalidades podem variar de um indivíduo para outro, ou de um estado para outro, mas que, em geral, são amplamente respeitadas, mostrando assim a importância da alimentação no bem-estar das pessoas.

A oposição entre reimoso e não reimoso, consumível ou não consumível, não é exclusividade da região do Alto Juruá, ocorrendo em outros grupos do Norte e Nordeste do Brasil, tanto nas zonas rurais como nas cidades. O reimoso assemelha-se remotamente à idéia de humor e remete às concepções hipocráticas e galênicas da medicina ibérica na época da conquista. Segundo essas concepções, havia correspondência entre os elementos terra, fogo, ar e água e as qualidades de frio e seco, seco e quente, quente e úmido, frio e úmido que atuavam sobre os líquidos em circulação no corpo. Tratava-se do sangue, da bÍlis, da bÍlis preta e do flegmo.

A categoria dos reimosos abrange vegetais feculentos, frutas, condimentos e animais de caça, criação ou peixes, estendendo-se do domínio do selvagem ao doméstico, como mostra a Tabela 4. A atribuição da qualidade de reimoso não depende somente do tipo do alimento, mas do grau de vulnerabilidade da pessoa que vai consumi-lo, do modo como é obtido e preparado, daí a possibilidade de classificar um mesmo alimento como reimoso ou não reimoso, de acordo com o contexto.

Nenhum critério de inclusão formal em uma ou outra categoria foi formulado; alguns foram identificados mas não se aplicam a todos os alimentos. A acidez dos frutos, tais como os cítricos ou o abacaxi, é um critério de proibição que é também transmissível pela caça: o seringueiro diz que a anta come frutos ácidos, portanto, não pode ser consumida, e o jabuti é, pelo mesmo motivo, carregado de interdições; no entanto, alguns dias após sua captura, ele se torna não reimoso, tendo eliminado os frutos ácidos que consumiu na floresta. No caso dos cítricos, não há consenso acerca da lima, proibida por alguns, tolerada por outros. O mamão é igualmente uma planta portadora da mesma ambigüidade, sem que os critérios de inclusão ou não entre os reimosos tenham sido identificados.

Certos tipos de animais de criação podem ser proibidos. É o caso do pato e do peru, que não podem ser consumidos durante o resguardo, enquanto a ingestão da carne de porco de casa é admitida, depois de eliminada a gordura. As galinhas são objeto de uma classificação elaborada, na qual critérios morfológicos e de idade se combinam para definir o proibido ou o aceito. Mas esses critérios, como já se mencionou, variam de acordo com a pessoa entrevistada. As carnes consideradas brancas são admitidas. Alguns animais são proibidos por terem uma estreita ligação com a terra, um certo tipo de alimentação (o jacamim consome larvas da terra; o jabuti, frutas em decomposição; o macaco-prego, pequenos invertebrados), ou determinado modo de vida. Da mesma forma, o consumo dos frutos da abiurana (frutos de diferentes espécies de sapotáceas — árvores de látex), bastante apreciados pelo jabuti e pela anta, é desaconselhado, pois pode levar à “loucura”. Essa relação com a terra, ou o que nela está em decomposição, é encontrada na banana-baié, cuja penca encosta no chão, sendo por isso considerada reimoso.

## O CIPÓ E OUTRAS PLANTAS ALUCINÓGENAS OU MÁGICAS

O cipó (*Banisteriopsis caapi*, malpighiácea), conhecido pelos nomes de *ayahuasca*, *caapi*, *yagé* ou *jagube*, é utilizado por diferentes grupos indígenas da Amazônia, sendo objeto de inúmeras publicações. Na REAJ, o uso do “daime”, também conhecido como cipó ou cipó-

<b>TABELA 4 — EXEMPLOS DE ALGUMAS COMIDAS REIMOSAS E NÃO REIMOSAS</b>			
<b>CAÇA, PESCA E ANIMAIS DE CRIAÇÃO</b>		<b>FRUTAS</b>	
<b>Comida reimosa</b>	<b>Comida não reimosa</b>	<b>Comida reimosa</b>	<b>Comida não reimosa</b>
gordura do porco manso	porco capado (ou porca)	abacate	
porco-do-mato	porco de casa	abacaxi	
queixada		bacuri (mato e planta)	
tatu		banana-baié	outras bananas
jabuti			goiaba
anta			jambo
<u>quati</u>		laranja	
	quatipuru	lima*	lima*
<u>paca</u>	cutia	<u>limão</u>	
cutiara		tangerina	
veado-de-chifre-encourado	veado-de-chifre-não-encourado	mamão*	mamão*
veado-roxo	veado-vermelho	manga	
	guariba		maracujá
macaco-prego	macaco-de-cheiro	<b>ALIMENTOS DE BASE</b>	
	zogue-zogue	arroz	
galinha de ano	outras galinhas (comuns)	farinha	
galinha de carne roxa		feijão	
galinha de cinco dedos		<b>TEMPEROS</b>	
galinha de ovo azul		pimenta	alho
galinha nanica		pimenta-do-reino	cebola
galinha piroca			chicória
galinha sura			coentro
nambu-azul	nambu-galinha		
nambu-preta			
jacu	jacu	<b>OUTROS</b>	
jacu-da-canela-vermelha		óleo de cozinha	açúcar
capote		muito sal	café
cujubim			garapa fervida
jacamim			gramixó
jurití			
mutum			pouco sal
<u>pato</u>			
<u>peru</u>			
saracura			
<u>peixe de couro</u> , peixe de esporão	peixe de escama		

**Obs.:** Os alimentos de interdição total estão grifados, e os pertencentes às duas categorias são indicados com um asterisco (\*).

jibóia, limita-se a algumas famílias. A absorção ritualizada leva a “viagens” e “mirações”, que podem ser mais ou menos intensas, de acordo com a variedade escolhida. O cipó é coletado na floresta, sendo às vezes cultivado; as toras de pequeno diâmetro são esmagadas e preparadas em decoção com outros ingredientes, como as folhas de chacrona, eventualmente também cultivada, e a folha mais jovem da palmeira jarina, o olho da jarina.

O pessoal coloca o olho da jarina antes de abrir as palhas, desfiadinho no preparo do cipó. É para evitar de entrar uma coisa má, porque sempre a jarina tem a ciência de afastar o mal. (Zé Paraíba, 1996)

Dentre uma dezena de espécies de *Psychotria*, ou de rubiáceas arbustivas semelhantes encontradas na região, uma permite acentuar os efeitos alucinógenos. Ela é identificada com precisão pela pequena bolsa que se encontra na face inferior das folhas, no encontro das nervuras principais.

Vários vegetais estão relacionados com a proteção da moradia. O pinhão-roxo e o pajé, assim como o tipi e o manacá, contribuem para afastar os maus espíritos, além de serem empregados na caça e na pesca. O cuité e a fruta-pão devem ser plantados a uma boa distância da casa, para que suas raízes não passem por baixo da habitação e, com isso, provoquem a morte de seu ocupante.

Dentre as espécies que fornecem proteção individual, o cipó-taracuí permite evitar o enfeitiçamento devido à jibóia, ao cipó-jibóia ou ainda à jarina, elementos animais ou vegetais que levam o seringueiro a se perder na floresta.

## OS VEGETAIS E A PESCA

A pesca por envenenamento é uma prática tradicional em toda a bacia amazônica, e mais de uma centena de espécies vegetais são empregadas. Na REAJ, encontramos cinco, espontâneas ou cultivadas, cujo uso é agora proibido pelo Plano de Utilização. Essa proibição não impede que sua utilização real ou suposta seja fonte de múltiplos conflitos ligados às acusações de uso ilícito, de pressão exacerbada sobre um recurso coletivo ou ainda de envenenamento da água.

Além dos venenos para peixes, utilizam-se outros recursos vegetais na pesca. A madeira flexível dos jovens galhos de anonáceas é empregada para fazer varas; os galhos sólidos e resistentes da pupunha do mato prestam-se à confecção de arcos; e as sementes de seringari e as larvas encontradas nos frutos do aricuri servem como iscas.

## OS VEGETAIS E A CAÇA

Para combater a condição de “panema”, em que a caça fica fora do alcance do caçador ou está presente mas não visível, há preparos como as defumações, que envolvem elementos do mundo animal e vegetal e que permitem amansar a caça. Existem variações individuais no modo de preparar essas defumações, de que o caçador fica impregnado e com as quais vai atrair a caça, mas alguns ingredientes são constantes. O cipó-alho ou o pau-d’alho (empregados indiferentemente) e o tipi, todas plantas de odores fortes que ocorrem com frequência na floresta ou nos arredores de casa, são constantes nessa mediação entre o homem e a floresta. Estão associados à sororoquinha, à pimenta-malagueta, ao taxi-preto e aos di-



ferentes cipós cujos nomes se referem a animais (cipó-ovo-de-jabuti, cipó-de-anta, cipó-de-cutia) devido ao seu “pixé” (cheiro), ou ainda ao cipó-de-junta, que tem o poder de juntar a caça. Banhos de tipi ou de raízes de paxiubinha completam a defumação. A vista limpa é outro elemento para o sucesso: o sumo que escorre do pecíolo de uma folha é pingado no canto da pálpebra (*ver o capítulo Caçar*).

## OS VEGETAIS ORNAMENTAIS

Pouco tempo e pouco espaço disponível, além de prejuízos devido à criação, não deixam muito lugar para vegetais meramente ornamentais. Mas um canteiro ou uma horta bem cuidados acabam enfeitando a casa. Treze espécies ornamentais foram inicialmente levantadas. As folhagens de cores diversas (de tajá, por exemplo) são apreciadas; entre as espécies de flores, as mais constantes são as perpétuas, os bredos e as onze-horas.

## OS VEGETAIS E O TRANSPORTE PELO RIO

As canoinhas movidas a remo, empurradas lentamente por varejões quando o nível da água está baixo, ou ainda presas a um pilar por um grosso cipó aguinohuasco, são o principal meio de transporte. Trata-se de canoas monóxilas — feitas de um tronco só — ou compostas. Uma das madeiras preferidas, por causa de sua resistência à água e da facilidade de trabalhar, é a guariúba, cujo

tronco é derrubado e cavado num palmo de fundura com a trincha; depois põe a boca em cima do fogo durante uma hora e meia. A madeira afofa. Depois abre com tesoura [ganchos] de açai ou de madeira, cada um puxando de um lado. Depois põe os birros para não fechar. Limpa e tira o carvão com o enxó. (Rubeni, Alegria, 1993)

É uma atividade realizada discretamente: ninguém pode assistir à fabricação de uma canoa, e o homem não deve dormir com a mulher na noite anterior. As outras madeiras empregadas são o açacu (cujo látex tóxico é drenado com antecedência), o cumaru, a jacareúba, o paxiubão, o aguano e o cedro; estes últimos fornecem embarcações de mais valor. As embarcações de maior porte, com motor, de manejo mais difícil durante a estação seca, são feitas de tarumã, maçaranduba, pau-d’arco, balço, louro-chumbo ou louro-preto.

## OS VEGETAIS NOS OUTROS USOS TECNOLÓGICOS

Um dos principais usos tecnológicos de recursos vegetais da floresta, além dos já citados, está na construção das casas (*ver o capítulo Casa*). Vários outros usos estão sendo esquecidos, constituindo freqüentemente apenas lembranças. Foram aos poucos substituídos por produtos industriais (sabão, cura do couro, tinturas vegetais) ou ficaram sem aplicação.

Os vegetais que mantêm grande importância são aqueles que fornecem fibras, podendo ser amarras de diferentes tipos ou cordas feitas de entrecasca, ou trançados de paneiros, cestas, vassouras.

Deve-se fazer uma menção especial aos vegetais ligados à exploração da seringa, cerca de quinze. Por exemplo, os cocos da palmeira cocão constituem o melhor combustível para defumar o leite da seringa, mas, na ausência desses, outras plantas de propriedades semelhantes de combustão podem ser utilizadas (Tabela 5).

**TABELA 5 — OS VEGETAIS DE USOS TECNOLÓGICOS**

<b>Usos baseados nas propriedades químicas dos vegetais</b>	
sabão	frutas do cipó-andiroba, embaúba, cocão
cura do couro	casca do angico, cedro, aguano
tingir	folha da anilina, raiz da sororoca
impermeabilizar tecidos	látex do caucho
<b>Usos baseados nas fibras</b>	
enviras	entrecasca do algodoeiro-bravo, ata-brava, biribá-da-mata, choaca, envira-de-anta, envira-fofa, envira-maxixeira, envira-piaca, envira-piriquiteira, envira-taboca, envira-tangerina, envirataia, freijó, marmeleiro, mutamba, mororó, jangada, topá, urucu-bravo, xixuá
paneiros	caule do arumã, raízes aéreas do cipó-ambé, cipó-camaro, cipó-titica, cipó-timbó
vassouras	raízes aéreas do cipó-titica, cipó-timbó, bainha foliar da piaçabeira, folha da carnaúba e da xila
cordas	entrecasca da sapota, malva, olho ou folhas jovens da manilha e do tucum
forrar prensa para farinha	folha da xila e da carnaúba
<b>Usos baseados na madeira</b>	
tábua para lavar roupa	sapopema da cunimboca e da sapota
flechas	peciolo das folhas de torém frecheiro (araliácea)
agulhas para tarrafa	madeira de carapanaúba
<b>Usos domésticos diversos</b>	
combustível para lamparina	óleo/resina do louro-de-óleo
limpeza do fogão	cinza do mulateiro
recipientes	fruta da cabaça e do cuité
lixa	folha áspera do torém (morácea)
acondicionamento para guardar cartucho	fruta fibrosa das buchas
papelim (para enroiar cigarro)	entrecasca do tauari
<b>Usos ligados à exploração da seringa</b>	
coalhar o látex	látex do ofé, da caxinguba, da gameleira
defumar o látex	frutas do cocão, madeiras da burra-leiteira, casca grossa, maparajuba, pau-cocão, carapanaúba, pama, seringarana
adulterar o látex	látex de burra-leiteira, de caucho
fazer vasos para recolher o látex	colmos de taboca
escada de seringa	uso da jacareúba

**CRÉDITOS**

As pesquisas foram realizadas durante cinco estadas distribuídas entre 1992 e 1995, totalizando quatro meses e meio no campo. As citações que completam este trabalho são provenientes de dados levantados por Maira Smith e Daniela Vidalenc. Trabalhamos com 45 agricultores ou seringueiros (quinze mulheres e trinta homens) distribuídos no conjunto da Reserva, cujo interesse e disponibilidade para a pesquisa foram determinantes na realização deste levantamento; com nove deles, foram tratados aspectos de classificação. De acordo com os informantes, existem diferenças na forma de conceber e organizar o universo vegetal, ou no estudo de seus conhecimentos; no entanto, os dados de que dispomos são muito pontuais para associar essas diferenças a variáveis como idade, gênero, ocupação ou ainda história de vida particular. Os dados aqui tratados decorrem do consenso das informações. Agradecimentos para Bernard Roussel e Claudine Friedberg, do Laboratoire d'Ethnobiologie-Biogéographie du Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, e para Dominique Buchillet e Jean-Paul Lescure, do Institute de Recherche pour le Développement, por suas leituras de versões preliminares e sugestões.