

p/ Rainjany
Delvair M. Melatti

"Aspectos da Org. Social dos
Rainjany Paulistas"

Varante → mel e larva de abelha
de espécies de abelhas

Junna - cana-de-açúcar fi
"dada por kavita lá de
baixo"

consumida pelos proc. de
martelar rolets ou sob a
forma de farapa. O junna
se obtém espremendo a
cana depois de machada
of. fahda de ~~para~~ um pedaço
de madeira. A farapa é adi-
cionada à farinha da terra
verde, salada. A mistura vai ao
fogo p/ cozinhá-la e alimento mto.
apreciado. Os Junna tam.
contêm a farapa c/
farinha de mandioca ou cana

masa de mandioca (maizã) p/ preparar elixir

Também

Yakuhai
c/ fahda doce salada c/ cana

Kainjari - SC

KIKI - ritual de culto aos
MORTOS

anual/e milho do amadurecimento do pinhão
e na época do milho verde
ameaçã depende da quantidade
da bebida preparada p/ o
consumo no ritual analisado

Modo de preparo:

Num tronco de pinheiro de 7m
faz-se um cocho, onde se deposita
afina e mel (substituído por açúcar,
pq. e trans na repã). ^{+ aguardente} Durante
20-30 dias a mistura é deixada
p/ fermentar. O Kiki tem taitã
tem alioobio e frimio pode ser
bebido em pd. quantidade p/ ameaça
de nutriofuz

Mamuto

altivos
no
peelos
dos
vales

Janana ←
(mitho)

ralador de
raiz de
~~patata~~ ~~patata~~ ~~patata~~
pachira
(patata)

pupunha

mamaã

friata

mandioca nause

tataco

Maku - ^{→ pouca, roças peg.} mandioca → [→] caxiri
mitho

caga e

atacaxi

atm/le
predominante

Janana

→ exímios caçadores / coletors

frutas emvenenadas

gratatarã

macaco / cutitis

Panará

mitho

Janana

mandioca

carã e

→ serpente s.

ty nap
mulheres

- alto Vaupés
polpa de fruta de japurá

mesa cozida e mofucalca,
→ entenada em folhas de
fanancira noroica

"pucij do japurá" - comem puro
ou c/ peixe cozido

Ano 1, n.º 5

Taulipang (RR) s. Theodor Gumbert
"de uma batata violeta prepara-se
um caxiri vermelho-violeta,
que tem a cor e a doçura de
um espumante de champagne"

(^{1h} "dois anos entre os índios")

caxiri tem largo consumo na
área de > mfl. Amak - Rio Negro -

Tucano / Makú → caxiri de pupunha
fêru
chibé → farinha c/ água
alé'ko - polpa
diluída em
água - fermentação

KIRIRI → NE → hidromel
(KARIRU) → Tup

vinho de frutas (caju) manjato
caium & métraux

Ano 2, nº 7

Os TRUMAI são índios
nada do alto Xingu que
comem carne de mamíferos
terrestres. Por isso são considerados
violentos. Os demais incluem
em sua alimentação peixes,
aves e macaco (este, por ser
autóctone e não andar no chão)

Os grupos de outros rios

que o P. P. observam a
foram levados mm. diste

Yanomani

mandioca

base
alim. (fanana → vários tipos)

taioba

carne de quicar

algodão

atacate
pipunhe
macaxeira
jabata do e
caia milho
(pacova e
pacovi)
baile
S. Tome
& outros

caracóis (individuais) coletivos

caras ~~propriedades~~

caranguejos

caieira: cacau, capim

raízes, sementes, nozes
↳ notório

+ tehi (acompanha/o)
carne - lanana

carne - feijão

carne - palmito

carne - castanha

carne - nozes

carne - pupunha

waiki → fome de carne *

ohi → fome comum

substituem a carne:

cofumeiros, alinhos verdes de xinakomy,
castanhas e nozes

xnaiki

carne de todos os tipos

maizos

larvos e répteis

lajotas

folhas de xinakomy

cofumeiros

castanhas

nozes

atacate

suco de
frutas (melancia)

jacaba

pataca

açai

buniti

ohi - fome comum

banana verde assada

pupunha

feijão

palmito

castanhas / nozes

~~suco de~~

Classe tehinii (p/sereny
unidos putos)

macaxeira

tatata doce

cara

mitos

mel

uma unha uferq → final
da tarde

alimentos ferdos

fulhadu

arrado

suco de banana madura

INGARIKÓ (karib) no Cotrup
norte RR

mandioca

cana-de-açúcar

banana riri

mitos

cara

atobora

feijão de porco

fimbuca

algodão
mirim.
jabata doce
melancia

dozes de unidades
(1/4 ano)
vivare

graxola
atacaxi
frade
mandá
linda

→ Amê
café e peira
→ caney

peixes mto. pequenos

"clamorida" - peixes peq. cozidos
em água de mta. pimenta e
folhas de pimenteira onde
se junta o peixe inteiro, as
miúdas e vísceras, ou pedaços
em peq. pedaços.

No caldo molham o feijão
ou pedaços de mandioca,
que é o complemento indis-
pensável de um prato típico

PATAXÓS - BA

pesca nos rios

caranfrijos nos mangues e lagoas

mandioca

milho

feijão

cana-de-açúcar

farinha

cuidado de

porco e

galinha

Coletam e comercializam como
pitangos e surtos de
sapucaia

KARAJÁ

KALUGI

milho, inhame, batata doce e
mandioca

Tudo numa panela de cerâmica
e cozinhado por várias horas,
até p. se transformar numa papa
homogênea uniforme, como gelatina
mole. Eles se servem utilizando
como colher uma concha de
molusco. Alg. vezes acompanham
essa refeição c/ peixe cozido
ou assado - tempero de pimenta
e sal

- pulmões assados em por. vertical
(ao lado da fogueira)
↳ taboas pop. e traças

os ovos $\bar{\pi}$ cozinhados cozidos ou
c/ farinha, rapadura (auts, c/ mel)

sem. preparam uma pasta: colocam

fol. plantão de ovs em
uma canoa e vão froteando
p/ quebrá-lo (tem 85% de
água) e misturar as fibras
até formar uma pasta
líquida feita. C/ uma fol.
de madeira - feita de folha
trancada - vão retirando as
impurezas e as cascas. C/ a
finação da madeira as
fibras, em forma de pasta,
futura e é acondicionada
em latas

"mantija de ovs", rica em
proteínas, utilizada em tinturas,
bolsas e no pap

→ ovs tem poder ser transfor-
mado em farinha, bastando
cozinhá-lo e expô-lo ao sol p/
desidratar. Essa farinha é
usada toda a temporada de
secura.

AGAI contém feno, cálcio
fósforo e vit. A

Cinzas de plantas aquáticas equilibram
dieta alimentar no Xingu.

"Planteiras sal vegetal, os índios
Xinguanos se utilizam de aguapés,
nome popular de raízes de plantas
aquáticas, encontradas cobrindo
pedras de rios, condeiras e cachoeiras.
Esses vegetais aparecem cf + abundância
na época de águas baixas e são
procurados pela avifação.

Entre os Mehinaku e Nahupua,
onde Steven viu em diversas
malocas gente ocupada cf o preparo
do sal. "Esses preparam tapirua e
aguapé, que são plantas folhosas de
águas paradas e obtêm da cinza
lavada uma substância salina".

As cinzas obtidas cf a fumaça dos
aguapés são levadas a um cesto afunilado,
têm Trumai e Kamaima

Obs.: o extrato apresenta elevada % de cloreto de potássio (87,6%) e nenhum cloreto de sódio

formado por dentes com folhas verdes. No fundo do esto há um pedaço de algodão. Os cestos são colocados em vassos de cerâmica, onde é despejada água por cima. A cinza é desse modo lavada e os seus componentes ganham p/ o vasso, junta/ e a água. Os pedaços são planos retos no algodão, que funciona como filtro. Após a evaporação do líquido, o sal fica no vasilhame pronto p/ consumo

Von Martius mencionou, em duas publicações em 1867, outros vegetais q. seriam utilizados com o mesmo modo do Ximpu: inkysa-iva (Comatari e outros espécies de Lecythis), do peatimulo não desenvolvidos das palmeiras Saximba (Triartea) e Bakana (Oenocarpus) e do Caruru (Caa-neru), i.e.erva p/ panela em língua Tupi

Ano II, nº 11 Jul/ago 78

Waimiri - Atroati - Amak
Wai-Wai
Kaibó

Dizem o Triumai p. seus antepassados
descobriam a mandioca, o milho
& quase todas as outras plantas
hoje cultivadas. Umam exclusividade da
caça, pena, tuftas e raízes silvestres

A alimentação vegetal já era substituída
dos tubos patacat, umanañ,
teretê e da raiz tassit, uma raiz
aquática c/ tomate aproximado
de 1 cetola. Depois de cozido, o
tassit - o principal alimento - tem
pode adoçado, parecido ao do iuhã.
A complementação alimentar era feita c/
quase todas as esp. de caça. Até há pouco,
eram os índios índios da área do Xingu
p. consumiam carnes de animais de pelo,
abim do macaco.

2 tipos de panelas p/ cozido

Paukanã

paca, uita, veado, porco do
mato e outa → fê feidos

ñ comem maiaio (nô em casa
de penina)
↳ guariba

frutas e larvas

ianja (larva de mamãe ribestre)

nataanja (larva do coco tabaçu)

caia

Janana

milho

peç-peis → fê fê

ñ comem ovos

costanha do P.

agaí

tataçu

Sanumá (Aruaq)

peixe

mauco

jacamin

Tapirapá (Baldis) ^{cf.}

3 espécies de caimim:

sementes de aljófa

amendoim

abóbora

Thäntze

Menkii (no jurema, Diamantino / ^{Aruaq} / ^{Aruaq})

mandioca brava + brava + cana de
cana + milho topo açúcar

feijões de fava e trepados + abóbora
mau

farinha branca / d'ajá + fatata doce

amendoim

cana

fase alimentar

beijm (a partir de bolos de
mau.)
fatata doce

cana

café e perua

milho

no fucado

chirha (mandioca)

farinha

Krahô

mito da mulher-estrela
→ origem da agricultura

Karajô
alug

- roças individuais

- mandioca
- Janana
- ataxaxi
- caug
- mitho
- fatata doce
- caia
- mhamé
- amendoin

peixe assado
mitico (cl. muer)

PESCA → pime.
atm/pe

amêndoa de tabaçu
buriti

Art II, nº 13 nov/dez 78

(Xanomani - Catrimani)

carne macaco → prato preferido
coata - 15 a 20 kg
(macaco aranha)

arroz, feijão, caitim, papa, cofia
(yekuana)
flechas c/ frutos envenenados iacuana

PREPARO:

a 19 profundura e "sapeca" o macaco em 4 fôrmeas p/ tirar os pelos. Feito isso, retiram o animal procedendo à separação da pele e à retirada dos vísceros, s. s. abandonados. (Se for do sexo masculino cortar a penitana).

Terminada esta operação, o Y. amarelo e os membros superiores na parte inferior do tronco do macaco, euf. os inferiores, s. fixados p/ a alt. do périp.

levam o animal ao mínimo q. c/ altura de \pm 1 metro. C/ o calor a carne fra seca. O couro n. é retirado justa/ e p/ proteger a carne, que adquire uma qualidade ruim.

A carne é repartida entre a comunidade

⊕ VER ADiante

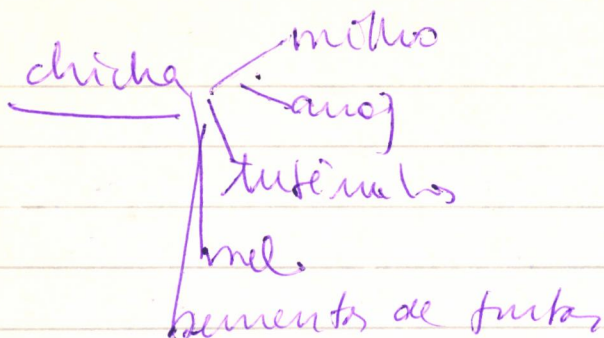
Paregi

milho

caju

ang

caça (distudo
pesca de folhagem)



ASA

O cojilo: por em poucos são preparados a caça pequena, as aves, os peixes, substituído-se favelas de tano. Alg. variedades de farinha e outros frutos o qual se cozido e ingerido em forma de mingaus.

A ~~farinha~~ macaxeira salada em uma pedra e cozida em panela de tano, tomando uma farinha de pão frito e amos. Constitui alimento fácil de transportar e armazenar

carne cozida e a func. comida

g. os X. lançam mão do empreendimento
por. rapazes. A carne é jogada e
retirada do fogo sucessivas vezes,
o p. impede p. seja totalmente cozinhada

(Maló 'Tirru) Naudiznara? MT
milho fava fide. / ervilhas
feijão + abóbora + melancia
laranja uva
mandioca fava
batata doce
cana
cará
acaruta
amendoim
milho
colita:
cabrita → fruta silvestre

aves
peixe
caca) rana/e

chicha (mand.
d'água)
↳ 3 variedades

base alimentar: feijão
fava
cará
batata doce
peq. insetos
acaruta assada
fruta silvestre (pouca)

Ano III, n: 17 Jul/ago 79

BAKAIRI

Karid

R: Fels Pires MT

~~Ar Maíma~~ ^(ex-pajé) ~~ditre pro~~

* Jabata doce

* cara

melancore

ang

atofra

milho

cana

farofa

mamá

amendorn

mandioca crava & beiju e

* anado ou cozido

fainha

caldo da mandioca & cozido,
serve como complemento

da alimentaçã → PYSEBU

tradiçã de fals. priados

timó / anjele

peizes → anado no moqueim

→ cozido cf pinã

caça (rara) → escame

pequi
maugata
mamebo

fraba
manga
mel

Macuxi (RR)

bebidas

caxeni de milho *

suco de jempapo

suco de caju

" " canadeaçu

* Cozinhá-se o milho maduro
moído, no ou misturado com
jerimum. Depois de pronto, o
manga é deixado a esfriar.

Em seguida coloca-se + água,
peneira-se e deposita-se o s.

foi coado num cabaco.

Após um dia, a bebida está
condições de ser consumida

MILHO (Xikun)

Seg. Lux Vidal, entre os Xikun
o milho é o único produto
aproveitado p. este expressões
~~ritual~~ ritual. Por ocasião
da colheita do milho novo, esse grupo
celebra um ritual de
nominação, durante o
qual todas as crianças
recebem nomes cerimoniais

TIRIXÓ (Tumucumaque)

My. Protótipo FRIKIZ -

3 esp. de aranhas

12 banana

18 jabata doce

6 cana-de-açúcar

25 mandioca

4 milho