

10 A DESCOBERTA DO *MANHAFÃ*

SEGUINDO A TRILHA DA FLORESTA COM OS MURA¹

MARTA AMOROSO

Ninguém passeia impunemente sob palmeiras.

— GOETHE, *As afinidades eletivas*

Em minha última estada na localidade de Cacaia, na Terra Indígena Cunhã-Sapucaia (TICS, Amazônia) em 2016, fui surpreendida por um convite. O casal Suly Bentes e Raimundo Gama me levou a conhecer o *manhafã* [FIG. 14], tuberosa muito antiga que, como me explicaram, *boiava* na superfície do solo, no caso, a aldeia abandonada de Cunhã, no rio Preto do Igapó-Açu. Cipó não cultivado que fornece aos Mura uma batata gigante com a qual se fabricam goma e grolados, o *manhafã* (*Casimirella* spp.) poderia ser associado a uma “cápsula do tempo”, assim como se fez recentemente com os castanhais de castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) cuidados pelos Mura (Caetano-Andrade 2019). Tais vegetais não cultivados ecoam histórias de relações multiespecíficas dos Mura com os demais existentes da floresta. Em contraponto ao relato colonial sobre bandos Mura assaltando roças dos povoados, premidos pela fome,² as narrativas sobre o *manhafã*

- 1 A pesquisa realizada junto aos Mura da Terra Indígena Cunhã-Sapucaia (Borba, AM) foi desenvolvida no âmbito das atividades do Núcleo de Apoio à Pesquisa CEstA.USP e contou com o suporte do CNPq (bolsa produtividade).
- 2 As notícias coloniais sobre os Mura, os “corsários do rio Madeira”, tratam de sua surpreendente territorialidade, que cobria toda a Amazônia central, do Atlântico ao Pacífico. Em Sampaio (1825: 15), encontramos a associação entre assaltos dos Mura *gentio de corso* aos povoados e des-

qualificam os deslocamentos dos forasteiros Mura pela Amazônia central em termos de fartura, assim como destacam o valor da alimentação à base de caça e de pesca assadas, mingaus das frutas das palmeiras, de beijus, grolados e pães de massa assada produzidos em acampamentos. A batata *manhafã* aviva em sua forma exorbitante as concepções e práticas dos Mura relacionadas ao manejo do solo, noções compartilhadas entre gerações. O cipó da *Casimirella* spp. atua para os Mura como índice da temporalidade da Terra Indígena Cunchã-Sapucaia ao aludir às trilhas na floresta percorridas pelos antigos, às aldeias do passado atualmente desocupadas ou ainda ao indicar para as horticultoras mura as famosas Terras Pretas de Índio da Amazônia (TPIA), que os cientistas qualificam como trechos irregulares de solo fértil na Amazônia associados a ocupações humanas do passado.

As espécies vegetais companheiras dos Mura são como os livros de uma biblioteca: constituem o requisito básico de acesso irrestrito à matéria passada da ciência selvagem do futuro (Lévi-Strauss 1962). Na arte de *cuidar/ter cuidado* da floresta e do rio, os vegetais não cultivados ganham destaque por fazerem *boiar* na superfície dos tempos enredos alternativos àqueles da agricultura sedentária. Pré-requisito indispensável ao projeto colonial, a agricultura sedentária praticada pelos povos indígenas foi valorizada, ao mesmo tempo que a identificação de sua ausência motivou a condenação de homens e mulheres ao trabalho compulsório no extrativismo. As espécies não cultivadas como o *manhafã* nos levam aos grandes deslocamentos, aos acampamentos de caça, pesca e extrativismo, às temporadas de coleta da castanha-do-brasil, às expedições pelo interflúvio do Purus-Madeira que marcam a trajetória de vida de meus interlocutores.

conhecimento da agricultura, quando tratando do rio Madeira afirmava o ouvidor: “É porém assaltado do Mura, gentio de corso, e que somente vive de caça, pesca e frutos do mato”.

Na primeira parte deste artigo, destaco estudos sobre a batata *manhafã* e sobre os castanhais de castanha-do-brasil encontrados no sudoeste e na região central da Amazônia, que apontam a centralidade das plantas não cultivadas na dieta dos povos indígenas da região. Como as palmeiras e a taboca (*Guadua angustifolia*), as plantas não cultivadas são espécies companheiras dos Mura nos deslocamentos e sugerem a abordagem da antropologia das margens no sentido que Anna Tsing (2015b) vem nos convocando a empreender, a saber, de dar voz às espécies situadas para além dos cultivos familiares, dimensão marginal que abarca a diversidade ecológica sem a qual os seres humanos não sobreviveriam. Na segunda parte do artigo, as narrativas das horticultoras mura sobre o *manhafã* qualificam os deslocamentos em termos de redes fractais compostas de trilhas e lugares conhecidos relacionados à implantação dos roçados. Proponho que os deslocamentos territoriais, assim como as concepções e práticas em torno dos ideais da vida aldeã, se expressem por meio do termo *peiara*, “dono dos caminhos”, conceito central das relações multiespecíficas na Amazônia central.

A CASIMIRELLA SPP.

A tuberosa *Casimirella* spp. atraiu recentemente a atenção dos antropólogos e biólogos (Mendes dos Santos 2016; Gomes Ribeiro 2018) que atuam no sudoeste da Amazônia por ser uma espécie não cultivada presente na dieta dos povos falantes das línguas pano e arawa antes da difusão, naquela região, das plantações extensivas de mandioca (*Manihot esculenta*). A *Casimirella* spp. foi descrita pelo naturalista inglês Richard Spruce com base nas pesquisas realizadas junto aos povos falantes das línguas tukano e arawá no Alto Rio Negro e no rio Purus. Mais recentemente, os estudos sobre a *Casimirella* spp. vêm desta-

cando tecnologias de interações dos povos amazônicos com a floresta, estimulando a imaginação científica a perscrutar os caminhos dos grupos forrageiros. Spruce nos apresentou a *Casimirella* como uma espécie não cultivada na Amazônia, associada à dieta de carboidrato que os indígenas consumiam na forma de grolados e beiju, acompanhadas das frutas das palmeiras nativas e das carnes de pesca e caça. A história do contato no sudoeste amazônico envolvendo os Paumari e os Suruwaha (falantes das línguas arawá) e também os Apurinã (falantes da língua pano) aponta as radicais mudanças que sucederam à adoção pelos coletivos indígenas da agricultura sedentária implantada pela empresa extrativista. Destacando imagens de fartura que a dieta à base dos produtos da coleta propicia aos coletivos indígenas da Amazônia, tais estudos tecem críticas às teses apresentadas pela ecologia cultural do antropólogo J. Steward, baseadas na hipótese da pobreza de recursos da floresta tropical, e nos convocam a empreender, em um diálogo com a arqueologia da Amazônia (Neves & Heckenberger 2019), um modelo alternativo de manejo da floresta que, como se afirma, se situaria “longe da escravidão agrícola”. No âmbito dessa reflexão interdisciplinar, a aposta consiste em repensar o conceito de coleta, de forma a destacar as técnicas de manejo dos ambientes de floresta, várzea, igapó e terra firme. O cenário multiétnico do qual participam por volta de vinte povos indígenas³ na região do rio Purus oferece abundantes exemplos de manejo da floresta que não envolve a preferência pelo cultivo das roças sedentárias.

- 3** A *Casimirella* spp. é conhecida na região do Purus como *batata-mairá* ou *sucuruína*, e é identificada entre os Paumari como *mahirohã* ou *mahirahã*. Entre os Apurinã é chamada *mahyrem branca* e *mahyrem negra* e também *mauru* entre os grupos do Baixo Purus. Entre os Jamanadi, recebe o nome *jamu* e, para os Jarawara, é *fowe*. Os Deni conhecem-na como *zucá* (Mendes dos Santos 2016; Ribeiro 2018: 35).

A batata *manhafã* e o valor que os Mura atribuem às plantas “do mato” parecem acrescentar outros matizes ao debate. Minhas interlocutoras associam à tuberosa o valor indicial dos solos propícios para novas roças e, com estas, as possibilidades de implantação de novas aldeias, apontando assim para uma linha de continuidade nas classificações das plantas cultivadas e das não cultivadas. O *manhafã* evidencia ainda a rede reticular de trilhas e lugares conhecidos percorridos pelas parentelas e a memória das aldeias antigas, remetendo às temporalidades múltiplas das paisagens no Baixo Madeira.

ESCADA DE PAU

Naquele ensolarado domingo de julho, embarcamos logo cedo na canoa de Raimundo Gama e Suly Bentes, que levava também sua irmã Nelita Bentes e o filho dela, e navegamos até Cunhã. Essa aldeia foi implantada em meados do século XX em pleno ciclo de extrativismo da castanha-do-brasil, empreendimento conduzido por comerciantes citadinos com o apoio da Diretoria dos Índios, órgão tutelar que atuava arregimentando a força de trabalho dos Mura na coleta de castanha-do-brasil nos castanhais do rio Preto do Igapó-Açu (Amoroso 2013). Cunhã chegou a constituir nos anos 1930 uma das maiores aldeias mura daquele rio, reunindo uma dezena de unidades familiares. Desembarcamos em uma ponta próxima a Cunhã e caminhamos por uma trilha de terra em direção à terra firme, passando pela moradia abandonada de uma liderança, o último morador da aldeia. Como eu, que naquela ocasião fotografava o evento da descoberta do *manhafã*, as demais mulheres da expedição jamais estiveram diante de um exemplar de batata do mato como aquele, absolutamente extraordinário em suas dimensões plásticas e de tempo de existência, e que deveria pesar uma centena

de quilos. Foi quando Nelita Bentes, antes de retirar uma pequena lasca da batata com o terçado e levar à boca para conferir o sabor, reduziu o volume da voz ao se dirigir ao *manhafã*, pedindo licença: “Licença, vovozinha”.

“Era mais difícil, mas era melhor do que agora.” O tempo em que Suly Bentes (2016) acompanhava os pais nas excursões pelo mato é lembrado como uma época de fartura:

Naquele tempo era farto, só que não tinha farinha de mandioca. Fazia escada de pau para pegar babaçu, subia, cortava o cacho para baixo. Tirava o caroço, ralava, tirava a goma e fazia o beiju da goma, o mingau. Agora a facilidade, a escola, rabetinha para baixo e para cima. Agora é difícil, tem as facilidades.

O transporte (“as rabetinhas”), os salários, as aposentadorias figuram como um tempo de controle e restrições, comparado ao que a vida no mato dava acesso, por meio da escada de pau. A batata *manhafã* é comida do mato, associada à fartura que só os índios conhecem e a que só eles têm acesso.⁴ Suly Bentes (2016) continua:

Ninguém plantava roça, daí a gente tirava a batata *manhafã*. Aparecia, a gente cavava, cavava, ralava. Ela é igual uma mandioca. Ralava, torrava, para usar a goma, a massa não se usa. Fazia beiju. Essa batata só dá em terra preta, é forte e tem dela que dá desse tamanho [abrindo os braços em um arco], é redonda, vai para o fundo da terra. Esses novatos se criaram na facilidade. No tempo que me criei para ver motor era uma vez por mês. *Manhafã* é outro tipo de comida, antes da mandioca. Ela não é plantada, é do mato. Quando não tinha roça, ia buscar ela no mato. Mamãe conhecia. Dá bem goma. A batata cresce

4 Na expedição a Cunchã, indaguei a minhas amigas se certa mulher adulta conhecia o *manhafã* e ouvi de pronto: “Por certo, é índia!”.

no fundo da terra e o cipó sobe nas árvores. Quando fica grande, ela boia para riba da terra. É material da terra preta. Quando não tem roça, ou o roçado é pequeno, vamos lá e tiramos um pedaço. É do mato, não é plantada, encontramos quando procuramos a castanha.

O tempo da escada de pau e da fartura, do modo de vida dos antigos em contraste com o tempo das “facilidades” enganosas que atraem os Mura para as sedes dos municípios de Autazes e Borba, auxilia meus interlocutores mais velhos a formular uma definição de cultura indígena contrastiva, de conteúdo fortemente geracional, em que opõem a força de um modo de vida tradicional às opções que se apresentam aos mais jovens associadas às “facilidades” que distanciam os Mura da socialidade em torno da comida verdadeira: o assado na brasa compartilhado na beira dos igarapés e lagos, a comida produzida e consumida nos acampamentos e expedições. Uma liderança da Organização dos Professores Indígenas Mura (Opim), de Autazes, rememorava recentemente, em uma entrevista que me concedeu, que seu pai o levava ainda menino para temporadas de férias no rio Matupiri, onde os Mura, segundo ele, viviam o modo tradicional da cultura indígena. Nessas excursões, eles passavam os dias pescando e assando peixe na beira, dormindo em troncos de árvores onde buscavam estar a salvo dos ataques das onças, e se alimentavam dos frutos das palmeiras, em uma espécie de imersão temporária em certo modo de vida. A batata *manhafa* faz ainda “boiarem” narrativas de episódios onde se experimentou uma goma mal preparada, sem as devidas precauções, o que levou o grupo familiar a um estado onírico que me foi descrito como um grande “porre”, em que os comensais permaneceram estirados na praia do rio muitas horas depois da refeição e foram despertados pelo barulho dos urubus se refastelando com os peixes pescados,

recordação narrada em tom de anedota e que deixou os ouvintes mais velhos aterrorizados.⁵

Foi também em termos de um gradiente, mais do que de uma oposição rígida ou de etapas, que Lévi-Strauss propôs que pensássemos a separação entre plantas cultivadas e plantas selvagens. Em “O uso das plantas silvestres” (1950), ele expõe a dificuldade de distinção entre as plantas domésticas e as cultivadas, já que em ambas se interpunham práticas variadas de manejo. Ainda que não cultivadas, as tuberosas, as palmeiras e as castanhas das florestas tropicais eram alvo de atenção dos povos indígenas, que com o manejo adequado propiciavam as condições para a eclosão dessas espécies apreciadas. Destacando as tuberosas como um dos principais desafios do laboratório ameríndio na floresta tropical, dada sua alta toxicidade, Lévi-Strauss (1958) chamava ainda atenção para a arte de dosar o veneno praticada pelos bandos de caçadores-coletores que no passado remoto atravessaram o Estreito de Bering e depararam com os enigmas da flora e da fauna da América do Sul.

O apreço dos Mura pela “comida do mato” passa pela biotecnologia e é orientado por valores éticos. A *comida verdadeira* a que a “escada de pau” dá acesso, e que consiste na alimentação à base de tuberosas e frutos das palmeiras, “sustenta” e contribui para o endurecimento e o fortalecimento do corpo,⁶ valores éticos considerados fundamentais. Nos Yawanawá, corpos fortes que se

5 “O *manhafã* se lava em sete águas”, comentava preocupado o finado Manoel Tiago naquele fim de tarde em Sapucaia. R. Spruce (apud Ribeiro 2018) apontava o alto teor de toxinas na *Casimirella* spp., exigindo para o seu consumo cuidadosa depuração.

6 “Pela manhã costumavam tomar vinho de bacaba ou de buriti com beiju-cica e mataparu”, lembra com saudade a anciã da aldeia da cuia das comidas da sua casa. “Atualmente são utilizados no café da manhã bolacha, rosca, pão, coisas dessa natureza que nem sustenta. O óleo para usar na cozinha era tirado do caroço do babaçu” (Silva et al. 2008: 71).

expressam pela capacidade de trabalho e pela ética da generosidade são valores que contrastam com corpos fracos construídos com comida industrializada da cidade, corpos que resultam das “facilidades” e de seus caudatários: a preguiça e a avareza (Peres Gil 2013). Ainda sobre os valores da comida do mato, a autora fornece uma interessante extensão das potencialidades de tuberosas como o *rarẽ*, vegetal não identificado com o qual os Yawanawá fabricam o colírio para a dieta do *muká*. Preparada como bebida, a batata *rarẽ* propicia visões aos aldeãos. Para o caçador que prepara seu corpo com a dieta do *muká*, à base de *rarẽ*, o efeito desejado é “amansar” a presa, que não percebe sua aproximação.

MEMÓRIA DE ENTRELAÇAMENTOS

“Cápsulas do tempo” é como Victor Lery Caetano-Andrade (2017) nos propõe pensar a antiguidade dos castanhais de *Bertholletia excelsa* Bonpl. Seu trabalho de ecologia histórica mobiliza técnicas da dendrologia para analisar os anéis de crescimento das castanheiras, de forma a reconstituir sua história, ao mesmo tempo que empreende em paralelo uma reflexão sobre as mudanças no padrão de manejo da floresta, tomando como referência a história do contato dos Mura, antigos moradores da região dos castanhais focalizados no estudo. Os Mura ocupam, assim, o centro do debate sobre preservação da floresta na Amazônia central. Caetano-Andrade (2017) reconstruiu trezentos anos de dinâmica populacional de um castanhal no município de Careiro da Várzea, levando em consideração informações sobre a história dos conflitos que resultaram na expulsão dos Mura daquela região na época da Cabanagem.⁷ Ele observa que, de-

7 O estudo refere-se especialmente às mudanças históricas ocorridas na região de Careiro nas primeiras décadas do século XIX, no contexto da

pois do século XIX, o recrutamento e as taxas de crescimento da *Bertholletia excelsa* foram fortemente reduzidos, por efeito das mudanças nas práticas de cuidados dos castanhais até então empreendidas pelos Mura.

Árvore emergente na Amazônia, a *Bertholletia excelsa* é encontrada nas florestas de terra firme e chega a alcançar sessenta metros de altura e três de diâmetro. Espécie hiperdominante na floresta, apresenta a tendência de formar agrupamentos, os castanhais. O estudo de Caetano-Andrade dá voz aos castanhais, que guardam a memória das parcerias de que os Mura participavam. Nos anéis de crescimento das árvores ficam registrados os acontecimentos de mudança na forma dos cuidados: o controle dos incêndios, a abertura das trilhas e principalmente o trabalho de limpeza das clareiras, o que possibilita o desenvolvimento das árvores trazendo luz para o sub-bosque, tipo de perturbação ambiental que garante condições favoráveis para o crescimento das castanheiras. Observando os anéis anuais de crescimento de um indivíduo adulto, o estudo pôde descrever os períodos de variação e identificar mudanças de padrão. A ecologia histórica busca aqui entender a dinâmica da floresta amazônica em meio a perturbações ambientais diversas. Nesse contexto, os ecologistas definiram a *Bertholletia* como resultado de uma ação antrópica milenar, isto é, as práticas indígenas, que, pela escolha das espécies e a limpeza dos castanhais, viabilizou o desenvolvimento do conjunto de árvores.

Caso fossem consultados, os Mura talvez concordassem em muitos pontos com as análises da ecologia histórica. Diriam, coincidindo com as descrições dos cuidados que os ecólogos atribuem aos povos pré-colombianos, que fazem o mesmo, que

revolta da Cabanagem (1835–1840) e de aceleração das atividades do extrativismo da borracha, que expulsaram os Mura dos castanhais focalizados (Caetano-Andrade 2019).

mantêm as trilhas e os castanhais periodicamente limpos a fim de propiciar “bom ambiente” para as plantas e o acesso das famílias que neles acampam entre os meses de janeiro e março, época da colheita da castanha.⁸ Afirmariam, entretanto, afastando-se da noção de domesticação da floresta (Clement et al. 2015), que jamais *cultivaram* os castanhais, contrapondo-se nisso à tese da antropização da floresta, já que, como me explicaram, os castanhais de *Bertholletia excelsa* são cultivares de outros viventes, como a cutia (*Dasyprocta*), sem possibilidades de interferência dos horticultores e horticultoras Mura no seu plantio. Um segundo ponto de divergência refere-se à noção de mudança cultural sob impacto da colonização desses estudos. Para a ecologia histórica, a mudança promovida pela colonização delineia a etapa de um tempo anterior ao contato ao qual corresponderiam certas práticas culturais, abandonadas pelos povos indígenas na Amazônia central depois da conquista. Os Mura apreciam apresentar-se como responsáveis pelos cuidados das espécies vegetais e animais, entretanto não assumem o protagonismo de tais ações, uma vez que sua ecologia política remete ao perspectivismo multinaturalista, ao xamanismo vegetal (Viveiros de Castro 2015; Shiratori 2019) e às abordagens sobre relações de maestria (Fausto 2008; Kelly & Matos 2019), amplamente descritas pela etnologia amazônica nas últimas décadas.

8 Entre as técnicas de cuidados dos antigos castanhais, consta a busca de orientação junto aos técnicos da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) que já visitaram os castanhais dos Mura da Terra Indígena Cunhã-Sapucaia a convite dos moradores e que recomendaram a aplicação de enxofre nas árvores que deixaram de dar frutos. Ainda assim, mobilizando as técnicas de agropecuária nos castanhais, não se trata, do ponto de vista dos moradores da Terra Indígena Cunhã-Sapucaia, de reivindicar para a humanidade a ação de domesticação dos castanhais.

É preciso, assim, situar-se na dimensão simpoiética (Haraway 2016b) das concepções e práticas dos Mura sobre as tuberosas e horticulturas em geral. As campinas amazônicas, na definição dos ecólogos, são ecossistemas que há pouco mais de dez anos têm motivado políticas de preservação ambiental, ações polêmicas que chegaram a expulsar aquele povo da floresta banhada pelo rio Matupiri depois da criação do Parque Estadual (ParEst) Matupiri, em 2009 (Amoroso 2016). Os Mura reconhecem como “campos da natureza” esses cenários de extrema beleza constituídos por campinas baixas, areais, vegetação rasteira, e atribuem a particularidade de sua fauna e flora ao regime de maestria que rege tais domínios identificados aos *peiara* dos animais, cujos *xerimbabos* são mantidos a salvo em refúgios incrustados na floresta. Os “campos da natureza” fornecem um modelo reduzido do cosmos, ao mesmo tempo que sugerem uma reflexão sobre a temporalidade e a espacialidade implicadas na ecologia política dos Mura, já que a tais domínios não se atribui localização fixa no tempo ou no espaço. Frequentemente, os “campos da natureza” deslocam-se pela ação dos *peiara*, os “donos” das espécies, que conduzem a complexidade das relações interespecíficas de animais, plantas e microrganismos ameaçados rumo a outro lugar “onde é bom de se morar”. A dimensão simpoiética dessas concepções e práticas nos instiga a “seguir com o problema” no Antropoceno (Haraway 2016b) e a conduzir investigações sobre biomas amazônicos com os Mura, como as campinas e os solos de terra preta, e levando a sério as teorias nativas.

A cartografia da territorialidade delineada por pesquisadores yanomami (Albert & Le Tourneau 2007) situa os deslocamentos desses coletivos em termos de uma rede reticular constituída de trilhas e lugares conhecidos e nomeados. Também para os Mura o modelo da rede reticular qualifica a cartografia cultural em termos de “memórias de entrelaçamentos” antigos, revisitados e constantemente cuidados pelas parentelas com os demais existentes. As-

sim como os castanhais, que contam histórias de entrelaçamentos antigos dos Mura com os vegetais não cultivados, baseados nos cuidados e no respeito, a batata *manhafã* é também indicial em distintas dimensões e escalas. Ela sinaliza as qualidades do solo e caminhos conhecidos, como nas proximidades do lago Grande, região onde se abastecem de taboca, lugar antigo, identificado como Manhafã, que figura nos mapas elaborados pelos Mura.

PEIARA E AS POLÍTICAS MULTIESPECÍFICAS DA CONSIDERAÇÃO

“O Mura está em toda parte”, afirmou uma liderança mura, para a seguir recomendar que eu conduzisse as reflexões sobre os deslocamentos no território dentro do campo da política da consideração, a política dos *Tuxaua*. Sobre as habilidades do tuxaua mura, de arregimentar relações e se colocar à frente nos embates, foi dada esta explicação por um morador da Aldeia Piranha (apud Amoroso 2013):

Em nossa linguagem, nós *tuxaua* velhos do Igapó-Açu somos *peiara*, nós vamos à frente para o bando não andar morrendo à toa, assim como os bichos, que também vão sempre atrás de um *peiara*. O *peiara* é o que passa mal, o que tem que sentir a batalha. Os que seguem devem obedecer à sua linguagem. Com os bichos também é desse modo: quando se mata o que vem na frente, o bando se espalha; se quer acabar com o bando, mate o *peiara*.

O termo *peiara*, o “dono dos caminhos”, do tupi *pe* = caminho e *iára* = dono (Muller et al. [1756] 2019), aquele que conduz a parentela e funda as novas aldeias,⁹ assim como a expressão *Mura-Peara*, foi

9 Grafado também *piwara* nos primeiros estudos da etnologia dos povos falantes das línguas tupi, o termo é glosado como “espírito dos animais”,

amplamente adotado pelas organizações indígenas mura no fim da década de 1990, no contexto dos trabalhos de demarcação das Terras Indígenas, para destacar o papel político dos *tuxaua*, lideranças mais antigas das aldeias. O destaque fica para a capacidade performática do *tuxaua/peiara* de influenciar, cuidar e seduzir (Lima 2005, Kelly & Matos 2019). A gramática dos donos/mestres permeia igualmente as relações multiespecíficas dos Mura com os animais, em termos de uma cosmopolítica da consideração expressa nos cuidados. Afirmam os Mura a respeito dos *peiara* dos animais que eles moram “só onde é bom”: ele se afasta de onde ocorreu uma queimada, levando suas crias, seus *xerimbabo*. Lagos e igarapés explorados pelos barcos comerciais de Manaus e de Borba antes da demarcação das Terras Indígenas Mura foram abandonados pelos peixes, por ação dos *peiara*. Notaram meus interlocutores que, nos anos que se sucederam à demarcação, os cardumes de peixes voltaram, reconduzidos pelos *peiara*. No contexto de uma caçada, trata-se do indivíduo da espécie que segue na frente do bando de porcos-do-mato, veados ou macacos, presas perseguidas pelos Mura, colocando-se nos embates e protegendo seus *xerimbabo*.

Na abertura de uma roça de coivara são postas em operação habilidades da comunicação multiespecífica voltada para os domínios subterrâneos, onde jazem as raízes das plantas. Um roçado se inicia em torno de um casal influente que atrai para as aldeias os parceiros do *ajuri* ou *puxirum* (mutirão). Para os insetos que se quer manter afastados, as horticultoras Mura dirigem preleções e delicados manejos, como a indicar que os gafanhotos sigam em outra direção, longe dos cultivares. Negociações voltadas para as plantas cultivadas situam os vegetais no circuito das entidades relacionais eivadas de subjetividades para as quais se aciona o tratamento do parentesco (Morim de Lima 2017). As comunidades

“mestre” ou “dono” dos animais, indivíduo da espécie que conduz o bando (Wagley & Galvão 1955).

Mura de Autazes (AM) guardam lembranças das festas associadas ao ciclo agrícola. Na conclusão do trabalho de plantio, os donos da roça convocavam a *feira puxa-raiz* ou *arranca-toco*, que costumava se estender por três a quatro dias, com farta distribuição de bebidas e comidas pelos anfitriões. As performances com cantos e danças, como a do camaleão, do veado, do jacundá e do tangará, compunham a festa e tinham a intenção de despertar o solo para que acolhesse as plantas. Os moradores das comunidades descrevem os compassos ritmados que imprimiam ao solo de terra batida, para “sentir a terra tremer e a poeira levantar”, como forma de propiciar às plantas “o bom ambiente” para se desenvolverem junto aos donos da roça que por elas zelavam, para que “crescessem bem e dessem bons frutos” (Silva et al. 2008: 91).

Seria por sua vez um grande equívoco tratar como artesanato o que os Mura agenciam por meio das relações que buscam estabelecer com os “donos” das espécies vegetais que fornecem palha, madeira e cabaça. Meus interlocutores inserem no plano das políticas de consideração as relações que mantêm com os vegetais de forma a deles obter a palha das cestarias para o tipiti, as peneiras, os chapéus e as bolsas; dirigem-se e pedem licença a espécies vegetais, como a cabaceira do maracá, a taboca das flautas e a árvore não identificada do trocano (idiofone). A intenção de relacionalidade, tendo em vista alcançar a *consideração* dos donos das espécies, abarca ainda o barro com o qual as ceramistas esculpem vasilhas e fornos. “Para extrair o barro para a fabricação de cerâmica temos que pedir permissão à mãe do barro”, recomendam na aldeia São Félix (Autazes), acionando o tratamento do parentesco: “Vovó, a senhora me dá umas bolas de barro para eu fazer minha louça? Não vá deixar partir!” (Ibid.: 313).¹⁰

10 Depois de retirado o barro do barreiro, a ceramista deve depositar algum presente para a mãe do barro, um cachimbo, um torrador ou outro objeto, de forma a conter uma explosão enciumada da mãe do barro, que

As pesquisas recentes sobre as terras indígenas mura trouxeram farto material etnográfico sobre a centralidade das roças de coivara nas dinâmicas do surgimento e do abandono das aldeias. “Primeiro vêm as plantas”, afirmavam minhas interlocutoras, confirmando que uma aldeia mura se assenta depois de as plantas cultivadas brotarem em uma roça de coivara, processo semelhante ao descrito em outros contextos amazônicos (Descola 2016; Cabral de Oliveira 2016). As práticas das horticultoras mura denotam por vezes ações políticas de reocupação do território do qual foram expulsos pelo avanço do extrativismo comercial. Pequenos roçados surgem de um pedaço de mata ou capoeira *brocado*, derrubado e queimado, que serve para o plantio de tipos variados de mandioca, cará, milho, feijão e melancia, e antecedem a criação de aldeias. Ao casal formado pelo finado Raimundo Sena e Luzia Bentes se atribui a posição de *peiara* na reocupação do lugar e na formação da aldeia, sobre as ruínas de uma antiga usina de Pau-Rosa, implantada no rio Preto do Igapó-Açu, atividade comercial responsável no passado por expulsar os antigos moradores mura. Confirmando o interesse pela diversidade e pelo colecionismo apontados no trabalho pioneiro de Laure Emperaire, as filhas do casal lembram a variedade de tipos de mandioca trazida da casa materna de dona Luzia, localizada em Cunhã, roças que, ao brotar, reverteriam as marcas do extrativismo comercial deixado pela usina de Pau-Rosa. Os Mura foram convocados por essa usina a atuar como trabalhadores no corte das árvores, até que os últimos exemplares dessa espécie vegetal (*Aniba rosaeodora*) foram levados à extinção.¹¹

pode fazer a vasilha e o forno partir ou ainda, em caso extremo, lançar sobre a ceramista algum malefício. Sobre a guerra entre mundos protagonizada pelas oleiras, ver Lévi-Strauss (1985).

- 11 Ações de extermínio da *Aniba rosaeodora* foram registradas pelos professores mura de Murutinga, Autazes: “Quando os brancos começaram

As plantas cultivadas por essa parentela conduziram o que Tsing (2019) identifica como o processo histórico de viver nas ruínas do Antropoceno e assistir à reemersão dos vegetais, compondo novas paisagens. Depois da roça, veio a habitação do casal e, em torna desta, as casas dos filhos e filhas casados, formação urbana que compunha uma dezena de habitações espalhadas ao longo desse trecho do rio que conheci no fim dos anos 1990.¹²

Em 2016 estive com dona Luzia Bentes, na época uma das mais idosas moradoras da aldeia Jutai, que me falava de suas plantas cultivadas e também da batata *manhafã*. Dizia ela: “A batata *manhafã* encontrada na mata indica que ali é (solo) terra preta e (local) onde se pode fazer uma nova roça. Onde nasce o *manhafã*, lá vai dar roça de batata”, indicando que o conhecimento do subsolo é parte das habilidades horticultoras, indispensável para as práticas dos cultivares, assim como para o complexo manejo do sistema das plantas não cultivadas.

Acompanhamos as narrativas de outra mulher fundadora de aldeia e moradora da Terra Indígena Cunhã-Sapucaia e a

a aparecer na aldeia Murutinga, eles perceberam a grande existência de árvores de pau-rosa e logo trataram de construir uma usina. A usina foi instalada por uma firma de propriedade do português Antônio Matheus, que era o comerciante que regateava os produtos com os índios destas terras. Quando a usina começou a funcionar, ele reuniu vários Mura e chamou para trabalhar com ele, mas trouxe também muitas pessoas de fora. Foi assim que Antônio Matheus instalou um grande comércio para servir os fregueses. Ele tomou posse de muitas terras por aqui, principalmente as que ficavam no rio Mutuca, Canumã, Kwata, Mapiá, Abacaxi, Sucunduri, Mari-Mari e Mamori. Ele levava os homens para todos estes lugares para cortar o pau-rosa e de lá trazer para a usina. Na usina eles extraíam a essência e levavam tudo para o exterior. [...]. As poucas árvores de pau-rosa que existe[m] na aldeia estamos tentando preservá-las” (Silva et al. 2008: 243).

- 12** Sobre o fenômeno recente e efêmero das aldeias Mura, ver Amoroso (2013).

possibilidade de manejo das tuberosas associado à opção dos Mura-Pirahã pelo isolamento voluntário. A finada dona Maria Dias da Silva se afirmava Mura-Pirahã¹³ e a seu nome se associa a criação da aldeia Fé em Deus, na Terra Indígena Cunhã-Sapucaia. Em 1997 ela se aproximou das aldeias Mura depois de décadas vivendo em isolamento voluntário, primeiro com seus tios, depois com o marido e filhos, quando percorreu o trecho de floresta que compreende a região do rio Amapá, hoje Reserva de Desenvolvimento Sustentável Rio Amapá (RDS Amapá), até chegar à aldeia Sapucaia, situada ao sul da Terra Indígena. Em 1999 encontrei dona Maria e os filhos agora casados com os Mura ocupando a aldeia Fé em Deus. Os moradores da aldeia Piranha, onde me hospedei, se relacionavam com os Pirahã guardando certa distância: “Os Pirahã falam diferente, chegaram em Sapucaia vindo do rio Amapá, onde moravam no mato”, registrando na chave da hostilidade a chegada daquela mulher Pirahã que manteve junto de si filhos e filhas depois de casados. Os casamentos estabeleceram as condições de convivência e, ainda que as diferenças jamais tenham deixado de existir, os Mura e os Pirahã estabeleceram a atenção e os cuidados dispensados aos “parentes por consideração” (Fileno 2018). Os Pirahã da aldeia Fé em Deus permitem uma reflexão sobre os povos indígenas em isolamento voluntário para além da compreensão que podemos alcançar sobre eles baseada nas anedotas contadas pelos atuais vizinhos Mura, de quem se aproximaram em circunstância de agrura, o que ocorreu quando dona Maria perdeu o marido e, como relembrava, restou sozinha no mato, com os filhos e filhas pequenos. Um dos filhos de dona Maria, José Dias (2016), habitante da aldeia Fé em Deus, na Terra Indígena Cunhã-Sapucaia

13 Os Mura-Pirahã são falantes da língua isolada mura-pirahã, habitam um trecho das terras cortadas pelos rios Maici e Marmelos, localizada no município de Humaitá (AM).

caia, comentava em entrevista a opção dos pais pelo isolamento voluntário, de passar parte da vida “se escondendo no mato”, e lembrava que naquelas circunstâncias lançavam mão de uma tuberosa que conheciam pelo nome de batata *cararoá*:

Nós começamos na mata, no rio Amapá, meu pai varou solteiro e se agarrou, se enamorou de minha mãe. Minha mãe varou com os tios dela. Os dois ficaram andando, escondidos por aí, quando viram que a dificuldade estava muito grande. Moraram em cima do rio Escondido, aí foram se reconhecendo nas beiradas, tiveram os filhos e foram descendo devagarinho. Faziam farinha da batata *cararoá*, era o alimento, a batata dá em um cipó, é bonita, bem amarelinha. Faziam farinha do palmito do açai, farinha do babaçu, era o que eles faziam. Eram Pirahã. Daí foram se entrosando. Hoje a gente come outros modelos, come a farinha de mandioca.

As batatas do mato ocupam nas narrativas dos Mura e dos Pirahã o lugar de espécies não cultivadas conhecidas e que se conectam às concepções e práticas ligadas aos pequenos roçados cultivados. Lévi-Strauss (1958) chamava atenção para “as roças cuidadosamente mantidas” dos Bororo no contexto dos debates sobre a agricultura regressiva, quando destacava a centralidade dos cultivares e as práticas rituais dos benzimentos das sementes conduzidos pelo xamã, que replicavam para os vegetais os cuidados empreendidos pelos povos ameríndios para com animais de caça ou peixes de grande porte. Assim, *manhafã* constrói com homens e mulheres, e com os demais viventes da mata, relações de coevolução (Haraway 2016b), o que faz da tuberosa uma presença nada acidental nas trilhas e caminhos. Seu cipó, ao alçar o dossel das árvores e se lançar na atmosfera em busca de luz e de calor, estimula elaborações que a aproximam do laboratório experimental interespecífico que o roçado de mandioca representa

para as horticultoras wajãpi, como nos mostra Joana Cabral de Oliveira (2019).

Assim, em diálogo com o filósofo Emanuele Coccia (2018), é possível avançar para além do recurso de subsistência que as tuberosas constituem. Para os Mura, elas são indiciais e informam sobre o mundo subterrâneo das redes de comunicação, por onde circulam notícias sobre a identidade do solo e o estado de coevolução dos minerais e organismos que constituem as terras pretas na Amazônia central.