

Ana amopö

Cogumelos

Sanöma samakönö sama tökö nii pewö oa wi ï tökö waheta

Enciclopédia dos Alimentos Yanomami (Sanöma)



**ULI TÄ ULI NAHA TÖKÖ
KUPAI ï TÖKÖ PEWÖ TAÖ WI**
SABERES DA FLORESTA YANOMAMI

A série “*Uli tä uli naha tökö kupai ï tökö pewö taö wi*” – Saberes da Floresta Yanomami, fruto da parceria entre a Hutukara e o ISA, tem por objetivo valorizar e fortalecer os saberes e as línguas yanomami. Divulga estudos de pesquisadores yanomami sobre diversas áreas do conhecimento, tradicional ou não. Reúne também pesquisas realizadas em colaboração com especialistas *sätänapï töpö* (não indígenas) e está aberta a outras parcerias institucionais e a diferentes formatos.

“Hutukara é o que nos mantêm vivos, junto com a floresta e com os rios. Hutukara nos dá vida, como deu aos nossos antepassados e por isso nós a defendemos. No primeiro tempo, o céu antigo, Hutukara, caiu e formou a floresta de hoje. É o nome da mesma terracéu que Omama, o demiurgo yanomami, consolidou e nos deixou desde as origens. Fundamos a Hutukara Associação Yanomami para defender nossa terra”.

A **Hutukara Associação Yanomami (HAY)** é uma associação sem fins lucrativos que congrega todos os povos indígenas da Terra Indígena Yanomami. Foi fundada em 2004, na aldeia Watorikî, região do Demini, e tem como finalidade a defesa dos direitos dos Yanomami e Ye'kuana.

Diretoria da Hutukara – 2013 a 2016:

Presidente: Davi Kopenawa Yanomami.

Vice-Presidente: Maurício Tomé Rocha.

1º. Secretário: Armindo Goes Melo.

2º. Secretário: Huti Yanomami.

1º. Tesoureiro: Dário Vitório Kopenawa Yanomami.

2º. Tesoureiro: Emílio Sisipino Yanomami.

Conselheiros: Resende Maxiba Apiamo, Roberto Yanomami, Geraldo Kuesithere Yanomami.

Hutukara Associação Yanomami

Rua Capitão Bessa, 143, CEP: 69306-620, Boa Vista, Roraima, Brasil

Fone: 95.3224.6767 hutukara@yahoo.com.br www.hutukara.org

Facebook: Hutukara Associação Yanomami

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

Sanöma samakönö sama tökö nii pewö oa wi tökö waheta : ana amopö = Enciclopédia dos alimentos yanomami (sanöma) : cogumelos. -- São Paulo : Instituto Socioambiental, 2016. -- (Série uli tä uli naha tökö kupai i tökö pewö taö wi : saberes da floresta ; 4)

Vários autores.
Vários organizadores.
Vários tradutores.
Bibliografia

1. Cogumelos 2. Índios da América do Sul - Alimentos - Brasil 3. Índios da América do Sul - Brasil 4. Índios da América do Sul - Brasil - Nutrição 5. Índios Yanomami 6. Índios Yanomami - Cultura 7. Índios Yanomami - Enciclopédia dos alimentos 8. Índios Yanomami - Usos e costumes I. Título: Enciclopédia dos alimentos yanomami (sanöma) : cogumelos. II. Série.

16-05540

CDD-980.41

Índices para catálogo sistemático:

1. Yanomami : Povos indígenas : Cultura : América do Sul 980.41

O **Instituto Socioambiental (ISA)** é uma associação sem fins lucrativos, qualificada como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip), fundada em 22 de abril de 1994, por pessoas com formação e experiência marcante na luta por direitos sociais e ambientais. Tem como objetivo defender bens e direitos sociais, coletivos e difusos, relativos ao meio ambiente, ao patrimônio cultural, aos direitos humanos e dos povos. O ISA produz estudos e pesquisas, implanta projetos e programas que promovam a sustentabilidade socioambiental, valorizando a diversidade cultural e biológica do país.

Conselho Diretor: Jurandir M. Craveiro Jr. (presidente), Tony Gross (vice-presidente), Marina Kahn, Neide Esterci, Márcio Santilli e Geraldo Andreello.

Secretário Executivo: André Villas-Bôas.

O PROGRAMA RIO NEGRO SOCIOAMBIENTAL promove e articula processos e múltiplas parcerias a fim de construir uma plataforma de gestão transfronteiriça pela melhoria da qualidade de vida, valorização da diversidade socioambiental, segurança alimentar e produção colaborativa e intercultural de conhecimento na Bacia do Rio Negro, no contexto do Noroeste Amazônico. Trata-se de um território de diversidade socioambiental, um hot spot para a conservação e salvaguarda do patrimônio socioambiental, cuja extensão é de 71 milhões de hectares compartilhados por quatro países: Brasil, Colômbia, Guiana e Venezuela. São 45 povos indígenas, dois patrimônios culturais do Brasil: Cachoeira de Iauaretê e Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Cerca de 62% do território está sob alguma forma de proteção legal: 98 territórios indígenas, reconhecidos oficialmente, e 15 ainda sem reconhecimento, 23 Unidades de Conservação de Proteção Integral e 11 de Uso Sustentável. O Programa Rio Negro mantém importantes parcerias com a **Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (Foirn)**, **Hutukara Associação Yanomami (HAY)**, **Conselho Indígena de Roraima (CIR)** e com outras organizações da sociedade civil e instituições de pesquisa.

Coordenador: Carlos Alberto (Beto) Ricardo.

Coordenador adjunto: Marcos Wesley de Oliveira.

Equipe ISA Roraima: Ana Paula Caldeira Souto Maior, Ciro Campos de Souza, Estêvão Benfica Senra, Lidia Montanha de Castro, Marcolino da Silva, Marina Albuquerque Regina de Mattos Vieira, Matthieu Jean Marie Lena, Moreno Saraiva Martins, Sidinaldo dos Santos

São Paulo (sede)

Av. Higienópolis, 901, 01238-001, São Paulo, SP, Brasil

tel: (11) 3515-8900 fax: (11) 3515-8904 isa@socioambiental.org

Boa Vista

R. Presidente Costa e Silva, 116 – S. Pedro, 69306-670, Boa Vista, RR, Brasil

tel: (95) 3224-7068 fax: (95) 3224-3441 isabv@socioambiental.org

Manaus

Rua Costa Azevedo, 272, 1º andar – Largo do Teatro – Centro,

69010-230, Manaus, AM, Brasil

tel/fax: (92) 3631-1244/3633-5502 isamao@socioambiental.org

São Gabriel da Cachoeira

Rua Projetada 70 – Centro, 69750-000, São Gabriel da Cachoeira, AM, Brasil

tel/fax: (97) 3471-1156 isarn@socioambiental.org

Brasília

SCLN 210 – Bloco C – Sala 112, 70862-530, Brasília, DF, Brasil

tel: (61) 3035-5114 fax: (61) 3035-5121 isadf@socioambiental.org

Para saber mais consulte: **www.socioambiental.org**

Ana amopö Cogumelos

Sanöma samakönö sama tökö nii pewö oa wi i tökö waheta

Enciclopédia dos Alimentos Yanomami (Sanöma)

2016





ULI TÄ ULI NAHA TÖKÖ KUPAI Ĩ TÖKÖ PEWÖ TAÖ WI SABERES DA FLORESTA YANOMAMI

As informações contidas nesta publicação representam uma parte do patrimônio cultural e propriedade intelectual do povo Yanomami. É expressamente vedada a utilização comercial, direta ou indiretamente, de qualquer informação contida nesta publicação, derivada de conhecimento tradicional associado a material genético, de acordo com os termos da Lei nº 13.123, de 20 de maio de 2015. Qualquer outra pesquisa ou difusão das informações constantes dessa publicação deve obrigatoriamente revelar qual é a origem desse conhecimento. Para qualquer uso do conhecimento contido nessa publicação a obtenção do consentimento prévio informado é necessária.

Witi pili töpönö hi tä waheta thapalömahe Quem fez o livro

Organização: Oscar Ipoko Sanuma, Keisuke Tokimoto, Carlos Sanuma, Joana Autuori (ISA/USP), Lukas Raimundo Sanuma, Marinaldo Sanuma, Moreno Saraiva Martins (ISA), Nelson Menolli Jr., Noemia Kazue Ishikawa, Resende Maxiba Apiamö.

Textos: Carlos Sanuma, Jaime Sanuma, Kolowä Sanuma, Lukas Raimundo Sanuma, Maito Sanuma, Marinaldo Sanuma, Resende Maxiba Apiamö, Sandro Sanuma.

Orientação de conteúdo: Oscar Ipoko Sanuma, Noemia Kazue Ishikawa, Keisuke Tokimoto.

Fotos: Moreno Saraiva Martins (ISA) e Keisuke Tokimoto.

Ilustrações: Hadna Abreu.

Mapas: Estêvão Benfica Senra (ISA).

Tradução: Lukas Raimundo Sanuma, Marinaldo Sanuma, Resende Maxiba Apiamö, Moreno Saraiva Martins (ISA), Joana Autuori (ISA/USP).

Revisão em língua sanöma: Marinaldo Sanuma, Resende Maxiba Apiamö, Joana Autuori (ISA/USP).

Identificação de espécies: Nelson Menolli Jr. – fungos (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP e Instituto de Botânica - IBt), William Milliken – vegetais (Royal Botanic Gardens, Kew), Helder Perri Ferreira (Projeto de Documentação do Yanomama do Papiu).

Pesquisa, digitalização e tratamento de imagens: Cláudio Tavares e Vivian Sena de Oliveira.

Agradecimentos: Flavia Ribeiro Santos, João Vitor Camargo Soares, Ruby Vargas Isla pelo apoio técnico.

Design Gráfico: Roberto Strauss (www.robertostrauss.com.br).

Impressão: Ipsis

Wäo somata wi

Professores sanöma töpönö hi tökö waheta thapalöma ĩ *professor* töpönö sa-laka pö pewö hilo wi ĩ tökö waheta thaa wakipalöma. ĩ naha tä kua tähä, ISA töpö, Hutukara töpö, UFMG töpö, ĩ naha kui töpö solo hi sama tä waheta thapalöma Noemia a, Tokimoto a, ĩ naha kui töpönö, samakö pasilipo naioma.

Awai, ĩ naha kui hi *professores* sanöma samakönö hi waheta sama tä thapalöma: Lukas Raimundo Sanuma, Marinaldo Sanuma, Resende Maxiba Apiamö, Carlos Sanuma, Jaime Tatiwa Sanuma, Maito Sanuma, Kolowä Sawalapi André Sanuma, Sandro Sanuma, Rodrigo Sanuma. Hi Oscar hai ĩ pata tä kutenö ĩ tä pewö taö öpa kutenö samakö pasilipoma. ĩ naha tä kua tähä polakapi ISA töpö pasilio naioma: Moreno Saraiva Martins e Joana Autuori. ĩ naha tä kua tähä polakapi *pesquisadores* töpönö samakö pasilipo naioma: Noemia Kazue Ishikawa, Keisuke Tokimoto. ĩ naha kui samakö pewö nö hi waheta sama tä thapalöma.

Ana amopö pewö oamo wi ĩ tä wäsä wi hi ĩ tä waheta. Atapa amo, hamima amo, hasa sömökali amo, hiwala amo, kotopo amo, naönaö amo, ploplolemö amo, sama amuku, sikimö amo, siokoni amo, waikasö amo, ĩ naha kui sama amopö tapa kua totio wi ĩ tä kua. Kami samakönö, hikali a, hikanino, ĩ naha kui tökö naha ana sama amopö täa sinomoö, maaki uli hamö ai sama amopö täa naio wi ĩ tä kua. Hi ana sama amopö taö wi hi ĩ tä waheta.

Hi 1 tä kua selekele ĩ tä naha wi naha Sanöma samakönö ana sama amopö täa kua sinomoö. Hi 2 tä kua selekele ĩ tä naha wi naha Sanöma samakönö hikali sama thaa kuaö. Hikali pö pewö naha ana amopö pewö lalo toita apö kutenö. Hi 3 tä kua selekele ĩ tä naha ĩ naha ana sama amopö löpöpa kua sinomoö. Hi 4 tä kua selekele ĩ tä naha ĩ kapi tipö sai naha ana amopö pewö lalo totioö. Hi 5 tä kua selekele ĩ tä naha ana sama amopö pewö taö wi ĩ sama tökö pewö saökökike.

Cogumelos *atapa amo*.



REALIZAÇÃO



COLABORAÇÃO



APOIO





Cogumelos *atapa amo*.



Apresentação

Este livro, o segundo de uma série que irá compor uma **Enciclopédia dos Alimentos Yanomami (Sanöma)**¹, é resultado do trabalho conjunto de professores sanöma da região de Awaris, Terra Indígena Yanomami, em parceria com assessores do Instituto Socioambiental (ISA). Foi produzido durante a formação de pesquisadores sanöma, no âmbito da parceria entre Hutukara Associação Yanomami, Instituto Socioambiental e Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e ainda contou com a valiosa participação do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), do Instituto de Micologia de Tottori do Japão, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), do Instituto de Botânica (IBt) e do Instituto ATÁ.

Os professores-pesquisadores sanöma que participaram da pesquisa foram: Lukas Raimundo Sanuma, Marinaldo Sanuma, Resende Maxiba Apiamö, Carlos Sanumá, Jaime Tatiwa Sanuma, Maito Sanuma, Kolowä Sawalapi André Sanuma, Sandro Sanuma, Rodrigo Sanuma. Acompanhou e orientou a pesquisa o sábio Oscar Sanöma. Ajudaram no processo de pesquisa os assessores do ISA Moreno Saraiva Martins e Joana Autuori. Os pesquisadores não indígenas Noemia Kazue Ishikawa, Keisuke Tokimoto tiveram um importante papel no diálogo entre o conhecimento científico sobre cogumelos comestíveis e o conhecimento sanöma.

Este livro apresenta os cogumelos comestíveis da região de Awaris, na Terra Indígena Yanomami: ***atapa amo*** (*Polyporus philippinensis*), ***hami amo*** (*Pleurotus albidus*), ***hasasömökali amo*** (*Polyporus* aff. *thailandensis*), ***hiwala amo*** (*Pleurotus djamor*), ***kotopo amo*** (*Polyporus tricholoma*), ***naönaö amo*** (*Lentinula raphanica*), ***ploplolemö amo*** (*Lentinus concavus*), ***sama amuku/samasamani amo*** (*Polyporus aquosus*), ***sikimö amo/olomai tili amo*** (*Hydnopolyporus fimbriatus*), ***siokoni amo*** (*Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*), ***waikasö amo*** (*Favolus brasiliensis*). Esses cogumelos são encontrados principalmente nas roças e nas capoeiras, que nascem quando as roças são abandonadas. Também são encontrados nas florestas² da região, em menor quantidade.

1. As letras no alfabeto sanöma são pronunciadas como em português, com exceção de: ä – [ə] vogal central média-alta; ö – [ɨ] vogal central alta; â – [ã] vogal anterior baixa nasalizada; î – [i̯] vogal anterior alta nasalizada; ô – [õ] vogal posterior média-alta nasalizada; th – [tʰ] – consoante oclusiva alveolar surda aspirada; s – antes ou depois de “i”: [ʃ] – consoante fricativa palato-alveolar surda, nos demais contextos: [s] – consoante fricativa alveolar surda.

2. Os cogumelos são encontrados e colhidos nos troncos, tocos e galhos em decomposição. Nenhum cogumelo que cresce no solo é consumido pelos Sanöma.

Apresentação

O capítulo 1 descreve como e onde os cogumelos comestíveis são normalmente encontrados. O capítulo 2 demonstra que os cogumelos encontrados nas roças e capoeiras são resultado direto do sistema de manejo agrícola sanõma, pois a maior parte dos cogumelos coletados vêm das áreas manejadas. As formas de preparo dos cogumelos são descritas no capítulo 3. O capítulo 4 é dedicado a uma lista das árvores que, quando derrubadas nas roças, nos seus troncos em decomposição nascem os cogumelos. E por fim, o capítulo 5 apresenta, com mais detalhes, informações de cada espécie de cogumelo.

Cogumelos *atapa amo*.



Sanõma samakö

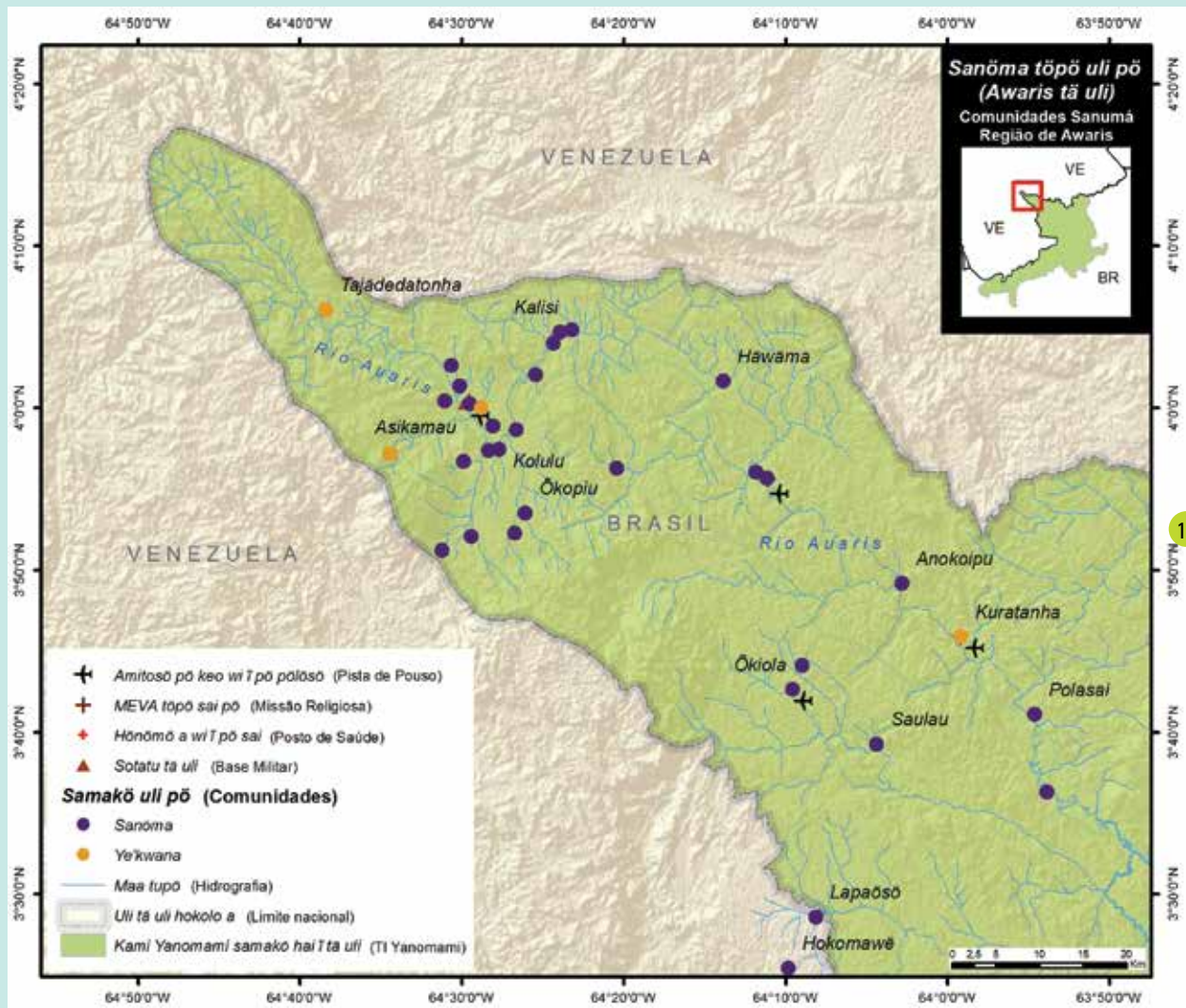
Awaris tä uli naha samakö pilia. *Terra Indígena Yanomami* tä uli ösi naha Awaris tä uli kua. Hi 19 tökö uli naha 3 mil samakö kui samakö kua. *Venezuela* tä uli kotö naha Äsikama tu kasö naha samakö kua. Ki hamö *Venezuela* tä uli naha satehe epii ai Sanõma töpö pilia naia. Sanõma samakö hapalo ai põ häkikii, 5 samakö pilia: Yanomami töpö, Samatali töpö, Sanõma töpö, Yawari töpö, Kasölapai töpö, i naha samakö kui samakö pilia. Sanõma samakönö sama tökö pewö thaa wi i töpönö i tökö pewö thaa naio soa taö: saponomo wi, samo wi, wä-samo wi, ökamo wi, amamo wi, sakona koa wi, namö huu wi, hikali a thaa wi, i samakö pewö nõ i sama tökö taa soa ta wi i tä kua.

Nós Sanõma

Nós Sanõma fazemos parte do povo Yanomami. Habitamos 19 comunidades na região conhecida como Awaris, na Terra Indígena Yanomami, às margens do rio Äsikama u (rio Auaris), muito próximo à fronteira com a Venezuela. No Brasil somamos aproximadamente 3.000 pessoas, o mesmo número que na Venezuela. Nós Yanomami somos um povo formado por cinco grupos que falam línguas aparentadas: *sanõma*, *ninam*, *yanomam*¹, *yanomami* e *jaroamë*. As línguas faladas por nossos parentes yanomami nem sempre nos são compreensíveis, apesar disso, compartilhamos características culturais e conhecimentos como rituais funerários, pintura corporal, diálogos rituais, xamanismo, cantos, uso de psicoativos², técnicas de caçar e de fazer roça.

1. Que engloba as línguas conhecidas por yanomae, yanomama e yanomami.
2. Resina da casca de *Virola* sp. ou sementes de *Anadenanthera peregrina* pulverizadas.

Região de Awaris



Fonte: Comunidades (ISA/HAY, 2015); Pistas de Pouso (ISA, 2014); Base Militar (Funai, 2012); Postos de Saúde (Sesai, 2015); Limite Político (IBGE, 2012); Missões Religiosas (ISA, 2015); Terra Indígena Yanomami (ISA, 2015); Hidrografia (Sivam, 2010).



Davi Kopenawa Yanomami,
xamã e presidente da Hutukara
Associação Yanomami.
© Claudio Tavares/ISA

Davi Kopenawa Yanomami hapalo wi ï tä

Yanomae yamakini *escola* a hami hiya thëpëxë, moko thepëxë, thëpë pihi xariru yaro, kama pëni patapë wã hwaï thë ã tutemaï yarohe, kamiriha thë totihi. Witi pei thë ha thë totihi tha? Patapë, yanomae pata, hapa pë rarorayu wi, yama thë ã mapramai maopë. Yama thë ã nëhi mohotiprai maopë. Oxe thë pë, hwei kurenaha kuo wi, pëni thë ã pou xao pehe. Inaha kami ya pihi kuu. Ya pihi kuu, ya yai kuu. Hwei tëhë, hiya thëpëni kama yanomae e thë ã taai, sanima e thë ã taai.

Witi naha yamaki pihi kurayopë? Yanomae yamakini, sanima pëni, *livro* oni oni kiki ha napë yamapë pihi moyamëmai pihio yaro. Napë pëni kama livro e pë thaihe, inaha thë ma kureha, hwei tëhë, hiya pëxë, moko pëxë, pata yamaki pihi kuu: yanomae yamaki yaini napë papeo e siki ha ipa thë ã, napë utupë e siki ha, yanomae yama thë oniha thakini, napë yama thë oni ha yatemakini, kami yamaki yanomae yamaki pihi moyami tamamu pihio, napë pëha. Ei kurenaha thë yai totihi kamiriha.

Witi pii thë ha, thë totihi tha? Witi pii thë ha mai, hwei tëhë, hwei poripa ki tëhë, 2015 e 2016 poripa kikiha, yama pihi kuu rarayoma. Yama pihi kuu ha rarini, ha moyamirini, *conhecimento* napë thë pë kuu, kami yamakini uhiri yama a taaiwi, yamaki kutaeni, napë pë ha yama thë ã wëai, yama thë ã hirimai, yama thë taamai... yama thë taamai tëhë napë pë

pihi xariru. Pihi moyamiai. Witi pii thë ha pë pihi xariru? Witi pii thë ha pë pihi moyamiai? Kami yamaki moyami tamamu pihio. Kami yamaki moyami tamamu hwëtio pihio.

Inaha të kua yaro, sanima urihi pë hami, yanomae yamaki urihi pë hami, ni rope urihi yama a taaiwi, yama thë pou xoa yaro, napë pëha yama e thë ã wëai. Urihihami wamotima yama thë pë waiwi ipa thë ã, yanomae thë ã, ara amoku, sanima e thë ã, ini e thë ã pree kua, ara amoku. Yutuha, yutu mahi ha, kami yama kini pata pëni ara amoku wai xoaomahe. Yaro a taapru mao tëhë, yaro a taapru mao tëhë, ara amoku raru tëhë, pata thë iai xoaoma, ara amo wai xoaoma he. Ara amoha koraha a tehiai, naxihi tehiai, inaha pata thëpë kuai xoaomo. Kami yani ya kae wai. Yaro ya taaprai mao tëhë, urihihami ya rama huu thë, ya amoku taari tëhë, ya amoku hukëri. Ya amoku ha hukerini, ya amoku he haroprari. Haroprarieni, ya amoku yakini, ya amoku wari. Ei pata e thë yai. Pata pëni hapa thëpë wai wihi yama thë pë wai xoa. Urihi a nërope ara amo rarowi thë kua. Urihi hami ara amoku raru wi thë poripa kuprario tëhë, maa kerayu tëhë, ara amoku raru. Ara amoku raruni, kami yamaki iai. Pata thëpë, thuë thëpë, oxe thë pë, ihi amoha yamaki ha iani, yamaki piti pirio. Inaha kua yaro, hwei tëhë, *livro* yama a thaprai. Kami yanomae yani, ya thë totihia aprai.

Davi Kopenawa Yanomami hapalo wi ï tä

Sanima pëni urihi a hapa ha maniprarini, hapa ha tiërinì, a ha iximarini, a ha tiarini, hutu siki patai tëhë, maa kei tëhë, ara amopë pree raru yaro. Hutusiki patai, ara amopë pree raru. Inaha kami yano-mae yamaki ha, yama thë taaì wi thë kua. Inaha napë pë pihi kuu: “Yanomae thëpëni ara amoku wai taimihe”. Ai napë pë pihi kuu, urihi taaì mao wihi. Inaha thë kua yaro, hwei tëhë yama thë ã wëai, napë yamapë moyamimai pihio. “Ää! Yanomae thëpëni ei thëpë wanoahe. Yanomae thëpë ohi kuonoa, urihahamì ara amopë raru tëhë thë iama”.

Kua yaro, kami yanomae ya, sanima, ya pë pihi pairiprai. Ya pë kahikiä pairiprai. Yamaki pairiprayu tëhë kami yamaki yanomae yamaki pihi topraramayu pihio. Yamaki piriprayu tëhë thë yai totihi. Peheti yama thë ã wëai napë pëha. Awei, napë wamakini *livro* sanima, sanima pë *professor*ni pë hiyani oni oni kiki turu thapra-riwihi, papeo aha, thë oni kakure, napë wamakini wama taaì! Napë *cidade* thëri wa makini wamathë taaì! Hwei wama thë ha taani, wamaki pihi ha kuni. Wa maki pihi ha kurini, wama ki pihi moyamiapë: “Hum... kami ya napë yamaki ni urihi yama a waarianoa. Urihihami në rope a kua ya napë yamaki pihi kuu nimi”. Inaha wa maki pihi thamai pihio yaro kamiriha thë totihi. Napë ai wamakini urihi a wama noamaiwi wamakini wamareki pairiprai, uhiri noamatima *cidade* hami wamaki kua.

Urihi yama a yai noamaiwi, peheti noamaipuwì, kami yanomae yamaki kua. Urihi yama a wariai puo imi, napë kurenaha yama ki kua imi. Urihi yama a maniprai pihio tëhë, yama thë urihi taaì pario. Yama thë urihi taaì, ihi tëhë yama ha taarini, pata thëpë ã hwarayu tëhë, urihi yama xiro tiyëi. Napë wamakini wama thë urihi taaìmi, wama thë mii tiëi puo. Wapokohi pë kuo pë hami, koanarisi pë kuo pë hami, mokamosi pë kuopë hami, hokosi pë kuo pë hami, ixokorema pë kuo pë hami, napë wamakini wama thëpë mii tiëi puo. Wama urihi wariäi puo. Inaha thë kuaimi. Inaha kami yanomae yamaki, *brasileiro* theri yamakini, inaha yama thë taimi. Inaha thë kua yaro, hwei ara amopë, ara amopë raropëhami, urihi yama a riä noamipuu, napë wamaki xë.

Hwei tëhë napë wamaki pihi moyamiai. Wamaki pihi ha moyamiani, kami yano-mae wamareki, wamareki ã, pehetiapräi: “Awei, peheti!” Yanomae thëpë napë kure-naha thëpë kuaimi yaro. Yanomae thëpëni yamaki noa thaihe tëhë yama ki yo-makamai tëhë yamaki moyamimai tëhë, pihi haimu. Hwei thë ka kii tëhë, hwei



thë ka kii tëhë 2016 thë kakure tëhë, hwei oni oni kiki ria wawëi yaro. *Cidade* theri wamakini wama thë oni taaì. Inaha kami ya pihi kuu yaro, ipa ya thë ã pairiai. Totihi yaro kamiriha. Witi pei thë ha thë totihi

tha? Kamiriha thë totihi. Ihi tëhë hapa kuapinaha thë kuaimi yaro.

Hwei tëhë parihami, napë yama pë urihi pë taarema, *cidade* yama a taarema. Yamaki warokema. Yamaki ha warokini, inaha yama ki pihi kuma: “Awei, kami yamaki patapë urihi yama a noamaiwi yama e thë wëai”. Yama e thë ã wëai mao tëhë, napë pëni yamaki pihi mohoti hima-tihe. Yanomae thëpëni thë taimi, sanima thëpëni thë taimi, pë kuu maopë. Inaha thë kua yaro kami yai ya thë totihiapräi yaro. Hwei oni oni ha yama ki ria totoai. Yamaki ã totoai, yama thë wawëmai. Napë *professor*, *professora*, *estudante*, *antropologo*, ai napë wamaki, wamaki pihi haimorayu. “Haixopë! Yanomae thë pë pihi moyami! Kama pë pata pëni e thë ã hirakiwihi e thë ã taaì yaro he, hwei thë ha papeo aha thë oni thakema yaro he. Ara amuku watima papeo e thakema yaro he, a oniprarefa yaro he. Hwei tëhë ha

yamaki pihi rarayoma. Napë yamaki pihi yaia, napë yamaki, yanomae yamaki, sanima pë ha pihi waroaimi, pihi niniami”.

Inaha thë kua yaro, hwei tëhë tharisia Moreno ani sanima *professor* pë, pë oni thaprarënihi, thë kopemai, thë oniprai. Thë ha oniprarini napë *cidade* theripë ha yamathëni waxu xoao. Yama thëni waxu napë pë pihi haimopë. Napë pëni urihi a noamampëhe. Ihami wamotima thë pë kua. Ara amo xiro kuaimi. Ara amo, hokomaki, momo, wapu, himara amo, kaxa, kutarenaha urihiamì yama thëpë pree wai yaro.

Kamiriha thë ã rihimu totihi pata e thë ã kutaeni, oxë thë ã imi. Pata yutuhami pë pihi kuwi thë ã, papeo ha thë ã yëtekema. Thë ã turu yëtekema. Yetemakemahe turuprarefahe. Ihi tëhë napë wamaki taaì, wamaki wamareki ono taaì, wamareki kanasi taaì. Yanomae ani sanima thë ã pairiprarefa. Wamaki pihi kupë. Inaha thë kua yaro kamiriha thë yai totihi, thë ã waoto. Thë ã hirimu, pata thë ã hirimu, thë ã hirimu totihi nohi thë ã. Hoximi thë ã kuaimi, nohi thë ã. Wamotima kami yamaki iaìwi yama thë ã hiraì. Thë ã wëai ara amo wai, xama a wai, yuripë wai, paxo a wai. Urihi thëri yamakini yama thë pë wai. Napë wamakini, napë wamakini ara wama amopë kãe wai. *Japão* thëri pëni kãe wai. *Brasil* hami ai amoki waiipë waihe. Inaha thë kua yaro, napë wamakini *boi* wamapë wai, yuri wamapë wai, *carneiro*



wamapë wai, karaka wamapë wai, yãã wama hanapë wai. Pree yama thë pë wai. Yanomae thë pëni thë xiro waihe wamaki pihi kuu nomai. Napë wamakini wama thë pë pree wai. Witi thë ha yamaki wai? Witini yamaki iamai? Maxita urihi ani wamareki yai iamai, maxita urihi a xi ihete. Kami yano there yamaki ha, a xi ihete thë raromai. Maa a ha keni, maxita, urihi ani maa aha kemani, i wamotima thë pë raromai yaro.

Yamaki temi, totihi pirimapu, wamotima thë pëni yamaki piti yaro. Wamotima thëki mao tēhē yamaki nomai. Inaha thë kua yaro kamirihā thë yai totihi yama thë ã praukamai napë pēha hwei ara amoku. *Livro* a kakii yama thë ã praukamai, yama thë ã xerekai, napë peni thë ã hiripēhe, napë pëni thë taapēhe. Inaha kami yã hwai pairio pihioma, ya hwai nikio pihioma. Saniima pëni thë thë oni onia hikiprarema yarohe, ipa ya thë ã pairiai pihioma. Yanomami kutaeni, saniima ipa nohi pë kutaeni, *antropólogo* ipa nohi kutaeni. Iai thë onipraiwi thë ha ya thë ã, awei thë totihi ya thë pairipu pihio yaro. Ya thë, ipa kahikiã pairikema.



Davi Kopenawa participa de encontro de xamãs organizado pela Hutukara Associação Yanomami.
© Beto Ricardo /ISA

Transcrição e tradução: Rogel Yanomami e Lúdia Montanha Castro

Atualmente nossos jovens Yanomami estão frequentando a escola e nela estão aprendendo com a fala dos anciões. Dessa forma, os jovens estão renovando o nosso conhecimento. Para mim isso é bom. Por que isso é bom? Para que não se perca a fala dos nossos antigos, o conhecimento do princípio dos tempos. Para que as nossas crianças continuem possuindo esse conhecimento. É assim que eu realmente penso. E agora os jovens Yanomae e Sanõma podem aprender.

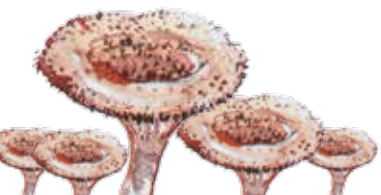
Como é o nosso pensamento? Este livro também foi escrito porque nós Yanomae e Sanõma queremos ensinar aos não-indígenas, usando essa ferramenta não-indígena que é a escrita e o papel. Atualmente os rapazes, as moças e nós, os mais velhos, sabemos que temos um conhecimento importante e que estamos gravando no papel dos não-indígenas, que na minha língua eu chamo de *utupë siki*. Estamos gravando primeiro em nossa língua, para preservá-la e fortalecê-la, e depois na língua dos não-indígenas.

Queremos mostrar o nosso conhecimento para os não-indígenas porque agora o nosso pensamento floresceu. Agora estamos entendendo o que os não-indígenas chamam de conhecimento. Nós Yanomami temos um grande conhecimento sobre a floresta. Nós somos os verdadeiros conhecedores da floresta. Nós queremos demonstrar para os não-indígenas e fazer

respeitar o nosso conhecimento. Nós queremos fazê-los escutar. Assim os não-indígenas aprenderão, ganharão sabedoria.

Nós ensinaremos que na floresta dos Sanõma e na floresta dos Yanomae conhecemos muitos alimentos. E reconhecer esses alimentos é um importante conhecimento que temos. E vamos mostrar isso para os não-indígenas neste livro. Na minha língua yanomae cogumelo é *ara amoku*. Desde tempos imemoriais os nossos ancestrais comiam cogumelos, principalmente quando eles não encontravam caça. Quando não encontravam caça e os cogumelos estavam nascendo, os antigos os coletavam e comiam com bananas e beiju. Assim faziam os antigos, e assim fazemos ainda hoje. Eu mesmo, quando não encontro caça, quando estou andando pela floresta e vejo os cogumelos, eu os coeto, embrulho em folhas e faço um pacote para assar na brasa. Assim como os antigos comiam, nós continuamos comendo os alimentos da floresta.

Os cogumelos nascem na floresta em determinadas luas (meses), principalmente quando chove. Os Sanõma, depois de derrubarem as árvores para fazer a roça de mandioca, queimam e plantam. Depois de plantar, quando a roça está crescendo, quando chove, os cogumelos crescem. A roça cresce e os cogumelos também crescem. É esse o nosso conhecimento, assim observamos a natureza. Alguns



não-indígenas podem pensar: “Os Yanomami não conhecem os cogumelos”. Por isso agora estamos publicando nossos conhecimentos, para ensinar aos não-indígenas. “Ah! Os Yanomami comem cogumelos, os Yanomami não passam fome! Quando os cogumelos nascem na floresta, eles comem”.

Nós Yanomae e Sanöma somos Yanomami, temos o mesmo pensamento. Queremos que vocês não-indígenas olhem o livro dos Sanöma, que os jovens professores sanöma escreveram no papel, usando a sua escrita. Vocês não-indígenas olhem! Vocês que moram na cidade, vejam! Depois que vocês virem, vocês irão pensar, depois de pensar vocês aprenderão. “Uu! Nós não-indígenas, nós estragamos a floresta. Na floresta nascem muitos alimentos, mas nós não-indígenas não sabemos disso”. Por isso, se vocês aprenderem isso, eu acharei bom. Porque vocês nos apoiarão na proteção da floresta.

Nós Yanomami somos os verdadeiros protetores da floresta. Nós não estragamos a floresta, nós não somos como os não-indígenas. Quando queremos derrubar um pedaço da floresta para plantar mandioca, nós observamos. Primeiro nós observamos. Depois que observamos, esperamos as lideranças falarem, e só depois derrubamos um pedaço da floresta. Vocês não-indígenas não conhecem a floresta, e por isso desmatam indiscriminadamente.

Onde tem pés de *wapokohi* (*Clathrotropis macrocarpa*) vocês derrubam, onde tem pés de *koanarisi* (*Oenocarpus bataua*) vocês derrubam, onde tem *mokamosi* (*Bactris maraja*) vocês derrubam, onde tem pés de *hokosi* (*Oenocarpus bacaba*) vocês derrubam. Vocês não-indígenas derrubam as árvores indiscriminadamente. Vocês estragam a floresta sem pensar nas consequências. Nós Yanomami não fazemos assim. E por isso os cogumelos nascem na floresta.

Nós queremos cuidar da floresta junto com os não-indígenas. Depois de encontrar o nosso conhecimento, vocês irão pensar corretamente. Depois de refletir sobre nossa fala vocês concordarão. Vocês que moram na cidade, vejam! É assim que eu penso e por isso estou apoiando a iniciativa de fazer esse livro.

Quando conhecemos os não-indígenas, há muito tempo, foi muito difícil. Mas agora, entendemos que é muito importante nós conhecermos a floresta dos não-indígenas, que é a cidade. Nós Yanomami fomos para a cidade e depois que chegamos lá nós pensamos: “Vamos divulgar como os



Cogumelos
sikimö amo.

nossos antigos protegem a floresta”. Se não falarmos sobre isso, os não-indígenas irão pensar que somos ignorantes. Não pensem que os Yanomami são ignorantes. Por isso eu acho importante mostrar esse conhecimento para os não-indígenas que são professores, professoras, estudantes, antropólogos e os outros não-indígenas. Para que reconheçam e valorizem o nosso conhecimento, o conhecimento dos nossos antigos.

Agora, os professores sanöma escreveram esse conhecimento no papel. Eles escreveram no papel sobre os cogumelos comestíveis, mostrando a diferença e o valor do conhecimento indígena. Por isso, os professores sanöma, com ajuda de seus assessores, fizeram essa escrita. E agora nós mostraremos o livro para os não-indígenas que vivem nas cidades. Nós explicaremos, para que eles compreendam, para que eles protejam a floresta. Porque lá tem muita comida. Não tem só cogumelos. Cogumelos, patauá, *momo*, *wapu*, cacau, lagarta. Nós comemos variados tipos de alimentos da floresta.

Esse conhecimento é dos antigos, não é apenas dos jovens. O que os anciões pensavam antigamente, nós colocamos no papel. E agora vocês não-indígenas irão ver. Irão ver a nossa escrita, irão ver os nossos rastros. Eu quero apoiar o livro que meus parentes escreveram. Eu escuto a fala dos velhos, eu escuto e acho boa essa amizade. Não é ruim. É uma escrita de amizade sobre a comida, sobre o nosso alimento. Comemos cogumelos, antas, peixes, macacos... nós moradores da floresta comemos tudo isso e vocês, não-indígenas, também comem cogumelos. Os japoneses comem muito cogumelos. No Brasil algumas pessoas comem cogumelos.

Vocês não-indígenas comem boi, peixe, carneiro, frango, folhas. Mas não pensem que nós, povo da floresta, comemos as mesmas coisas que vocês. A terra-floresta é que nos alimenta. A terra-floresta é generosa. Ela é generosa conosco, que somos moradores da floresta. Quando chove, na terra-floresta os alimentos se multiplicam.

Nós temos saúde, nós vivemos bem porque satisfazemos nossas necessidades com os alimentos da terra-floresta. Se não houver alimento, se não houver a terra-floresta, nós morreremos. É assim. Por isso eu acho importante divulgar esse conhecimento sobre os cogumelos.



Ĩ tōkō pewō kuo wi ĩ tā waheta
Sumário



1	<i>Ana sama amopō oa wi ĩ tā</i>	23
	Cogumelos na alimentação sanōma.....	27
2	<i>Sanōma samakōnō hikali a thaa wi ĩ tā</i>	31
	Cogumelos no sistema agrícola sanōma.....	33
3	<i>Ana amopō lōpōma wi ĩ tā</i>	45
	Cogumelos na culinária sanōma	47
4	<i>Ĩ kapi ti sai naha ana amopō lalo totioō?</i> Troncos em que nascem os cogumelos	49
5	<i>Ana amopō pewō</i> Os cogumelos	53
	Índice de cogumelos e comparação com estudos anteriores.....	100
	Índice das plantas citadas	104
	Lista de espécies de cogumelos em ordem alfabética e referência do material examinado neste estudo	106
	Bibliografia consultada	106



Cogumelos siokoni amo.

1 Ana sama amopö oa wi i tä

Hikali ose tä uli naha, ana amopö pewö lalo paio wi i tä kuami. Siokoni amo, hiwala amo, kotopo amo, atapa amo, i naha kui, hi amopö lalo paio wi i tä kua.

I naha tä kua tähä, waiha hikali a pewö paimia totiso tähä, pe epii hi ti hote kua apa kutenö, ana amopö pewö lalo opa wi i tä kua. Hikalino naha, i naha ana amo pewö lalo kua wi i tä kua.

Hi hikalino naha ana amo kua sisaa maikitä. Uli tä uli pewö hamö, ana amopö pewö kupawö maaki, uli tä uli hamö siokoni amo kua maikitä.

Sanöma samakönö, naönaö amo, waikasö amo, atapa amo, i na ana amopö kui sama amopö oa totio wi i amopö. Wi naha pii kuu salo. Amo halo saköma, amo oamö toita apö, amo tupöma, pili mo oamö toita apö, pili mo puu ötomököma, amo puu koamö toita apö. I naha tä kuaöha, hi sama

amo oa pi topa totio wi i amopö. Hisa töpö, moko töpö, ulu töpö, i naha kui samakönö naönaö amo, waikasö amo, kotopo amo i naha kui sama amo oaö. Ana amo naha waio wi i tä kuami kutenö, i samakö pewö nö sama amopö oaö. Hisa töpö, moko töpö, ulu töpö i naha kui samakönö sama amopö oa wi i tä kua.

Hikali a naha pata töpö suö huunö, ana amo hukäahenö, sai a naha amo halo kai waloa kokinö, koataka naha amo halo sapanö, amo halo löpösoöha, amo halo kusäpakönö, i samakö pewö nö sama amo pewö oa soa päta wi i tä kua. Awai, uli hamö wano samakö namö huu paha, waikasö amo pi paa talalönö, sama amo hukölönö, saa nakö naha sama amo haloa soatalönö, amo halo sia soatalönö, sai a naha wa waloa kokinö, wa amo tupanö, i amo löpösoöha, pili wa amo puu ötomökönö, i samakö pewö nö ana sama amo oa wi i tä kua.





Cogumelos siokoni amo.



26



1 Cogumelos na alimentação sanõma

Os cogumelos comestíveis encontrados na região de Awaris são coletados principalmente nas áreas de roça e capoeira. Quando uma roça nova é feita, os primeiros cogumelos que nascem são *siokoni amo* (*Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*), *hiwala amo* (*Pleurotus djamor*), *kotopo amo* (*Polyporus tricholoma*) e *atapa amo* (*Polyporus philippinensis*).

As roças são usadas durante três ou quatro anos e depois são abandonadas, dando lugar às capoeiras. Nesses locais existem grandes quantidades de madeira em decomposição, substrato para o crescimento de fungos. Isso faz com que as capoeiras sejam a fonte da maior variedade e quantidade de cogumelos coletados pelos Sanõma.

Mas não só nas capoeiras nascem os cogumelos. A floresta também é fonte de coleta de todas as espécies consumidas, com exceção do *siokoni amo* (*Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*)¹.

As espécies de cogumelo mais apreciadas pelos Sanõma são *naõnaõ amo* (*Lentinula raphanica*)², *waikasõ*

amo (*Favolus brasiliensis*) e *atapa amo* (*Polyporus philippinensis*), pois ficam muito saborosos preparados embrulhados em folhas³ e também cozidos em água, quando é possível preparar um saboroso caldo, engrossado com massa de beiju⁴.

Não existe nenhum tipo de tabu alimentar relacionado aos cogumelos, por isso todos os Sanõma podem comê-los, mas os jovens preferem os cogumelos mais saborosos, que são considerados tão satisfatórios e nutritivos quanto a carne⁵.

27

1. Embora em registros prévios (Fidalgo e Prance 1976) dos hábitos alimentares dos Sanõma não apareça o registro de *Panus strigellus*, G.T. Prance deixou uma anotação junto ao material depositado no herbário do INPA, sob o número INPA42039, de que os Yanomami não distinguem aquele material da espécie *Panus rudis* (= *Panus neostrigosus*) e considerou a amostra como *P. rudis* var. *strigellus* (Vargas-Isla et al. 2015). Recentemente, em um trabalho conjunto entre o INPA, o TMI e o IBT, foi certificado que o material estudado por G.T. Prance representa a espécie *Panus strigellus* (Vargas-Isla et al. 2015).

2. Fidalgo e Prance (1976) identificaram o cogumelo *naõnaõ amo* (grafado por eles *Nai-nai-amo*) como *Lentinus glabratus*. Neste estudo os cogumelos nomeados como *naõnaõ amo* foram identificados como *Lentinula raphanica*. Ao gênero *Lentinula* pertence também o cogumelo comestível *shiitake* (*Lentinula edodes*), consumido mundialmente. A ocorrência de *Lentinula raphanica* no estado do Amazonas já foi publicada por Capelari et al. (2010).

3. São usadas folhas de espécies das famílias *Heliconiaceae*, *Arecaceae*, *Zingiberaceae* e *Marantaceae*.

4. Beiju é um tipo de pão feito a partir de mandioca (*Manihot esculenta*) ralada e assado em chapas de ferro ou, antigamente, de cerâmica. O beiju e a banana (*Musa* spp.), normalmente consumida verde e assada, são as principais fontes de carboidrato dos Sanõma.

5. Os Sanõma, como outros Yanomami, distinguem dois tipos de fome, que podem ser traduzidos como “fome de proteína” e “fome de carboidrato”. Os cogumelos entram na categoria dos alimentos que saciam a fome de proteínas, junto com os peixes e os animais de caça.

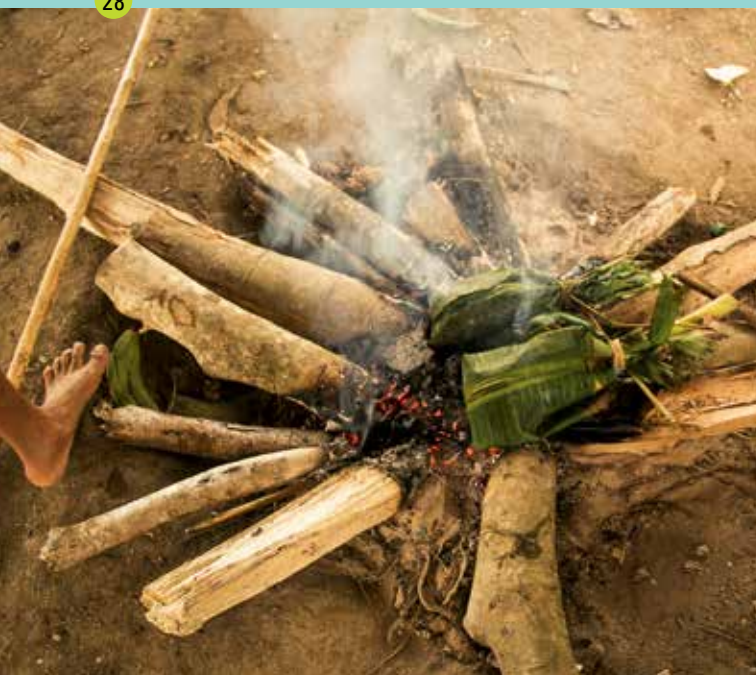
Cogumelos na alimentação sanöma



Na maioria das vezes são as mulheres mais velhas que pegam cogumelos quando vão para a roça. Quando voltam para casa assam os cogumelos embrulhados em folhas para suas famílias. Os homens pegam cogumelos geralmente quando vão caçar na floresta. Quando encontram muitos, fazem um embrulho com folhas, que é pendurado no pescoço para ser transportado. Em casa, uma das formas de preparo é cozinhá-los em água, e com essa água fazem um saboroso caldo.

No verão, entre os meses de outubro e março, quando chove menos, é possível encontrar cogumelos, mas em menor quantidade e eles rapidamente ficam duros e ressecados⁶. No inverno, entre os meses de abril e setembro, quando chove muito, os cogumelos podem ser colhidos até três dias depois de nascerem, antes de apodrecerem.

6. As fibras (hifas) que formam o cogumelo são divididas, de maneira geral, em três grupos: monomíticas, dimíticas e trimíticas. Os cogumelos com hifas monomíticas, como do gênero *Lentinula*, deterioram-se ao ficarem maduros demais. Porém, quando desidratados e reidratados, voltam a ficar macios novamente. Já os cogumelos com hifas dimíticas ou trimíticas, como os das espécies *Panus velutinus* e *Lentinus crinitus*, tornam-se fibrosos e coriáceos ao envelhecer e não voltam a ficar macios ao serem desidratados e posteriormente reidratados.



Koataka naha ana amo halo, ôkoma kôkô ï naha kui tókô sakule, ai amopô tua, ï naha tã kuakule.

Embrulhos de cogumelos e banana verde sendo assados na brasa e cogumelos sendo cozidos em água com sal e pimenta.





30



2 Sanöma samakönö hikali a thaa wi i tä

Sanöma samakönö hikali ose tä uli, hikanino, i naha kui tökö naha ana sama amopö hukää sinomo kutenö, Sanöma samakönö hikali sama thaa wi i sama tä wäsä piakule.

Hikali wa thaa pia salo, wa tä uli tae paioö. I tähä wa tä uli toita talali tähä, tä uli makamakapö, tä uli usipö, tä uli salö topa apaha, i naha tä kuaha:

– Hisa ha ipa hikali sa thaa piakule.

I naha wa pii kuu soa talonö, wa hua kōa soatalolönö, sai a naha wa waloa kokinö, i töpö pewö naha wa hapalonö:

– Hena tähä ipa hikali ma nasitoma piakule.

I naha i töpö pewö naha wa kuunö, i hena tä soatawö, i wa töpö pewö kai hua soatalolönö, wa töpö kai waloa soatakinö, i tä soatawö, hikali ma nasitoma soataö. Makö satehe epö kutenö, sami tä wakala naha ma tä uli nasitomamaa soatasoö. I tähä sai a naha makö hua paia kononönö, i hena tähä hi ma tiki sai tusä pia salo.

I makö pewö nö, hanoko ma pewö kai hua soatalolönö, i tähä hi ma tiki pewö tusäa soapali, i ma tiki pewö tusäa soapalönö, i tähä sai a hamö makö hua koa soasolö. I tähä wa kua kotia tähä, polakapi pilipoma kökö matalonö, hikali wa mööha, i tä uli pewö siliki wakiwöha, i tä soatawö wa tä uli wakö ömöa soatamakii.

Hikali a wakö ömömakule.
Colocando fogo na roça.

I tähä sami *domingo* tä matalonö, tä uli ösö pewö holelea totia kopaso noaiha, i tähä hikali a naha nasö wa ösö hilapa paioö. I tähä nasö wa ösö pewö hilapamaa toitalonö, i hena tä soatawö wano makö pewö nö nasö ma ösö päka thaa tähä, suö töpö pewö nö nasö ösö hiläläa nokapalo pasio soataö. I tä wakala naha soawö ösö hiläläamaa soatasoö.

Hikali a wa kö ömömaköma maaki, hi tipö pewö isi totio maikitä. Pili ti poko, pili ti hena i naha tä pewö isi a kua pälaso wi i tä kua. 3 pilipoma kökö matalonö, hikali a äkesoöha, suö töpö nö hikali a äke ukäa paha, siokoni amo, hiwala amo, i naha kui amopö hukää soma paio wi i tä kua. I tökö nömöwö nasö ösö patasipö a totiso noaiha, atapa amopö, kotopo amopö, i naha kui amopö lalo kua soma wi i tä kua.

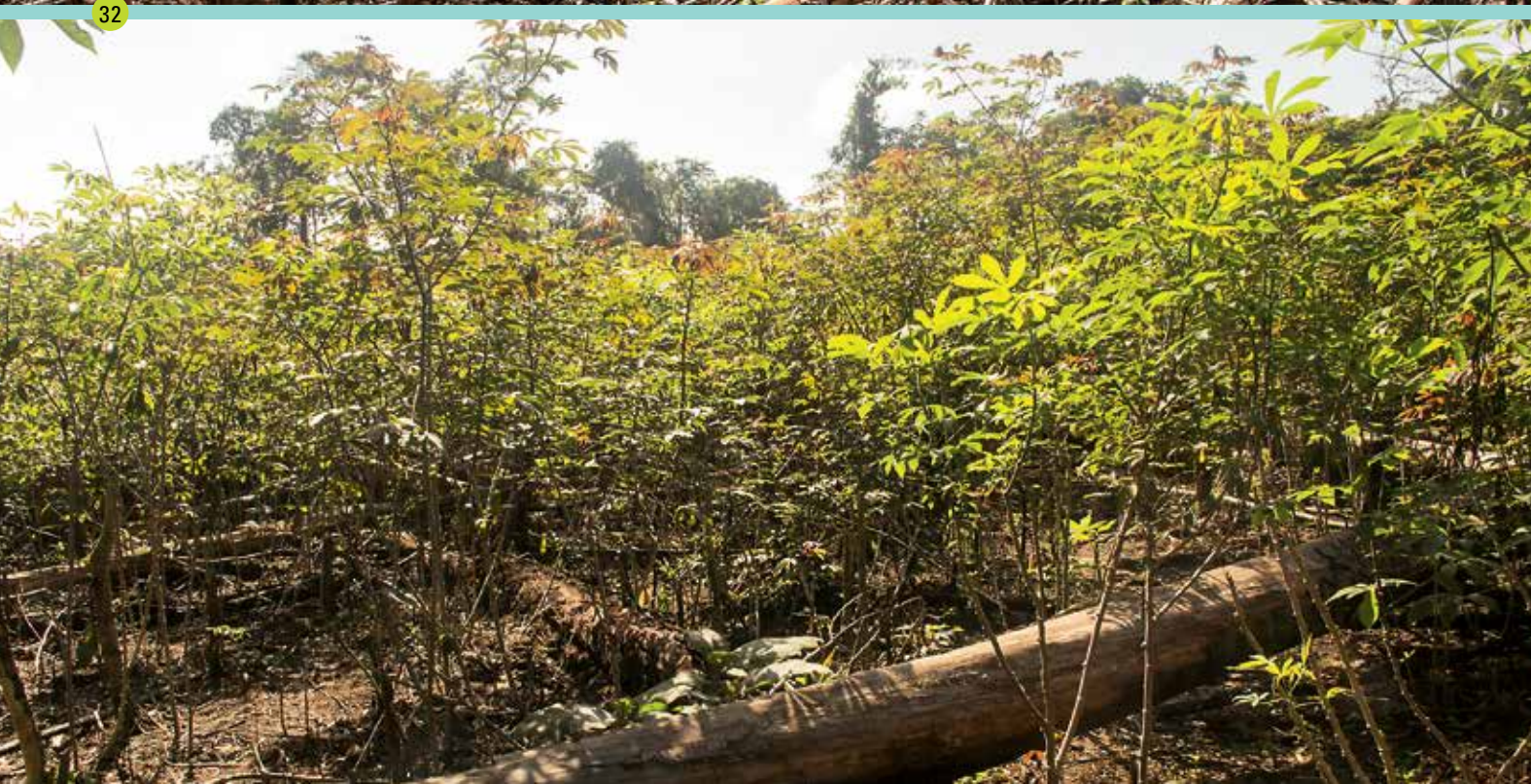
I naha tä kua tähä, 4 inamaa tökö naha, nii tökö maa totipaso wi i tä kua. I tähä hi tipö häwä naha i ana amopö pewö lalo nömöo wi i tä kua. Atapa amopö, naönaö amopö, siokoni amopö, hasa sömökali amopö, ploplemö amopö, hami amopö, waikasö amopö, hiwala amopö, sama amuku, i naha amopö kui i amopö pewö lalo nömöo wi i tä kua. Hikanino kuoma maaki, uli tä uli kua kopasoma maaki, i hi tipö häwä naha ana amopö pewö lalo soatio wi i tä kua. Hi tipö pewö hotea totilonö, tipö pewö paa maa totiki tähä, ana amopö lalo mapaso wi i tä kua.

Inamaa tä naha anamo lalo kule maaki, lope epii amo silikilaso wi i tä kua. Maa tä naha anamo kuki tähä 3 tä wakala naha anamo hoteto wi i tä kua.

31



32



2 Cogumelos no sistema agrícola sanõma

Nas roças que estão produzindo mandioca e também nas capoeiras que nascem nos locais de roças abandonadas os cogumelos são coletados o ano todo. As técnicas de cultivo de mandioca usadas pelos Sanõma estão intimamente relacionadas à diversidade e à quantidade de cogumelos coletados cotidianamente.

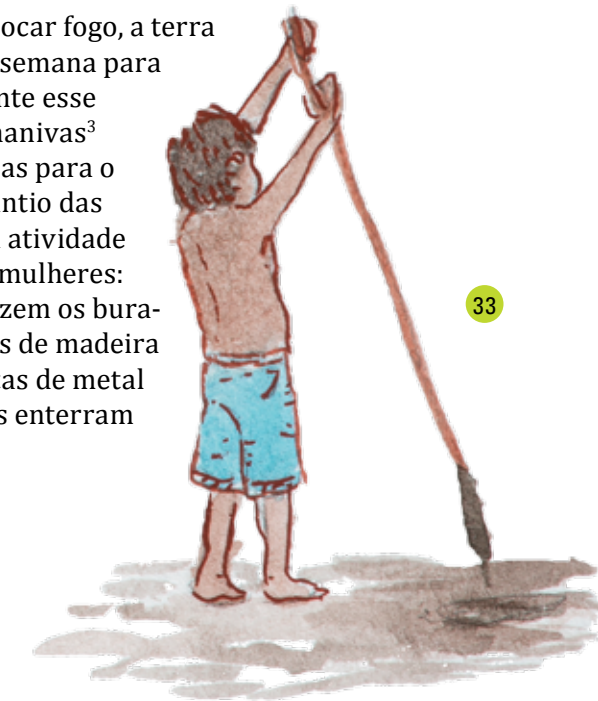
Para fazer uma roça, em primeiro lugar é preciso identificar um local propício. Os melhores locais são aqueles em que o terreno é plano e o solo é escuro e composto de barro misturado com areia.

Fazer uma roça é uma atividade coletiva e normalmente envolve a família extensa dos participantes. Depois de escolhido o local, deve-se brocar¹ a área onde a roça será plantada, atividade que pode durar mais de um dia de trabalho.

Em seguida, com seus machados, os homens vão derrubar as árvores, atividade que pode durar alguns dias, dependendo

do tamanho da roça a ser feita. A partir do início da estação seca, nos meses de outubro e novembro, as árvores são derrubadas. Aproximadamente dois meses após a derrubada, coloca-se fogo nas árvores que estão secas². Isso acontece nos meses de janeiro e fevereiro.

Depois de colocar fogo, a terra demora uma semana para esfriar. Durante esse período, as manivas³ são preparadas para o plantio. O plantio das mudas é uma atividade de homens e mulheres: os homens fazem os buracos com varas de madeira ou ferramentas de metal e as mulheres enterram



33

Hikali a tute tā uli naha siokoni amo, hiwala amo, ī naha tā lalo kua soma wi ī tā kua.

Roça de três meses, quando começam a crescer os cogumelos **siokoni amo** (*Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*) e **hiwala amo** (*Pleurotus djamor*).

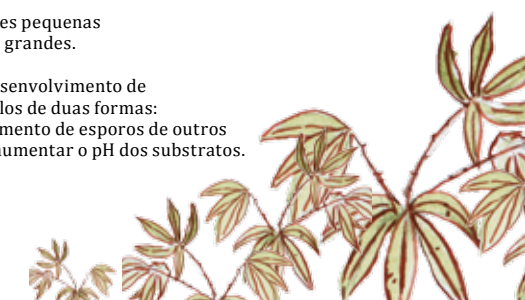
Hikali a naha nasō ōsō patasipō waki ī tā uli naha atapa amo, kotopo amo, ī naha amopō lalo kuaō.

Roça de aproximadamente um ano, quando começam a crescer os cogumelos **atapa amo** (*Polyporus philippinensis*) e **kotopo amo** (*Polyporus tricholoma*).

1. Cortar os arbustos e árvores pequenas antes de derrubar as árvores grandes.

2. O fogo pode favorecer o desenvolvimento de algumas espécies de cogumelos de duas formas: por inviabilizar o desenvolvimento de esporos de outros fungos concorrentes ou por aumentar o pH dos substratos.

3. Muda da mandioca.





Hikanino.
Capoeira em local
de roça abandonada.



as mudas de mandioca. Dependendo da extensão da roça e do número de pessoas trabalhando, essa atividade pode durar apenas um dia.

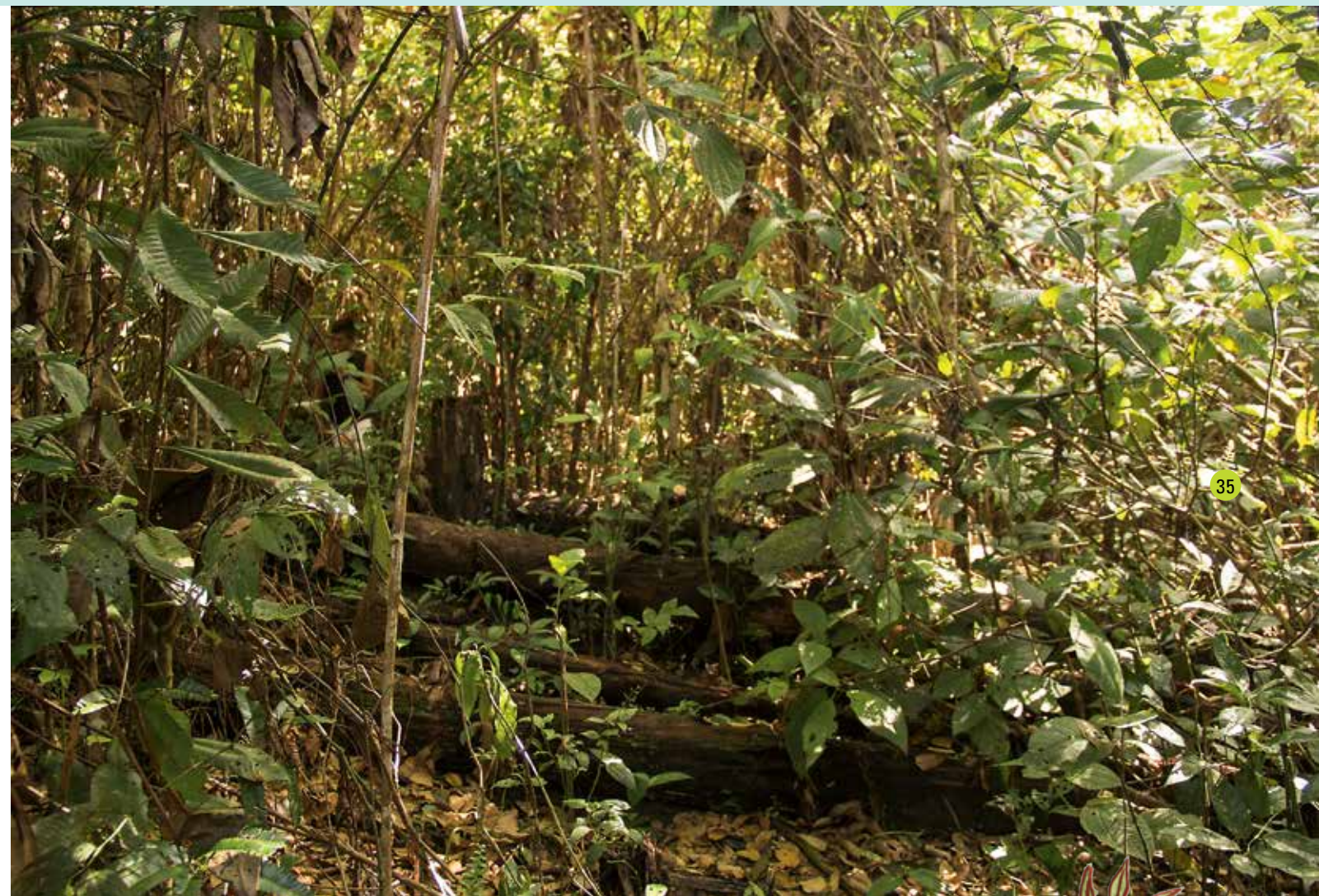
A partir de abril, ou seja, aproximadamente três meses depois da roça ter sido cultivada, o mato já brotou e é hora das mulheres limparem a roça. Nesse momento elas começam a encontrar, nos troncos que sobraram da queimada, os cogumelos *siokoni amo* (*Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*)⁴ e *hiwala amo* (*Pleurotus djamor*)⁵. Isso acontece porque quando o fogo é colocado na roça não é toda a madeira que queima. Somente os galhos mais finos e as folhas viram cinzas. As madeiras mais grossas, onde nascem os cogumelos, não queimam totalmente.

Depois que a mandioca cresceu e está madura, em aproximadamente um ano,



4. A temperatura ótima para o desenvolvimento da colônia da maioria das espécies de cogumelos é entre 25 e 28°C. As espécies *Panus neostrigosus* e *Panus strigellus*, incluídas dentre os cogumelos *siokoni amo*, apresentam temperatura ótima de crescimento em torno de 35°C. Essa característica favorece o aparecimento pioneiro de cogumelos dessas espécies nas roças.

5. Existe um determinado tempo e uma determinada ordem de surgimento de cada espécie de cogumelo na sucessão das roças e isso está relacionado com as características de colonização de cada espécie e com o tempo do seu ciclo de vida. Espécies do gênero *Pleurotus* são caracterizadas pelo rápido crescimento micelial e alta habilidade de colonização saprofítica do micélio (Zadrazil 1978). O cultivo da espécie *Pleurotus ostreatus*, por exemplo, requer menos tempo de crescimento em comparação a outras espécies de cogumelos, o que, dentre outras características, faz com que seja o segundo cogumelo mais cultivado no mundo (Sánchez 2010).



Hikanino.
Capoeira em local
de roça abandonada.



ou seja, no mês de janeiro do ano seguinte à aberturada roça, nos troncos caídos começam a crescer os cogumelos *atapa amo* (*Polyporus philippinensis*) e *kotopo amo* (*Polyporus tricholoma*).

Em quatro anos uma roça (roça I) deixa de produzir mandioca e é abandonada, ou seja, as mulheres não tiram mais o mato que cresce e nem plantam novas manivas. E então, quando a floresta começa a se regenerar e nasce uma capoeira, nos troncos apodrecidos que sobraram da derrubada e queima das árvores, começam a crescer todas as espécies de cogumelos: *atapa amo* (*Polyporus philippinensis*), *hami amo* (*Pleurotus albidus*), *hasasömökali amo* (*Polyporus aff. thailandensis*), *hiwala amo* (*Pleurotus djamor*), *kotopo amo* (*Polyporus tricholoma*), *naönaö amo* (*Lentinula raphanica*), *ploplolemö amo* (*Lentinus*

concavus), *sama amuku/samasamani amo* (*Polyporus aquosos*), *sikimö amo/olomai tili amo* (*Hydnopolyporus fimbriatus*), *siokoni amo* (*Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*) e *waikasö amo* (*Favolus brasiliensis*).

Na área de capoeira, depois de dois anos, uma nova roça (roça II) pode ser feita. No entanto, é uma roça que dura no máximo dois anos, pois o solo já está com poucos nutrientes. Nessas roças também crescem todos os tipos de cogumelos, assim como nas capoeiras que as sucedem⁶.

Enquanto há troncos em decomposição nessa área, mesmo quando a capoeira vira floresta, os cogumelos continuam crescendo. Somente quando a floresta se regenera completamente e a quantidade de troncos em decomposição diminui, essa área passa a produzir muito menos cogumelos que nas roças e capoeiras⁷, ou seja, produz o mesmo que uma área de floresta não manejada.

6. Nas roças de capoeiras coexistem troncos grossos, remanescentes da primeira derrubada e colonizados por espécies de cogumelos de ciclos mais longos, e troncos de árvores pioneiras, recém colonizados por espécies de cogumelos de ciclos curtos. Isso explica a maior diversidade de espécies de cogumelos nesses tipos de roças.

7. A principal fonte de energia para os cogumelos são a celulose e a hemicelulose das madeiras. O consumo desses polissacarídeos pelos cogumelos leva à degradação e ao apodrecimento total das árvores derrubadas.



3 Ana amopö löpöma wi ï tä

Awai, uli ha wa huu paha, hi ti hāwā naha ana amo pi paa tähä, wa amo pi paa talali, sösömii hāwā naha wa amo pi paa talalönö, wa amo hukāa pia salo, saa wa nakö sua paitalönö, wa nakö paa kotökönö, wa amo huköaö. Wa amo huköa matalonö, wa amo halopalii, ai amo halo toleke, ai amo halo humöma, hapoka ha ai amo tupöpö, ai amo halo puusipalii. Ì naha ana wa amo halo pewö thaa hötö-tötotalönö, sai a hamö wa amo halo pewö kai kopolönö, saa nakö ha wa amo halo palehe, koataka naha ï amo halo pewö “pooö, pooö”. Ì naha wa amo halo thapanö, saa nakö ha ai wa mo halo puusi palehe, hapoka naha ï wa amo tua soka totikii, ï naha ana amo na ï naha wa kuaö.

Saa nakö naha ai wa amo halopale, ï amo naha ai tä tikilia maikitä. Ai tä tiki-lia maiha, wa amo halo löpöa sisa talönö, wa amo halo löpö kusöpakönö, wa amo oa soa pätalii. Ì naha tä kua tähä, hapoka na ai wa amo tupahe, ï amo tuopa mötati tä kemaki, paki tä kemaki. Amo tule, ï amo naha, ï naha wa tä kea thamakönö, amo pi ukötotalönö, amo puu sopi soaiha, ï amo puu sopi naha ïsā āi āketema husisikinö, amo puu päipalönö, amo puu koaö. Ì naha ana amo pewö naha ï naha tä kuaö.

*Halo humöma
e Halo puusi.
Diferentes formas
de embrulhar
os cogumelos.*





Ana amo tule i mo naha, paki tā, mōtati tā, i naha tā kea thamakōnō isā āi husisia naikinō mo oa wi i tā kua.

Depois dos cogumelos serem cozidos na água com sal e pimenta, a massa do beiju é misturada ao caldo para engrossá-lo.

46

3 Cogumelos na culinária sanōma

Existem duas formas principais de preparo dos cogumelos: cozidos em água ou embrulhados em folhas e assados diretamente na brasa.

Os cogumelos encontrados nas roças, nas capoeiras ou na floresta são coletados e embrulhados nas folhas de *silaka amōsō* (*Heliconia bihai*), *nimō nakō* (*Bactris trailiana*), *hitanōmō nakō* (*Renealmia floribunda*) ou *pisa nakō* (*Calathea altissima*) para serem transportados para as casas.

Se a intenção for assá-los diretamente na brasa, há duas formas possíveis de embrulho: *halo toleke* ou *halo humōma*.

Os cogumelos são assados na brasa sem tempero algum. Depois de prontos são consumidos acompanhados de beiju e banana verde assada. Ao fim de toda refeição, toma-se *xibé*¹.

Para o preparo dos cogumelos na panela, cozidos em água, é feito um embrulho na forma *halo puusi*, para transportá-los até a comunidade.

Os cogumelos são retirados do embrulho, colocados em uma panela com água, sal e pimenta fresca e levados ao fogo. Eles ficam prontos rapidamente, em aproximadamente 10 minutos. Depois de prontos, a panela é retirada do fogo e na água ainda quente é polvilhada a massa do beiju, que é rica em amido. Enquanto a massa é polvilhada mistura-se o caldo constantemente, até que engrosse. Esse caldo² pode ser bebido ou serve para molhar o beiju que acompanha a refeição.

1. Bebida não alcoólica feita de beiju hidratado em água. Uma das bases da alimentação sanōma.

2. Os cogumelos comestíveis em geral contêm vários compostos com ação biológica que são solúveis em água. Assim, além dos valores nutricionais, tanto o cogumelo quanto o caldo podem atuar como alimentos funcionais.



47



Ana amo lōpō, ōkoma lōpō,
isā āi, paki tā kopeke, i naha
kui tōkō naha mopō tiaō.
Refeição completa
com cogumelos
assados na brasa.

4

Ì kapi ti sai naha ana amopō lalo totioō? Troncos em que crescem os cogumelos



Hi ti/ Nome sanōma da madeira	Espécie vegetal	Ana amopō/ Cogumelos que crescem na madeira em decomposição	Espécie de cogumelo
Apia ti	<i>Micropholis melinoniana</i> Pierre	atapa amo waikasō amo	<i>Polyporus philippinensis</i> <i>Favolus brasiliensis</i>
Kaimani ti	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr.	naōnaō amo siokoni amo	<i>Lentinula raphanica</i> <i>Panus neostrigosus</i> , <i>Panus strigellus</i> , <i>Panus velutinus</i> , <i>Lentinus bertieri</i> , <i>Lentinus crinitus</i> <i>Favolus brasiliensis</i>
		waikasō amo	
Kōa toto	<i>Dioclea</i> cf. <i>malacocarpa</i> Ducke	atapa amo hiwala amo waikasō amo	<i>Polyporus philippinensis</i> <i>Pleurotus djamor</i> <i>Favolus brasiliensis</i>
Koko sai	<i>Schefflera</i> sp.	hiwala amo siokoni amo	<i>Pleurotus djamor</i> <i>Panus neostrigosus</i> , <i>Panus strigellus</i> , <i>Panus velutinus</i> , <i>Lentinus bertieri</i> , <i>Lentinus crinitus</i>
Kotalima ösö	<i>Croton palanostigma</i> Klotzsch	waikasō amo	<i>Favolus brasiliensis</i>
Kulalai	Leguminosae	naōnaō amo	<i>Lentinula raphanica</i>
Kulapoi	<i>Trichilia</i> sp.	atapa amo sikimō amo	<i>Polyporus philippinensis</i> <i>Hydnopolyporus fimbriatus</i>
Kumakai	<i>Ficus</i> sp.	atapa amo naōnaō amo siokoni amo	<i>Polyporus philippinensis</i> <i>Lentinula raphanica</i> <i>Panus neostrigosus</i> , <i>Panus strigellus</i> , <i>Panus velutinus</i> , <i>Lentinus bertieri</i> , <i>Lentinus crinitus</i> <i>Favolus brasiliensis</i>
		waikasō amo	
Lapai	<i>Inga edulis</i> Mart.	atapa amo waikasō amo	<i>Polyporus philippinensis</i> <i>Favolus brasiliensis</i>

Ĩ kapi ti sai naha ana amopö lalo totioö?
Troncos em que crescem os cogumelos

Hi ti/ Nome sanöma da madeira	Espécie vegetal	Ana amopö/ Cogumelos que crescem na madeira em decomposição	Espécie de cogumelo
Ölanato	Pourouma sp.	atapa amo naönaö amo siokoni amo waikasö amo	Polyporus philippinensis Lentinula raphanica Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus Favolus brasiliensis
Potomoi	Vismia guianensis (Aubl.) Choisy	siokoni amo	Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus
Salilimii ti	Annonaceae	naönaö amo sikimö amo waikasö amo	Lentinula raphanica Hydnopolyporus fimbriatus Favolus brasiliensis
Sawalai	Micropholis sp.	atapa amo naönaö amo siokoni amo waikasö amo	Polyporus philippinensis. Lentinula raphanica Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus Favolus brasiliensis
Sikolai	?	atapa amo naönaö amo waikasö amo	Polyporus philippinensis Lentinula raphanica Favolus brasiliensis
Sitopolii	Jacaranda copaia (Aubl.) D. Don	atapa amo ploplemö amo siokoni amo	Polyporus philippinensis Lentinus concavus Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus



Hi ti/ Nome sanöma da madeira	Espécie vegetal	Ana amopö/ Cogumelos que crescem na madeira em decomposição	Espécie de cogumelo
Sonokasöi	Sterculia (?) sp.	hami amo hasasömökali amo kotopo amo ploplemö amo sama amuku sikimö amo waikasö amo	Pleurotus albidus Polyporus aff. thailandensis Polyporus tricholoma Lentinus concavus Polyporus aquosos Hydnopolyporus fimbriatus Favolus brasiliensis
Sösömii	?	naönaö amo siokoni amo	Lentinula raphanica Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus
Tikitikii	Sagotia racemosa Baill.	atapa amo waikasö amo	Polyporus philippinensis Favolus brasiliensis
Tokoli	Cecropia sp.	atapa amo hiwala amo siokoni amo waikasö amo	Polyporus philippinensis Pleurotus djamor Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus Favolus brasiliensis
Wapu ti	Clathrotropis macrocarpa Ducke	siokoni amo	Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus



5

Ana amopö pewö
Os cogumelos

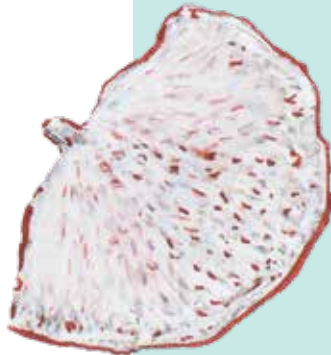


Atapa amo
Polyporus philippinensis Berk.



54

Wi naha tä kuo paha hi ana amopö huköa totioö? Uli hamö, hikali a naha, hi ti häwä naha atapa amo kua. Maa tu kasö naha, hi ti häwä naha atapa amo kua. Maa tu naha, kutiata ösö naha wa pi huu tähä, atapa amo kua tähä, wa amo hukölönö, wa amo oa wi i tä kua.	Onde esse cogumelo é encontrado? Na floresta, na roça e na beira dos rios, esse cogumelo cresce em troncos em decomposição. Uma forma comum de obtê-lo é retirando-o de troncos apodrecidos que ficam nos barrancos e podem ser observados quando se está navegando de canoa no rio.
Wi naha hi ana amopö löpöma kua totioö? Uli hamö wa huu tähä, atapa amo kua tähä, wa amo hukölönö, sa nakö naha wa amo halopalönö, koataka naha wa amo halo sapi, i tähä amo halo löpösoöha, wa amo halo kusöpakönö, isä äi, ökoma, i naha kui tökö naha atapa amo tiali wi i tä kua. Atapa wa amo tuki pia salo, hapoka naha maa wa tu lökönö, i ha atapa wa amo kea naia soamakönö, koataka naha wa amo pii wani tua soatakönö, mö-tati tä, paki tä, i naha kui wa tökö kea soamakönö, tä kolösoöha wa amo pii wani uköpalönö, isä äi, ökoma, i naha kui tökönö, wa amo wani tialali wi i tä kua.	Como esse cogumelo é preparado? Depois de coletados na floresta, os cogumelos são embrulhados em folhas e assados na fogueira. Quando estiverem cozidos, o embrulho será rasgado e os cogumelos consumidos acompanhados de banana verde assada e beiju. Outra forma de preparar é levar os cogumelos ao fogo em uma panela com água, sal e pimenta e servi-los com banana verde assada e beiju.



55



Atapa amo
Polyporus philippinensis Berk



56



57



Hami amo
Pleurotus albidus (Berk.) Pegler

Wi naha tā kuo paha hi ana amopō hukōa totioō? Uli hamō wa huu tāhā, hi ti kolo hāwā naha hami amo kua tāhā, wa amo hukōlōnō, saa nakō naha wa amo halopali wi ī tā kua. Hikali a naha suō tōpō kalipalo tāhā, tokoli kolo hāwā naha, hami amo kua tāhā, amo hukōli wi ī tā kua.	Onde esse cogumelo é encontrado? Ele pode ser coletado na floresta, pelos caçadores, ou nas roças e capoeiras, pelas mulheres.
Wi naha hi ana amopō lōpōma kua totioō? Uli hamō hami amo kua tāhā, wa amo hukōlōnō, saa nakō naha wa amo halopalōnō, sai a naha wa amo kai waloa kokinō, koataka naha wa amo halo sapanō, wa amo oali wi ī tā kua. Hami amo naha paki tā, mōtati tā, ī naha tōkō kea tikilia thamakōnō, hami amo oali wi ī tā kuami. Ōkoma, īsā āī, nasi kōi, ī naha kui tōkō naha hami amo tiali wi ī tā kua sisa. Wini ipi hi hami amo hami, ī naha hi hami amo kuō.	Como esse cogumelo é preparado? Esse cogumelo é normalmente assado em folhas, não é cozido em água. Não se usa sal nem pimenta como tempero, pois ele já é levemente picante. Come-se com banana verde assada e beiju.



Hami amo
Pleurotus albidus (Berk.) Pegler



Hasasömökali amo
Polyporus aff. thailandensis Sotome

Wi naha tä kuo paha hi ana amopö huköa totioö?
Uli hamö hasasömökali amo kua, hikanino naha hasasömökali amo kua. Uli hamö wa namö huu tähä, hasasömökali amo kua tähä, wa amo hukölönö, saa nakö naha wa amo halo pali wi i tä kua. Wa amo halopalönö, wa amo halo sili wi i tä kua. Sai a naha wa amo halo kai waloa kokinö, wa amo oali wi i tä kua.

Wi naha hi ana amopö löpöma kua totioö?
Uli hamö hasasömökali amo kua tähä, wa amo hukölönö, sai a naha wa amo halo kai waloa kokinö, koataka naha wa amo halo sapanö, amo halo löpösoöha, wa amo halo kusöpakönö, isä äi, ökoma, i na kui tökö naha wa amo tiali wi i tä kua.

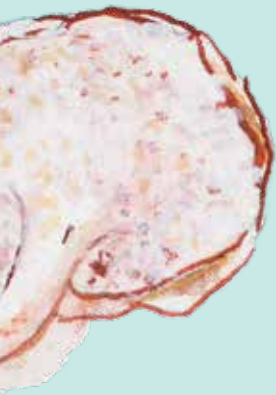
Onde esse cogumelo é encontrado?
Ele é encontrado principalmente na floresta e nas capoeiras.

Na floresta é coletado por caçadores, embrulhados em folhas no formato *halo puusi* e levado para casa amarrado no pescoço.

Como esse cogumelo é preparado?
Ele pode ser assado em folhas e consumido acompanhado de banana verde assada e beiju.



Hasasömökali amo
Polyporus aff. thailandensis Sotome



64

65

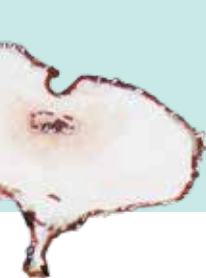


Hiwala amo
Pleurotus djamor (Rumph. ex. Fr.) Boedijn

Wi naha tä kuo paha hi ana amopö huköa totioö? Awai, hi hiwala amo kui, hikali a möthali naha, tokoli kolo häwä naha, hi amo kutaö. Uli hamö hi hiwala amo kua naia.	Onde esse cogumelo é encontrado? Esse cogumelo normalmente é encontrado em troncos de embaúba, na parte central da roça. Ele também pode ser coletado, com menor frequência, na floresta.
Wi naha hi ana amopö löpöma kua totioö? Awai, hi hiwala amo kui, i wa amo halopalönö, wa amo halo sapi. Wa amo halo sapanö, amo halo löpösoöha, wa amo halo kusöpakönö, paki tä, isä äi, i naha kui tökö naha, wa amo tiali wi i tä kua.	Como esse cogumelo é preparado? Ele pode ser embrulhado em folhas e assado na brasa. Depois de cozido, o embrulho é rasgado e o cogumelo temperado com pimenta seca em pó. Acompanham beiju e banana verde assada.







Kotopo amo
Polyporus tricholoma Mont.



Wi naha tā kuo paha hi ana amopō hukōa totioō? Awai, hi kotopo amo kui hikalino kasō ha hi kotopo amo kua. Hikalino mōtali naha hi amo kua.	Onde esse cogumelo é encontrado? Esse cogumelo é encontrado principalmente nas capoeiras e nas bordas das capoeiras e roças.
Wi naha hi ana amopō lōpōma kua totioō? Awai, hi kotopo amo kui, ĩ wa amo halopalōnō, wa amo halo sapi. Wa amo halo sapanō, amo halo lōpō-soōha, wa amo halo kusōpakōnō, paki tā, ĩsā āĩ, ĩ naha kui tōkō naha, wa amo tiali wi ĩ tā kua.	Como esse cogumelo é preparado? Ele pode ser embrulhado em folhas e colocado na brasa. Depois de cozido o embrulho é rasgado e o cogumelo, temperado com pimenta.





73





Naönaö amo
Lentinula raphanica (Murrill) Mata & R.H. Petersen

**Wi naha tä kuo paha
hi ana amopö huköa totioö?**

Awai, hi naönaö amo kui, uli hamö
amo kua. Hi ti häwä naha amo kua,
hikali a kolo naha hi ti häwä naha hi
naönaö amopö kupawö.

**Wi naha hi ana
amopö löpöma kua totioö?**

Awai, hi naönaö amo kui i wa amo
talali salo, wa amo hukölönö, wa amo
tupanö, mötati wa tä kemaki, amo
löpösoöha, wa amo uköpalönö, isä wa
äi äketema husisikönö, wa amo puu pai-
palönö, pili wa amo oa salo, isä äi nö wa
amo tiäö. I wa tu ötomö koa soataloö.
I naha wa kuanö, wa pötöso wi i tä kua.

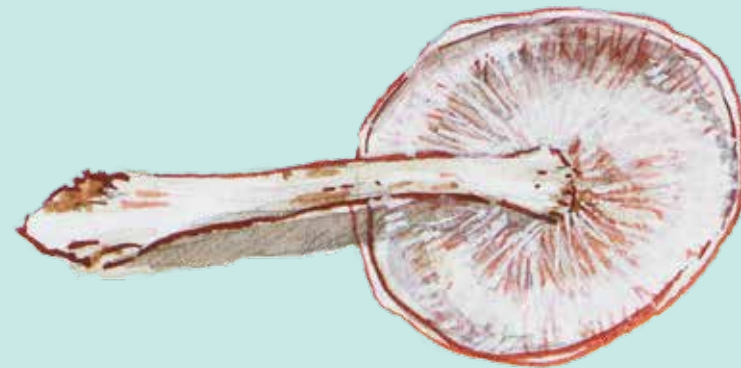
Onde esse cogumelo é encontrado?

Ele pode ser encontrado na floresta,
em tocos de madeira podre, ou nas
bordas das roças, nos tocos das
árvores que foram derrubadas.

Como esse cogumelo é preparado?

Pode ser cozido em água e
temperado com sal. Depois de
cozido, a panela é retirada do fogo
e na água é misturada massa de
beiju para fazer um caldo grosso.









Ploplemō amo
Lentinus concavus (Berk.) Corner

**Wi naha tā kuo paha
hi ana amopō hukōa totioō?**

Ī tā uli pewō naha ploplemō amo kua.
Hikalino naha ploplemō amo kua.

**Wi naha hi ana amopō
löpōma kua totioō?**

Ploplemō amo naha paki tā,
mōtati tā Ī naha kui tōkō keatha-
makōnō, amo oa wi Ī tā kua. Amo wani
halo a pātalōnō, amo halo wani löpō-
soōha, amo halo wani kusōpakōnō,
īsā āi naha amo wani tiali wi Ī tā kua.

Onde esse cogumelo é encontrado?

Ploplemō amo é encontrado tanto nas
florestas quanto nas capoeiras e roças.

Como esse cogumelo é preparado?

Esse cogumelo é assado na brasa
dentro de um embrulho feito de folhas.
Depois de pronto ele é temperado
com sal e pimenta. Ele é o único que
não pode ser consumido sem estar
bem cozido, pois poderá causar
tontura e náusea.

80





Sama amuku / Samasamani amo
Polyporus aquosus Henn.

**Wi naha tā kuo paha
hi ana amopō hukōa totioō?**

Uli tā uli naha sama amuku kua.
Ī naha hi sama amuku kupawō.

Onde esse cogumelo é encontrado?

Sama amuku nasce mais frequente-
mente nas florestas, por isso é coletado
principalmente pelos caçadores.

**Wi naha hi ana amopō
löpōma kua totioō?**

Uli hamō wa huu paha, sama
amuku kua tāhā, wa amo hukōlönō,
saa nakō naha wa amo haloa soatalönō,
sai a naha wa waloa kokinō, koataka
naha wa amo halo sakönō, amo halo
löpōsoō ha, wa amo halo kusōpakönō,
īsā āī, ōkoma, Ī naha kui tökö naha
sama amuku tiali wi Ī tā kua.

Como esse cogumelo é preparado?

Ele pode ser assado na brasa,
embrulhado em folhas. Depois
de assado, ele é comido com
banana verde assada e beiju.





86





Sikimō amo / Olomai tili amo
Hydnopolyporus fimbriatus (Cooke) D. A. Reid

**Wi naha tā kuo paha
hi ana amopō hukōa totioō?**

Uli hamō wa huu tāhā, hi ti kolo hāwā naha sikimō amo kuo sinomoō. Hikali a naha sikimō amo kuo naioō. Uli hamō wa huu tāhā, hi ti kolo hāwā naha amo kua tāhā, wa amo hukōalalōnō, saa nakō naha wa amo wani halopalōnō, thoototonō wa amo halo ōka toti palōnō, wa amo halo sia soalōlōnō, sai a naha wa amo halo kai waloa kokōlasoō.

**Wi naha hi ana amopō
lōpōma kua totioō?**

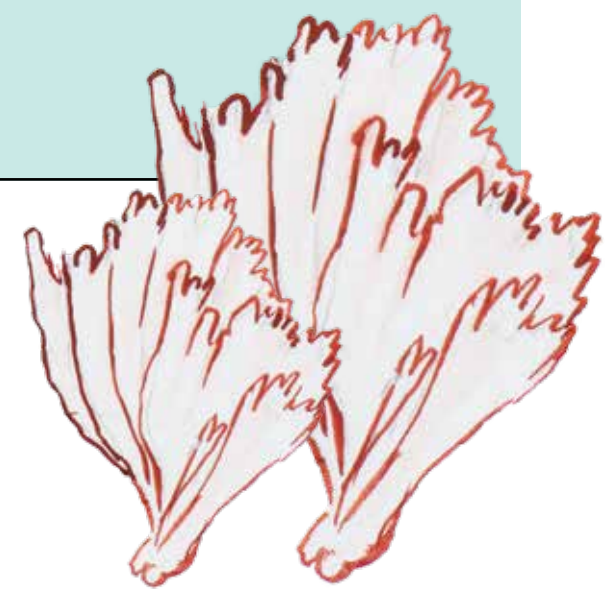
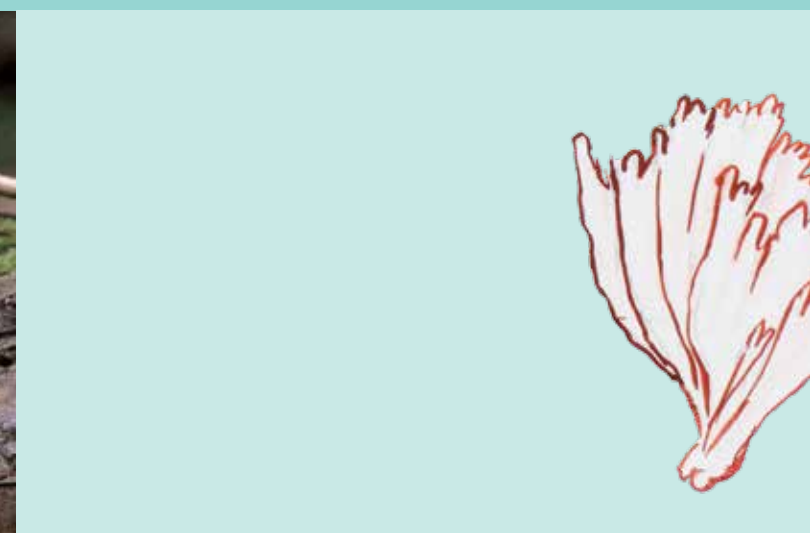
Sikimō wa amo tukōnō, mōtati wa tā kea naia soa maki, paki wa tā kea naia soa maki, ai wa amo halo saapi topa tāhā, saa nakō naha ai wa amo halo-palōnō, koataka naha ai wa amo halo sakōnō, amo halo lōpōsoōha, ōkoma naha wa amo tiaō, īsā āi naha wa amo tiaō, pili wa amo puu ōtomōkōnō wa amo puu koalali. Ī tā, nasi wa kōi koa naia soatalōma, wa pōtō apōsoō.

Onde esse cogumelo é encontrado?

Ele é encontrado com maior frequência na floresta, em tocos de árvores mortas, e com menor frequência nas roças e capoeiras.

Como esse cogumelo é preparado?

Pode ser cozido em água com sal e pimenta ou assado na brasa, embrulhado em folhas. Uma possibilidade para os que forem cozidos em água é retirá-los depois de prontos e engrossar o caldo com massa de beiju, para beber.



Sikimö amo / Olomai tili amo
Hydnopolyporus fimbriatus
(Cooke) D. A. Reid





Siokoni amo

Panus neostrigosus, Panus strigellus, Panus velutinus, Lentinus bertieri, Lentinus crinitus

Wi naha tä kuo paha hi ana amopö huköa totioö?

Hikali a naha, hikalino naha, ĩ naha kui tökö naha siokoni amo kua sisaa. Uli tä uli naha hi siokoni amo kuami. Hikali a mötali naha siokoni amo kupa sisawö. Uli tä uli pewö naha siokoni amo kuami.

Wi naha hi ana amopö löpöma kua totioö?

Au sai a naha wa amo kai waloa kokinö, wa amo halo sapanö, amo halo löpösoöha, wa amo halo kusöpakönö, ĩsã ãi naha wa amo tiali.

Onde esse cogumelo é encontrado?

Esse cogumelo é encontrado somente nas roças e capoeiras, ele não é encontrado na floresta. Ele é muito comum nos troncos de tokoli (*Cecropia* sp.).

Como esse cogumelo é preparado?

Pode ser preparado embrulhado em folhas, assado na brasa. Depois de prontos, o embrulho é aberto e os cogumelos comidos com beiju.





Waikasö amo
Favolus brasiliensis (Fr.) Fr.

**Wi naha tä kuo paha
hi ana amopö huköa totioö?**

Uli hamö waikasö amo kuoö.
Hikali a naha, hikalino naha,
amo kuo naio soataö. Ī tä uli pewö
hamö waikasö amo kupawö.

Onde esse cogumelo é encontrado?

Waikasö amo é encontrado nas
roças, nas capoeiras e na floresta.

**Wi naha hi ana amopö
löpöma kua totioö?**

Hapoka naha maa wa tu thakönö, wa
amo tukönö, mötati tä, paki tä, ĩ naha
wa tökö kea thaamaki, ĩ tä wa amo pi
uköpalönö, ĩ tä wa amo puu ötomökönö,
wa amo oaö. Īsā āī, ökoma, ĩ naha kui
tökö nö wa amo tiali. Ai wa amo halo
saapi topa tä ai wa amo halo saki.

Como esse cogumelo é preparado?

Os cogumelos são colocados em
uma panela com água, sal e pimenta.
Quando estiverem cozidos, a panela
é retirada do fogo e o caldo
engrossado com a massa de beiju.





Índice de cogumelos e comparação com estudos anteriores

Este estudo			Estudos anteriores: Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984)	
Nome Sanõma	Tradução para o Português	Espécies envolvidas (nome científico)	Nome Sanõma	Espécies envolvidas (nome científico)
1. Atapa amo ¹	–	<i>Polyporus philippinensis</i> Berk. ²	Adabamo Atapa-amo	<i>Favolus brunneolus</i> Berk. & M.A. Curtis <i>Favolus tessellatus</i> Mont. <i>Hexagonia subcaperata</i> Murrill
2. Hami amo	Levemente picante	<i>Pleurotus albidus</i> (Berk.) Pegler ³	Hamimamo Hamimamo-amwai	<i>Lentinus</i> sp. <i>Pleurotus</i> sp. <i>Lactocollybia aequatorialis</i> Singer ⁴
3. Hasasömökali amo	Orelha de veado	<i>Polyporus</i> aff. <i>thailandensis</i> Sotome ⁵ (complexo <i>Polyporus tricholoma</i> – grupo I/III)	Hassamo ⁶	<i>Polyporus</i> sp. <i>Favolus striatulus</i> Ellis & Everh
4. Hiwala amo	Porco-espinho	<i>Pleurotus djamor</i> (Rumph. ex. Fr.) Boedijn	Hiwalamo	<i>Pleurotus</i> sp.
5. Kotopo amo	Colo ou peito	<i>Polyporus tricholoma</i> Mont. ⁷	Corobamo (= codobamo, corobo-amor, coto-amor)	<i>Polyporus tricholoma</i> Mont.
6. Naõnaõ amo	Crocante (“croc-croc”)	<i>Lentinula raphanica</i> (Murrill) Mata & R.H. Petersen	Nai-nai-amor	<i>Lentinus glabratus</i> Mont.
7. Ploplolemõ amo	Cachos	<i>Lentinus concavus</i> (Berk.) Corner	Plo-plo-lemor-amor (= plo-plo-ke-amor, po-po-le-amor)	<i>Pleurotus concavus</i> (Berk.) Singer
8. Sama amuku, samasamani amo	Fígado de anta	<i>Polyporus aquosus</i> Henn. ⁸	Sama-sama-iamor ⁹	<i>Polyporus aquosus</i> Henn.
9. Sikimõ amo, olomai tili amo	Pássaro - <i>Brotogeris chrysoptera</i> (Tuipara-de-asa-dourada)	<i>Hydnopolyporus fimbriatus</i> (Cooke) D. A. Reid	Shi-kimor-amor Shi-kimor-amor-que ¹⁰	<i>Coriolus zonatus</i> (Nees) Quéll. <i>Hydnopolyporus palmatus</i> (Hook.) O. Fidalgo ¹¹
10. Siokoni amo	Ânus peludo	<i>Panus neostrigosus</i> Drechsler-Santos & Wartchow ¹² <i>Panus strigellus</i> (Berk.) Overh. <i>Panus velutinus</i> (Fr.) Sacc. <i>Lentinus bertieri</i> (Fr.) Fr. <i>Lentinus crinitus</i> (L.) Fr.	Shio-koni-amor (= shi-kema-amor-que) Coini-amor	<i>Panus rudis</i> Fr. <i>Lentinus crinitus</i> (L. ex Fr.) Fr. <i>Lentinus velutinus</i> Fr. <i>Lentinus crinitus</i> (L. ex Fr.) Fr.
11. Waikasõ amo	Povo de pele branca	<i>Favolus brasiliensis</i> (Fr.) Fr.	Waikassamor	<i>Favolus brasiliensis</i> (Fr.) Fr.
Cogumelos não encontrados em campo			Pida-pida-lhamor I-nishi-amor (= I-nishi-mi-amor)	<i>Gymnopilus hispidellus</i> Murrill <i>Pholiota bicolor</i> (Speg.) Singer

Índice de cogumelos e comparação com estudos anteriores

1. Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984) distinguiram dois diferentes nomes de cogumelos (Adabamo e Atapa-amo). Porém, considerando a grafia utilizada e a fonologia sanõma, é provável que esta seja uma distinção incorreta, pois os dois nomes são entendidos da mesma forma pelos Sanõma. No entanto, para a primeira grafia os autores atribuíram o nome científico de *Favolus brunneolus* e para a segunda grafia, com base nos mesmos materiais estudados, Fidalgo e Prance (1976) atribuíram o nome *Hexagona subcaperata* e posteriormente Prance (1984) atribuiu o nome *Favolus tessellatus*. Para este trabalho vamos considerar que: I) Adabamo e Atapa-amo são o mesmo grupo de cogumelos identificado pelos Sanõma e será grafado como Atapa amo; II) todos os cogumelos estudados na amostragem para a realização dos estudos taxonômicos atuais representam uma única espécie científica: *Polyporus philippinensis*.

2. *Polyporus philippinensis* é uma espécie descrita com base em material coletado nas Filipinas e que possui registros prévios de distribuição para outros países da região tropical e subtropical, incluindo o Brasil. De acordo com os estudos morfológicos e moleculares baseados na coleção identificada pelos Sanõma como Atapa amo, a espécie em questão pertence, na verdade, ao gênero *Favolus* Fr., como já apontado por Sotome et al. (2013). No entanto, por ora preferimos deixar este material sob o nome de *P. philippinensis* até que ajustes nomenclaturais sejam propostos, uma vez que o nome *Favolus philippinensis* Berk. está ocupado, e também até que estudos moleculares possam ser conduzidos para comparar os materiais asiáticos e neotropicais, confirmando assim a ampla distribuição desta espécie e sua posição junto ao gênero *Favolus*.

3. Material identificado somente por fotos; cogumelos não preservados para estudos micromorfológicos ou moleculares.

4. Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984) consideraram o nome Hamimamo-amwai para os cogumelos identificados como *Lactocollybia aequatorialis*. No presente estudo, todos os cogumelos estudados sob o nome de Hami amo representam, possivelmente, a espécie *Pleurotus albidus*. Porém, de acordo com o material disponível no herbário INPA (INPA45375 = Prance, Fidalgo et al. 21414) e com a ilustração fornecida em Fidalgo e Prance (1976), possivelmente o material por eles referido como Hamimamo-amwai realmente represente uma espécie diferente da amostrada no estudo atual.

5. De acordo com os estudos morfológicos, o material nomeado pelos Sanõma como Hasasômokali amo condiz com a descrição de *Polyporus thailandensis*, uma espécie recentemente descrita para a Tailândia e pertencente ao complexo *Polyporus tricholoma*. No entanto, com base nos estudos moleculares foi possível concluir que o nosso material difere de *P. thailandensis* e está posicionado junto ao grupo I/III do complexo *P. tricholoma*, como definido por Krüger et al. (2004), apesar de ter caracteres morfológicos diferentes daqueles usualmente atribuídos à *P. tricholoma*, em especial com relação ao tamanho dos poros da superfície himenial.

6. É considerada a hipótese de que o cogumelo Hassamo seja hoje chamado pelos Sanõma de Hasasômökali amo, pois a tradução do primeiro nome é “cogumelo do veado” e a do segundo, “cogumelo orelha de veado”.

7. Apesar de *Polyporus tricholoma* ter sido recentemente combinado no gênero *Lentinus* por Zmitrovich (2010), por ora nós preferimos manter a identificação do nosso material sob o nome de *Polyporus* dada à complexidade sistemática e nomenclatural ainda pendente para os táxons relacionados a este grupo (*Lentinus* Fr., *Polyporellus* P. Karst. e *Polyporus* P. Micheli ex Adans.)

8. *Polyporus aquosus* é uma espécie descrita com base em um material coletado no estado de São Paulo (Serra da Cantareira) e que recentemente foi combinado, sem justificativa evidente, em *Tyromyces* por Ryvarden (2014). Porém, a partir da revisão do material tipo de *P. aquosus*, Viviana Motato-Vásquez (IBT, comunicação pessoal) considerou que o material não condiz com *Tyromyces* e reconheceu a manutenção do nome *Polyporus aquosus*. Com base em estudos morfológicos, materiais de morfologia semelhante à *P. aquosus* têm sido frequentemente reportados para a região neotropical como *Polyporus udus* Jungh, uma espécie originalmente descrita para a ilha de Java (Indonésia). Com base nos estudos moleculares dos cogumelos coletados pelos Sanõma foi possível concluir que o material por eles chamado de Sama amuku realmente não corresponde à espécie *P. udus* e, por enquanto, optamos por manter o nome *P. aquosus*.

9. É considerada a hipótese de que o cogumelo Sama-sama-iamo seja hoje chamado pelos Sanõma de Sama amuku. A tradução para o primeiro nome seria “cogumelo da anta” e para o segundo, “fígado de anta”.

10. O cogumelo coletado no atual estudo corresponde ao que Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984) registraram como Shi-kimo-amo-que. O sufixo “QUE” pode ser interpretado como “KÖ”, que é um marcador de coletivo. Essa hipótese é sustentada pelo fato de que esse cogumelo cresce em cachos.

11. Nós consideramos que, na interpretação de Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984), o nome *Hydnopolyporus palmatus* foi escolhido com base nas considerações de Fidalgo (1963), que considerou *H. palmatus* e *H. fimbriatus* como sendo o mesmo táxon. No entanto, por questões taxonômicas, nós preferimos usar o nome *H. fimbriatus* para os materiais identificados pelos Sanõma, uma vez que Reid (1976) considerou *H. palmatus* como provavelmente pertencente ao gênero *Coriolus* QuéL. e, portanto, como um táxon diferente de *H. fimbriatus*.

12. *Panus neostrigosus* foi proposto como nome novo para *Lentinus strigosus* Fr. por Drechsler-Santos et al. (2012). Considerando que *L. strigosus* e *L. lecomtei* Fr. são considerados sinônimos taxonômicos e têm a mesma prioridade nomenclatural, Vargas-Isla et al. (2015) consideraram que o nome *Panus lecomtei* (Fr.) Corner, proposto por Corner (1981), seria o nome correto para este táxon quando tratado no gênero *Panus* Fr. No entanto, levando em consideração o Código Internacional de Nomenclatura para algas, fungos e plantas (Código de Melbourne, 2012), art. 11.5, nós consideramos o nome *P. neostrigosus* como sendo o mais apropriado para este táxon, uma vez que foi baseado em *L. strigosus* Fr., nome claramente escolhido (em detrimento do sinônimo de mesma prioridade, *L. lecomtei* Fr.) por Pegler (1972), autor que, portanto, definiu a prioridade entre os dois nomes, quando ainda tratados no gênero *Lentinus* Fr.

Considerações Gerais

A identificação taxonômica das amostras de cogumelos obtidas para este estudo foi realizada a partir de análises morfológicas e moleculares (região ITS1-5.8-ITS2 do DNA ribossomal) dos basidiomas coletados entre os dias 22 e 23 de julho de 2015 na região de Awaris, Terra Indígena Yanomami (estado de Roraima). Os cogumelos examinados neste estudo estão depositados na então criada “Coleção Hutukara Associação Yanomami - fungos” (CHAY-f).

Os resultados levaram à identificação de 15 espécies de cogumelos consumidos pelos Sanõma, das quais pelo menos sete são relatadas pela primeira vez como fonte de alimento dos Sanõma: *Lentinula raphanica*, *Lentinus bertieri*, *Panus strigellus*, *Pleurotus albidus*, *Pleurotus djamor*, *Polyporus philippinensis* e *Polyporus* aff. *thailandensis*.

Quatro espécies já haviam sido reportadas nos trabalhos de Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984) com a mesma nomenclatura aqui utilizada: *Favolus brasiliensis*, *Polyporus aquosus*, *Polyporus tricholoma* e *Lentinus crinitus*. Outras quatro espécies foram reportadas por Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984) com nomes atrelados a outros gêneros ou a sinônimos, conforme a classificação adotada à época, mas que correspondem às mesmas espécies aqui registradas: *Hydnopolyporus palmatus sensu* Fidalgo (1963) = *Hydnopolyporus fimbriatus* (ver nota 11), *Panus rudis* (= *Panus neostrigosus*), *Lentinus velutinus* (= *Panus velutinus*) e *Pleurotus concavus* (= *Lentinus concavus*).

Dentre os materiais analisados neste estudo, não foram identificados cogumelos que corresponderem à pelo menos sete das 21 espécies reportadas por Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984), embora alguns nomes por eles atribuídos sejam atualmente consideradas sinônimos: *Coriolus zonatus* [= *Trametes ochracea* (Pers.) Gilb. & Ryvarden], *Gymnopilus hispidellus*, *Favolus brunneolus* [= *Echinochaetebrachypora* (Mont.) Ryvarden], *Favolus striatulus* [= *Neofavolus alveolaris* (DC.) Sotome & T. Hatt.], *Lactocollybia aequatorialis*, *Lentinus glabratus* e *Pholiota bicolor*. Vale lembrar que *Favolus tessellatus* e *Hexagonia subcaperata* são hoje considerados sinônimos de *Favolus brasiliensis*, espécie por nós associada ao nome Waikasö amo, e que, durante as coletas deste estudo, não foram indicados pelos Sanõma os cogumelos *Pida-pida-lhamo* e *I-nishi-amo* (= *I-nishi-mi-amo*), reportados, respectivamente, como *Gymnopilus hispidellus* e *Pholiota bicolor* por Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984).

Considerando que o trabalho pioneiro desses pesquisadores foi realizado há quatro décadas, apenas uma reexaminação de todo o material estudado por eles poderia esclarecer se os cogumelos coletados naquela época correspondem às mesmas espécies listadas neste estudo ou se as sete espécies ora não relacionadas no atual estudo representam, na verdade, mais espécies que eram reconhecidas pelos Sanõma.

Índice das plantas citadas

Nome Sanöma	Utilização	Família	Nome científico
Apia ti	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis	Sapotaceae	<i>Micropholis melinoniana</i> Pierre
Hitanima nakö	Folhas usadas para fazer embrulhos culinários.	Zingiberaceae	<i>Renealmia floribunda</i> K. Schum.
Kaimani ti	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Apocynaceae	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr.
Kõa toto	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Leguminosae	<i>Dioclea</i> cf. <i>malacocarpa</i> Ducke
Koko sai	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Araliaceae	<i>Schefflera</i> sp.
Kotalima ösö	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Euphorbiaceae	<i>Croton palanostigma</i> Klotzsch
Kulalai	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Leguminosae	?
Kulapoi	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Meliaceae	<i>Trichilia</i> sp.
Kumakai	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Moraceae	<i>Ficus</i> sp.
Lapai	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Leguminosae	<i>Inga edulis</i> Mart.
Nimö nakö	Folhas usadas para fazer embrulhos culinários.	Arecaceae	<i>Bactris trailiana</i> Barb. Rodr.
Ölanato	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Urticaceae	<i>Pourouma</i> sp.



Nome Sanöma	Utilização	Família	Nome científico
Pisa nakö	Folhas usadas para fazer embrulhos culinários.	Marantaceae	<i>Calathea altissima</i> Horan
Potomoi	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Hypericaceae	<i>Vismia guianensis</i> (Aubl.) Choisy
Salilimi	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Annonaceae	?
Sawalai	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis	Sapotaceae	<i>Micropholis</i> sp.
Sikolai	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	?	?
Silaka amösö	Folhas usadas para fazer embrulhos culinários.	Heliconiaceae	<i>Heliconia bihai</i> (L.) L.
Sitopoli	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Bignoniaceae	<i>Jacaranda copaia</i> (Aubl.) D. Don
Sonokasöi	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Malvaceae	<i>Sterculia</i> (?) sp.
Sösömi	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis	?	?
Tikitiki	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Euphorbiaceae	<i>Sagotia racemosa</i> Baill.
Tokoli	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Urticaceae	<i>Cecropia</i> sp.
Wapu ti	Madeira em que nascem algumas espécies de cogumelos comestíveis.	Leguminosae	<i>Clathrotropis macrocarpa</i> Ducke

**Lista de espécies de cogumelos
em ordem alfabética e referência
do material examinado neste estudo**

Favolus brasiliensis: CHAY-f001,
CHAY-f002, CHAY-f003, CHAY-f004

Hydnopolyporus fimbriatus:
CHAY-f005, CHAY-f006, CHAY-f007

Lentinula raphanica:
CHAY-f008, CHAY-f009

Lentinus bertieri: CHAY-f010

Lentinus concavus:
CHAY-f011, CHAY-f012v CHAY-f013

Lentinus crinitus: CHAY-f014

Panus neostrigosus: CHAY-f015, CHAY-
-f016, CHAY-f017, CHAY-f018

Panus strigellus: CHAY-f019

Panus velutinus: CHAY-f020

Pleurotus albidus:
material não preservado

Pleurotus djamor: CHAY-f021, CHAY-f022

Polyporus aquosus: CHAY-f023

Polyporus philippinensis:
CHAY-f024, CHAY-f025, CHAY-f026

Polyporus aff. *thailandensis*:
CHAY-f027, CHAY-f028, CHAY-f029

Polyporus tricholoma:
CHAY-f030, CHAY-f031, CHAY-f032

*CHAY-f: Coleção Hutukara Associação
Yanomami - fungos

Bibliografia consultada

ALBERT, B., WILLIAM, M., GALE,
G. G. 2009. Urihi a. São Paulo: ISA.

BERKELEY, M. J. 1856. Rio Negro fungi. Decades of
fungi LV-LIV. Journal of Botany (Hooker), 8: 129-149.

BOA, E. 2004. Wild edible fungi, a global
overview of their use and importance
to people, Rome: FAO.

CAPELARI, M., ASAI, T., ISHIKAWA, N. K. 2010.
Ocorrence of *Lentinula raphanica* in Amazonas
State, Brazil. Mycotaxon, 113: 355-364.

DRECHSLER-SANTOS, E. R., WARTCHOW, F., COIM-
BRA, V. R. M., GIBERTONI, T. B., CAVALCANTI, M.
A. Q. 2012. Studies on lentinoid fungi (*Lentinus* and
Panus) from the semi-arid region of Brazil. Journal
of the Torrey Botanical Society, 139: 437-446.

FERREIRA, H. P. (org). 2011. Dicionário de
Verbos Português-Yanomama. São Paulo: ISA.

FIDALGO, O. 1963. Studies on the type
species of the genus *Hydnopolyporus* Reid.
Mycologia, 55: 713-727.

FIDALGO, O. 1965. Conhecimento micológico
dos índios brasileiros. Rickia, 2: 1-10.

FIDALGO, O. 1968. Conhecimento
micológico dos índios brasileiros.
Revista de Antropologia, 16-17: 27-34.

FIDALGO, O., HIRATA, J. M. 1979.
Etnomicologia Caiabi, Txicão e Txucarramãe.
Rickia, 8: 1-5.

FIDALGO, O., PRANCE, G. T. 1976.
The ethnomycology of the Sanama indians.
Mycologia, 68: 201-210.

GÓES-NETO, A., BANDEIRA, F. P. 2003.
A review of the ethnomycology of indigenous
people in Brazil and its relevance to ethnomyco-
logical investigation in Latin America. Revista
Mexicana de Micologia, 17: 11-16.

KIRK, P. M., CANNONN, P. F., MINTER, D. W.,
STALPERS, J. A. (eds.). 2008. Ainsworth & Bisby's
dictionary of the fungi. 10 ed. Wallingford:
CAB International.

KRÜGER, D., HUGHES, K. W., PETERSEN, R. H. 2004.
The tropical *Polyporus tricholoma* (Polyporaceae)
– taxonomy, phylogeny, and the development of
methods to detect cryptic species. Mycological
Progress, 3: 65-79.

MATA, J. L., PETERSEN, R. H., HUGHES, K. 2001.
The genus *Lentinula* in the Americas. Mycologia,
93: 1102-1112.

PEGLER, D. N. 1972. Flore illustrée des champig-
nons d'Afrique Centrale. Fascicule 1, Lentineae
(Polyporaceae), Schizophyllaceae et espèces
lentinoides des Tricholomataceae. Bruxelles:
Jardin Botanique National de Belgique.

PEGLER, D. N. 1983. The genus *Lentinus*:
a world monograph. Kew Bulletin
Additonal Series, 10: 1-273.

PRANCE, G. T. 1972. An ethnobotanical
comparison of four tribes of Amazonian indians.
Acta Amazonica, 2: 7-27.

PRANCE, G. T. 1973. The mycological diet of
the Yanomam Indians. Mycologia, 65: 248-250.

PRANCE, G. T. 1984. The use of edible fungi
by Amazonian Indians. Advances in Economic
Botany, 1: 127-139.

REID, D. A. 1976. Notes on Polypores. 2. Memoirs
of the New York Botanical Garden, 28: 179-198.

RYVARDEN, L. 2014. Type studies in
Polyporaceae 27. Species described by P. Ch.
Hennings. Czech Mycology, 64: 13–21.

SÁNCHEZ, C. 2010. Cultivation of *Pleurotus*
ostreatus and other edible mushrooms. Applied
Microbiology and Biotechnology, 85: 1321-1337.

SOTOME, K., AKAGI, Y., LEE, S.S., ISHIKAWA,
N. K., HATTORI, T. 2013. Taxonomic study of
Favolus and *Neofavolus* gen. nov. segregated
from *Polyporus* (Basidiomycota, Polyporales).
Fungal Diversity, 58: 245-266.

SOTOME, K., HATTORI, T., OTA, Y., TO-ANUN,
C., SALLEH, B., KAKISHIMA, M. 2008. Phylogene-
tic relationship of *Polyporus* and morphologically
allied genera. Mycologia, 100: 603-615.

VARGAS-ISLA, R., ISHIKAWA N.K. 2008. Optimal
conditions of in vitro mycelial growth of *Lentinus*
strigosus, an edible mushroom isolated in the
Brazilian Amazon. Mycoscience, 49: 215-219.

VARGAS-ISLA, R., ISHIKAWA, N. K., PY-DANIEL, V.
2013. Contribuições etnomicológicas dos povos
indígenas da Amazônia. Biota Amazônica, 3: 58-65.

VARGAS-ISLA, R., CAPELARI, M., MENOLLI-Jr, N.,
NAGASAWA, E., TOKIMOTO, K., ISHIKAWA, N. K.
2015. Relationship between *Panus lecomtei* and
P. strigellus inferred from their morphological,
molecular and biological characteristics.
Mycoscience, 56: 561-571.

VASCO-PALACIOS, A. M., SUAZA, S. C., CASTAÑO-
-BETANCUR, M., FRANCO-MOLANO, A. 2008.
Conocimiento etnoecológico de los hongos entre
los indígenas Uitoto, Muinane y Andoke de la Ama-
zonía Colombiana. Acta Amazonica, 38: 17-30.

ZADRAZIL, F. 1978. Cultivation of *Pleurotus*.
In: Chang, S T., Hayes, W. A. (Eds.) The biology
and cultivation of edible mushroom.
New York: Academic Press, p. 521-554.

ZMITROVICH, I. V. 2010. The taxonomical
and nomenclatural characteristics of medicinal
mushrooms in some genera of Polyporaceae. Inter-
national Journal of Medicinal Mushrooms, 12: 87-89.

YANOMAMI, M. I., YANOMAMI, E.,
ALBERT, B., MILLIKEN, W., COELHO, V. 2015.
Hwërimamotima Thë Pë ã Oni - Manual dos
Remédios Tradicionais Yanomami. São Paulo:
ISA e Hutukara Associação Yanomami.

URIHIA - A Terra-Floresta Yanomami

Autor: Bruce Albert & William Milliken

Editora: ISA/IRD - 2009

O livro traz uma visão geral sobre o conhecimento florístico dos Yanomami com base em dados coletados em diferentes partes de seu território e em diferentes períodos. Um texto do xamã e líder Yanomami Davi Kopenawa abre a publicação, que traz informações sobre diferentes aspectos da etnobotânica de seu povo. Em suas 207 páginas, o leitor terá acesso a informações sobre como as plantas da floresta são parte intrínseca da cultura Yanomami, sendo utilizadas na alimentação, na construção de casas e artefatos, na ornamentação corporal, para a cura e o xamanismo. A apresentação de dados científicos é somada a informações na língua nativa, em um cuidadoso trabalho de diálogo entre o conhecimento gerado pela ciência e o saber tradicional.



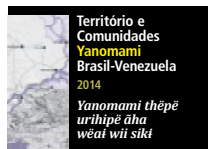
Xapiri Thëã oni - Palavras escritas sobre xamãs Yanomami

Organizadores: Morzaniel Framari

Yanomami e Ana Maria Machado

Editora: HAY/ISA - 2014

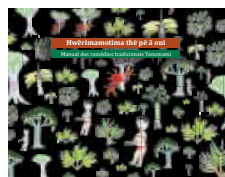
Primeiro volume da série Urihi anë thëpëã pouwi - Saberes da Floresta Yanomami, fruto da parceria entre a Hutukara e o ISA, esta publicação sobre o xamanismo yanomami reúne uma série de trabalhos realizados por meio da parceria entre pesquisadores yanomami da aldeia Watoriki e assessores napë pë (não yanomami). O livro, destinado ao público yanomami, busca captar a riqueza da fala de seus xamãs e levá-las para o texto escrito, colocando à disposição das pessoas letradas - alunos e ex-alunos das escolas yanomami - uma peça rica de sua literatura.



Território e Comunidades Yanomami Brasil-Venezuela

apresenta, de maneira inédita e integrada, toda a área de ocupação do povo Yanomami, com informações de localização de suas comunidades, infraestrutura e diversidade sociolinguística. Trata-se do primeiro resultado de um esforço

conjunto das organizações indígenas Hutukara e Horonami, com a ajuda de seus parceiros ISA e Wataniba, para sistematizar e tornar públicas importantes informações geográficas sobre o seu território.



Hwërimamotima thë pë ã oni - Manual dos remédios tradicionais Yanomami

Organizadores: Morzaniel Framari

Yanomami, Ehuana Yanomami, Bruce Albert, William Milliken e Vicente Coelho.

Editora: HAY/ISA 2015

Trata-se de um manual voltado para o uso cotidiano dos Yanomami, apresentando as plantas em ordem alfabética e também por agrupamentos de remédios em função dos males a serem tratados. Espera-se, assim, que o livro contribua para a disseminação prática deste conhecimento às novas gerações, evitando reduzi-lo a um mero patrimônio escrito.

A Queda do Céu

Autor: Davi Kopenawa e Bruce Albert

Editora: Companhia da Letras - 2015

Davi Kopenawa, grande xamã e porta-voz dos Yanomami, oferece neste livro um manifesto xamânico e um libelo contra a destruição da floresta Amazônica. Esse testemunho autobiográfico excepcional traz suas meditações a respeito do contato predador com o homem branco, ameaça constante a seu povo desde os anos 1960. Único em seu gênero, A queda do céu foi escrito a partir das palavras de Kopenawa ao etnólogo Bruce Albert, que há quarenta anos visita os Yanomami.



Salaka pö - Peixes, Crustáceos e Moluscos

Organizadores: Moreno Saraiva

Martins, Carlos Sanuma, Joana Autuori, Lukas Raimundo Sanuma, Marinaldo Sanuma, Oscar Ipoko Sanuma, Resende Maxiba Apiamö.

Editora: HAY/ISA - 2016

Este livro, o primeiro de uma série que irá compor uma Enciclopédia da Alimentação Sanôma, é resultado do trabalho conjunto de pesquisadores sanôma da região de Awaris, Terra Indígena Yanomami, em parceria com assessores do Instituto Socioambiental (ISA). Nele são apresentados todos os peixes, moluscos e crustáceos usados na alimentação pelos Sanôma.

Fontes: Cambria.

1500 exemplares impressos em off-set na Gráfica Ipsi em agosto de 2016.

Capa em papel TP Premium 350 g/m² com lâmina interna em papel

TP Premium 250 g/m² e miolo em papel Couché Fosco 150 g/m².