

RELATÓRIO PROJETO RONDON - FUNAI

Deborah de Magalhães Lima e Eleonore Zulnara Freire Setz

Período Outubro Novembro 1980

Autorização FUNAI 1682/80 - Grupo Campa, do alto Rio Amônia

CEDI - P.I.B.
DATA 19, 08, 86
COD KP002

Sumário:

Introdução

- (1) Levantamento de medicamentos - Campa e regionais
  - a) lista de espécies vegetais e suas indicações
  - b) modo de usar
  - c) remédios de fontes não vegetais
  - d) crenças relacionadas com a saúde
- (2) Observações sobre a alimentação - Campa e regional
  - a) Itens vegetais
    - de coleta
    - de colheita
  - b) Itens pescados
  - c) Itens caçados
  - d) anotação dos Itens componentes das refeições - Campa e regionais
- (3) A população Campa do Rio Amônia, mapeamento dos grupos familiares e áreas de ocupação
  - a) a população - mapeamento e estimativa
  - b) áreas de ocupação
- (4) Análise de duas metodologias de obtenção de dados de alocação de tempo para atividades de subsistência

Agradecimentos

Bibliografia citada

Beto,

Faz tempo que fiz este xerox para o "Levantamento" e agora o encontrei na minha mesa, soterrado na papelada da tese. Que chato! Jurava que já tinha enviado. Desculpe. Espero que este relatório seja útil a vocês, penso que pelo menos o censo Campa do Amônia vale pra' vocês. Minha tese (de Mambuguara) saiu da gráfica americana. Tão logo eu vá a S. Paulo, passo aí com uma cópia dela, pra ver se tem utilidade pra' vocês. Agora com a tese acabada acho que terei mais cabeça e tempo para ir a São Paulo. Este relatório é meu e de Deborah,

por favor, citem as deas no fechamento dos dados. Este relatório foi enviado à FUNAI, ao Projeto Rondon (que nos deu transporte e hospedagem até Quizilo do sul) e ao CNPq, da qual éramos bolsistas na época. Nada foi ainda publicado, embora pretendamos tão logo possível fazer alguma coisa neste sentido. Nossos mostrados nos absorveram tanto que até agora não deu pra publicar.

Fostei de receber o boletim de vocês. Quando eu souber do novo endereço da Deborah vou passá-lo pra ela também. Ela vai morar em Tefé, se vocês precisarem de coisas daquela região ...

Abraços à Fanny e a você,

da  
Leonora.

29-03-83

PS: É de comum acordo com Deborah que estou enviando esta cópia pra vocês.

## INTRODUÇÃO

O grupo Campa tem distribuição geográfica restrita, ocupando parte do oeste do Acre e leste do Perù. A população Campa no Perù é estimada em 30.000 hab.. No Brasil, segundo nossa estimativa, não deve ultrapassar 1% da população no Perù.

A literatura existente sobre os Índios Campa se refere basicamente à população deste grupo que vive em terras peruanas. Weiss (1969, 1974) oferece um estudo aprofundado sobre os Campas do Gran Pajonal (Perù) que cobre vários aspectos de sua cultura. Oppenheim (1936) menciona a existência de representantes deste grupo no Alto Juruá, na região limítrofe Brasil-Perù, sem entretanto assinalar em que número. Vogel & Seeger (1977), em uma expedição da FUNAI para conhecer a situação dos grupos indígenas do Alto Juruá, aparentemente apresentam as primeiras notícias sobre os Campas nos rios Amônia e Breu. Existem também grupamentos nos rios Envira e Arara. Os Campas parecem ter chegado ao Acre no séc. XVIII (Vogel & Seeger, 1977) sem que se tenha nenhuma informação quanto a uma data segura.

Como outros Índios envolvidos no processo de contato e aculturação, os Campas apresentam características que ainda os distinguem como Campas. Entretanto, os nossos valores culturais de bem-estar e prestígio, provenientes da posse e do anseio de possuir bens materiais, são compartilhados pela maioria da população contactada. Valores sociais se mantêm pela tradição, pela identidade do grupo e pelo modo como sua vida se desenrola. Já os valores materiais de nossa cultura vêm preencher um espaço aberto onde a maioria dos aparelhos, instrumentos, e outros itens não competem por nenhum outro de função semelhante dentro da cultura material indígena. As panelas de barro, o machado de pedra, arco e flechas que possuem análogos mais eficientes - panelas de alumínio, machado de aço e espingarda - são logo substituídos. Para obter estes itens, a maioria Campa do alto Rio Amônia corta madeira que é vendida para os patrões na forma de aviamento. São, como os regionais, enganados no preço e na metragem da madeira. Com o crédito compram munição, rádios, vitrolas, discos e outras coisas menores como espelhos ou sabonetes. Em relação aos regionais, os Índios Campa da região tem uma vida melhor, menos sacrificada, pois mantêm uma certa independência.

É importante observar as modificações culturais advindas de aculturação e relações socio-econômicas, elas introduzem uma fonte de variáveis que escapa à análise ecológica, e impedem que esta, mesmo que parcial, faça algum sentido no conjunto.

Os regionais, são referidos pelos índios como "cariú". Eles constituem a população não indígena, de alguma ascendência europeia, caracterizada por uma cultura própria, mista de cultura europeia e cultura indígena, da qual adquiriu a maior parte dos seus aspectos adaptativos. Apresentam soluções próprias para diversos problemas de uma vida afastada dos centros urbanos, produtores de uma série de bens. A arquitetura de suas casas e o material empregado na construção, as principais atividades familiares voltadas ao esforço de subsistência, os valores religiosos com acentuado misticismo e superstições, seus meios de comunicação dependentes quase exclusivamente das vias flúvias, sua medicina alternativa, são alguns aspectos que marcam e distinguem essa população. Divididos entre as necessidades criadas a partir dos valores culturais herdados e as dificuldades que o meio em que vivem lhes impõe para satisfazê-las, os regionais anseiam pelas vantagens da vida urbana. São dependentes do comércio fluvial, da assistência médica distante e da relação econômica com seus patrões como meio de adquirir capital para a compra dos bens materiais que necessitam. A falta de escolas causa sérios atrasos e desvantagens para seu sucesso e bem estar dentro da nossa cultura, que é baseada no conhecimento escrito muito mais que no conhecimento oral. Por estas razões, os regionais são bem mais carentes que a população indígena, cuja cultura é adaptada à sobrevivência com base exclusiva nos recursos naturais imediatos.

A principal atividade econômica é o extrativismo madeireiro e seringueiro. O sistema de aviamento é o predominante, no qual o regional é ligado a um patrão. O patrão fornece os bens comprados na cidade e o empregado possui uma conta que é paga em uma ou duas, raramente mais, vezes por ano. Os preços das mercadorias são função da distância, e da ambição do patrão, chegando facilmente ao triplo do valor com que foi adquirido na cidade mais próxima.

As atividades sociais restringem-se a festas e novenários. As festas reúnem os vizinhos mais próximos, já os novenários congregam mais gente, é uma oportunidade para comércio, tratamentos médicos e dentários, além das celebrações religiosas.

Para enfrentar a falta de remédios e de assistência médica habitual, o regional possui sua medicina alternativa, caseira baseada em espécies vegetais nativas ou cultivadas cujo valor medicinal é divulgado pelo uso e tradição. Aos remédios de fabricação industrial raramente tem acesso, e são muitas vezes usados ingenuamente, sem o conhecimento do perigo de doses elevadas e das contra-indicações, ou até mesmo com indicações errôneas.

(1) Levantamento de medicamentos - Campa e regionais:

a) Lista de espécies vegetais e suas indicações:

As plantas utilizadas na medicina Campa e regional registradas e suas indicações se encontram relacionadas na ta bela 1.

A medicina Campa engloba tanto terapias para o organismo físico como para o não físico, ou psicológico - na falta de um termo que traduza o significado com que os Campas as usam. Eles acreditam na eficácia de suas plantas para estes outros fins tanto quanto nas que usam para doenças físicas. A judas para caça, pesca e para a criança andar cedo, refletem suas preocupações e interesses assim como o conhecimento da planta específica para cada fim.

Algumas plantas tem o nome em Campa com prefixo "ash" que significa "para" e o sufixo indica o objeto a que se destina. "Ashkempiro", por exemplo, quer dizer "para pico-de-jaca" e "ashkonôli" "para jabuti". Esta última é uma erva usada como colírio para enxergar o jabuti que se deseja achar no mato.

As espécies de Cyperaceae que recebem o nome de piripiri e que são cultivadas perto das casas Campa, são usadas para diversos tratamentos, e se destacam pela sua importância na medicina Campa.

b) Modo de usar:

O material vegetal utilizado no preparo dos remédios e seu modo de uso constam na tabela 2.

c) Remédios de fontes não vegetais:

Ocorre também a utilização de remédios de fontes não vegetais. Os observados se encontram relacionados na tabela 3.

d) Crenças relacionadas com a saúde:

Quando uma criança pequena Campa fica doente, põem um tipo de piripiri nos olhos dela porque dizem que ela viu "peyãri". Peyãri é "a alma de uma pessoa morta ou qualquer demônio que toma a forma de um animal ou pássaro de caça; se parece com aquele animal ou pássaro mas na verdade é um demônio" (Weiss, 1974).

Quando levam cortes não comem carne de animal que tenha dentes. Tem medo de chuva com sol ("urenga") por que dizem que os "micróbios" (tradução da Piti) sobem. Também sentem medo do vento soprando ("unhãtsa") porque está chamando o paisano da pessoa para morrer.

TABELA 1. Lista de espécies vegetais medicinais e suas indicações

Ref.	Nome vulgar	Família	Espécie	Indicações
1	-	Compositae	<u>Conyza</u> sp.	pano branco (dermatomicose)
2	tipi	Phytolaccaceae	<u>Petiveria</u> sp.	benzimento e feridas
3	capeba	Piperaceae	<u>Piper</u> sp.	inchaço, dordólhos
4	agrião, jambū	Compositae	<u>Spilanthus</u> sp.	dor de garganta, tosse, bebedeira
5	sabugueiro	Caprifoliaceae	<u>Sambucus</u> sp.	febre
6	fruta elétrica	Apocynaceae	<u>Thevetia</u> sp.	dor de dente
7	tatajuba	Moraceae	<u>Chlorophora</u> sp.	dor de dente
8	grão de galo, kimpichiri	Rubiaceae	<u>Chomelia</u> sp.	diarréia
9	mato de aracuã	Rubiaceae	<u>Hamelia patens</u>	curativo de ferida
10	carrapicho	não ident.	não ident.	feridas
11	ashiapati (?)	Smilacaceae	<u>Smilax</u> sp.	impingem
12	arruda	-	-	dores pós-parto
13	canela	-	-	estômago e vômitos
14	corama, wãnte	-	-	tosse e catarro
15	tsungaríchi	Gramineae	<u>Pariana</u> sp.	controlar mijo de criança
16	-	Rubiaceae	<u>Faramea</u> sp.	tontura, dor de cabeça
	kãu	Zin_iberaceae	<u>Costus</u> sp.	disenteria com sangue
17	piripiri de estrepe	Cyperaceae 1	não ident.	cortes profundos
18	piripiri iuwêngui	Cyperaceae 2	Não ident.	banho em recém-nascido
19	piripiri	Cyperaceae 3	Não ident.	catarro
	piripiri	Cyperaceae 4	Não ident.	picada de cobra
20	piripiri	Cyperaceae 5	Não ident.	flatulência
21	piripiri	Cyperaceae 6	Não ident.	diarréia
22	ashrrêto	Cyperaceae 7	Não ident.	picada de aranha caranguejeira

TABELA 1 (cont.)

	ashe ashinguiwenta	Rubiacea	<u>Ixora</u> sp.	?
	intachari	-	-	feitico
23	assacū	Euphorbiaceae	<u>Hura crepitans</u>	cachorro doente; dor de dente
24	ashiriane	-	-	criança andar cedo
25	motsiguirōshi	Palmae	-	impingem
26	louro da praia, neporōshi	Lauraceae	-	tosse
27	ashkempiro	(pteridōfita)	-	picada de pico-de-jaca
28	ashkitōniri	-	-	picada de lacraia
	kāimtoch	Araceae	<u>Philodendron</u> sp.	prisão de ventre
	cowiriquita	(cipō)	-	dordōlhos
29	pau-de-alho	-	-	reumatismo
30	ouricuri (jaci)	Palmae	-	hemorragias externas
31	embaūba branca	Moraceae	<u>Cecropia leucocoma</u>	tumor, inchaço
32	jatobā	Leg. Caesalpinioideae	<u>Hymenea courbaril</u>	tosse
33	bāisamo	-	-	tosse
34	embaūba	Moraceae	-	ajuda a vaca a parir
35	gameleira	-	-	barriga d'água
	pinhão roxo	-	-	mau olhado
36	macela	Compositae	<u>Egletes viscosa</u>	impaludismo
36	laranja	Rutaceae	<u>Citrus</u> sp.	calmante
36	abacate	Lauraceae	<u>Persea</u> sp.	diurético
36	quebra-pedra	-	-	diurético
37	mulungū	-	-	anti-hemorragico e sonífero
	wirōrōse	-	-	dordōlhos
38	malvarisco	-	-	asma
39	graviola	Annonaceae	<u>Annona</u> sp.	disenteria
40	goiaba	Myrtaceae	-	inchaço

TABELA 1 (cont.)

41	cravo de defunto	Caryophyllaceae	-	inchaço
42	receita composta vide tab. 2			
43	ofê	-	-	queimadura de arraia
44	mamona	Euphorbiaceae	<u>Ricinus communis</u>	idem
45	tachí	Leguminosae	<u>Tachigalia</u> sp.	disenteria; feridas
46	algodão	Malvaceae	<u>Gossypium</u> sp.	feridas (depurativo)
47	batata de purga	-	-	feridas
48	batata de tanharão	-	-	feridas
49	janajuba	Apocynaceae	-	fraturas, contusões
50	ashkonôii	-	-	achar jabuti
51	tsiniro	-	-	cachorro ficar bom de caça
52	ashmangue	-	-	evitar mordida de cobra
53	kitôtche	-	-	pescar muitos peixes
54	coca	Erythroxylaceae	<u>Erythroxylum coca</u>	matar a fome

Obs.: Todo o material coletado para as identificações, e em bom estado, foram depositados no Herbário do Depto. de Morfologia e Sistemática Vegetais da UNICAMP, sob nº 12393 -12427

As plantas foram identificadas com o auxílio do prof. Dr. Hermógenes Freitas Leitão Filho, e colaboradores no Depto. de Morfologia e Sistemática Vegetais.



TABELA 2. Remédios referidos na tabela 1 - Modo de usar :

Ref.	Nome vulgar	Modo de usar
1.	-	.passar o macerado de folhas na pele
2.	tipl	.cozinhar a folha com água e dar banhos; pa ra mau-olhado, açoltar a pessoa com ramos
3.	capeba	.amornar a folha e exprimer os talos
4.	agrião, jambú	.mascar ou fazer chá da flor e folha
5.	sabugueiro	.dar banhos com Infusão de flores, ou brotos
6.	fruta elétrica	.colocar o látex no dente
7.	tatajuba	.idem
8.	grão de galo, kimpichiri	.fazer chá da casca raspada
9.	mato de aracuã	.lavar a ferida com Infusão de folha e flor, fazer pó de folha seca do mesmo e por no curativo
10.	carrapicho	.banhar com infusão da planta
11.	-	.esfregar a folha na pele
12.	arruda	.beber chá das folhas
13.	canela	.beber chá da casca
14.	corama, wãnte	.beber chá do sumo e folhas pisadas
15.	tsungaríchi	.bater a espiga no "pê da barriga" (baixo ventre)
16.	-	.raspar o talo e pingar no olho
17.	piripiri de estrepe	.fazer compressas de macerado do bulbo
18.	piripiri iuwêngi	.banhar com macerado de bulbo
19.20.21.	piripiri	.beber infusão de macerado de bulbo
22.	ashrrêto	.fazer compressa com macerado de bulbo aque- cido
23.	assacũ	.dar leite; colocar o látex no dente
24.	ashiriane	.banhar as pernas
25.	motsiguirõshi	.esfregar a água do talo desta palmeira
26.	louro da praia, neporõshi	.beber o macerado da folha
27.	ashkempiro	.fazer chá da folha da Pteridõfita com a raiz da palmeira
28.	ashkitõniri	.esfregar a folha fria e depois ela quente
29.	pau de alho	.raspar a casca, juntar cachaça e fazer gar- rafada
30.	ouricuri, jací	.por a casca no corte e amarrar, estanca o sangue
31.	embaũba branca	.cozinhar o olho, depois raspar e fazer com- pressa; para inchaço cozinhar a folha

- |  |   |
|--|---|
| 32. jatobá                                 | ·fazer chá da casca, apurar e juntar açúcar   |
| 33. bálsamo                                | ·igual a 32   |
| 34. embaúba                                | ·macerar o broto  |
| 35. gameleira                              | ·diluir o leite em água e beber   |
| 36. macela, laranja, abacate, quebra-pedra | ·fazer chá da folha e beber   |
| 37. mulungú                                | ·aplicar a casca  |
| 38. malvarisco                             | ·juntar com mel de abelhas e eleite de gergelim   |
| 39. graviola                               | ·ferver 9 folhas em 1 litro de água e beber ao invés de água pura   |
| 40. goiaba                                 | ·fazer chá das folhas, juntar folhas de capaba e cravo-de-defunto   |
| 41. cravo-de-defunto                       | ·vide 40  |
| 42. receita composta                       | ·ferver casca de jatobá, de bálsamo, de cumaru de cheiro, agrião, folhas de corama, apurar, coar, juntar açúcar e fazer melado, tomar 2 a 3x ao dia |
| 43. ofê                                    | ·aplicar o leite, não deixar entrar em contato com a pele não afetada   |
| 44. mamona                                 | ·aplicar o óleo   |
| 45. tachi                                  | ·fazer chá da raspa   |
| 46. algodão                                | ·beber sumo da folha; aplicar chá das folhas  |
| 47. batata de purga                        | ·tomar doses da goma  |
| 48. batata de tanharão                     | ·idem a 47  |
| 49. janajuba                               | ·fazer emplastos do leite   |
| 50. ashkonôil                              | ·esfregar a folha e pingar nos olhos  |
| 51. tsiníro                                | ·dar talo para o cachorro comer   |
| 52. ashmangue                              | ·bater o caule nas pernas   |
| 53. kitôtche                               | ·passar no anzol  |
| 54. coca                                   | ·mascar as folhas juntamente com um pedaço de cipó (tchamêri) e barro branco queimado (ishíko)  |
-

TABELA 3. Remédios de outras fontes

---

tosse	- ferver osso de qualquer arara, pode juntar mel de abelhas e/ou 2 a 3 gotas de querosene ( serve para coqueluche também)
asma	- mel de abelhas com querosene
dor de garganta	- passar no peito banha de galinha com cânfora ou pura; beber banha de galinha com querosene e mel
cólicas menstruais	- beber chá da raspa do bico de mutum
colírio	- colocar chá do epitélio interno da moela do mutum
reumatismo	- fazer "lambedouro" com 1 kg de açúcar, 1 kg de gengibre e limão
mordida de cobra	- chá de pena de nambú azul tostada
desequilíbrio mental	- misturar 1 gema de ovo, 2 colheres de manteiga e sumo de 1 limão
doenças de pele	- passar enxofre com banha de porco
cachumba	- passar no inchaço raspa do barro da casa "de leão" misturado com azeite doce
contra engasgo	- (preventivo) dar mutuca seca
vermes	- comer o fruto e beber o chá (do palmito do talo) ( a 2 <sup>a</sup> água)

---

Quando as mulheres Campa ficam menstruadas não comem caça grande nem macaco, porque o sangue destes animais faz ficarem semelhantes a eles. Também não comem nada doce, não chupam cana. Dão à luz de cócoras, sozinhas no mato. Cortam o cordão umbilical com taboca e depois ficam sentadas na areia. Se lavam no seco porque dizem que faz mal entrar dentro da água. nem o pai nem a mãe saem de casa antes de cair o cordão umbilical da criança porque pode acontecer alguma coisa no mato e fazer mal à criança.

Algumas mulheres regionais acreditam que não devem tomar banho durante um mes após o parto. Só devem comer galinha e outras comidas não reimosas e no 7º dia não devem sair da rede.

Os Campa, como os outros índios da região, mudam de casa quando alguém morre. Este costume foi aprendido e adotado por muitos regionais.

(2) Observações sobre a alimentação - Campa e regional:

a) Itens vegetais:

- de coleta:

As plantas utilizadas na alimentação Campa e regional registradas se encontram relacionadas na tabela 4. Os Campa também comem o palmito de várias palmeiras, menos o da paxiúba (Socratea exorrhiza). Alguns quando doentes, se alimentam exclusivamente de palmitos.

- de colheita:

A mandioca (Manihot esculenta) é a principal planta cultivada pelos Campa. Plantam também milho, feijão e arroz (para venda), abóbora, batata d'álli-d'álli (Calathea alloreia\*) ou "shunhãki", e outros; das frutas a principal é a banana em suas diversas variedades (naja, baê, grande, ouro, maçã, prata, S. Tomé, sapa) seguida do mamão, abacaxi, melancia, laranjas ou "nirinãqui".

---

\* nome científico tirado de Denevan 1974; este autor fornece uma lista de 49 plantas cultivadas pelos Campas do Gran Pajonal, Perú.

TABELA 4. Frutos comestíveis

Nome vulgar	Família	Espécie
"tsmerĩtsi"	Compositae	<u>Wulffia baccata</u>
cupuaçũ	Sterculiaceae	<u>Theobroma</u> sp.
cubiu pequeno	Solanaceae	<u>Solanum</u> sp.
cubiu	Solanaceae	<u>Solanum</u> sp. ( <u>sessiliflorum?</u> )
grão de galo	Rubiaceae	<u>Chomelia</u> sp.
"tinguiritoc"	Passifloraceae	<u>Passiflora</u> sp.
maracujã-do-mato	Passifloraceae	<u>Passiflora</u> sp.
"popõque"	Solanaceae	<u>Solanum</u> sp.
gravlola	Annonaceae	<u>Anona</u> sp.
ingã-de-metro	Leg. Mimosoidae	<u>Inga</u> sp.
oiti	Chrysobalanaceae	indet.
imbaũba	Moraceae	<u>Pouroma cecropifolia</u>
imbaubinha	Moraceae	indet.
cajũ	Anacardiaceae	<u>Anacardium</u> sp.
cajũ-do-mato	Anacardiaceae	<u>Anacardium</u> aff. <u>gigantum</u>
abũ, "kukashirĩki"	Sapotaceae	<u>Pouteria caimitõ</u>
bacuri	Cucubitaceae	<u>Platonia insignis</u>
sapota, "patsindõl"	Bombacaceae	<u>Matisia cordata</u>
patauã	Palmae	<u>Jessenia bataua</u>
buriti	Palmae	<u>Mauritia flexuosa</u>
açaf	Palmae	<u>Euterpe oleracea</u>
bacaba	Palmae	<u>Oenocarpus distichus</u>

Os regionais plantam principalmente a mandioca brava. Fazem roças de milho, cana-de-açúcar, arroz e feijão. Também plantam abóbora, café, coco da Bahia, melancia, cajú, abacate, abacaxi, goiaba, jambo, laranja, tangerina, manga, lima, cupuaçu, biribã, ingás, as várias qualidades de banana. O cubiu (Solanum sessiliflorum) é um fruto muito usado como equivalente ao tomate. Alguns possuem canteiros suspensos de pimentão, cheiro-verde, maxixe e couve. Existe o costume de plantar milho e verduras "no escuro", isto é, na época de lua nova, para a plantação não ser atacada por lagartas. Os frutos das palmeiras nativas patauã, buriti, açai e bacaba são muito usados no preparo de "vinhos". Estes vinhos, como também a banana, o mamão, e até a melancia são frequentemente bebidos e comidos com farinha.

b) Itens pescados:

Os peixes utilizados na alimentação Campa e regional observados se encontram relacionados na tabela 5 (inclue um carangueijo). A pesca é considerada uma alternativa quando não se encontra logo ou não há necessidade de uma caça grande. O marisco, como chamam a pesca na região, é realizado pelas crianças com tarrafa ou linha com anzol. Os homens e as mulheres também pescam. Apenas duas pescas com tingui foram registradas. O tingui (Tephrosia sp. e Denis sp., Leg. Pap.) ou a oaca (Eupatorium sp., Compositae) são plantados nos jardins das casas. Estas plantas são usadas para entorpecer os peixes e geralmente postas nas cabeceiras de um igarapé pequeno. Alguns minutos depois, os peixes começam a boiar e então o pescador vai apanhando os peixes ao longo do igarapé. Esta técnica não é muito usada, sendo inclusive proibida como o é a pesca com malha, por reduzir muito a população de peixes. Certamente o conhecimento desta técnica de pesca foi adquirido dos Índios e é encontrada em toda a Amazônia. Os peixes são conservados moqueados e/ou salgados.

A maioria dos peixes ingeridos eram da família Loricariidae, os bodes ou bodões, peixes pequenos que pesam em média 140 g.. Cada adulto come 3 ou 4 desses peixes cozidos por refeição, com mandioca cozida, se o costume é tipicamente Campa, ou com farinha, se o costume é regional ou de influência regional. Carangueijo, camarão e bodes pequenos são, às vezes, comidos crus pelos Campa.

TABELA 5. Espécies pescadas por 3 famílias Campa do Rio Amônia, Acre, período Outubro novembro, 1980.

Nome vulgar	Nome Campa	Família	Espécie
plãu. i	koãna	Anastomidae	<u>Leporinus</u> sp. 1 <u>Leporinus</u> sp. 2 (grupo <u>fiderici</u> )
-	-	Auchenipteridae	<u>Auchenipterus</u> sp.
-	-	Callichthyidae	<u>Hoplosternum</u> sp.
piranha	mãki	Characidae	<u>Serrasalmus</u> sp. 1 <u>Serrasalmus</u> sp. 2 (aff. <u>rhombus</u> ?) <u>Mytossoma</u> sp. (aff. <u>duriventre</u> ) <u>Galeocharax</u> sp. ( <u>humeralis</u> ?) <u>Triportheus</u> sp. (aff. <u>angulatus</u> ) <u>Tetragonopterus ar-</u> <u>genteus</u> ?
tucunarê	assãna	Cichlidae	<u>Crenicichla</u> sp. 1 <u>Crenicichla</u> sp. 2
saburū	tonto	Curimatidae	<u>Curimata</u> sp.
anequim	tasorêntsi	Doradidae	<u>Leptodoras</u> sp. (?)
-	noja	Erythrinidae	<u>Hoploryrhinus uni-</u> <u>taeniatus</u>
peitudinha	merêto	Gasteropelecidae	<u>Thorocacharax stel-</u> <u>latus</u> (?)
-	-	Gymnotidae	<u>Gymnotus carapo</u> (?)
bode viúvo	kempĩtsi	Loricariidae	<u>Loricaria</u> sp. (?)
bode fura	topĩro		<u>Pterygoplichthys</u> sp. <u>Hemilancistrus</u> sp. (?) <u>Plecostomus</u> sp. (0)
bico de pato	assawatãria	Pimelodidae	<u>Sorubim lima</u> (?)
pintadinha	mõta		-
-	schewori		-
-	-		<u>Gortinia platynema</u> (?)
curimatã	shima	Prochilodontidae	<u>Prochilodus</u> sp.
-	-	Soleidae	<u>Achinus</u> sp. (?)
carangueijo	irõntsi	Trichodactylidae	<u>Trichodactylus</u> sp.

os peixes foram identificados pelo Dr. Ivan Sazima (Zoologia-UNICAMP)

c) Itens caçados:

A tabela 6 mostra as espécies caçadas durante 31 dias que passamos entre 3 famílias Campa (Antonio, 19 dias; Samuel, 7 dias; Bananeira, 5 dias). As tres espécies mais caçadas foram aves (aracuã, nambú galinha e araponga). Das 17 espécies caçadas 13 eram aves. Os maiores itens caçados foram um buglo e uma paca. Houve uma anta caçada por uma família regional vizinha quando deram um festa, o que sugere que há caça grande na vizinhança. Alguns animais não são comidos pelos Campas devido a costumes ou tabus. O gavião real é o único gavião que comem e o coati só é comido quando muito gordo porque lembra o cachorro. O tamanduá, o pavão, o coelho, a onça, a capivara e a arrala também não são comidos.

A caça é com poucas exceções uma atividade masculina. As mulheres Campa tratam e assam a caça e cozinham a macaxelra, que sempre acompanha a carne nas refeições.

De 46 saídas de Campas para caçar, 37 tiveram sucesso e o tempo médio foi de 2:26h; 9 saídas não tiveram sucesso, contudo, o tempo médio dessas saídas foi menor, 0:57h, o que pode ter sido a causa do insucesso.

O peso médio da caça foi 1612 g por dia e 40% deste - 644 g/dia - é a estimativa da carne aproveitável (White, 1953). A quantidade de proteína animal diária foi de 129 g/dia, calculada como 20% da carne aproveitável (ibidem). Como o número de pessoas que se alimentou destas caçadas variou de casa para casa, não podemos estimar a adequação deste consumo protéico a partir dos padrões da OMS. Entretanto, nesses 31 dias, não sentimos falta de alimentos proteicos e apenas 2 noites não tivemos itens caçados ou pescados para jantar.

A distância média percorrida por um caçador foi calculada como o produto da velocidade média de um caçador na mata, aproximadamente 1,25 km/h (Ayres & Ayres, 1979), pela metade do tempo médio de caçada, 2:26h. Supondo esta distância como raio de um círculo de ação do caçador, estimamos esta área de caça em 7,24 km<sup>2</sup>. A rentabilidade da caça foi calculada como a razão entre o peso médio (g/dia) e a área de caça (km<sup>2</sup>); seu valor foi 223g/dia/km<sup>2</sup>.

Nas caçadas o uso de espingarda predominou sobre o de arco e flechas, usado somente para abater algumas aves. A caçada foi realizada, em geral, às primeiras horas do dia.

Característico dos regionais é a criação de jabutis em currais para engorda. Quase todos possuem galinhas, alguns criam porcos, poucos tem gado bovino.

Os regionais também tem tabus alimentares. A carne



TABELA 6. Espécies caçadas por 3 famílias Campa do Rio Amônia, Acre, período outubro novembro 1980.

Nº	Nome vulgar	Nome Campa	Espécie	Tempo médio (h)	Peso Médio (g)
7	Aracuã	mātse	<u>Ortalis momot</u> (?)	1:36	395
6	Nambū galinha	tchonguíri	<u>Tinamus major</u>	1:17	575
5	Araponga	kumpāu	<u>Gymnoderus foetidus</u>	1:16	280
3	Cutia	shāu	<u>Dasyprocta fulliginosa</u>	1:25	3183
2	Nambū	macucāu	<u>Crypturellus strigulosus</u>	1:03	500
2	Jacū	sangātsi	<u>Penelope jacquacu</u>	7:00	1225
2	Coatipurū vermelho	-	<u>Sciurus pyrrhonotus</u>	-	500
1	Curica	mitêri	<u>Aratinga weddellii</u>	0:10	115
1	Guariba vermelho	-	<u>Allouata seniculus</u>	-	7000
1	Nambū cinza	shāntsi	<u>Crypturellus cinereus</u>	0:50	550
1	Nambū azul	kentōri	<u>Tinamus tao</u>	7:20	1250
1	Mutum	tamiro	<u>Mitu mitu</u>	-	3100
1	Paca	samāni	<u>Cuniculus paca</u>	-	6000
1	Papagaio estrêla	-	<u>Amazona aff. farinosa</u>	0:13	550
1	Saracura	kutêri	<u>Aramides calopterus</u>	1:30	450
1	Tucano	-	<u>Rhamphastus sp.</u>	-	-
1	Uro	hiríntsi	<u>Electron platyrinchum</u>	5:15	125

Nº total de caçadas com sucesso :37      Tempo médio de caçada: 2:26h  
 Nº total de caçadas sem sucesso :09      Tempo médio de caçada: 0:57h  
 Nº total de saídas para caçar:46      Peso médio da caça: 1612 g/dia  
 Peso da carne aproveitável: 644 g/dia      Proteína: 129 g/dia  
 Área de caça estimada: 7,24 km<sup>2</sup>      Rentabilidade: 223 g/dia/km<sup>2</sup>

Obs.: A maioria das aves foi identificada pelo Dr. Luís Octávio Marcondes Machado (Zoologia - UNICAMP)

considerada "reimosa" é aquela que não deve ser comida quando a pessoa está doente ou em convalescência. A classificação da caça em reimosa e não reimosa varia de família para família, e de região para região. Também dizem que a carne reimosa enfraquece e predispõe a pessoa a uma infecção que esteja em estado latente. A capivara, por exemplo, não é reimosa porque só come capim. Já os Índios Campa não comem carne de capivara em nenhuma ocasião. A paca é considerada reimosa porque come todas as frutas inclusive cabaça venenosa e, nesse caso a carne fica mal cheirosa; além do que, dizem, come até garriça. Outros animais reimosos são os macacos preto (Ateles paniscus) e prego (Cebus apella), porco, jabuti e a anta. Das aves, o aracuã é reimoso, enquanto o jacú não é. A anta é considerada mais reimosa que o jabuti. O patauã é uma fruta considerada reimosa. Reimoso, em geral, é o alimento gorduroso e pesado, mas a classificação é aparentemente cultural, vindo da tradição familiar pois a maioria desconhece os motivos que levam um alimento a ser reimoso ou não.

d) Anotação dos Itens componentes das refeições - Campa e regionais:

A alimentação Campa, como a regional, é baseada no produto das atividades de caça e pesca, e do cultivo de determinadas espécies vegetais, sendo a principal delas a mandioca, e da coleta de frutos. Os Índios também utilizam larvas e insetos na sua alimentação.

Basicamente os Campas fazem 3 refeições principais durante o dia. Entretanto, isto é variável, depende da existência de alguma caça ou pesca, pode variar para mais ou para menos. As refeições principais são aquelas em que as pessoas se reúnem sentadas em círculo e um mesmo prato é dividido entre elas, que se servem com as mãos. A mulher (ou mulheres) que cozinhou (aram) a macaxeira vai<sup>(s)</sup> reenchendo o prato à medida que este vai se esvaziando. O prato da carne (em geral, assada) é passado entre as pessoas que tiram seus pedaços. Sempre houve um pouco de sal para quem quiser usar, assim como uma garrafa de pimenta muito cheirosa mas não muito picante, cultivada por eles. Às vezes, a macaxeira é substituída por banana grande não muito madura, cozida.

Numa amostra de 17 dias, contamos entre as 3 refeições principais do dia, a frequência de alimentação com carne. O resultado obtido foi: 32% das refeições foram sem carne ( 4/3 relativo às primeiras refeições do dia ), e 68% das refeições

foram com carne. Destas, 40% foram com carne de caça 16% com carne de peixe e 12% com carne de caça e peixe.

Fora destas refeições em que o grupo se reúne, sempre há alguém assando uma banana, uma macaxeira ou um milho. Este último era comido somente assado e fora das refeições. A banana ocasionalmente, era dissolvida em água formando um mingau ralo, como um suco, "shápo", de banana. As outras frutas são comidas a qualquer hora.

A comida Campa pode ser preparada de 5 modos diferentes. O mais frequente é assado ou "tashlríntœe". Também prepararam a carne moqueada ou "mengorêntsi", assada na folha da bananeira ou da sororoca, "aquiparêntsi", cozida ou "angotsirêntsi" e assada na taboca, "naksêidatsi".

Usam troncos grandes que vão se queimando como lenha para cozinhar. O fogo fica aceso praticamente o dia todo.

Periodicamente é feita a caiçuma. A caiçuma é uma bebida de baixo teor alcoólico feita com mandioca cozida e fermentada. Utilizam, em média, 4 paneiros pequenos de mandioca ou 3 grandes. Dá para 7 panelas grandes de mandioca cozida. Depois de cozida a mandioca, a mulher que é responsável pela caiçuma mastiga alguns pedaços e põe numa gamela (recipiente de aproximadamente 2m de comprimento por 50cm de largura, feito de 1 tronco de madeira escavado) onde a mandioca é macerada. Juntam água e uma determinada batata para ajudar a fermentar. A mulher que prepara a caiçuma é a encarregada de servi-la. Com um cesto pequeno ela coa e serve em uma cula de quase 1 litro. A pessoa deve tomar toda a cula e não é apreciado recusar. Todos bebem inclusive as crianças. A caiçuma deve ser consumida total e rapidamente antes que fique muito alcoólica. A caiçumada só termina quando a gamela se esvazia.

Os regionais também fazem caiçuma, por ocasião de seus forrões. A que nós experimentamos em uma festa era mais alcoólica que a indígena.

A alimentação regional baseia-se na farinha de mandioca e em cozidos de carne e vegetais com caldo para fazer o pirão. A "farinhada" é uma ocasião importante dentro do cotidiano do caboêlo, é quando se refaz o estoque de farinha para uso familiar. Nem todas as famílias possuem casa de farinha (com ralador, prensa, peneiras e forno para secagem da farinha), e uma "farinhada" reúne várias famílias, em geral parentes. Um panelo grande de mandioca dá duas latas de querosene de farinha. UM

casal com uma filha pequena consome 1 lata e meia de farinha por mes (22,5l). Outro casal, com quatro filhos grandes, consome em média 6 latas de querosene de farinha por mes (90 l). Baseado nestes dados, chega-se que cada pessoa consome 0,5 l de farinha por dia .

A banana é também um alimento importante, principalmente a banana grande cozida como desjejum. A farinha feita de banana foi, antes do advento do leite em pó na região, a base da alimentação das crianças após o desmame. Do caldo da banana baê cozida é feito um vinagre muito apreciado.

(3) A população Campa do Rio Amônia, mapeamento dos grupos familiares e áreas de ocupação:

a) a população - mapeamento e estimativa:

Os Campas no Rio Amônia vivem em grupos separados de 1 a 5 famílias conjugais. Existem 8 grupos familiares Campa no Rio Amônia e um no rio Arara (vide mapa e tabela 7). Considerando uma média de 10 indivíduos, entre adultos e crianças, por grupo familiar, estimamos em 80 indivíduos a população Campa no Amônia. Contamos 66 casas de regionais, supondo que também estas famílias sejam compostas por 10 indivíduos, temos 660 regionais vivendo nas margens do mesmo rio. Apesar da desvantagem numérica destes Índios, os Campas ainda mantêm uma forte integridade étnica, principalmente se compararmos com os outros grupos indígenas da região, ainda menos numerosos: os Chama com 4 casas no Amônia e um Índio Santa Rosa.

A distância entre os grupos Campa é variável. Numa estimativa em linha reta, localizando no mapa são estas as distâncias entre (A) e (B) - 10 km

(B) e (C) - 1 km

(C) e (D) - 3 km

(D) e (E) - 14 km

(E) e (F) - 5 km

(F) e (G) - 1 km

(G) e (H) - 3 km

A distância média é 5 km, mas a grande variância torna este valor pouco útil. A localização sugere uma interação maior entre as famílias (B), (C) e (D), e (F), (G) e (H), com (A) e (E) interagindo com menor frequência com os 1<sup>os</sup> e os 2<sup>os</sup> grupos maiores, respectivamente.



TABELA 7. Os Campas do Rio Amônia: 8 grupos de 1 a 4 famílias conjugais

(A) Cláudio	Casado com Elvira (Campa, vinda do Breu), 2 filhos. Filho de Paulo, sobrinho de Samuel. Localização: abaixo da fazenda do Vale, no Remanso; na época estava com os Campas do Arara, próximo à Vila de Taumaturgo. Trabalha para Getúlio do Vale.
(B) Pedrilho	Casado com Margarida (Amahuaca), 6 filhos, sendo 2 casados (Maria Helena com o chama Paulo Macedo, e Pedrinho, com a campá Tereza). Moram com ele seu filho Pedrinho e família e Antônio Bravo (regional) e família, além dos filhos Luiz Carlos; 2 filhos moram com outras famílias: Jacuí mora no Peru e Davi mora com a sogra do campá Antonio. Localização: boca do Igarapé Taboca; na época estavam no "centro" (da mata) tirando madeira. Possui uma serraria ao lado de sua casa.
(C) Bananeira	Casado com Senhorinha (Campa), vindos do Breu, 6 filhos, todos solteiros e morando com ele; filho de Kitora e Marisera. Mora com ele também sua mãe. Localização: logo acima de Pedrilho. Trabalha para Getúlio Vale.
(D) Marcelino	Casado com Tsiuca (Anêlia), 2 (3?) filhos. Rosa, casada, com 2 filhos, e João, casado com Adêlia, filha de Julietta. Moram com ele Motchôri (Alberto), 40 anos, e Rengôro e a mulher. Localização: acima do Igarapé Taboca, acima um pouco de Bananeira.
(E) Antonio	Casado com a regional Piti Colô, 7 filhos pequenos. Filho de Samuel e Mariquinha. Localização: acima da boca do Amoninha. Trabalha para Mahmud tirando madeira.
(F) Samuel	Casado com Mariquinha (falecida) e Améria, 4 filhos casados. Vêlo do Peru (Ucayale) há 40 anos. Moram com ele Lorencinha (viúva), Alípio e Joana, Remengo e Hilda. Na época só estavam Améria, Joana e Lorencinha e as crianças (os outros estavam no Peru). Localização: acima de Antônio (5 horas de canoa)

- (G) Bandeirão Casado com Julieta, 5 filhos. Filho de Tenente. Julieta tem 2 filhos do primeiro casamento com Carangueijo e 1 com Konxãtse, ambos Campas. Na época todos estavam no Perú. Localização: logo acima de Samuel.
- (H) Tenente Casado com Kumasha (falecida), 4 filhos. Moram com ele Bandeirinha (Iporo) e sua mulher Sherevani (irmã do Bananeira) com dois filhos dela com o campá Emílio do Perú, sua filha Shuntãk e o marido Manuel (filho de Samuel) e seus 7 filhos.  
Localização: um pouco acima de Bandeirão, já perto da fronteira com o Perú. Na época todos estavam no Perú.
- (I) Kiúri Casado com Ilma. Filho do Tenente.  
Localização: perto do Tenente. Na época estavam no Perú.

b) áreas de ocupação:

As terras em que se encontram são terras devolutas. A extração de seringa ocorre somente no terço inferior do Rio Amônia.

O valor da área de uso para cada um dos grupos familiares Campa deve estar em torno de 700 a 800 hectares, que representa as áreas de ocupação efetiva (casa e clareira), de agricultura e caça, sem mencionar as áreas necessárias à recuperação natural das populações da fauna caçada.

As roças ("wantsi") de mandioca ("kaniri") ficam próximas às casas e são abertas pelos homens na época seca do ano (março a agosto). A tabela 8 mostra a área de algumas roças Campa medidas por nós. Estas roças são usadas durante 2 ou 3 anos e, segundo eles, novas roças são abertas quando a lenha resultante da derrubada termina.

A área de caça foi estimada com base no tempo empregado em atividades de caça (vide Item 2c).

(4) Análise de duas metodologias de obtenção de dados de alocação de tempo para atividades de subsistência

A análise pretendida foi frustrada de início pela pouca quantidade de famílias nos diversos grupamentos Campa visitados. Tentamos em 4 dias na casa do campa Bananeira realizar simultaneamente as duas metodologias. Infelizmente, a amostra é muito pequena e os resultados diferentes podem ser devido a diferentes avaliações do observado. Há necessidade de que estas diferenças sejam cuidadosamente analisadas, e muito criticamente, para se poder dizer alguma coisa sobre as metodologias empregadas. Isto é o máximo que podemos dizer no momento.



TABELA 8. Área das casas, clareiras e roças das famílias Campa visitadas, em m<sup>2</sup>.

Grupo familiar	casas	clareira	roças mandioca	arroz	milho	mista	total de roças
(A) abandonada	não medida						
(B) Pedrilho	<u>65</u> +54+84*	280	795	306		457	1559
(c) Bananeira	18+ <u>45</u>	59	-	-	-	1059	1059
(D) Marcelino	<u>24</u> +12	77	335	-	-	676	1011
(E) Antonio		384	-	-	-	-	5998
(F) Samuel	36+72+ <u>101</u>	226	3071	61	84	-	3216
(G) Bandeirão	<u>64</u> +21	363	-	-	-	-	1153
(H) Tenente	24+ <u>42</u> +21	242	1850	-	-	-	1850
(I) Ilma e Kiūri	?						1243
- Taumaturgo*	31	300					2344
- e sogros	102	592					2379
- Campa do Arara	18+16+ <u>51</u> +25+26	252	1230	-	111	-	1341

\* serraria

\*\* Índio Santa Rosa

Obs.: a casa sublinhada é a do chefe do grupo familiar

## AGRADECIMENTOS:

Todas as traduções, muitas informações gerais sobre costumes Campa, transportes e muitos outros auxílios nos foram proporcionados por Antônio e Pití, a quem somos muito gratas. Agradecemos também a ajuda do Sr. Manoel, da vila de Taumaturgo, e seu apoio logístico; aos amigos Dr. Pompeu, Dr. Camillo e às equipes do Projeto Rondon por nos possibilitarem a ida ao Acre; e a Arno Vogel pelas informações anteriores sobre os Campas do Acre. Nas identificações das espécies vegetais, agradecemos ao Dr. Hermógenes Leitão Filho, dos peixes ao Dr. Ivan Sazima, e das aves ao Dr. Luiz Octávio Marcondes Machado, todos da UNICAMP.

## BIBLIOGRAFIA CITADA:

- Ayres & Ayres, 1979 - Aspectos da caça no alto Rio Aripuanã  
Acta Amazônica 9 (2):287-298.
- Cavalcante, Paulo B. 1976 Frutos comestíveis da Amazônia  
Museu Goeldi - INPA - Belém
- Dennevan, W. M. 1974 Campa Subsistence in the Gran Pajonal,  
Eastern Perú. In: Lyon, P. (ed.) Native South Americans :  
Ethnology of the Least-Known Continent. Brown, Little & Co.
- Oppenheim, Vitor 1936 Notas Ethnographicas sobre os indígenas  
do Alto Juruã (Acre) e Valle do Ucayali (Perú). Anais da  
Academia Brasileira de Ciências vol. 8 RJ
- Vogel, A. & Seeger, A. 1977 - Relatório à FUNAI, não publica-  
do.
- Weiss, G. 1969 The Cosmology of the Campa Indians of Eastern  
Perú. Ph.D. dissertation. Ann Arbor, MI: University Micro-  
films.
- Weiss, G. 1972 Campa Cosmology Ethnology XI (2):157-172
- Weiss, G. 1974 Campa Organization American Ethnologist 1 (2)  
:375-403
- Weiss, G. 1977 Rhetoric In Campa Narrative Journal of Ameri-  
can Lore 3(2): 169-182.
- White, T. 1953 A method of calculating the dietary percenta-  
ge of various food animals utilized by aboriginal peoples  
American Antiquity 18 (4) :396-398.