

## Guaraná, a máquina do tempo dos Sateré-Mawé *Guaraná, the time machine of the Sateré-Mawé*

Alba Lucy Giraldo Figueroa

Antropóloga, pesquisadora independente. Brasília, DF, Brasil

**Resumo:** Mais que um produto agrícola, o guaraná é o passado, o presente e o futuro do povo junto ao qual foi encontrado pelos missionários jesuítas que fizeram o primeiro registro histórico de sua ocorrência na região interfluvial Madeira-Tapajós, na segunda metade do século XVII. Constitui, desde então, o marcador étnico por excelência do povo Sateré-Mawé. Além de estar no centro das explicações sobre a sua origem e organização social, o guaraná fez dos Sateré-Mawé o primeiro povo indígena brasileiro na história com um produto próprio, transformado e sistematicamente comercializado, em tempos coloniais e do Império. No Brasil republicano, da virada do milênio, é um dos primeiros que aparece associado aos conceitos e práticas mais avançados na perspectiva dos paradigmas pós-modernos da sustentabilidade, da produção orgânica certificada, do comércio justo e solidário e do desenvolvimento ecossustentável. E o faz sempre investido de uma notável potência de agregação social: originalmente, no seio de uma sociedade tradicionalmente segmentada e, na contemporaneidade, ocupando papel destacado em movimentos colaborativos interinstitucionais nacionais e internacionais. Para os Sateré-Mawé, o seu *Waraná* nativo é memória e promessa de navegação segura ao longo do tempo. Este artigo se propõe apresentar e discutir como isso vem sendo possível.

**Palavras-chave:** Sateré-Mawé. Guaraná. Etnologia amazônica. Domesticação vegetal. Etnodesenvolvimento.

**Abstract:** More than an agricultural product, guaraná is the past, the present, and the future of the Sateré-Mawé people. It was among them that Jesuit missionaries entering the region between the Madeira and the Tapajós rivers in the second half of the seventeenth century, first found the plant. Since then, *guaraná* has been the ultimate Sateré-Mawé ethnic marker. Besides being fundamental in accounting for their origin and social organization, *guaraná* enabled the Sateré-Mawé to become the first indigenous people to appear in Brazilian history as having their very own product processed and systematically commercialized during colonial and imperial times. In the Brazilian Republic of the third millennium, it is one of the first products to be associated with the most advanced concepts and practices in the perspective of postmodern paradigms such as sustainability, organic certified agriculture, fair trade and eco-sustainable development. It holds a considerable power of aggregation within a traditionally segmented society and, at the same time, it has an axial role in collaborative movements both at international and national levels. For the Sateré-Mawé, their native *Waraná* is both memory and a promise of safe navigation over time. This article is about how this has been possible.

**Keywords:** Sateré-Mawé. Guaraná. Amazonian ethnology. Plant domestication. Ethnodevelopment.

---

FIGUEROA, Alba Lucy Giraldo. Guaraná, a máquina do tempo dos Sateré-Mawé. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 11, n. 1, p. 55-85, jan.-abr. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1981.81222016000100005>.

Autor para correspondência: Alba Lucy Giraldo Figueroa. SQS 107, G, 408. Brasília, DF. CEP 70346-070. E-mail: [albalucyfigueroa@gmail.com](mailto:albalucyfigueroa@gmail.com).

Recebido em 26/03/2014

Aprovado em 15/01/2016



## INTRODUÇÃO

O presente artigo propõe-se a retomar e apresentar referenciais simbólicos, históricos e socioculturais do guaraná entre os Sateré-Mawé, seus primeiros utilizadores, resenhar a sua difusão comercial durante os primeiros tempos de contato e nas décadas mais recentes, além de demonstrar de que forma um produto agrícola assumiu o caráter de síntese de um povo indígena e, muito além disso, tem contribuído também para compor a identidade brasileira no panorama internacional.

A fonte principal para a sua elaboração foram os dados de pesquisa etnográfica realizada pela autora, entre os anos de 1994 e 1995, para a sua tese de doutorado, relacionando história, identidade e abordagem da doença e do mal entre os Sateré-Mawé (Figuroa, 1997). Durante os anos seguintes até o presente, o olhar para os Sateré-Mawé e o seu *Waraná* foi feito por meio de bibliografia, de notícias jornalísticas e via internet, pesquisando sobre suas performances comerciais e políticas. Os fatos reportados recentemente têm permitido leituras que, em geral, mantêm uma grande coerência de significados com a etnografia e as propostas interpretativas que construímos no final dos anos 90, aqui retomadas. A metodologia, assim, foi a da etnografia, baseada em inúmeras entrevistas informais, semiestruturadas, histórias de vida e na observação participante durante três trabalhos de campo na Terra Indígena Andirá-Marau e cidades do entorno<sup>1</sup>, além de análise comparativa desses dados com a bibliografia e outras fontes que abordam o objeto deste artigo.

A autorrepresentação dos Sateré-Mawé como 'filhos do guaraná' e a 'lenda do guaraná' têm sido bastante difundidas no Brasil ao longo do tempo, em obras e materiais dos mais diversos gêneros, em textos acadêmicos, teses, dissertações etnográficas, relatórios historiográficos e crônicas de viajantes e naturalistas, assim como em materiais de larga circulação: literatura infanto-

juvenil ilustrada para leitura e ensino, projetos sociais, documentários e publicidade de produtos comerciais de derivados do guaraná ou *Paullinia cupana* Kunth var. *sorbilis* (Mart.) Ducke. Nenhuma dessas abordagens em particular, mas talvez sim o seu conjunto, consegue aproximar a envergadura do significado da relação consubstancial entre esse povo indígena da região interfluvial Madeira-Tapajós e essa espécie. Trata-se de uma relação que se desdobra em múltiplas dimensões e sentidos. Na dimensão prática, podem-se desagregar aspectos de sua produção, formas de beneficiamento/transformação, usos e comercialização; todos eles sendo acompanhados de elaborações endógenas, nas ordens cognitiva, tecnológica, social, econômica, organizacional, afetiva e simbólica.

Na impossibilidade de um seguimento integral no que tange à trajetória histórica sugerida no título deste artigo, optamos por um recorte em formato de ponte que, em um dos seus extremos, privilegia registros referentes aos primeiros séculos do contato (XVII a XIX), durante os quais o guaraná deixa de ser apenas um produto étnico, um marcador regional, para se inserir no mercado nacional e internacional, ganhando espaço na historiografia econômica e paramédica. No outro extremo, a abordagem atenta para os últimos 25 anos, quando o guaraná do povo Sateré-Mawé passa por uma trajetória que o leva a conviver perfeitamente com os paradigmas pós-modernos da sustentabilidade e do comércio justo e equitável.

Ao começar a abordagem pela ordem simbólica, atente-se para a referência ao guaraná nos *sehaypot'i*, relatos orais antigos, para os quais, os narradores tradicionais nas comunidades sateré-mawé e a sua audiência, quando em contexto de aldeia, criam uma atmosfera de sacralidade própria, sujeita a regras de silêncio, quietude, atitude respeitosa, ininterrupção, início e fechamento formais. Esses narradores são personagens muito reconhecidos na vida intrínseca das comunidades. Eles são considerados os

<sup>1</sup> Duas dessas etapas foram realizadas em 1994 e 1995, e a última no mês de fevereiro de 2015, na sede do Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé, na cidade de Parintins.

guardiões do saber cosmogônico e cosmológico, segundo o qual a origem, o lugar e o papel do guaraná são estabelecidos. Reportam essa origem à história de um grupo de irmãos, na origem do mundo. Atrás deles, é apenas esboçada a figura de um pai andarilho que foi embora: Anumaré grande, quem deixou ao seu filho a tarefa de tomar conta de tudo que existia. Assim, Anumaré pequeno decide um dia “levar a terra dele para o céu” e se transformou no sol. Quanto às suas irmãs, ele decide transformar uma delas, Oniamankaru’i na terra e a outra, Oniamoire’i, nas águas. A uma terceira, ele convida para ir junto com ele para o céu, mas ela optou por ficar, e foi transformada numa abelha, da qual se diz estar sempre orientada pelo sol. Uma quarta mulher da origem, desse ou de outro grupo de irmãos, Oniawasap’i, é associada à prática agrícola e ao lugar sagrado dessa prática, conhecido como Nusoken. É esta personagem que está na origem do guaraná.

A versão publicada mais difundida do relato sobre o guaraná é a que foi recolhida, nos anos de 1940, por Nunes Pereira (1954). Há, no entanto, outras versões que, além de corroborá-la, desenvolvem outros aspectos, notavelmente alguns que apontam para o guaraná como eixo e base de sustentação de uma alteração contundente no seio de uma sociedade altamente segmentada. De acordo com essas versões, o guaraná representa a passagem de um regime de relações sociais no qual a vingança, a separatividade e mesmo a guerra constituíam tradição produtiva do ponto de vista societal, para outro regime fundamentado na valorização do encontro, da reunião, do compartilhamento e da governança argumentativa, esta, então, assentada simbolicamente no guaraná, na sua produção e consumo interno, denso de intencionalidades, e na sua comercialização como um produto que exprime e reforça a etnicidade de um povo<sup>2</sup>.

Optou-se, aqui, por apresentar uma montagem polifônica de diversas versões do mito-relato do guaraná, baseada em segmentos oriundos de três narradores. Entre elas, incluímos a divulgada por Nunes Pereira. As outras duas versões foram selecionadas entre as que registramos pessoalmente, cujo campo de referências temáticas é mais próximo da versão do mencionado autor. Há, entretanto, outras versões mais singulares, no sentido de ser menos difundidas entre os próprios Sateré-Mawé, que não ecoam as mesmas temáticas mais recorrentes nas versões dos narradores mais reconhecidos.

Ser um bom orador/narrador é um importante mandato cultural, objeto ele mesmo de seu próprio mito, que, segundo alguns narradores, compõe eventos precedentes ao advento mítico do *Waraná*<sup>3</sup>. A atividade requer ao menos dois atributos ou habilidades, uma delas é a de se manter dentro de uma matriz temática; a outra é de ter certa criatividade heurística, pela qual se consegue incorporar, dentro dessa matriz, novos elementos pinçados do contexto do narrador e de sua audiência, e ainda que componham, com coerência simbólica, a realidade que a matriz temática do mito se propõe a elucidar. No caso, trata-se da origem e do destino do povo Sateré-Mawé.

Em sequência, os trechos selecionados são sinalizados pelas iniciais dos narradores: Luis Miquiles (LM) e Maria Trindade Lopes (MTL). A versão colhida por Nunes Pereira é sinalizada por (NP).

## FUNDAMENTAÇÃO MÍTICA DO COMPLEXO SIMBÓLICO DO GUARANÁ

“Antigamente, contam, existiam três irmãos: Ocumáató, Icuamã e Onhiámuáçabê. Onhiámuáçabê era dona do Noçoquem, um lugar encantado no qual ela havia plantado uma castanheira. A jovem não tinha marido; porém todos

<sup>2</sup> O relato mítico do *Poratig*, outro símbolo forte, em tempos passados, na cultura sateré-mawé, reforça a ideia dessa transição. Assim como o *Waraná*, o ritual de *Wáumat* ou festa da tocandeira é outro marcador de etnicidade cuja vigência é calorosamente mantida pelos Sateré-Mawé. Esses temas, entretanto, não serão abordados neste artigo. Cf. Pereira, 1954; Figueroa, 1997; Alvarez, 2007; Kapfhammer, 2004.

<sup>3</sup> Esse é o nome original, na língua sateré-mawé. Foi recentemente retomado como marca distintiva no mercado do produto original do povo indígena em questão, como será visto mais adiante.

os animais da selva queriam viver com ela. Os irmãos, ao mesmo tempo, a queriam sempre em sua companhia, porque era ela quem conhecia todas as plantas com que preparava os remédios de que precisavam.

“Uma cobrinha, conversando com outros animais, certa vez, disse que Onhiámuáçabê acabaria sendo sua esposa. Foi então espalhar pelo caminho por onde ela passava todos os dias um perfume que alegrava e seduzia. Quando Onhiámuáçabê passou pelo caminho, aspirando o perfume disse: - Que perfume agradável!

“A cobrinha, que estava próxima, disse a si mesma: Eu não dizia? Ela gosta de mim! E, correndo, foi esticar-se mais adiante para esperar a moça. Ao passar ao seu lado, tocou-a, levemente, numa das pernas. E isto só bastou para que a moça ficasse prenhe, porque antigamente, uma mulher, para que isso acontecesse, bastava ser olhada por alguém, homem, animal, ou árvore, que a desejasse como esposa.

“Porém os irmãos de Onhiámuáçabê não queriam que ela se casasse com gente, animal, ou árvore que tivesse filhos, porque era ela quem conhecia todas as plantas com que preparava os remédios de que precisavam” (NP).

“Um dia eles foram procurar com ela o seu remédio para caçar (pussanga). Como ela era a única mulher, naquela época, era quem o preparava. Mas, nesse dia, ela não se prontificou a recebê-los. Por isso, os irmãos foram até ela para lhe pedir que amassasse e lhes entregasse o remédio. Mas dessa vez, o resultado foi diferente: coalhou. No fundo da preparação, se precipitou uma espécie de tapioca. Com isso, os irmãos souberam então que ela estava gestante. E lhe reclamaram por não ter ouvido o conselho que lhe tinham dado, por ter desobedecido. Perguntaram-lhe também quais eram as pessoas com as quais ela tinha topado. Ela não soube responder, pois não dava, nunca, confiança para ninguém” (LM).

“Os irmãos ficaram furiosos. E falaram, falaram e falaram, dizendo que não queriam vê-la com filho” (NP).

“Não mais aceitaram que ela ficasse na mesma casa que eles. Assim disseram: ‘Olha nossa irmã: já que você não escutou o nosso conselho, a gente não vai aceitar você ficar aqui conosco’. Ela, então, saiu, foi fazer a sua própria casinha e lá ficou morando, sozinha, esperando o neném.

“Quando viu que não podia ficar sozinha, convidou três pessoas para lhe acompanhar: a mucura, para que lavasse as suas roupas; o pato, para lhe procurar água no porto; e a saracura, para lhe procurar cogumelos. Essas três pessoas comiam de tudo; traziam-lhe peixe, inclusive, mas a mulher não recebia da mão delas: ela não comia peixe durante o tempo do resguardo. Depois que se recuperou, perguntou às três: ‘Como é que eu faço com vocês? Vocês me ajudaram bastante, qual é o pedido que vocês vão me fazer? Como eu posso recompensar. Vocês querem experimentar a dor de ter um filho?’. Mas as mulheres não responderam. ‘Se quisessem experimentar, como eu...?’, ela perguntou. A mucura então respondeu: ‘eu não quero experimentar a dor de criança’. Por isso que mucura fica com os filhos grudados fora da barriga, guardados em um saco; lá eles ficam mamando. Ela não sente a dor de parto. Assim que era para ser com as mulheres, mas elas não quiseram, por acharem vergonhoso andar desse modo com as crianças, então, o único jeito era sentir a dor do parto, como essa primeira mulher.

“Logo que nasceu a criança de Oniawasap<sup>4</sup>, os tios resolveram ir à casa dela para visitar. Chegando lá, perguntaram: ‘Como vai, irmã?’. ‘Aí está a criança’, respondeu ela. ‘Mas... ela tem braços?’, inquiriram os irmãos. ‘Sim, tem ombro, tem corpo de gente’. ‘Então, tudo bem. Já que é assim, pode criar’. Mas eles sentiram e acumularam raiva dela; não gostavam daquela criança. Não demonstravam isso, quando foram visitar parecia tudo bem, pareciam alegres, mas entre eles começaram a falar que esse filho da irmã ia lhes trazer desgostos, lhes causar raiva, caso ele fosse nas suas roças e mexesse com as suas plantas” (LM).

<sup>4</sup> Transcrição fonética do nome grafado por Nunes Pereira como Onhiámuáçabê. Nusoken ele grafa Noçoquem.

“Logo que pôde falar, o menino desejou comer as mesmas frutas de que os tios gostavam.

A moça contou ao filho que, antes de o sentir nas entranhas, plantara no Noçoquem uma castanheira, para que ele comesse os frutos, mas que os irmãos, expulsando-a da companhia deles, se apoderaram de Noçoquem e não o deixaram comer castanhas.

Além disso, os irmãos da moça tinham entregue o sítio à guarda da Cotia, da Arara e do Periquito. O menino, porém, continuou a pedir a Onhiámuáçabê, mãe dele, que lhe desse a comer as mesmas frutas que os seus tios comiam. Um dia então, Onhiámuáçabê, a moça, resolveu levar o filho ao Noçoquem para comer as castanhas.

Assim, indo a Cotia ao Noçoquem, viu no chão, debaixo da castanheira, as cinzas de uma fogueira, onde haviam assado castanhas. A Cotia correu e foi contar o que vira aos irmãos da moça.

Um deles disse que talvez a Cotia se enganasse, o outro disse que não podia ser verdade.

Discutiram. E, afinal, resolveram mandar o Macaquinho-da-boca-roxa tomar conta da castanheira, a ver se aparecia gente por ali.

O menino que havia comido muitas castanhas e cada vez mais as cobiçava, já conhecendo o caminho do Noçoquem, tornou a ir lá no dia seguinte.

Ora, os guardas no Noçoquem, que tinham ido adiante, com ordens de matar a quem ali encontrasse, viram o menino subir, às pressas, à castanheira.

E, estando próximos, bem próximos, ocultos por outras árvores, tudo observando, correram e foram esperá-lo debaixo da castanheira, armados com uma cordinha para decepar a cabeça do comedor de castanhas. Dando por falta do filho, a mulher já se havia posto a caminho, para buscar, quando lhe ouviu os gritos” (NP).

“Uma caba e uma abelha chegaram contando a Oniawasap'i a notícia do ocorrido, mas ela não acreditou. Então as duas voltaram lá e cada uma delas trouxe um pedacinho da pele do menino para lhe mostrar, mas nem com isso ela acreditou. Elas voltaram novamente e trouxeram um pouco de sangue em uma folha de *apekutyhop*<sup>5</sup>. Só vendo o sangue a mãe acreditou. Ela foi lá e só encontrou a flecha do menino, ficou, então, muito brava e começou a ralhar os irmãos, querendo se vingar. Foi lá na casa deles e disse: 'Isso foi o que vocês fizeram?! Se vocês mataram o meu filho foi seguramente porque estavam com fome, então vocês têm que comer o meu filho!. Foi assim que vocês mataram o tio dele mais novo e outro tio mais velho, mataram o próprio pai dele, foram vocês que mataram!'. Ela tinha levado a flecha querendo usá-la, mas não pôde, porque eles a tomaram da sua mão e no lugar lhe deram um fuso de fiar algodão, para fazer rede, e um machado sem cabo. Falaram: 'Olha, minha irmã, você vai ficar com esse fuso. Isto aqui é que vai servir para você. Isto não!' E tomaram-lhe a flecha. Ela então disse: 'Tudo bem! Vocês mataram meu filho, mas não faz mal' e se virando em direção ao filho, completou: 'Fica aqui, meu filho, eu vou te cobrir'. Pegou uma folha e o cobriu, pronunciando: '*erepusunug ehayse o!*: faça, falando bonito!'. Assim, ela desejou que algo de muito bom surgisse dele” (LM).

“Oniawasap'i pegou os olhos do menino...” (MTL). “Arrancou-lhe primeiro o olho esquerdo e plantou-o. A planta, porém, que nasceu desse olho não prestava; era a do falso guaraná. Arrancou-lhe, depois, o olho direito e plantou-o. Desse olho nasceu o guaraná verdadeiro” (NP)<sup>6</sup>.

“E disse: 'Meu filho, os teus tios te mataram, mas não penses que irás ficar sozinho, isolado. Tu irás ficar com as palavras dos teus parentes e com as palavras das pessoas que moram no céu. A todos os teus parentes

<sup>5</sup> Folha com manchas vermelhas, não identificada.

<sup>6</sup> Atroch *et al.* (2012, p. 345-346), baseados em pesquisa genética (Freitas *et al.*, 2007, *apud* Atroch *et al.*, 2012) sobre diferenças no número de cromossomos entre a variedade *sorbilis* do guaraná (a plantada pelos Sateré-Mawé) e outras espécies do mesmo gênero, consideram que esta passagem do mito relata o evento da domesticação do guaraná.

tu irás ensinar. Tu irás ser morekuat [autoridade], tu irás ensinar muita gente a tratar de trabalho. Muita gente vai se juntar para tomar o guaraná. Serão as mulheres mais idosas as que irão ralar o guaraná. Em redor de ti irá se tratar de muitas coisas boas, palestras de trabalho e assim muita gente irá gostar de ti. Porque tu foste gerado antes que a terra estivesse contaminada. Então, tu vais ficar sendo autoridade: morekuat. Tu vais fortalecer muita gente: os morekuat, os tuxauas, portanto tu que serás o Morekuat. Muitas coisas se conseguirão através de ti. Vai parecer que tu estivesses vivo e de tua boca sairão conselhos para muita gente, para os filhos, e com lágrimas nos olhos, os pais vão te usar para aconselhar os seus filhos, teus netos. Cedo da manhã as pessoas vão te usar, vão beber o guaraná, e aquele que souber de alguma coisa melhor, vai explicar e conversar coisas boas” (MTL).

“E continuando a conversa com o filho, como se o sentisse vivo, foi anunciando: Tu, meu filho, tu serás a maior força da natureza; tu farás o bem a todos os homens; tu serás grande; tu livrarás os homens de uma moléstia e os curarás de outras” (NP).

“Logo depois, ela foi-se embora para a sua casa. Lá, ela autorizou um passarinho, o *hirut*<sup>7</sup>: ‘Vai lá e cante, fale bonito lá para o meu filho!’. Pedia também, dessa forma, que saísse algo de muito bom, a partir do corpo da criança morta” (LM).

“Na terceira vez que o passarinho foi avisá-la de que já tinha alguma coisa dentro da terra, ela foi ver. Chegando lá, o passarinho começou a cantar e ela abriu o túmulo. O que apareceu foram muitas crianças rindo, cantando lá dentro. Ela tinha levado o *wirisupakpak*, que era muito duro e era para ser o nosso dente. Mas quando essas crianças saíram, pegaram o *wirisupakpak* e o levaram. Oniawasap*i* agarrou um pau como a sua arma, e correu a lhes perseguir, dizendo: ‘Vocês vão ficar correndo assim pelas matas e pelas capoeiras, vocês vão sair andando para um lado e

para outro e quando estiverem tratando de trabalho, do plantio do guaranazal, eles vão matar vocês e vocês virarão alimento!’. Ela tinha os transformado em queixadas: ‘Em compensação do dente que vocês levaram, que era para eles [os humanos], eles vão matar vocês!’.

“Ela fechou novamente a sepultura e pediu para o passarinho cantar de novo. E ele cantou e disse: ‘Já estão chegando para cá, e estão cantando’. A mãe foi de novo, abriu e o que tinha lá na sepultura era um pessoal cantando. Na hora que abriu, veio uma moça que falou: ‘Deixa eu olhar os teus filhos’. Ela disse: ‘Não, não vou permitir que você olhe’. Veio outra e também disse: ‘Eu quero espiar’. ‘Não, você pode sair dizendo que os meus filhos não são bonitos’. Tinha gente que insistia, insistia, querendo ver, e ela dizia: ‘Deixem! Vocês vão ver quando estiver fora’. Ela não queria que ninguém olhasse. Quando ela abriu a sepultura, um *ahiang* [fantasma] olhou por cima da cabeça dela... Nessa hora ia saindo o coatá<sup>8</sup>. Como o *ahiang* estava olhando para ele, então aquela feiura pegou no coatá. Por isso que ele é muito feio. A mãe, então, bateu no *ahiang* e o matou. Pegou também o coatá, o puxou e o jogou. Quando ela o jogou, o coatá se agarrou na porta de uma casa próxima. Oniawasap*i*, então, o puxou com força e o dedo do coatá se arrancou. Por isso que o coatá não tem o polegar. E o *ahiang* que ela matou virou a saúva grande, ou *wehong* [sombra], por ser o *wehong* desse *ahiang*. Nesse momento, a mãe disse que, quando o sol estivesse em uma determinada altura, muita gente ia dançar de alegria no seu terreiro. É quando chega o tempo das saúvas voarem, que eles ficam pulando, dançando, quando estão pegando a saúva.

“Ela fechou novamente a sepultura e quando voltou abrir vieram os *kiwa*: tapecuim. Ela, logo lhes disse: ‘Fiquem aqui’. Deixou-os no toco de um pau, eles lá ficaram. Ela disse: ‘Quando o sol estiver numa certa altura, os teus parentes vão te agarrar e levar para comer’ [comentário

<sup>7</sup> Segundo Nunes Pereira, o passarinho é o caraxué. De acordo com Jensen (1988, p. 84), é uma espécie de sabiá, da família Turdidae.

<sup>8</sup> Coatá: *Ateles belzebuth*, primata da família Atelidae.

sorridente da narradora: num dia destes juntamos em casa vinte e duas poquecas de *kiwa!*].

“Ela fechou novamente, até quando o passarinho começou a cantar e disse: ‘*he akuara ehayse tuerut emembyt*’ [a flauta do teu filho vem cantando muito bonito].

“Ela chegou lá, abriu de novo e encontrou um monte de meninos já perfeitos, eram pessoas mesmo. Mas eles eram muito safados e muito branquinhos, pulavam para lá e acolá. A mãe disse então: ‘Eu não pedi para vocês saírem assim, vocês são muito safadinhos’. Eram os *wahue*, macacos caiararas<sup>9</sup>. Eles foram saindo do túmulo e ela ia dizendo: ‘Vocês vão sair gritando pelas capoeiras, não importa qual seja o tamanho delas’. E fechou de novo.

“O passarinho começou a avisar outra vez e Oniwasap’i veio logo abrir. Ela cuspiu e ficou fazendo bolinhas de terra que eram para fazer os nossos dentes; então, o grilo veio pedir para olhar, no buraco, os filhos de Oniwasap’i. Disse assim: ‘Eu vou olhar para os teus filhos para eles saírem bonitinhos’. Ela preparou toda aquela massa de barro e colocou no filho dela os dentes. Por isso que nossos dentes são muito fracos. O nosso corpo fica perfeito e os dentes se estragam. Se a queixada não os tivesse levado, os nossos dentes não estragariam.

“Perguntaram para ele como ia ser o nome do filho dela. Ela disse que como ele tinha surgido do Moikyt [cobra pequena] e eu o fiz vir novamente, então o nome dele seria Moikyt. Ficou o mesmo nome. Depois foi confirmado para que o nome do seu filho ficasse São Sebastião. Daí, seguiu o nome São Sebastião, e quando ele já estava um

pouco crescido, essa pessoa que mandou matar foi lá. Ele disse à irmã: ‘Esse aí será o meu, e o nome dele será Adão’. Aí ficou “Adão” e finalmente Mari<sup>10</sup>. Dele que apareceram muitas e muitas descendências do guaraná. De lá que nós viemos. Por isso que ninguém deixa o guaraná.

“Por isso que certos filhos nossos morrem antes de crescer, porque assim ocorreu com esse filho da ‘nossa senhora’, Oniwasap’i” (MTL).

“*Toran*”<sup>11</sup>

Em resumo, o relato da origem do guaraná, em muitas de suas versões, narra uma metamorfose que começa com o olho de uma criança e vai até a planta, como hipótese do primeiro Sateré-Mawé. É a narrativa da ontogênese de um ancestral, com múltiplas referências filogenéticas. Trata-se do filho de ‘cobra’ (nome de um dos clãs congregados sob o etnônimo hoje englobante de Sateré-Mawé), que, por força das contingências de um regime de inter-relações em que a vingança é sistêmica, é atirado, pela determinação de uma mulher, em um labirinto de transformações ontológicas. O ápice dramático se inicia com a situação de aprisionamento do filho da irmã, que é amarrado com uma corda e em seguida decepado (elementos presentes em numerosas versões) e continua com a determinação de uma mulher, a sua genitora, a quem cabe o papel de realizar a transição de uma para outra ordem de coisas e relações. Pelos cuidados dela, o filho retorna após atravessar diversas possibilidades e tentações de ser. O mito outorga a Oniwasap’i, uma das divindades da origem – que, em uma

<sup>9</sup> Caiarara: *Cebus albifrons unicolor*. Esses macacos são identificados pelos Sateré-Mawé como a origem dos *kariwa in*: os brancos. Outras espécies também associadas aos brancos: os sapos *wasa kaingkaing* (não identificado) e o *manka?i*: “sapo-cunauaru”, de cor branca (da família dos Hylidae), e o pássaro *tiapi?i*, o *japiim*: *Cacicus cela*, Icteridae). Motivos evocados: a cor e a “safadeza” (no caso dos macacos); no caso do pássaro: a habilidade canora, associada à capacidade observada pelos Sateré-Mawé, dos brancos terem muitos instrumentos musicais e os tocarem, além de morarem em bairros.

<sup>10</sup> Mari evoca o antepassado que, na ocasião da “descida” exortada pelo “Imperador” (cf. *infra*), retornou, sendo lembrado como um herói da resistência, que “ficou” no território sateré-mawé e evoca também a categoria dos Maira, heróis civilizatórios dos Tupi. Semelhança fonética pode estar na origem da associação entre esse herói Mari e “Maria”, a mãe de Jesus Cristo da evangelização católica. No ritual do painismo, Maria ou “Nossa Senhora” aparece também como apelativo do herói mítico Anumaré, no papel de anfitrião do mundo encantado. Nesse caso fica em evidência a representação ambígua do gênero de Mari ou de “Maria”, ou da desimportância do gênero, quando está em questão o sagrado.

<sup>11</sup> “Toran” é a palavra ritualmente usada pelos narradores Sateré-Mawé para sinalizar que o tempo sacralizado pela invocação do mito foi concluído e que, por tanto as atitudes reverenciais de quietude e silêncio estão suspensas.

versão narrada ao Padre Uggé (1993), é fusionada com a “Nossa Senhora”/“Santa Maria” da tradição católica –, um papel seletivo, pelo qual ela direciona para outras formas de vida as cristalizações que considera inferiores à que aspira para o seu descendente. A este, ela destina que constitua o paradigma de uma nova humanidade, manifestando-se, de forma invisível e pelo discurso, o que é propiciado sob a égide do guaraná. De Oniwasap’ise diz também ser a guardadora do Nusoken (ou “Noçoquem”, como grafado por Pereira), literalmente “lugar de pedra”, ou dos “moldes de pedra”<sup>12</sup> – representação do imperecedouro, que estaria na origem de tudo o que existe. Esse lugar é fusionado, em algumas versões narradas para ouvintes católicos, com o jardim do Éden, pelo entendimento de ser um lugar provedor. As roças, como lugar das plantas cultivadas (*mikoi*) ou, como preferem dizer os Sateré-Mawé, “lugar de plantas de criação” (representação que classifica a relação agrícola sob o eixo da consanguinidade, igual ao que fazem com os animais de estimação), de acordo com um narrador, foram declaradas por Oniwasap’i como o seu retrato: “as roças são a imagem de minha carne” (*torania mikoi uipu?i jā’ankp* [toda plantação minha carne imagem]).

Das diversas representações que os Sateré-Mawé oferecem em relação ao guaraná, a mais evocada cabe na metáfora do “tuxaua verdadeiro” (*tuisa ’horo*), aquele que com bons conselhos e palavras de entendimento (*sehay wakuat*) abre o futuro de longa vida para os descendentes. O tuxaua verdadeiro é aquele que sabe reconhecer o lugar (pertencimento) e o papel (competência) de cada indivíduo dentro do seu coletivo; quem embasa suas decisões na escuta dos pareceres e condições, seja dos corresidentes de uma localidade, seja das lideranças (tuxauas –*tuisária*) de diversas comunidades, que se reúnem em um encontro ao longo de um trecho de rio ou em uma assembleia geral

de tuxauas. Nessas ocasiões, resultantes geralmente de um chamado ou um convite feito por uma liderança, um tuxaua local ou geral, para discutir questões políticas ou de interesse comum, a liturgia tradicional exige o provisionamento de guaraná a ser compartilhado. A expectativa dos partícipes é de que a toma conjunta do *çapô* (nome dado ao guaraná quando preparado) reúna a voz de todos e cada um em uma voz única (*we’entupehay’yn*): a voz daquele tuxaua que convocou a reunião. Espera-se que, nas suas decisões, ele unifique, de forma conciliadora, os pareceres de todos os presentes. A partilha do *çapô* precipita uma fusão de imagens entre o tuxaua e o guaraná como chefe que exerce seu poder mediante um aconselhamento “que acalma docemente” (Uggé, 1993, p. 41) e que se atualiza pela circulação horizontal da palavra.

Os narradores dizem que o guaraná é “uma palavra unificada” (*we’entup ehay’yn*). Figura uma espécie de contrato social em ação que consolida a sociedade: “ele nos reforça” (*aiwesaika*). O consumo compartilhado do *çapô* é o suporte tradicional principal para o trabalho coletivo e a ação política. Com as palavras de entendimento que essa forma de consumo propiciava, decidia-se o calendário do trabalho de mutirões para derrubada de roças, efetivava-se a distribuição social dos benefícios da articulação coletiva da força de trabalho (*topowire*). Ele impregnava com vontade de entendimento as ações e palavras, permitindo que se definia o *locus* e os limites do coletivo e das ações, e palavras dos indivíduos sobre os espaços e competências dos outros. Como disse textualmente um tuxaua, o guaraná é “líder de planejamento de trabalhos”. Ele propicia, em síntese, o bom-viver coletivo, a alegria e a saúde, entendida esta como o que vivifica (*ehainte*), o que reforça a vida<sup>13</sup>.

Com essa sequência de imagens e atributos construída em torno do guaraná, os Sateré-Mawé

<sup>12</sup> Ver o Portal dos Filhos do *Waraná* (s.d.).

<sup>13</sup> Por prudência, usa-se aqui o pretérito imperfeito, pois durante o último trabalho de campo, realizado em Parintins, ouvimos de alguns informantes que a monetarização, considerada por eles como um efeito das políticas sociais de transferência de renda (aposentadoria rural, Programa Bolsa Família, auxílio maternidade), teria praticamente acabado com os puxiruns tradicionais (trabalhos colaborativos baseados na reciprocidade). Sobre outros efeitos associados a esses programas, ver Kapfhammer e Gamelo (no prelo).



articulam a concepção de uma sociedade que se volta para ela mesma, idealizando a circulação coletiva e pacífica da palavra como o seu fim, o seu traço dominante. O guaraná afirma o destino do homem com lugar de palavra. Os textos sagrados dos Guarani (Clastres, 1974) indicam também esse destino, mas, nesse caso, com a palavra dirigida para cima, para agradar aos deuses. Entre os Sateré-Mawé, a palavra é dirigida a outros humanos, ela regula a sociedade e, com apoio no guaraná, a consolida: é ação política não despojada de sacralidade<sup>14</sup>.

### DA RITUALÍSTICA

Para as ocasiões intrínsecas ao *habitus* sateré-mawé, o *çapô* é preparado a partir do pão ou bastão de guaraná tradicional, ralado dentro d'água, sobre uma pedra ferruginosa específica, de grão fino, tirada do fundo de um rio da Terra Indígena Andirá-Marau. O cuidado na preparação fica por conta da 'aguadeira', quem hidrata o guaraná (*ahayp pehat*), sendo, geralmente, a mulher ou a filha impúbere do tuxaua que fez um chamado ou convite. O conjunto de utensílios associados, os materiais de que são feitos e o tratamento dado no preparo são específicos e associados a atributos positivos: a cuia onde se prepara o *çapô* e o seu suporte, o *patawi*, no qual ela é, por momentos, colocada em repouso, perto do esteio da casa. Tanto o *patawi* quanto o local onde é colocado são conotados com referências de nobreza e centralidade. Do *patawi* (*wepo'seihap*) se diz ter sido "feito de uma lasca do céu". O esteio é identificado como o próprio guaraná na correlação que é feita, do esteio ser para a casa como o guaraná é para a vida ou vice-versa.

Ao banquinho, sobre o qual a aguadeira senta a ralar o guaraná, é associado um episódio histórico da maior relevância para o povo Sateré-Mawé, relativo a uma figura que se conserva na memória desse povo sob o título de 'o

Imperador'. O episódio é o da opção feita por um grupo de antepassados de não saírem de suas terras, diante uma exortação que, de fato, lhes foi apresentada, em 1692, por um padre, e é assim descrita pelo seu superior, o responsável jesuíta João Felipe Betendorf (1909, p. 525-529): para serem tirados "da terra do Egípto, onde os havia de acabar a todos o furacão infernal", para "serem filhos de Deus, e livrarem-se dos assaltos dos seus inimigos". Na prática, o projeto dos padres era de transferir uma aldeia de Maraguzes (um entre os diversos nomes dados ao longo da história aos Sateré-Mawé, correspondente a um dos segmentos que esse nome amplo congrega), para servirem como mão de obra na aldeia d'El Rei ou Roça Mamayacu, do Colégio Santo Alexandre do Grão-Pará, com amparo em uma "mercê" concedida, por demanda desse responsável missionário, por El-Rei Dom Pedro. Tratava-se, neste caso, de um filho de João IV, que governou Portugal durante trinta e nove anos, primeiro como regente, a partir de 1667, e depois como rei, a partir de 1683 (Varnhagen, 1956, p. 226). Enquanto esse grupo resistiu à descida, outro, de 67 maraguzes, embarcou e atendeu ao chamado. O banco tradicionalmente usado pela aguadeira foi associado pela grande narradora D. Maria Trindade Lopes à irmã de uma dupla de irmãos que tinham iniciado esse descimento: ela teria argumentado não querer continuar a viagem por ter esquecido "o banco", tendo assim propiciado que finalmente os irmãos estivessem entre aqueles que "ficaram nas suas terras". Esse ato de "ficar", como no famoso caso da história do Brasil, é lembrado como uma façanha fundadora do povo Sateré-Mawé, pela qual vários narradores atribuem o nome de "Eva" a essa personagem que resistiu à descida e o de "Adão" ao seu irmão. O episódio é espelhado em muitas versões, por vários narradores sateré-mawé, e foi também registrado pelo diretor e cronista jesuíta Betendorf (1909).

<sup>14</sup> As notícias que os responsáveis pelo Consórcio dos Produtores ou do Conselho Geral da Tribo divulgam nas redes sociais sobre as suas ações políticas são geralmente finalizadas com frases como "Tupana no comando", "Wará no comando" (Wará é o nome dado ao princípio espiritual do guaraná).



O projeto do missionário era realizar um descimento em duas etapas para “fazer uma aldeia de duzentos e cinquenta ou quando menos de cento e cinquenta casas” (Betendorf, 1909, p. 525). Em conformidade com o contexto da época, caracterizado pelas profundas contradições entre, de um lado, o compromisso dos Jesuítas na “questão abrasadora” da liberdade dos índios<sup>15</sup> e, do outro, a oposição pró-escravista por parte dos colonos, o descimento foi realizado com todo o protocolo legal, a pompa e a formulação ideológico-bíblica de conveniência. As diversas versões dos narradores indígenas que resenham essa “descida” enfatizam a opção de “ficar” que lhes teria sido apresentada pelos seus oficiais protocolares, cujas palavras se fundem com a figura desse Imperador que se tornou mítico e reconhecido como um ancestral próprio, confundido com os demiurgos andarilhos dos relatos cosmogônicos.

Meus filhos, vocês podem ficar, porque se nós formos todos, essa nossa plantação vai ficar sem ninguém. Se nós deixarmos nossa plantação sozinha, quem vai cuidá-la? Bem, meus filhos, vocês ficam, depois que eu veja que vocês estão bem (narrador Ernesto Cidade, 1995).

Este fragmento de uma das versões do relato sobre o Imperador, além de evocar a vocação agrícola dos Sateré-Mawé, lembra uma determinação do Regimento das Missões, de 1688, orientando que fossem deixados em suas terras os índios que não quiserem descer, em primeiro lugar porque não poderiam ser obrigados a fazê-lo – conforme recomendações que já existiam em normativas anteriores – e também por ser interessante que “as aldeias se dilatam pelos sertões” (Perrone-Moisés, 1992, p. 119).

Com cada coisa eu vou lembrá-los. Terçado novo, enxada nova, faca, tudo quanto for novo, eu vou me lembrar de vocês. Do mesmo modo vocês vão se lembrar de mim com tudo quanto for teçume [trançados], flecha nova, peneira nova, vassoura nova, tudo quanto vocês souberem fazer, tudo quanto vocês forem produzir. Assim vocês não vão passar miséria. Tudo o que puder ser vendido, nossa produção, nosso produto, vocês irão ser donos, vocês irão vigiar. Se vocês fizerem isso, vocês não vão passar dificuldade, nem necessidade... É como ele falou: ele está se lembrando da gente. E tudo o que vem, nós compramos, ele sim manda as coisas. Mas ele mesmo não vem trazer para a gente. Só o que é mandado dele, as pessoas mandadas por ele é que chegam até a gente. Da mesma forma nós vendemos nossos produtos: guaraná, peneira, tudo quanto é o nosso produto, vendemos para ele (narrador Ernesto Cidade, 1995)<sup>16</sup>.

Em torno ao guaraná, enfim, gravita uma constelação de referenciais simbólicos, entre os quais o desse inesquecido Imperador, naturalizado como ancestral sateré-mawé, que, para os diferentes narradores, figura o seu *Morekuat-wato*, autoridade maior, por ter sido o primeiro na história do contato que reconheceu o direito do seu povo de ‘ficar’ na sua terra e se anunciar como seu provedor, protetor e grande reconhecedor de sua cultura produtiva. A própria Terra Indígena Andirá-Marau é chamada, até hoje, de “Jardim do Imperador”<sup>17</sup>. O narrador citado manifestou consternação por essa história não ser conhecida “pelo presidente da república que mora em Brasília”: “deve ter algum livro que conte esta história; que deve contar de onde é que desceu o nosso Imperador; que significa na língua portuguesa Presidente da República. Nós o significamos: o guardador de nosso produto: o vigia”.

Algo do modelo de realeza do Imperador impregna a atitude dos tuxauas, as lideranças locais tradicionais, com apoio no guaraná. Como Henman (1982) e Lorenz (1992)

<sup>15</sup> Sobre esse tema, ver Perrone-Moisés (1992, p. 115-132) e Ribeiro e Moreira Neto (1992), principalmente as referências indexadas a respeito dos Jesuítas Antônio Vieira e João Felipe Betendorf e da “liberdade indígena”.

<sup>16</sup> Referência que representa os regatões como emissários do Imperador. Esses comerciantes fluviais, iniciados como coletores das drogas do sertão, compuseram, junto com as forças militares e as missões religiosas, a estratégia de penetração colonial da Amazônia (Rezende, 2006, p. 118, 120, 151, 155, 162).

<sup>17</sup> Ver o perfil do Portal dos Filhos do *Waraná* no Google (CPMS Filhos do Waraná, s.d.).

descreveram com precisão, nas reuniões por eles convocadas explicitamente para combinar objetivos políticos ou de trabalho coletivo, que podem ocorrer, com certa frequência, no espaço dianteiro, de recepção, da casa do tuxaua da comunidade, este faz circular a cuia com o guaraná ralado de um para outro entre os presentes, os quais cuidam de tomar apenas pequenos goles, sem esgotar o líquido. “Olha o rabo!”, é a frase de advertência, de modo a que os presentes se atentem a deixar o último gole para ser bebido pelo tuxaua. A intenção apontada é a de que o guaraná, na medida em que vai sendo ralado (de forma circular sobre a pedra), circulando depois de mão em mão quando tomado, vai também recolhendo as palavras e intenções de todos os que se vão manifestando na reunião, até que o último, o tuxaua, as reúne (ingerindo ‘o rabo’), tornando-se portador, na sua própria fala, das palavras e aspirações de todos. O guaraná assim compartilhado “com o povo” (*ure sapo pe’ehat*), em uma espécie de consagração secular, opera como poderosa força de coesão coletiva, sendo coibidos, explicitamente, ruídos e expressões que possam induzir à separatividade e desarmonia.

Nisso, o rito espelha outro, não mais observável na prática, mas que é mantido na memória dos narradores, o do *Poratig*. Os relatos antigos, na voz dos narradores mais reconhecidos nas suas respectivas regiões, dão conta desse artefato, como se tratando de uma arma, tipo borduna, que foi tirada do inimigo por *Anumaré*, o herói ancestral associado à origem do mundo. Sobre essa arma, em um de seus lados, teria cifrado *Anumaré* um código mínimo, mas essencial, de civilidade sateré-mawé, oposto a uma era de desentendimento e guerra que não se quer mais, grafado no outro lado<sup>18</sup>. A partilha do guaraná atualiza o que os Sateré-Mawé costumam chamar de “leitura do *Poratig*”, sendo isso a rememoração das normas de relacionamento deixadas como herança pelo seu demiurgo.

Além desse consumo coletivo, em ocasiões especiais, durante as quais se faz um seguimento maior de formalidades cerimoniais, os Sateré-Mawé fazem uma toma doméstica (*uheçapôpe’ehat*), em família, do guaraná. A toma, associada ao consumo de tabaco enrolado no tauari<sup>19</sup>, configura uma técnica, filiada à prática difusa (não especializada) do seu *painismo*<sup>20</sup>, mediante a qual se direciona a intenção para a consecução de propósitos específicos. É o que chamam “soprar o guaraná”, para, por exemplo, apoiar à distância um filho ou genro que saiu para caçar, de modo que ele consiga “arrodear” de forma eficaz a sua preia e voltar carregado de carne, para alegria de todos.

## AS FORMAS DE FABRICO E APROVEITAMENTO AO LONGO DA HISTÓRIA

A forma clássica do seu consumo local (a que tem atravessado os séculos) é a partir do chamado ‘pão’ ou ‘bastão’, cuja técnica própria de preparação foi assim descrita:

*Wakuat warana* é o bom guaraná, bem apanhado, nem meio verde, nem maduro demais. Quando abre sozinho, esse é bom para vender em rama. Quando está aberto pode apanhar água e, ao torrar, se não fizer bem fica poca. Apanha as sementes, derrama no chão, tira os caroços, põe no panelo, com água, no rio, para tirar o remelo do caroço, lava e traz para torrar. Põe no forno, vira e torra bem. Põe em saca e bate para quebrar a casca. Põe na peneira e vai escolhendo. Tira toda a casca fina e depois vai pilar de meio em meio quilo. Soca seco. Já moído, conta dez-doze colheres de água e põe no pilão, e com pau ou colher mexe a água e pila com força até fazer a massa. Tira e entrega para aquele que sabe fazer bem o pão ou bastão (*sa’po ok*). Dobra e dobra, pondo água e depois amassa em bola, depois alisa entre as mãos para fazer o pão. Em tábua esfrega como massagem e guarda na guia de banana e deixa secar. Depois que passa uma hora ou um dia, chega uma avó que o lava esfregando. Assim *sa’/sa’po ok’tighi*—água do pão, para beber. Depois coloca de novo na guia de bananeira, deixa com o remelo da

<sup>18</sup> Sobre os sentidos do dualismo inscrito no *Poratig*, ver Figueroa (1997), Alvarez (2007) e Kapfhammer (2004).

<sup>19</sup> *Lecythidaceae*, *Couratari pulchra*, cujo tecido interno é desagregado em finas folhas. Com elas, é enrolado o tabaco para ser fumado, o qual assim preparado é também chamado tauari.

<sup>20</sup> Os Sateré-Mawé chamam *paini* ao ator social que entre eles tem um desempenho análogo ao dos pajés amazônicos.



esfregada para pegar fumaça; deixa no fumeiro e vai virando, para não ficar chato. Isso durante uma noite. Depois de um dia, não vira mais. Com três ou quatro meses fica corado por dentro, por fora é só fumaça. Dá muito trabalho (Mair Ferreira da Silva, tuxaua de Nova Liberdade, no rio Marau)<sup>21</sup>.

Prepara-se outra forma de 'pão' também a partir das flores do guaranazeiro: ferve-se a flor, com cabo e tudo na panela. Após o cozimento, tira-se a flor (pétalas), deixando só a virgulta<sup>22</sup>, a qual é socada no pilão e misturada com farinha de tapioca já torrada, para "dar o ponto, a liga, como se faz com a fruta após sua torrefação". Nesse caso, o formato dado é de bola que, depois de defumada, é ralada na água, como o çapô clássico. A bebida resultante é mais branca, muito refrescante, levemente aromatizada, com o mesmo cheiro do guaraná. Esta modalidade de fabrico é restrita ao período de floração; não constitui uma prática extensiva e põe em evidência as famílias com maior apego à tradição do consumo do guaraná. Entre estas, contam-se as que também aproveitam as sementes germinadas que caíam no chão à época da colheita do fruto maduro. O nome que é dado a essas sementes (*ururesa*) é associado analogicamente aos olhos do urumutum (*Nothocrax urumutum*, Cracidae). Uma das narrativas míticas recolhidas referentes ao guaraná, pouco difundida, mais reconhecida em comunidades dos altos rios, associa o formato das frutas da espécie aos olhos desse pássaro, e não ao olho do menino morto pelos irmãos da mãe, como nas versões mais prestigiadas e difundidas na parte baixa dos rios.

Quando a gente faz a colheita, quando a gente puxa e vai quebrando aqueles galhos, alguma frutinhas caem e a gente não acha, mas quando começa a brotar, que dá aquela vergontinha [virgulta?] e as folhinhas e a raiz na terra já aparecem, a gente passa e vai arrancando. Depois tira a vergonta que está brotando e põe numa panela, coze, amolece

e rala. Isto é feito quando a produção de um pé é pequena. As sementes são recolhidas, fervidas e deixadas em constante maceração em água, que é renovada a cada vez que é consumida (Valmir de Araújo, tuxaua e paini de Boa Vista, no rio Andirá).

Quando as famílias com maior apego à tradição do guaraná não dispõem de nenhuma dessas formas, elas apelam ao aproveitamento da casca do tronco ou da raiz do guaranazeiro cozidos ou raspados na água. Cada uma dessas formas de aproveitamento corresponde às diferentes fases do ciclo de produção do guaraná. O maior valor simbólico é associado, entretanto, àquela do pão ou bastão. Quando em um encontro ou reunião, alguém apresenta um bastão deles, ou apenas um fragmento, por menor que seja, para uso imediato, faz-se evidente entre os presentes um verdadeiro 'frisson' entusiasta pelo seu consumo, uma alegria, um brilho, principalmente entre as mulheres. Entretanto, o sucesso comercial do guaraná em bastão e como grão torrado fez com que a principal forma de consumo (o bastão ralado na pedra, sob a água) se tornasse mais rara. O guaraná, beneficiado ou não, virou capital, poupança e janela de oportunidades, além de solução para os problemas colocados pelo contexto interétnico. Assim, para a vida diária restaram as outras formas de consumo que, mais do que com o aspecto gustativo, tem a ver com a segurança psicoafetiva no desempenho das tarefas da reprodução social: caça, pesca, colheita, construção de casas e cuidados com o espaço comum das aldeias e com o desempenho correto nas interações humanas, tanto com parentes consanguíneos e afins, como no campo das relações interétnicas relativas ao comércio e ao exercício do poder político, diante das diversas frentes da sociedade nacional e das diversas esferas do Estado brasileiro e entidades no contexto internacional.

<sup>21</sup> Para registros históricos sobre o fabrico regional do guaraná, aprendido dos Sateré-Mawé, mas alterado pela industrialização nascente e por uma produção artesanal de figuras de pasta de guaraná, ver Monteiro (1965). Para uma descrição consensual, destinada a satisfazer exigências da certificação do guaraná como fortaleza Slow Food, ver Slow Food Brasil (2010).

<sup>22</sup> De acordo com Dicionário Priberam da Língua Portuguesa (s.d.), "vara tenra e flexível". A palavra foi usada pelo informante nas variantes locais "vergunta" ou vergonta como sinônimo de "cabo", usada logo antes.



A principal técnica de beneficiamento do pão, em forma de bola ou bastão, vem sendo divulgada desde o século XVII. A primeira descrição bibliográfica data de 1669, feita pelo jesuíta e cronista João Felipe Betendorf (1909, p. 36), um dos responsáveis missionários que encabeçaram a empreitada, confiada pela coroa portuguesa às missões e aos poderes militares de instalar aldeamentos produtivos na Amazônia. Sabe-se que, com o declínio de suas conquistas no oriente, Portugal determinou a abertura da Amazônia como o seu celeiro provedor de espécies de valor comercial (Goulart, 1968, p. 87). Confiou aos jesuítas a instalação, ao longo do Amazonas, de “reduções” ou aldeamentos de indígenas atraídos ou “resgatados” dos altos rios, com o objetivo de sua cristianização e exploração como mão de obra paga na extração das famosas “drogas do sertão”<sup>23</sup>. Atento, então, às oportunidades dessa natureza, o religioso assim descreve:

Têm os Andirazes em seus matos uma frutinha a qual secam e depois pisam, fazendo delas umas bolas que estimam como os brancos o seu ouro. Chama-se guaraná. Desfeitas com uma pedrinha em cuiá d'água dão tanta força como bebida que indo à caça um dia até outro não sentem fome, além do que tiram febres, câibras e dores de cabeça (Betendorf, 1909, p. 36).

Nos breves, mas precisos registros feitos nas suas memórias sobre as visitas missionárias que fez à região do Tapajós, em 1762-1763, o Bispo do Grão Pará, João de São José (1847, p. 88, 187), beneditino, demonstra a importância do guaraná entre os Magués (mais um dos diversos nomes dados aos Sateré-Mawé ao longo dos séculos). Ele chamou a atenção, em particular, sobre o papel do seu consumo como fator de coesão social, de defesa guerreira e de inserção econômica precoce no

mercado regional. Segundo o bispo, o guaraná era para os Magués o seu “bem mais precioso”, consumindo-o nas diferentes ações que precediam uma guerra: quando de suas “juntas” ou “conselhos”, quando se reuniam para decidir as ações estratégicas ou outros “assuntos importantes”, acrescentando que já nessa época era empregado “como moeda para pagamentos”.

Outro jesuíta, o Padre João Daniel (1975), no seu “Tesouro descoberto no rio Amazonas”, escrito entre 1757 e 1776, dedica um verbete ao guaraná, inserido na sua enumeração dos “mais preciosos haveres do Amazonas”:

11 Guaraná. Um dos gêneros mais singulares daquelas terras é a fruta guaraná por ser muito medicinal, e o mais refinado veneno de flatos, dores, e cólicas procedidos de mínimo calor. Doce ótimo para lhe beber à saúde; e remédio mui eficaz para as desenterias, e cursos, ou sejam soltos, ou de sangue procedidos de calor. Nos calores é ótima limonada: nas febres cordeal refrigerante; e enfim é um compêndio de remédios: e por isso digna a sua planta de ser cultivada nos pomares, hortos, e jardins, como fazem os índios, que sendo tão descoriosos no cultivo das plantas, esta contudo tem neles tal estimação, que muitos a cultivam nas suas roças. Na sua descrição já dissemos qual seja o seu fruto mui semelhante a cerejas no tamanho, cor e feitio, e como se beneficiam em massa dura como pedra, e se usa ou mastigado, ou relado em água? E por isso aqui baste esta lembrança para ser contado entre os mais especiaes haveres daqueles rios posto que ainda pouco avultado por não serem ainda bem conhecidos os seus préstimos. Para mastigar, não há bétele, que lhe chegue, e não há doce, sobe que melhor [leva] um copo de água, do que sobre o guaraná mastigado, ainda que seja só na piquena quantidade do tamanho ua amêndoa ou avelã. Também supre a falta de sono; e muitos o tomam para não dormir, etc. etc. (Daniel, 1975, tomo I, p. 406).

<sup>23</sup> Madeiras finas, especiarias, como cravo, canela, cacau, e plantas medicinais, como salsaparrilha, copaíba, pau-rosa, entre outros. A Carta Régia de D. João IV, de 9/04/1655, concedeu a exclusividade jurisdição à Companhia de Jesus para erguer missões no sertão do então Estado do Maranhão e Grão Pará, com plena liberdade e independência. Tarefa que, em grande medida, foi efetivada mediante à técnica que o Padre João Daniel (1975, tomo II, p. 255-258) descreveu, entre 1757 e 1776, como “santos enganos”, em síntese, prometendo proteção e segurança contra inimigos e adversários, machados e outras instrumentos para as suas roças, roupas, abundância diária de comidas “e águas ardentes para se regalarem”.

Em um livro que, editado em 1817, figura entre os primeiros publicados oficialmente no Brasil (quando o rei D. João VI transferiu-se com a sua corte de Lisboa para o Rio de Janeiro e trouxe consigo a Imprensa Régia), a “*Corografia brasílica ou relação histórico-geográfica do Reino do Brazil*”, do Padre Manuel Aires de Casal, o guaraná teve seu verbete garantido. A obra ofertada ao rei e auspiciada por ele (“com licença e privilégio real”) contém a descrição das riquezas e potencialidades do país e, no que concerne ao Pará e a sua comarca de Mundrucânia, está a menção ao “excelente guaraná”:

Guaraná é um pequeno coco, fruto dum arbusto, e cuja amêndoa, que é do tamanho dum grão de bico, depois de torrada, é pisada num pilão, e reduzida a massa, de que os índios fazem uns paus redondos, que endurecem extremamente, e ficam com a cor de chocolate, conservando o nome do fruto. Há quem diga que lhe juntam uma porção de cacau, e outra de tapioca. Atribuem-lhe vários efeitos: o mais seguro é afugentar o sono (Aires de Casal, 1817, tomo II, p. 314).

Outro registro importante, no final do século XVIII e início do XIX, foi feito pelo ouvidor e intendente geral da Capitania de São José do Rio Negro, em 1774-1775, Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio (1825, p. 5-6): “os Maués são famosos pela fabrica da celebre bebida Guaraná, frigidissima, que já se uza na Europa, e em que se tem conhecido algumas virtudes, e alguns danos no seu nimio uso”. Faz uma descrição do uso que não é mais aquele, de primeira mão, do povo indígena descobridor, mas o da população regional que o adotou, aprendendo do primeiro, pois inclui já o uso da língua do pirarucu para ralar o pão do guaraná e a adição de açúcar na água em que o pó é hidratado:

Para as diarrehas ligeiras, dores de cabeça, e doenças de ourinas he remédio approvedo. Relaxa porem o estomago o seu grande uso a algumas pessoas, e cauza insomnios, e dizem

que impotência. Mas he extremo o uso que desta bebida se faz em todo o estado do Pará, tomando-a muitas pessoas a toda a hora, e sem assucar, como os Índios, sendo bastante amargo (Ribeiro de Sampaio, 1825, p. 4-5).

Depois da fase das crônicas dos missionários e dos relatórios dos administradores coloniais, foi a vez dos naturalistas viajantes, em geral, jovens europeus com notável formação acadêmica, publicarem sobre as riquezas existentes no Brasil, estando entre os mais notáveis Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius, autores da “*Viagem pelo Brasil, 1817-1820*”, publicada originalmente em alemão, em três volumes, entre 1823 e 1831, gerando um imenso interesse que incidiu, entre outros, sobre a divulgação, na Europa, do guaraná como matéria de uso terapêutico. Poucos anos após a primeira identificação botânica do guaraná por Kunth, a partir de uma amostra recolhida por Humboldt e Bondpland, no sul da Venezuela<sup>24</sup>, von Martius recolheu, na região de Maués, em 1819, uma amostra da planta que foi denominada *Paullinia sorbilis*, por causa do seu uso como bebida. Esta foi reclassificada por Kunth, em 1821, como *Paullinia cupana*. Von Martius observou que, na época, já existia intenso comércio de guaraná, enviado a locais distantes, por toda a região dos rios Amazonas e Madeira, até o Mato Grosso, o Acre e a Bolívia (vonSpix e von Martius, 1981, tomo III, p. 109, 125, 146). Referindo-se à Vila Nova da Rainha, hoje Parintins, cidade formada pelo aldeamento de diversos povos, inclusive Sateré-Mawé, os autores relatam o quanto:

o comércio é por ela ativamente explorado com os índios do Rio Maués e da vizinhança do Madeira, tão rico de produtos. Desses maués, tanto os brasileiros quanto os índios civilizados da mesma nação vão adquirir cravo-do-maranhão, salsaparrilha, cacau e particularmente o guaraná, droga cujo preparo está muito espalhado entre os maués (von Spix e von Martius, 1981, tomo III, p. 115).

<sup>24</sup> Alexandre Rodrigues Ferreira (1885, p. 75) disse ter observado, cem anos antes, “infinitos pés” de guaraná em São Gabriel da Cachoeira e cultivado nos rios Uaupés, Içana e Xié.



O seu uso é tão vastamente espalhado, que é remetido de Tupinambarana para todo o reino e até para fora do Brasil para as províncias de Moxos e Chiquitos (p. 115).

O guaraná [...] era, a princípio, preparado só pelos maués. Depois, porém, o seu uso tanto se espalhou, que o tornou artigo de comércio bastante considerável, e também foi preparado por outros colonos, principalmente em Vila Boim e ainda em outros pontos do Tapajós (p. 134).

A vila [Vila Nova da Rainha - Parintins] estava justamente cheia de índios que haviam trazido pastas de farinha e de guaraná para vender. Eram pequenas as suas embarcações, cada uma guarnecida apenas com quatro remadores e repletas de carregamento, a ponto de irem a pique. Compramos algumas libras de guaraná a 1\$000 cada, preço de mercado (p. 282).

Reforçam no mesmo sentido as resenhas sobre o produto, contidas no relatório elaborado, nos anos 1860, para o Presidente da Província do Pará, pelo naturalista mineiro, Domingos Soares Ferreira Penna (1869), "A região ocidental da Província do Pará. Resenhas estatísticas das Comarcas de Óbidos e Santarém". Restringindo-se a essas comarcas, essas resenhas testemunham o cultivo do guaraná na região do Tapajós, em pequena escala, em diversas localidades (Brazília Legal, Ixiutuba, Juruty e outras) e em Itaituba, que, em 1869 tinha uma população estimada em 30.000, "em sua grande maioria composta de Índios de diversas famílias e tribus" (Ferreira Penna, 1869, p. 115<sup>25</sup>). De Itaituba, de acordo com as estatísticas da época, teriam sido exportados, no ano de 1867, mais de 800 quilos de guaraná (p. 85)<sup>26</sup>. Desse local, o produto ia para Santarém e daí para Belém ou era comprado por mercadores de Cuiabá e Diamantino que desciam pelo Tapajós

com algum ouro e as vezes com pequenos diamantes, que eles trocam pelo guaraná em Itaituba. Alguns preferiam outr'ora comprar essa mercadoria em Maués, atravessando a região por

trilhos péssimos; hoje quasi todos descem até Santarém d'onde seguem em vapor até Belém, a fim de comprarem os gêneros de importação que convém ao seu comercio. Restituídos a Itaituba, regressam em suas igarités, que são as embarcações próprias para a navegação do Tapajós conduzindo o guaraná, ferro, aço, louça, cobre, vinhos, pólvora, chumbo, sal, etc. (Ferreira Penna, 1869p. 205).

Outro fluxo de exportação ocorria pelo rio Madeira:

Cada anno descem pelo Madeira mercadores da Bolívia e Matto-Grosso dirigindo-se a Serpa e Villa Bella da Imperatriz [atual Parintins], para onde trazem seus gêneros de exportação e d'onde recebem os de importação. D'ahi antes de regressarem, vão a Maués d'onde levam algumas mil arrobas de guaraná, regressando então com suas Ubás, carregadas d'aquelles e d'este ultimo gênero, que elles vão vender nos departamentos de Beni, Santa Cruz de la Sierra e Cochabamba na Bolívia e nas povoações de Guaporé e seus affluentes (Ferreira Penna, 1869, p. 205).

Os habitantes da Província de Matto-Grosso e os da Bolívia, desde as margens do Alto Paraguay e do Madeira até as montanhas orientaes dos Andes, fazem avultado consummo do guaraná que tem, entre elles, o emprego que no Pará e em quase todas as Províncias se dá ao café e, no Rio Grande do Sul, ao mate (Ferreira Penna, 1869, p. 204).

Essas informações são recapituladas mais tarde nas anotações sobre o guaraná, do cônego Francisco Bernardino de Souza, no seu "Lembranças e curiosidades do Vale do Amazonas", publicado em 1873 (Souza, 1988 [1873], p. 245-247), citando grandes trechos dessas resenhas estatísticas de Ferreira Penna. Entre eles que o guaraná era, no Pará, uma bebida de uso geral e contínuo (a qual foi sendo substituída pelo açaí) e que o seu uso foi adotado por outros povos indígenas, como Munduruku, Arara, Mura e Apiaká, tendo a geografia do seu consumo se expandido notavelmente.

<sup>25</sup> Ver também Ferreira Penna, 1869, p. 116-117, referências aos "Mundurucus e Maués" como fabricantes de guaraná e o capítulo VI Guaraná, em p. 201-207. Na p. 246, o mesmo autor informa como população de Itaituba, 3.000 habitantes. Fica a dúvida sobre em qual caso houve um virtual erro de impressão.)

<sup>26</sup> A medida exata citada é "1746 lbs, ou 54 arbs. e 18 lbs" (Ferreira Penna, 1869, p. 85).

No mesmo sentido conflui o relato do engenheiro Alphonse Maugin de Lincourt (Herndon e Gibbon, 1854, tomo I, p. 310), de que, por volta de 1851-1852, de Cuiabá saíam compradores que iam até os “Mahues” buscar guaraná. Viajavam quarenta dias, descendo, levando ouro e diamantes pelos afluentes do alto Tapajós, e mais cinco meses subindo, na viagem de volta, com carregamento de guaraná, comprado diretamente dos índios, sal e pólvora, comprados em Santarém ou em Belém (Herndon e Gibbon, 1854, tomo I, p. 310):

Uma caravana, chamada Monção, que tinha chagado a Itaituba, por dez contos de reis (cinco mil dólares), com sal, guaraná, pólvora e couro, se chegar salva a Cuiabá, pode calcular entre quinze ou vinte contos de reis de proveito (Herndon e Gibbon, 1854, tomo I, p. 310)<sup>27</sup>.

**A preciosa e medicinal planta de guaraná**, que os brasileiros das províncias centrais de Goyaz e Matto Grosso compram pelo seu peso em ouro, para usá-la contra as febres malignas que assolam em certos períodos do ano, **é devida aos índios Mahués. Somente eles sabem como prepará-la e a monopolizam totalmente.** (Herndon e Gibbon, 1854, tomo I, p. 313. O negrito é nosso)<sup>28</sup>.

## O GUARANÁ NO MERCADO DE PRODUTOS DE SAÚDE

O interesse no uso do guaraná com fins terapêuticos, na Europa, foi destacado no Brasil por diversos autores. Em meados do século XIX, o sueco Theodoro Langgaard (1865, p. 436-438), no seu “Diccionário de medicina doméstica e popular” (v. II), reporta-se (e complementa) a von Martius, a Riedel, um botânico do Imperador da Rússia que também percorreu o Brasil, e a pesquisadores que estudaram a sua composição e benefícios:

Ha pouco tempo foi elle introduzido na prática medical na França, pelo Dr. Hervé. Alli se tem evidenciado seus bons efeitos nas diarréias agudas ou chronicas. Nestas, algumas que tinham resistido ao uso do subnitrito de bismutho, em alta dóse, só ou unido ao ópio, por espaço de um ou dous annos, e naquelas é notável a rapidez de sua acção, tomando-se por isso recommendavel o seu uso, sobretudo na que se manifesta nos trabalhadores do campo na entrada dos calores. (...) O guaraná é a substância que mais cafeína contem, pois na opinião de Berthemot e Dechastelus, existe em maior abundancia nas sêmentes da Paulínia do que no café e chá (Theodoro Langgaard, 1865, p. 436-438).

Ferreira Penna (1869) também noticiara que na França teriam se obtido evidências de

seus bons efeitos nas dyarhéas agudas e chronicas, sendo que algumas d'estas que tinham resistido á todos os medicamentos por espaço de um ou dous annos, cederão ao uso do guaraná. As amostras de guaraná que appareceram na grande exposição ingleza em 1862 foram muito apreciadas pelos homens scientificos. O eminente chimico Dr. Stenhouse, na analyse que fez do producto d'esta planta, achou uma consideravel quantidade de theina, elemento que dá ao chá o seu valor peculiar. (...) O guaraná é cultivado em grande escala no districto de Maués e, em escala successivamente menor, nas margens do Tapajós, Madeira, Abacaxys e Canuman. (...) No Tapajós a sua cultura tem-se propagado rapidamente, graças ao gênio industrioso dos Mundurucus, de sorte que Itaituva começa a competir com Maués no supprimento ao mercado, não só de Cuyabá e Diamantino, mas também do Pará, d'onde é exportado para as províncias do Sul e, em pequenas porções, para a Europa (Ferreira Penna, 1869, p. 206).

Esse autor aparece como um promotor da difusão da cultura do guaraná pelo Brasil afora, afim de exponenciar a sua exploração comercial:

<sup>27</sup> Tradução nossa. Para outros dados econômicos sobre a produção e comércio de guaraná, no século XIX e no XX, até os anos 1960, ver Monteiro (1965, p. 37-43).

<sup>28</sup> Tradução nossa. Original: *The precious and medicinal guaraná plant, which the Brazilian of the central provinces of Goyaz and Matto Grosso purchase with its wight in gold, to use agains the pudrid fevers which rage at certain periods of the year, is owed to the Mahues Indians. They alone know how to prepare it, and entirely monopolize it.*



Fora da Província ella pode, segundo penso, ser cultivada com vantagem nas terras quentes dos baixos valles dos rio S. Francisco, Parahyba, Rio Doce, Jequitinhonha e em vários pontos da Província de Maranhão.

Aqui na Província o que convém é animar-se a sua cultura por meio, não de prêmios e recompensas pecuniárias, mas de certas insenções, principalmente de direitos de exportação que matam de fome a magra e mirrada agricultura da Província (Ferreira Penna, 1869, p. 207).

A difusão do uso do guaraná na Europa se deu pelo viés de iniciativas individuais de brasileiros que enviaram, desde o Brasil, amostras do produto, sob a forma de bastão, para pesquisadores estrangeiros da área de farmácia (Mérat e Lens, 1931, p. 436-437; Ritchie, 1852, p. 465), ou por meio de pesquisadores estrangeiros interessados em matérias médicas, que viajaram pelo Brasil e levaram ou enviaram amostras do produto transformado (em bastão ou em pó), compradas no mercado (von Spix e von Martius, 1981, tomo III, p. 282; Mantegazza, 1871, tomo II, p. 247). Na França, os autores que escrevem sobre o guaraná atribuem a Cadet de Gassicourt (o primeiro farmacêutico de Napoleão e presidente da Academia Nacional de Farmácia na França) a primeira divulgação e descrição do bastão de guaraná nesse país, em 1817, sem indicação da planta de base. Fundamentou-se em uma carta que a ele enviou (em 20 jul. 1816), desde o Rio de Janeiro, um funcionário da administração real francesa (Cadet de Gassicourt, 1817, p. 259), acompanhada de uma amostra de bastão de guaraná "preparado pelos índios para sarar as mais fortes disenterias". A carta foi publicada no *Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires* (Cadet de Gassicourt, 1816, p. 519-522).

A notícia é reproduzida e difundida por outros eminentes médicos e farmacêuticos, como Virey (1840), membro da Academia de Medicina; por Julien François Jeannel (1870, p. 191), militar e professor universitário, quem inclui o

guaraná dentro de um compêndio internacional de fórmulas magistrais, como agente tônico, adstringente e indicado contra a enxaqueca e a diarreia, e utilizado nas formas de pó, pastilhas e xarope; por Eugène Soubeiran (1870, p. 96), professor da Escola de Farmácia de Paris e presidente da Sociedade de Farmácia. Este, no seu "Tratado de farmácia teórica e prática", menciona apenas o guaraná entre os medicamentos de origem vegetal, entre os alcaloides, caféínicos, com uso terapêutico importante no Brasil, mas pouco adotado na Europa, para neuralgias, particularmente na enxaqueca. Embora mencione as formas sob as quais tem sido prescrito (pó, xarope, extrato e tintura alcoólica), desqualifica sua importância científica, em razão de que nenhuma fórmula correspondente tinha sido inscrita no *Codex pharmaceutico* da Faculdade de Medicina de Paris<sup>29</sup>. Outros que se ocupam da trajetória do guaraná na França são o botânico, agrônomo e naturalista Aristides Dupuis e o farmacêutico Pierre-Oscar Réveil. Estes dois autores observaram que seu uso foi prestigiado por uns e desacreditado por outros, e que sua eficácia, principalmente em relação à enxaqueca, era evidente no início, mas diminuía pouco a pouco. O verbete que destinam ao guaraná termina com o seu enquadramento (junto com o café, o chá, o mate e provavelmente a coca) em um conjunto de "substâncias que se opõem à desassimilação ou que impedem a perda nutricional, destacando que todas contêm cafeína" (Dupuis e Réveil, 1874, p. 21-24).

O interesse europeu pelo guaraná como produto terapêutico foi promovido notavelmente após a primeira edição, na Alemanha, da "Viagem pelo Brasil, 1817-1820" (von Spix e von Martius, 1981) pela inclusão de um verbete sobre o guaraná na obra do irmão do von Martius, o professor Theodor Wilhelm Christian Martius (Martius, 1832, p. 304-305), "Fundamentos de Farmacognosia do reino vegetal para uso em palestras acadêmicas, concebidos para médicos e farmacêuticos", publicada em 1832<sup>30</sup>.

<sup>29</sup> Compilação de fórmulas farmacêuticas aprovadas por essa faculdade, usualmente denominada apenas *Codex*, entre os farmacólogos franceses.

<sup>30</sup> A versão original em alemão da obra de von Spix e von Martius, foi publicada em três volumes, nos anos de 1823, 1828 e 1831.



A partir da amostra levada pelo seu irmão, ele extraiu, em 1826, uma matéria cristalizável que nomeou de guaranina. O médico sueco Jöns Jacob Berzélius (1831, p.189), um dos fundadores da química moderna, examinou a “guaranina”, classificando-a provisoriamente como uma base que requeria mais estudos e referindo seu uso como medicamento adstringente, do qual descreve sua preparação e alguns experimentos com ele feitos.

Também teve papel importante um texto publicado em 1840, em Paris, por Gavrelle, um médico francês que se domiciliou em Lisboa e esteve no Brasil como médico de D. João VI, intitulado “Notice sur une nouvelle substance médicinale appelé Paullinia” (Gavrelle, 1840<sup>31</sup>). O médico reporta o guaraná como um dos melhores adstringentes.

Em 1º de julho do mesmo ano de 1840, Berthemot e Dechastelus difundem junto à Sociedade de Farmácia de Paris<sup>32</sup> o emprego muito frequente que o doutor Gavrelle, fazia do guaraná como substância médica e os efeitos que tinha obtido. Informa também as diversas preparações e fórmulas que estavam sendo prescritas por vários médicos: pastilhas, xarope, pílulas, tintura, pomada, pó para misturar em água açucarada e chocolate tônico com guaraná. Destaca as propriedades tônicas, que associa ao tanato de cafeína (descaracterizando a referência à “guaranina”), cuja presença em grande quantidade tinha sido demonstrada nas análises que o autor realizara junto com Berthemot (Dechastelus, 1840; Berthemot e Dechastelus, 1840).

Mais tarde, o neurologista e fisiologista italiano Paulo Mantegazza (1867, 1871) publica textos, indexados na categoria química e farmácia, nos quais examina o guaraná como o último entre os cinco alimentos ricos em cafeína mais conhecidos na Europa (após o café, o chá, o chocolate e o mate), aos que caracteriza pelos seus efeitos “excitantes da sensibilidade” e “amigos do pensamento”. De acordo com ele, “si ele é pouca coisa como remédio, ele

é bastante digno de estar perto do café e do chá como um estimulante para o cérebro” (Mantegazza, 1871). Destaca os usos, divulgados nos livros de Gavrelle e na obra de von Martius (1854)<sup>33</sup>, como: adstringente e antiespasmódico, utilizado em caso de diarreia, disenteria, excesso de sensibilidade e muco do plexo intestinal, blenorreia, leucorreia, sangramento, dispepsia, longa convalescença de males, clorose; “nobre remédio” nas febres, sensibilidade aumentada em consequência de resfriamento, ou por exposição à chuva, insolação, demasiada agitação do corpo, sofrimento moral, vigílias prolongadas, cólicas, flatulência, anorexia, enxaqueca nervosa, ressecamento da pele (von Martius, 1854, p. 123-124; Mantegazza, 1871, p. 258-259). Também foram aventados seus benefícios em casos de gastralgia, gota, nevralgia, reumatismo, palpitações, catarro, na retenção da urina, vômitos, em doenças nervosas, câibras no estômago, fraqueza em geral, dispepsia, melancolia, magreza e epilepsia. Em suma, Mantegazza cita na sua obra as contribuições de Théodor Martius, Berthemot e Dechastelus, e muitos outros autores e tratados terapêuticos que já teriam abordado usos do guaraná (Jobat, Trommsdorff, Rosenthal, Trousseau, Pidoux, Gerhardt, Mérat e Lens, Debout, Descrevières, Levillain, Reich, Guibert, Rabaine, Hervoé de Lavour, Mayr, Grisolles, Cruveilhier, Barthez, Tardieu, Amal, Huguier, Blache, Moccors, Beaujon, Réveil, Ritchie, Fournier, Gogswell).

Além de questionar a autenticidade de algumas formas vendidas por certos farmacêuticos franceses e criticar os que o divulgam como panaceia para todos os males saídos da caixa de pandora, fornece dados das fontes que o abasteciam. Elas revelam como, à época, o comércio do guaraná tinha atingido um arco de distribuição bem largo. Menciona guaraná que ele mesmo comprou em Rio Preto de Santarém, no Rio de Janeiro, em Salta e Jujui, províncias do norte da Argentina, de amostras provenientes

<sup>31</sup> Indexada em Zuchold (1859, p. 327).

<sup>32</sup> O ato consta na Ata da Sessão desse dia (Société de Pharmacie de Paris, 1840, p. 548).

<sup>33</sup> Esta obra é atribuída, em algumas bibliografias, a Henrique Velloso d’Oliveira, quem de fato fez alguns extratos da obra em alemão de von Martius e a sua tradução ao português.

de Cuiabá, Mato Grosso. Os preços que ele registrou dão uma noção do fenômeno comercial do guaraná, só na América do Sul, na segunda metade do século XIX: um quilograma pago em Rio Preto de Santarém por dez francos, no Rio de Janeiro custava de 20 a 24, e em Salta, 144 francos (mesmo ou maior seria o preço de venda na Bolívia, segundo comunicação pessoal dada ao autor). Segundo ele, o guaraná chegou a ser considerado na Argentina como “o mais querido de todos os vícios”. Destaca a sua facilidade de preparação e durabilidade, mantendo a sua eficácia em animais e seres humanos de um bastão de mais de 40 anos. “Eu não duvido que ele pode durar mais de um século e pode ser usado no pólo e nos desertos da África” (Mantegazza, 1871, p. 254-255). Disse que foi muito utilizado pelos europeus estabelecidos no Brasil: “pelos ricos como tônico, excitante da inteligência e afrodisíaco”, pelos escritores para manter-se acordado no trabalho noturno. O autor mostra-se cioso de uma manipulação segura da substância, que tenha escrutado a sua história natural, física, química, fisiológica e terapêutica. Após uma descrição detalhada dos efeitos observados em ensaios laboratoriais da aplicação de guaraná em tecidos humanos, plantas e diversas cobaias (cachorros, coelhos, peixes, pássaros, batráquios, sauros etc.), assim descreve os possíveis efeitos de uma dose de 0,5 a 4 gramas no homem:

alegria, inquietação convulsiva, hipersensibilidade dos sentidos, exaltação da inteligência, insônia, pequena diminuição dos batimentos cardíacos, inapetência, estranhamento, urticária, prurido e espasmos na bexiga. O guaraná favorece o trabalho intelectual e, na maior parte dos homens, atua com maior eficácia que o chá, o café e o mate (e também maior que o chocolate).

A informação entre esses cientistas farmacêuticos sobre a origem étnica do guaraná era minimalista ou inexistente. No melhor dos casos, mencionavam sua

associação aos Mahués ou Andirazes (e variantes), ou a informação que davam a respeito era generalista ou imprecisa (aos índios do Pará ou a um povo extinto da Amazônia). Nos piores casos, associavam (por semelhança sonora?) o guaraná com Guarani. Há, entretanto, um aspecto no texto desse neurologista que merece ser destacado pela proximidade com as representações que os Sateré-Mawé fazem sobre o seu *Waraná* como um tuxaua. No final de um dos seus textos sobre o guaraná como matéria médica, publicado em um periódico científico, Mantegazza, buscando reforçar o seu valor terapêutico, se exprime nos seguintes termos: “entre os muitos medicamentos que saem todos os dias da botica, ele não é um mentiroso, nem um charlatão, mas é um verdadeiro e honesto cavaleiro (um *galantuomo*)” (Mantegazza, 1867, p. 175, 1871, p. 275).

Na opção feita por uma abordagem em forma de ponte, que destaca a associação de forma exclusiva ou dominante desse produto ao povo Sateré-Mawé, foram aqui apresentadas as referências mais reconhecidas sobre a irrupção, durante os séculos XVIII e XIX, do guaraná, nos campos da medicina e da farmacologia, em um recorte restrito ao Brasil, e apenas alguns países europeus<sup>34</sup>.

## DO MONOPÓLIO PERDIDO À VERSÃO ENGARRAFADA DO GUARANÁ

À imagem dos heróis andarilhos da memória ancestral do povo Sateré-Mawé e de outros povos que partilham o tronco linguístico e a memória tupi, o consumo do guaraná saiu da área de distribuição da espécie e se expandiu até se tornar conhecido por todo o Brasil e, em escala diversa, também por países vizinhos, principalmente na Bolívia, Argentina, Paraguai, Peru, Colômbia e Venezuela. Segundo diversas fontes (Humboldt, Michelena, Codazzi, Spruce, Crévaux, *passim* Patiño, 1967, v. III – entrada 203), na Venezuela, na região do alto Orinoco, assim como na

<sup>34</sup> Para uma síntese recente de estudos baseados em evidências sobre as propriedades químicas e farmacológicas do guaraná, ver Schimpl *et al.* (2013).

região do alto rio Negro, no estado do Amazonas, ocorre também *Paullinia cupana*. O seu consumo teria sido grande por indígenas da etnia Baré e outras nessa região fronteiriça. Spruce (1908, v. I, p. 451) conferiu se tratar da mesma planta que a do guaraná da região do médio Amazonas e sugeriu que teria sido veiculada pelos Baré, quando em deslocamento de uma localização mais a jusante para outras mais a montante (Spruce, 1908, v. I, p. 316 *apud* Patiño, 1967)<sup>35</sup>. Apesar da grande difusão do uso, o cultivo e a transformação do guaraná permaneceram praticamente como um monopólio do povo hoje conhecido como Sateré-Mawé. Esse monopólio só entrou em declínio ao final do século XIX, quando o crescimento da indústria da borracha mobilizou multidões, inclusive povos indígenas (Coudreau, 1940, p. 44) e entre eles os Maués, para a exploração extrativista da *Hevea brasiliensis*. Com o colapso no mercado internacional da borracha amazônica, as atenções econômicas voltaram-se para outros produtos amazônicos, entre eles a castanha, o guaraná e o pau-rosa (Silva, 1996, p. 7, 279, 287; Homma, 2003, p. 42-43). O Serviço de Proteção aos Índios (SPI) teve um papel importante nessa fase, quando chegou à região dos Sateré-Mawé, segundo memórias de protagonista saterémawé que trabalhou nessa instituição, na década de 1930, envolvido no fortalecimento do extrativismo:

Antes, no SPI, era grande a produção nossa, imensa. A gente produzia castanha, borracha, sorva, copaíba, óleo grosso, breu, cipó, tábua... O SPI chegou em 1934, na pessoa de Petronilo Pereira Cabral, que era índio de lá mesmo, mas se constituiu delegado dos índios por motivo da inteligência dele... Ele foi em Manaus, falou com um americano que comprava borracha na época, um tal de Juviano e esse americano prometeu um financiamento para esse Petronilo Cabral

tirar borracha aqui na nossa tribo, junto com os Sateré. Pelo intermédio dele veio também um inspetor do SPI, de nome João Santos, que ficou como inspetor daqui de nossa tribo. Chegamos a tirar muita borracha, farinha, sorva e tudo. Vinha um barco dos americanos lá de Manaus, buscar a seringa aqui no Andirá. Foi assim que começou o SPI no Andirá (Raimundo Ferreira da Silva, o 'Dico', Aldeia Ponta Alegre, rio Andirá, Barreirinha, AM, entrevista concedida em 2 jun. 1995).

No meio desse refluxo do extrativismo, o cultivo do guaraná se generalizou entre a população regional do médio Amazonas e baixo Tapajós. O produto foi incorporado como insumo industrial da região Norte, e o eclipsamento da origem étnica do guaraná vinculada ao povo Sateré-Mawé passou a se acentuar. Nesse horizonte de busca por alternativas econômicas, um dos usos que mais marcou a referência ao guaraná entre os brasileiros foi como ingrediente de refrigerantes industrializados. Em 1907, surgiu em Manaus o primeiro refrigerante de guaraná no país, o guaraná Andrade (Homma, 2003, p. 76).

Um aspecto a ser destacado, nesse sentido, na literatura sobre a economia do guaraná ao longo do século XX é a classificação que é feita do produto como um recurso extrativista (Silva, 1996, p. 7, 41, 168, 304, 310). Isso pode ser lido como uma dívida de não reconhecimento aos Sateré-Mawé do seu saber agrícola e tecnológico referente à cultura e à transformação do guaraná, muito embora existam os testemunhos históricos de cronistas na literatura e relatórios administrativos de séculos anteriores, alguns dos quais aqui citados<sup>36</sup>. O guaraná só passa a ser considerado como produto agrícola quando são agentes não indígenas que promovem ou efetuam o seu cultivo, principalmente como recurso a ser explorado após a crise econômica regional deflagrada com

<sup>35</sup> Ferreira Penna (1869, p. 29) informa de um aldeamento de "Índios Barés" localizado na boca do rio Curuá, na calha norte do Amazonas (em área de antiga influência do consumo de guaraná), que foram transferido, em 1758, para fortalecer a população de Óbidos. Segundo informações históricas fornecidas pelo portal do IBGE sobre o município paraense de Curuá, o mesmo iniciou-se com a fundação da Missão Baré, em 1694. Parte dessa população indígena foi transferida para um lugar que passou a ser chamado Arcozello e outra para Óbidos. Em 1900 foi criada a Vila de Curuá e em 1995 o município do mesmo nome (IBGE Cidades@, link: <<http://cod.ibge.gov.br/DWM>>. Acesso em 06 março 2016).

<sup>36</sup> Para outros documentos dos mesmos gêneros, ver Monteiro (1965).

o declínio dos ciclos da borracha. Assim, em 1912, período que coincide com o declínio ocorrido, o cultivo do guaraná foi introduzido no estado do Acre por um engenheiro, delegado estadual do Ministério da Agricultura (Homma, 2003, p. 79). Nimuendajú (1948, p. 252) reporta, para o final da década de 40, coincidente com a crise do comércio extrativista da borracha, que a maior parte do guaraná para fins comerciais não era mais o produzido pelos Sateré-Mawé, mas pelos “neo-brasileiros da região”. Silva (1996, p. 287), na sua análise quali-quantitativa da extração e do manejo dos recursos florestais da Amazônia brasileira, chega a afirmar que a importância comercial do guaraná teria levado à sua domesticação. Nas entrelinhas, fica sugerido que isso teria ocorrido em meados do século XX: “A partir da década de 1970, a sua produção extrativa foi superada pela produção oriunda das áreas cultivadas, tendo aquela inclusive sido eliminada das estatísticas oficiais”. Outros autores (como Homma, 1994) reproduzem essa abordagem discriminatória da agricultura indígena, ignorando-a como um complexo de elementos cognitivo e tecnológico com componentes materiais, e de organização produtiva em que os Sateré-Mawé se imbricaram desde tempos imemoriais e antes da chegada dos europeus, antes da e durante a organização do Brasil colonial, imperial e depois republicano. Foram eles, indiscutivelmente, que domesticaram o guaraná (Atroch *et al.*, 2012) ou, como eles mesmos preferem, o semidomesticaram<sup>37</sup>.

Ao longo do século XX o produto guaraná seguiu sua trajetória, para além do mercado dos refrigerantes. Foi introduzido no mercado dos suplementos alimentares ou nutracêuticos, energéticos, ergogênicos, dietéticos

e cosméticos, só ou em combinações diversas, com outras espécies oriundas da Amazônia, como açai (*Euterpe* spp.), mirantã ou mirapuama/marapuama (*Ptychopetalum olacoides*), catuaba (não identificada), cacau (*Theobroma cacao*), ou de produtos outros, apresentados comercialmente como ginseng, shitake, gomphrena, espirulina taurina, vitaminas, entre outros. Recentemente, na Europa, o guaraná vem sendo associado a cervejas e coquetéis alcoólicos, bebidas gaseificadas e energéticas, a elixires e xaropes com plantas aromáticas, chicletes, pastilhas para chupar, pão de especiarias<sup>38</sup>. Na escala do Brasil, no entanto, foi o seu uso associado à indústria de refrigerantes que o popularizou. Isso ocorreu longe do contexto social indígena que deu origem à cultura do guaraná, embora, inicialmente, fosse feita uma exploração publicitária com referências a um indígena idealizado, genérico, que aos poucos é tirado da cena publicitária, em um processo de branqueamento de uma memória indígena, com substituição por personagens brancos<sup>39</sup>. Às primeiras marcas de refrigerantes de guaraná no Amazonas, seguem outras, no Maranhão e, depois, em São Paulo, afirmando-se progressivamente como um item da indústria brasileira e como artigo do consumo afetivo pelos brasileiros em geral.

Como um gesto de justiça, o jornalista científico, Marcelo Leite, em uma de suas matérias na seção Ciência, na Folha de São Paulo (Leite, 2010), rende homenagem aos “Filhos do Guaraná”, os Sateré-Mawé, chamando a atenção para o muito que foi se perdendo entre a bebida tradicional e o famoso refrigerante, lembra que sem a contribuição desse povo “o Brasil não teria dado ao mundo seu principal

<sup>37</sup> Conferir em Portal dos Filhos do Waraná (s.d.). Pode ser considerada como um fator condicionante para essa opção dos Sateré-Mawé pelo conceito de semidomesticação a sua estratégia de serem bons parceiros da Guayapi Tropical, a empresa francesa que participou de forma densa na projeção do seu waraná no mercado internacional. Essa empresa tem como estratégia de *marketing*, no país de Montaigne: associar qualidades de *bon sauvage* ao waraná dos Sateré-Mawé, o que parece fazer sentido também para os apoiadores italianos e redes do mercado justo. O waraná de plantas transplantadas da mata e criadas nas roças seria portador de qualidades, sem presença garantida no guaraná oriundo de manejo de sementes e clones, como é feito fora da Terra Indígena Sateré-Mawé (Ver o Protocolo de produção do “Pão de Waraná Sateré-Mawé”, em Slow Food Brasil, 2010).

<sup>38</sup> Conferir no site do principal parceiro comercial francês do CPSM (Guayapi, s.d.) e em Brau Fässchen (s.d.).

<sup>39</sup> Conferir, mediante pesquisa de imagens em um motor de busca na internet, com o tema “publicidade histórica do guaraná”.

legado para a civilização, depois do samba, da caipirinha e da feijoadá: o guaraná”. Como importante indicador da força simbólica do produto, que se irradiou dos Sateré-Mawé para a própria identidade brasileira, lembra também o jornalista “do banzo que acomete brasileiros expatriados. Pagam os olhos da cara pelas garrafinhas verdes, até mais que por uma de cachaça”.

Em 1962, a empresa paulista Guaraná Antártica, que lançou o guaraná associando ao famoso espumante francês, instalou-se em Maués, cidade próxima da Terra Indígena Sateré-Mawé e dos produtores não indígenas da região e, nos anos 1970, passou a plantar o guaraná em grande escala. Segundo fontes da empresa, nos anos 1990, foram lançadas franquias do refrigerante em Portugal, Japão, China e Estados Unidos, ampliando progressivamente o mercado até, no presente, ser distribuído em vinte países, como propriedade da Americas' Beverage Company (AMBEV), a qual informa que o produto estaria colocado entre os quinze mais consumidos no mundo (Mundo das marcas, 2006). Para essa difusão vertiginosa, contribuem operações publicitárias com grande investimento de capital, como o contrato de 18 anos selado entre a referida marca e a Confederação Brasileira de Futebol para patrocínio das seleções brasileiras de futebol masculino e feminino. Sabe-se que outras marcas de refrigerante de guaraná também detêm importantes parcelas do mercado, como a Kuat e o Guaraná Jesus (do universo da Coca-Cola), entre outras de menor porte. O segmento chegou a representar um montante de vendas de R\$ 3,4 bilhões anuais para o conjunto dos fabricantes, e conquistou consumidores em Portugal, Espanha, Porto Rico e Japão (Luz, 2003).

Segundo a Superintendência da Zona Franca de Manaus (SUFRAMA, 2003, p. 3), estima-se que por volta de 70% da produção de sementes de guaraná são absorvidos pela indústria de extrato concentrado destinado

à fabricação de refrigerantes gaseificados<sup>40</sup> e, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2013a), a demanda do segmento cresce 3% ao ano.

De acordo com fontes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a média da produção brasileira de guaraná, de 2005 a 2015, é de 14.416 ha plantados e de 3.607 t produzidas, a maior parte produzida nos estados do Amazonas e da Bahia (IBGE, 2015, p. 2 e 4). Este último estado superou em produtividade o Amazonas, o maior produtor da região Norte. De uma produção nacional anual registrada, em 2014, de 3.724 toneladas de sementes de guaraná, a Bahia respondeu por 72,2% dessa produção, enquanto o Norte por 21,7%, tendo o Amazonas contribuído com 21,3%. Há também produção em Mato Grosso, Pará, Rondônia, Acre, Roraima. O Ministério da Agricultura e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) têm sido decisivos nessa expansão. A EMBRAPA já lançou 18 cultivares voltadas para o aumento da produtividade e para a resistência a doenças. As duas últimas foram anunciadas em novembro de 2013, associadas a um potencial de aumento da produtividade entre 500 e 600% (Souza, 2013; Rosa, 2013). Segundo Cunha (2009, p. 9), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, no município de Maués, cuja sede é referência para os Sateré-Mawé da região do rio Marau, em 2001, contava-se com 2.600 produtores, chegando a uma produção de 200 toneladas por ano. Filoche e Pinton (2013, p. 14) informam que 2.700 produtores, em 2010, apresentavam uma produção de 900 t. No seu trabalho intitulado “A quem pertence o Guaraná?” (2013), estes autores analisam o campo das interações entre os diversos segmentos que orbitam ao redor do guaraná, produtores indígenas, pequenos produtores não indígenas de Maués e Uruará, Amazonas, indústrias de refrigerantes, instituições de pesquisa e da gestão do vegetal. Abordam as suas respectivas formas de organização, aspirações e estratégias de inserção no complexo e diversificado jogo nos sistemas

<sup>40</sup> O teor de guaraná em um litro de refrigerante é da ordem e 0,02 g (CONAB, 2013a, p. 3).

de regras para a produção do guaraná, seu processamento agrícola e industrial e sua cotação nos mercados.

Por fim, para o mercado exterior é destinada entre 300 e 500 t ao ano da produção nacional (Cunha, 2009, p. 25), o que corresponde a aproximadamente 10,5%, (CONAB, 2013b, p. 50) do total produzido, com um crescimento de demanda de 20% ao ano (Cunha, 2009, p. 25).

Cabe perguntar onde se situam os Sateré-Mawé em relação a tudo isso? À margem? Como visto anteriormente, não são raras as versões dos relatos míticos sobre a origem do guaraná que assinalam para ele um grande destino. Dessa forma, não há estranhamento quando aspectos dessa trajetória lhes são evocados, ao contrário, eles são percebidos como confirmatórios. Qualquer um entre os Sateré-Mawé aprende, ao longo da vida, por meio das diversas versões dos relatos antigos, que ele é mais um 'filho do guaraná'; que seu povo nasceu do mesmo buraco pelo qual nasceu o guaraná. Portanto, a planta configura-se como uma autêntica fortaleza, tanto por si própria quanto para sua identidade étnica. Assim, o guaraná tem tido seu papel garantido nos movimentos de resistência étnica e cultural, desde aqueles visando à regularização e defesa do seu território, aos de recuperação de sua autonomia econômica, perdida por efeito dos impactos desorganizadores da ascensão e da queda do comércio da borracha e de outros produtos extrativistas. Figurou como elemento agregador, durante os anos 1980, tanto na oficialização pública da sua organização política, sob a forma de um Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM), como na disputa por financiamento de projetos comunitários de produção e comercialização, mediante à parceria com organizações das esferas não governamental, empresarial e governamental. Tem sido o eixo para a construção de um alinhamento com paradigmas de autonomia, sustentabilidade socioambiental e cultural e

comércio justo. Assim, ao longo dos últimos trinta anos, os Sateré-Mawé fizeram a transição para o século XXI, com várias frentes de luta progressiva. Começaram pela ruptura do atrelamento ao esquema comercial do guaraná, mediado pelos padrões/comerciantes fluviais/regatões que imperou desde a colônia até meados do século XX<sup>41</sup>. Passaram, a seguir, pela tentativa de organização de cooperativa e cantinas comunitárias no final dos anos 70 e na década de 80 (Lorenz, 1992, p. 79-94, 123-140). Chegaram (não por fim), durante os anos 90 e os transcorridos neste século, ao que denominam como um Projeto Integrado de Etnodesenvolvimento, de produção e comercialização diferenciada do seu *Waraná* nativo, direcionado inicialmente para o mercado internacional, apostando em garantir padrões éticos, ecológicos, sociais e culturais, cujo custeio é transferido para o seu preço final (Bastos e Furtado, 2013; Beaufort e Wolf, 2008). Organizados, desde 2008, em uma articulação específica denominada Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM), na qualidade de 'entidade autônoma auxiliar' e 'membro associado' do CGTSM, e contando com 437 a 500 produtores cadastrados, com uma média de 2 ha de guaranazais cada, distribuídos em mais de 70 aldeias (Portal dos Filhos do *Waraná*, s.d.), conseguiram parcerias na França e na Itália, contando, para isso, com investimentos bastante significativos. A estratégia comercial, pelo lado da França, envolve uma intensa parceria com a empresa Guayapi Tropical, que importa o seu *Waraná*, sujeito a certificação periódica por organismos reconhecidos na União Europeia. De acordo com comunicação por e-mail com a gerente dessa empresa (em 7mar. 2016), Guayapi distribui o *Waraná* sateré-mawé e os produtos que com ele a própria empresa fabrica em uma rede de três mil pontos de comercialização de produtos orgânicos e do comércio justo, na França metropolitana, em mais 25 da Guayana e

<sup>41</sup> Essas figuras, no entanto, tiveram a sua atuação recentemente revitalizada em outros campos, como no transporte de passageiros para o recebimento, em área urbana, dos benefícios sociais transferidos pelo governo (aposentadorias, salários de professores e agentes de saúde, auxílio maternidade) e no agenciamento de encomendas e entrega de mercadorias nas aldeias. Serviços que não gozam de nenhuma cobertura de políticas públicas de transporte e mobilidade.

6 lojas na Martinica e na Guadalupe. Além disso, Guayapi exporta, desde a França para aproximadamente 50 lojas na Bélgica, 30 na Espanha, 10 na Itália e 5 na Alemanha, 4 na Suíça<sup>42</sup>. Com a renda auferida, foi possível pagar às famílias indígenas produtoras um preço, fixado em comum acordo com a organização indígena, quatro vezes maior do que o praticado no mercado brasileiro<sup>43</sup>. Pelo lado italiano, conseguiram uma importante articulação com Slow Food, associação internacional surgida e sediada nesse país, que, com a colaboração da Associação para Cooperação Rural na África e América Latina (ACRA), incluiu o guaraná nativo sateré-mawé e as abelhas nativas que polinizam os guaranazais como 'fortalezas' do Slow Food. Isso se traduz em projetos de reforço à conservação do complexo sociocultural, produtivo e organizacional autônomo, associado ao *Waraná*, com abertura para inovações (Slow Food Brasil, 2010). Uma série de outras parcerias foram sendo construídas: com a Associação e a Cooperativa Chico Mendes, o Instituto de Cooperação Econômica Internacional e a Associação de Consumo Ético e Alternativo, todos de Milão, além da Associação Piccolo Mondo, de Piacenza. Mediante à articulação com a Cooperativa, integrante da rede Cooperativa Terzo Mundo Altromercado (CTM), conseguiram a antecipação do pagamento de 100% da produção, permitindo a dispensa de capital de giro (Fraboni, 2000, p. 470). Por essas articulações, o guaraná passou a ser vendido em 250 lojas, nesse país, tendo também saída para Alemanha. Outras parcerias importantes com a Itália ocorreram

com o Ministério de Cooperação italiano, a associação Yara, voltada para a promoção e o resgate das culturas indígenas, uma organização federada com a Associação de Consultoria e Pesquisa Indianista na Amazônia (ACOPIAMA), sediada em Manaus, que, desde meados dos anos 1990, tem prestado serviços de assessoria ao povo Sateré-Mawé, apoiando a sua organização assim como de outras organizações indígenas da região em dois eixos de ação, o de retomada da autonomia e o do etnodesenvolvimento.

O processo da exportação dessa produção autônoma passou por um gradiente, saindo de 20 quilos, na sua primeira edição, em 1995, para 3,3 toneladas, em 1999 (Fraboni, 2000). Segundo Beaufort e Wolf (2008, p. 44), a média de exportação entre 2000 e 2007 foi de 6,5 toneladas. No ano 2000 os Sateré-Mawé conseguiram uma safra de dez toneladas, o dobro do esperado (GUARANA vai para a Europa, 2000), e o preço de venda do quilo teria atingido US\$32,00 (Fraboni, 2000). Para a Itália, a exportação teria sido de 4 toneladas, em 2001, (Fraboni, 2000). Segundo notícia veiculada pelo jornal Amazonas em Tempo (20 nov. 2002), enquanto na Europa o quilo do guaraná era vendido em 2001, por US\$45,00, a AMBEV pagava aos produtores regionais no Amazonas R\$2,5 por quilo de sementes. Essa disparidade teria mobilizado autoridades de Maués, município de referência da produção de guaraná no Amazonas, a barganhar, com sucesso, o preço a ser pago por essa empresa aos produtores regionais. Ou seja, os feitos dos 'filhos do

<sup>42</sup> A certificação foi iniciada em 2001, por The Forest Garden Product Certification Service (FGPCS), para o mercado justo, desde 2001, com critérios de saúde e biodiversidade. Na mesma linha e para o mercado brasileiro e externo, o Instituto Biodinâmico (IBD) tem certificado, dentro do escopo de produto sustentável, orgânico, de origem vegetal, dentro de normas legais, sociais, ambientais, de saúde, trabalho e desenvolvimento de pessoal, sem uso de organismos geneticamente modificados etc. Um outro selo importante dentro do Brasil é o que foi outorgado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA): "Aqui tem Agricultura Familiar", tanto para o guaraná nativo em pó, como para outros produtos que foram sendo lançados na esteira do sucesso comercial do *Waraná*: os óleos de andiroba, copaíba, cumaru, castanha, extratos e essências de cajuru, unha de gato em pó, breu branco, mirantã, própolis, urucum.

<sup>43</sup> Segundo Beaufort e Wolf (2008, p. 44), a diferença de preço alcançado pelo *Waraná* nativo sateré-mawé e o do guaraná de qualidade inferior, de monocultura intensiva, chegou a ser entre 20 e 40 vezes maior. Boa parte desse sucesso deve-se à qualidade ética dos parceiros comerciais dos Sateré-Mawé na linha do comércio justo. A sua principal parceira, Claudie Ravel, fundadora e dirigente de Guayapi Tropical, foi nomeada pelo presidente francês e pelo Ministério da Economia, Indústria e Setor Digital Chevalier dans l'Ordre National du Mérite (Présidence de la République Française, 2015).



guaraná', além de movimentarem a economia do seu estado, tornaram-se paradigma para políticas econômicas na sua região. A sua performance tem chamado a atenção até da Confederação Nacional de Agricultura e Pecuária (CNA) que, sob uma manchete de 9 de dezembro de 2013, pelo seu canal na web, intitulada "O rentável negócio do guaraná reforça economia da Amazônia", divulga ter sido de R\$80,00 o preço atingido pelo guaraná produzido pelos Sateré-Mawé (no âmbito do seu Projeto Waraná – isto não é dito), enquanto o atingido por outros produtores na região de Maués, comprado pela AMBEV, chega a R\$22,00 (Raposo, 2013). É relevante considerar, por outra parte, que a previsão de preços mínimos feita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o guaraná da safra 2015-2016, para o Norte e o Centro-Oeste, é de R\$12,30, e, para o Nordeste, é de R\$7,58/kg (MAPA, 2015, p. 50<sup>44</sup>). De acordo com informação de Guayapi Tropical (comunicação pessoal de Claudie Ravel, em 8 março 2016), o preço que pagou aos Sateré-Mawé de 1995 a 2005 foi de 45 euros/kg; mas durante os últimos dez anos aumentou e se manteve estável em 50 euros/kg. Esse valor é acordado com as organizações CPSM e CGTSM, estabelecido por contrato e divulgado em todos os materiais de comunicação, de acordo com a praxe estabelecida no comércio justo. Para a safra de 2016, a parceria entre o CPSM e Guayapi lançou uma campanha de pré-financiamento pelo montante de 30.000 euros, pela Blue Bees, a primeira plataforma francesa de financiamento participativo dedicada à agricultura, à agroecologia e à alimentação responsável (Blue Bees, s.d.).

Ao longo de sua trajetória, o Projeto *Waraná* do Sateré-Mawé vem defendendo diversas bandeiras e programas, em uma tendência de complexidade crescente,

entre as quais destacam, para além do foco centrado no guaraná e a sua produção nos moldes tradicionais, a de uma economia local integrada e ecologicamente orientada, com a recuperação, valorização e promoção de tradições artesanais em risco de desaparecer (como a de cerâmica e a de trançados), também de recomposição florestal com espécies amazônicas (manejo sustentável de pau-rosa (*Aniba rosaeodora*), da copaíba (*Copaifera* sp.), andiroba (*Carapa guianensis*), muirapuama (*Ptychopetalum olacoides*), unha-de-gato (*Uncaria tomentosa*) e outras espécies produtoras de sementes utilizadas em artesanato ornamental e produção de cosméticos, a exemplo do urucum (*Bixa orellana*). O beneficiamento e a comercialização dessas espécies já estão sendo feitos graças ao acúmulo de experiência obtida com o *Waraná*. Atenção passou a ser dada para o saber tradicional e para o potencial produtivo das abelhas nativas. Um projeto de turismo ecológico, que aproxima visitantes à paisagem e ao modo de vida e trabalho dos produtores de guaraná, está em pleno desenvolvimento, em um sítio situado em proximidade da Terra Indígena Andirá-Marau. É o chamado Centro de Excelência Vintequilos, de agrossilviturismo e vitrine do Projeto *Waraná*. Várias dessas atividades foram ou são conduzidas especialmente pela organização das mulheres, como a organização para a coleta diferenciada e destino adequado do lixo e a suplementação proteica na alimentação, com a criação de galinhas utilizando ração autoproduzida. As bandeiras mais recentes, no âmbito internacional, passaram pela obtenção para todos os seus produtos, na França, da certificação orgânica da Ecocert<sup>45</sup> e a de Agriculture Biologique (AB); da certificação, pela Forest Garden Program (FGP), para a União Europeia<sup>46</sup> e pela participação do CPSM na Federação Internacional

<sup>44</sup> Os preços mínimo foram os mesmos para as safras 1014/2015 e 2013/2014 (MAPA, 2015, p. 50; MAPA, 2013, p. 71). Vale observar o contraste entre a estabilidade do preço alto ao longo dos anos no mercado justo europeu, a pesar da crise, e a estabilidade do preço em nível mínimo no mercado nacional.

<sup>45</sup> Grupo Ecocert: Organisme de controle & de certification au service de l'homme et de l'environnement.

<sup>46</sup> A obtenção das certificações, na França, tem estado aos cuidados da empresa Guayapi Tropical. Conferir o perfil dessa empresa na Plate-forme pour le Commerce Équitable (s.d.).

de Comércio Alternativo (IFAT) (Fajardo, 2010, p. 83). No âmbito nacional, a principal luta está centrada, nos últimos anos, na obtenção, para o *Waraná* nativo, de um registro de Indicação Geográfica, na categoria Denominação de Origem (DO), junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Foram dedicados anos aos densos preparativos de um dossiê completo, entregue, em fevereiro de 2015, à Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), do Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária (DEPTA), da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC), do MAPA, para avaliação, revisão e encaminhamento junto ao INPI.

A Denominação de Origem (DO) é a brecha visualizada pelos Sateré-Mawé para inserir dentro do ordenamento normativo nacional (norma padrão) o que a portentosa tradição mítica desse povo já consagra como princípio fundamental do seu direito costumeiro (seu direito outorgado pelo Imperador mitificado a permanecerem nas suas terras) e de sua ontocosmologia (que estabelece a consubstanciação radical entre o guaraná, a pessoa sateré-mawé e o seu destino no mundo). A previsão é da DO operar uma espécie de refundação em âmbito nacional, pelo reconhecimento legal da diferença do *Waraná*, em termos de: 1) as características do seu ambiente de origem, próprias à Terra Indígena (identificadas na dimensão mítica com o Nusoken e na etno-história como o Jardim do Imperador), 2) de um saber fazer tradicional associado, quanto às técnicas e cuidados de cultivo (a partir de matrizes semissilvestres regularmente renovadas, sem uso de agentes agroquímicos) e quanto às técnicas de beneficiamento, na origem exclusivas e depois difundidas na vizinhança e alhures. Ora, os Sateré-Mawé se autorreconhecem por terem sido reconhecidos pelo seu Imperador (que não foi somente mítico, mas uma autoridade real, não só porque existiu, mas por se tratar

de um soberano do império colonial, como foi visto) como os guardiões, tanto de um legado territorial quanto da base genética diferenciada da planta com a qual compartilham esse território (Atroch *et al.*, 2012, p. 345-346); em uma concepção mais profunda, compartilham também a sua substância ontológica e destino. Pelo seu acúmulo nos últimos 30 anos, sabem que a DO constituirá um grande reforço às demais certificações do seu *Waraná* e um acréscimo no seu valor de mercado<sup>47</sup>.

A máquina do tempo do *Waraná*, do povo Sateré-Mawé, não pára. Pelo contrário, constitui um polo magnético que gera ou atrai muitas outras iniciativas que estão sendo desenvolvidas, em sinergia com o Projeto Integrado de Etnodesenvolvimento Sateré-Mawé. Entre as últimas conquistas, figuram a de uma licenciatura especial para os seus professores indígenas estarem melhor preparados para formar as crianças dentro de um projeto político-pedagógico diferenciado, que conflua com os objetivos do seu etnodesenvolvimento, e um projeto de zoneamento etnoecológico, dentro do Programa Nacional de Gestão Ambiental de Terras Indígenas (PNGATI), recentemente selecionado para financiamento pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), além de outras iniciativas que podem ser conferidas no site do Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM) Filhos do *Waraná* (Portal dos Filhos do *Waraná*, s.d.). Entre elas, destacam-se a autodescrição do CPSM mediante uma mixagem de referenciais sociocosmológicos e gerenciais, como uma organização econômica de famílias indígenas “que geram renda cuidando do Jardim do Imperador e vivem na Terra Indígena Andirá-Marau que abriga o *sateré-mawé éco ga’apyiat waraná mimotyoot sése*, o Santuário Ecológico e Cultural do *Waraná* da Nação Sateré-Mawé”. O consórcio, cuja montagem decorreu por mais de 15 anos, teve seu estatuto registrado no cartório do 3º ofício de Parintins, em 21 de agosto de 2013. Como “motivo de

<sup>47</sup> Ver também Filoche e Pinton, 2013, p. 16) e a reportagem de Miller (2015), sobre ação do Projeto de Gestão Ambiental de Terras Indígenas, na Terra Andirá-Marau.

orgulho”, identifica-se como braço econômico do CGTSM e enuncia “ser a primeira organização indígena brasileira que transforma ela mesma seus produtos na unidade de beneficiamento dela, e exporta diretamente seus produtos no SISCOMEX”. Com a mesma dinâmica mística que caracteriza a relação entre os Sateré-Mawé e o guaraná – não isenta de traços messiânicos, que faz lembrar a dos Guarani<sup>48</sup>, mas que não é voltada para a verticalidade, e sim para a horizontalidade –, o CPSM se arvora como entidade de defesa e valorização do autodeclarado “Santuário ecológico e cultural do Guaraná do Povo Sateré-Mawé” como valor “de INTERESSE NACIONAL MAIOR” [sic] a ser protegido de empreendimentos que possam atingir a sua integridade, como “qualquer tipo de mineração ou aproveitamento em escala industrial dos recursos hídricos no mesmo território” e como agente da difusão do Waraná no mundo: “ensinamos ao mundo como aproveitar de suas virtudes”. É importante destacar, de passagem, que dando coerência a essas convicções e propósitos, os Sateré-Mawé aspiram ao reconhecimento pela United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) do seu santuário ecológico e cultural.

Para maior conhecimento de muitos outros desdobramentos dessa viagem propiciada por essa autêntica máquina do tempo que constitui o guaraná para o seu povo guardião, e um planta por eles domesticada, resta recomendar a visita atenta ao Portal dos Filhos do Waraná (s.d.).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O caso do Waraná dos Sateré-Mawé ilustra a transcendência e a potência que pode atingir a relação de um povo com uma espécie por ele descoberta, domesticada e, ao longo da história, incorporada definitivamente à sua produção agrícola comercial e à do Brasil. Espécie a cujas propriedades físico-químicas, farmacológicas, fitoterápicas, ergogênicas, nutracéuticas, dietéticas, cosméticas foram sendo imbricadas elaborações simbólicas, não só sobre a

própria origem do povo, mas à sua implantação territorial e, por fim, à sua identidade e afirmação econômica e política no horizonte das relações interétnicas.

São, notavelmente, quase quatrocentos anos de registros historiográficos, somente alguns dos quais aqui foram evocados, referentes à associação identitária entre os Sateré-Mawé e o guaraná. É com essa máquina do tempo que esse povo vem navegando ao longo de toda trajetória de contato, enfrentando as áleas dos conflitos internos dentro de uma sociedade que não perdeu a memória de suas origens segmentares, e as áleas do encontro entre mundos (como as situações relativas à sua inserção nas redes do comércio justo, descritas por Kampfhammer (Wright *et al*, 2012, p.382-450). Enfrentamentos que vêm sendo sustentados pela força dessa identidade e de sua tradição, de se organizarem em coletivos de argumentação, desde aqueles que ocorrem nos vestibulos das casas dos tuxauas até os das suas múltiplas organizações ou conselhos setoriais, arrançados por bacias hidrográficas, por ocupações (professores, agentes de saúde, produtores, consumidores) ou como ‘conselho geral’, formas todas essas que em si mesmas são expressões do entendimento sateré-mawé em relação à força de sua identidade com o seu Waraná.

## AGRADECIMENTOS

A pesquisa original teve o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior/Ministério da Educação (CAPES/MEC) e do Biodiversity Support Program, Washington; resultou em uma tese de doutorado em Antropologia Social e Etnologia, defendida na École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, França, em 1997. Agradeço ao povo Sateré-Mawé e ao seu assessor Maurício Fraboni pela substancial colaboração, aos ‘releitores’, a Melanie Congretel, pelo envio de indicações bibliográficas, e a Fawzia Satour, pela tradução do resumo ao inglês e a Siegfried Elsner pela colaboração na versão de um texto de alemão antigo para português.

<sup>48</sup> As informações de Kampfhammer (2004, p. 132) confirmam traços messiânicos, associados, no caso, ao CGTSM.

## REFERÊNCIAS

AIRES DE CASAL, Manuel. **Corografia brasílica ou Relação histórico-geográfica do Reino do Brazil**. Rio de Janeiro: Impressão Regia, 1817. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.puc-campinas.edu.br/services/e-books/Aires%20de%20Casal-1.pdf>>. Acesso em: 22 nov. 2013.

ALVAREZ, Gabriel O. O ritual da Tocandeira entre os Sateré-Mawé: aspectos simbólicos do Waumat. *Série Antropológica*, Departamento de Antropologia, UnB, Brasília, n° 369, p. 2-18, 2005. Disponível em <<http://www.dan.unb.br/images/doc/Serie369empdf.pdf>>. Acesso em 09 março 2016.

ATROCH, André Luiz; NASCIMENTO FILHO, Firmino José do; SILVA, Ângelo Paula Cristina da; FREITAS, Danival Vieira de; SOUSA, Neicimar Reis de; CLEMENT, Charles Roland. Domestication and breeding of the guaraná tree. In: BORÉM, Aloizio; LOPES, Maria Teresa G.; CLEMENT, Charles Roland; NODA, Hiroshi (Orgs.). **Domestication and breeding: Amazonian species**. Viçosa: Editora da Universidade Federal de Viçosa, 2012. p. 333-360.

BASTOS, Adriana Teixeira; FURTADO, Cora Franklina do Carmo. Guaraná orgânico: ecodesenvolvimento e comércio justo. In: ENCONTRO DE ENSINO E PESQUISA EM ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE, 4., Brasília, 2013. **Anais...** Brasília: ANPAD, 2013. Disponível em: <. Acesso em: 22 jan. 2016.

BEAUFORT, Bastien; WOLF, Sébastien. **Le Guarana, trésor des Indiens Sateré-Mawé**. Mythes fondateurs, biodiversité, commerce équitable. Paris: Yves Michel Éditions, 2008.

BERTHEMOT, Joachim Luis Emile; DECHASTELUS, Pierre. Nouvel examen chimique du guaraná, de l'existence de la caféine dans ce produit. **Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires**, tomo 26, p. 518-531, 1840.

BERZÉLIUS, Jöns J. **Traité de Chimie**. Paris: Firmin Didot Frères, Libraires-Éditeurs, 1831. 2ª Parte, v. 5.

BETENDORF, João Felipe. Chronica da missão dos padres da Companhia de Jesus no estado do Maranhão. **Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro**, v. LXXII, parte I, n. 119, p. 1-697, 1909 [1693-1699]. Disponível em: <<https://ihgb.org.br/publicacoes/revista-ihgb/item/107812-revista-ihgb-tomo-lxxii-parte-i.html>>. Acesso em: 2 fev. 2016.

BLUE BEES. Le Warana Guayapi des indiens d'Amazonie. [s.d.] Disponível em <<https://bluebees.fr/fr/project/219-warana>>. Acesso em 08 mar. 2016.

BRAU FÄSSCHEN. Just brew it. [s.d.]. Disponível em: <<http://www.braufaesschen.com/pils-mit-limette-und-guarana.html>>. Acesso em: 11 dez. 2015.

CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis. Sur le Guarana. **Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires**, n. 1, tomo III, p. 259-260, 1817.

CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis. Extrait d'une lettre écrite de Rio-Janeiro, le 20 juillet 1816, para M. Ph. D..., secrétaire de l'Intendance royale de La Guyane-Française, à M. Cadet de Gassicourt. **Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires**, tomo II, p. 519-522, 1816.

CLASTRES, Pierre. **Le grand parleur: mythes et chants sacrés des indiens Guarani**. Paris: Editions du Seuil, 1974.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Conjuntura mensal: Guaraná**. período de 1-31 de julho. Brasília: CONAB, 2013a. Disponível em: <<http://www.conab.gov.br/conteudos.php?a=526&t=2>>. Acesso em: 11 fev. 2014.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Proposta de preços mínimos: safra 2013/2014** (produtos de inverno, regionais e leite). Brasília: Superintendência de Gestão de Oferta, 2013b. Disponível em: <[http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/13\\_11\\_22\\_15\\_42\\_37\\_pm\\_imverno\\_13\\_14.pdf](http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/13_11_22_15_42_37_pm_imverno_13_14.pdf)>. Acesso em: 11 fev. 2014.

COUDREAU, Henri. **Viagem ao Tapajós**. São Paulo/Rio de Janeiro/Recife/Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1940.

CPMS FILHOS DO WARANÁ. [s.d.]. Disponível em: <<https://profiles.google.com/vintequilos/about>>. Acesso em: 11 dez. 2015.

CUNHA, Graciela M. **Informações de mercado sobre o Guaraná**. [S.l.]: SEBRAE, 2009. Disponível em: <<http://bis.sebrae.com.br/bis/conteudoPublicacao.zhtml?id=2783>>. Acesso em: 22 jan. 2013.

DANIEL, João. Tesouro descoberto no Rio Amazonas. **Anais da Biblioteca Nacional**, v. 95, tomo 2, p. 2-440, 1975 [1757-1776]. Disponível em: <[http://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/anais/anais\\_095\\_1975-1976\\_02.pdf](http://objdigital.bn.br/acervo_digital/anais/anais_095_1975-1976_02.pdf)>. Acesso: 4 fev. 2016.

DECHASTELUS, M. Du guaraná et de son emploi em médecine sous le nom de Paullinia. **Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires**, tomo 26, p. 775-777, 1840.

DICIONÁRIO PRIBERAM DA LÍNGUA PORTUGUESA. [s.d.]. Disponível em: <<https://www.priberam.pt/DLPO/>>. Acesso em: 11 dez. 2013

DUPUIS, Aristide; RÉVEIL, Oscar. Flore Médicale usuelle et industrielle du XIX Siècle. In: RÉVEIL, Oscar; GÉRARD Frédéric; DUPUIS, Aristide; HÉRINCQ, François (eds.). **Le Règne végétal**. Paris: L. Guérin et Cie. Éditeurs, 1874. Tomo 3, p. 21-24.

FAJARDO, Elias. **Consumo consciente, comércio justo: conhecimento e cidadania como fatores econômicos**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Diário da viagem filosófica pela Capitania de São José do Rio Negro com a informação do estado presente dos estabelecimentos portugueses na sobredita Capitania, desde a vila capital de Barcelos até a fortaleza da barra do dito rio. **Revista Trimestral do Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico do Brasil**, Rio de Janeiro, Tomo XLVIII, Parte I, 1885.



- FERREIRA PENNA, Domingos S. **A região ocidental da Província do Pará**. Resenhas estatísticas das Comarcas de Óbidos e Santarém. Pará: Typographia do Diário de Belém, 1869.
- FIGUEROA, Alba L. G. **Guerriers de l'écriture et commerçants du monde enchanté**: histoire, identité et traitement du mal chez les Sateré-Mawé (Amazonie centrale, Brésil). Tese (Doutorado em Antropologia Social e Etnologia) – Écoles de Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, 1997. Disponível em: <[www.nusoken.com](http://www.nusoken.com)>. Acesso em: 4 fev. 2016.
- FILOCHE, Geoffroy; PINTON, Florence. Who owns Guaraná? Legal strategies, development policies and agricultural practices in Brazilian Amazonia. **Journal of Agrarian Change**, v. 14, n. 3, p. 380-399, 2013.
- FRABONI, Mauricio. Waraná: o legítimo guaraná dos Sateré-Mawé. In: RICARDO, Carlos A. (Ed.). **Povos indígenas no Brasil: 1996-2000**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2000. p. 469-471.
- FREITAS, Denival Vieira de; CARVALHO, Carlos Roberto de; NASCIMENTO-FILHO, Firmino José do; ASTOLFI-FILHO, Spartaco. Karyotype with 210 chromosomes in guaraná (*Paullinia cupana* 'Sorbilis'). **Journal of Plant Research**, v.120, n. 3, 2007p. 399-404.
- GAVRELLE, N. A. **Notice sur une nouvelle substance médicinale appelée Paullinia**. Paris: Imprimerie de Guiraudet, 1840.
- GOULART, João Alípio. **O Regatão**: mascate fluvial da Amazônia. Belém: Editora Conquista, 1968.
- GUARANÁ vai para a Europa. **Gazeta Mercantil**, São Paulo, 26 jul. 2000, em: INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, Povos Indígenas no Brasil 500 Porto Inseguro 1996/2000. São Paulo: Instituto Socioambiental (ISA), 2000, seção Aconteceu, p. 483.
- GUAYAPI. **Quand Equité rime avec Biodiversité**. Commerce équitable. [s.d.]. Disponível em: <[http://www.guayapi.com/wp-content/themes/guayapi/pdf/catalogue\\_guayapi\\_2015.pdf](http://www.guayapi.com/wp-content/themes/guayapi/pdf/catalogue_guayapi_2015.pdf)>. Acesso em: 11 dez. 2015.
- HENMAN, Anthony R. Guaraná (*Paullinia cupanavar. sorbilis*): ecological and social perspectives on an economic plant of the central amazon basin. **Journal of Ethnopharmacology**, v. 6, n. 3, p. 311-338, 1982.
- HERNDON, William M. L.; GIBBON, Lardner. **Exploration of the valley of the Amazon**. Washington: Robert Armstrong, Public Printer, 1854. Parte I. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?id=zjJGAQAAMAAJ&pg=PR3&dq=Exploration+of+the+Valley+of+the+Amazon&hl=es-419&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Exploration%20of%20the%20Valley%20of%20the%20Amazon&f=false](https://books.google.com.br/books?id=zjJGAQAAMAAJ&pg=PR3&dq=Exploration+of+the+Valley+of+the+Amazon&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Exploration%20of%20the%20Valley%20of%20the%20Amazon&f=false). Acesso em 11 nov. 2013.
- HOMMA, Alfredo K.O. **História da agricultura na Amazônia**: da era pré-colombiana ao terceiro milênio. Brasília: EMBRAPA, 2003.
- HOMMA, Alfredo K. O. Extrativismo vegetal na Amazônia: limites e possibilidades. In: CLÜSENER-GODT, M.; SACHS, I. (Eds.). **Extrativismo na Amazônia brasileira**: perspectivas sobre o desenvolvimento regional. Paris: UNESCO, 1994. (Série Compêndio MAB, 18). p. 31-60.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa mensal de previsão e acompanhamento das safras agrícolas no ano civil. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 12. p. 1-88, dez. 2015.
- JEANNEL, Julien F. **Formulaire officinal et magistral international, comprenant environ quatre mille formules tirées des pharmacopées de la France et de l'étranger ou empruntées à la pratique des thérapeutistes et des pharmacologistes**. Paris: J.-B. Baillière et Fils Libraires de l'Académie Impériale de Médecine, 1870.
- JENSEN, Allen A. **Sistemas indígenas de classificação de aves**: aspectos comparativos, ecológicos e evolutivos. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1988. (Coleção Eduardo Galvão).
- KAPFHAMMER, Wolfgang. A Clash of Cosmographies. Some debates and disputes within a fair trade project among the Sateré-Mawé Indians of the Lower Amazon, Brazil. In: SYMPOSIUM ENCUENTROS Y DESENCUENTROS – ROLES, EXPECTATIVAS E IMAGENES EN PROYECTOS DE DESARROLLO, 1., 2012, Viena. **Anais...** Viena: ICA, 2012. Disponível em: <[https://www.academia.edu/4468970/A\\_Clash\\_of\\_Cosmographies\\_Some\\_debates\\_and\\_disputes\\_within\\_a\\_fair\\_trade\\_project\\_among\\_the\\_Sater%C3%A9-Maw%C3%A9\\_Indians\\_of\\_the\\_Lower\\_Amazon\\_Brazil](https://www.academia.edu/4468970/A_Clash_of_Cosmographies_Some_debates_and_disputes_within_a_fair_trade_project_among_the_Sater%C3%A9-Maw%C3%A9_Indians_of_the_Lower_Amazon_Brazil)>. Acesso em: 23 jan. 2016.
- KAPFHAMMER, Wolfgang. De "sateré puro" (Sateré Sese) ao "novo sateré" (Sateré Pakup): mitopraxis no movimento evangélico entre os Sateré-mawé. In: WRIGHT, Robin (Org.). Transformando os deuses: igrejas evangélicas, pentecostais e neopentecostais entre os povos indígenas no Brasil. Campinas: Editora da Unicamp, 2004. p. 101-140.
- KAPFHAMMER, Wolfgang; GARNELO, Luiza. "Da Lídia compramos televisão" Social Programs and Indigenous Agency among the Sateré-Mawé of the Lower Amazon in Brazil. In: HALBMAYER, Ernst e MADER, Elke (Eds.). **Indigenous modernities in the Americas**. Herefordshire: Sean Kingston Publishing. No prelo.
- LANGGAARD, Theodoro J. H. **Dicionário de medicina domestica e popular**. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1865. Tomo 2.
- LEITE, Marcelo. Os filhos do guaraná. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 2 maio 2010. Folha Ciência.
- LORENZ, Sônia M. da S. **Sateré-Mawé, os filhos do Guaraná**. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 1992.
- LUZ, C. A cidade do guaraná. **Época**, Maués, 4 ago. 2003. Disponível em: <<http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,6993,EPT578292-1662,00.html>>. Acesso em: 28 jan. 2016.



MANTEGAZZA, Paolo. **Quadri della natura umana: feste ed ebbrezza**. Milano: Bernardoni Edit, 1871. v. 2. Disponível em: <[https://archive.org/stream/bub\\_gb\\_HdBTO89WSroC#page/n1/mode/2up](https://archive.org/stream/bub_gb_HdBTO89WSroC#page/n1/mode/2up)>. Acesso em: 22 dez. 2013.

MANTEGAZZA, Paolo. Du guaraná, nouvel aliment nervin. Recherches expérimentales par le docteur Paul Mantegazza. **Bulletin Général de Thérapeutique Médicale et Chirurgicale. Recueil Pratique**, v. 73, p. 169-175, 1867. Disponível em: <<http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?p=7&dico=perio&cote=90014&chapitre=Du%20guaran%C3%A1%2c%20nouvel%20aliment%20nervin.&do=page>>. Acesso em 05 fev. 2016.

MARTIUS, Theodor Wilhelm Christian. **Grundriss der Pharmakognosiedes Pflanzenreiches zum Gebrauche bei akademischen Vorlesungen, so wie für Aerzte, Apotheker und Droguisten entworfen**. Erlangen, 1832. Disponível em: <[http://digisrv-1.biblio.etc.tu-bs.de:8080/docportal/servlets/MCRFileNodeServlet/DocPortal\\_derivate\\_00015753/gesamtwerk.pdf](http://digisrv-1.biblio.etc.tu-bs.de:8080/docportal/servlets/MCRFileNodeServlet/DocPortal_derivate_00015753/gesamtwerk.pdf)>. Acesso em: 19 jan. 2016.

MÉRAT, François-Victor; LENS, Adrien J. de. **Dictionnaire universel de matière médicale et de thérapeutique générale**. Paris: J-B. Baillières, Méquignon-Marvis, 1931. v. III.

MILLER, Robert. Projeto GATI APOIA A 1ª Feira de Troca de Sementes, Sabores e Saberes. Reportagem acessível em <<http://www.ideasam.org.br/projeto-gati-apoia-a-1a-feira-de-troca-de-sementes-sabores-e-saberes/>>. Acesso em 06/03/2016>, acesso em 08 março 2016.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). Portaria nº 142, de 8 de julho de 2015. Publicar os preços mínimos para as culturas de verão das safras 2015/2016 e 2016, para os produtos extrativos e culturas regionais da safra 2015/2016. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 129, Seção 1, p. 12, 9 jul. 2015.

MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Plano Agrícola e Pecuário 2013-2014**. Brasília, 2013

MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Plano Agrícola e Pecuário 2015-2016**. Brasília, 2015.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **Antropogeografia do guaraná**. Manaus: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, 1965.

MUNDO DAS MARCAS. **Guaraná Antarctica**. 1 jun. 2006. Disponível em: <<http://mundodasmarcas.blogspot.com.br/2006/06/guaran-antarctica-original-do-brasil.html>>. Acesso em: 13 jan. 2016

NIMUENDAJÚ, Curt. The Maué and Arapium. In: STEWARD, Julian (Ed.). **Handbook of the South American Indians**. Washington: Smithsonian Institution, 1948. (Bureau of American Ethnology, Bulletin 143). v. 36, p. 245-254.

PATIÑO, Vitor M. **Plantas cultivadas y animales domésticos en America equinoccial**. Fibras, medicinais, miscelaneas. Cali: Imprenta Departamental, 1967. Tomo III.

PEREIRA, Nunes. **Os índios Maués**. Rio de Janeiro: Organização Simões, 1954.

PERRONE-MOISÉS, Beatriz. Índios livres e índios escravos. Os princípios da legislação indigenista do período colonial (séculos XVI a XVIII). In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (Org.). **História dos índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, Secretaria Municipal de Cultura, FAPESP, 1992. p. 115-132.

PLATE-FORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE. **La vitrine du commerce équitable**. [s.d.]. Disponível em: <[http://www.vitrine.commerceequitable.org/front/index.php?id\\_menu=163&id\\_gabarit=37&fig\\_id\\_menu=136&i=17](http://www.vitrine.commerceequitable.org/front/index.php?id_menu=163&id_gabarit=37&fig_id_menu=136&i=17)>. Acesso em: 26 jan. 2016.

PORTAL DOS FILHOS DO WARANÁ. Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé. [s.d.]. Disponível em: <<http://www.nusoken.com>>. Acesso em: 11 jan. 2016.

PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE. Ordre National du Mérite. Décret du 20 novembre 2015 portant élévation aux dignités de grand'croix et de grand officier. Journal Officiel de la République Française, Paris, 22 nov. 2015. Disponível em: <[http://www.legiond'honneur.fr/sites/default/files/onm\\_20151122.pdf](http://www.legiond'honneur.fr/sites/default/files/onm_20151122.pdf)>. Acesso em: 15 fev. 2016.

RAPOSO, Patrícia. O rentável negócio do guaraná reforça economia da Amazônia. **Canal do Produtor**, Comunicação, Notícias de Mercado, 9 dez. 2013. Disponível em: <<http://www.canaldoprodutor.com.br/comunicacao/noticias/o-rentavel-negocio-do-guarana-reforca-economia-da-amazonia>>. Acesso em: 11 jan. 2014.

REZENDE, Tadeu V. F. de. **A conquista e a ocupação da Amazônia brasileira no período colonial: a definição das fronteiras**. 2006. Tese (Doutorado em História Econômica) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: <[http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tdde-16072007-123916/publico/TESE\\_TADEU\\_VALDIR\\_FREITAS\\_REZENDE.pdf](http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tdde-16072007-123916/publico/TESE_TADEU_VALDIR_FREITAS_REZENDE.pdf)>. Acesso em: 27 out. 2010.

RIBEIRO, Darcy; MOREIRA NETO, Carlos de A. **A fundação do Brasil: testemunhos de 1500-1700**. Petrópolis: Vozes, 1992.

RIBEIRO DE SAMPAIO, Francisco Xavier. **Diário da viagem que em visita, e correição das povoações da Capitania de S. Joze do Rio Negro fez o ouvidor, e intendente geral da mesma Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio, no anno de 1774 e 1775**. Lisboa: Typografia da Academia, 1825.

RITCHIE, D. Matéria Medica. Guaraná. **The Monthly Journal of Medical Science**, v. 14, p. 465, 1852.

ROSA, Felipe Santos da. Novas cultivares podem elevar produção de guaraná no Amazonas. **Portal EMBRAPA**, Notícias, Brasília, 18 nov. 2013. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/1503177/novas-cultivares-podem-elevar-producao-de-guarana-no-amazonas>>. Acesso em: 4 fev. 2016.

SÃO JOSÉ, João de. Viagem de visita do sertão em o Bispo do Grão Pará, em 1762 e 1763. **Revista Trimestral de Historia e Geographia ou Jornal do Instituto Histórico e Geographico Brasileiro**, Rio de Janeiro, tomo IX, p. 43-107, 179-227, 328-375, 476-527, 1847.

SCHIMPL, Flávia Camila; SILVA, José Ferreira da; GONÇALVES, José Francisco de Carvalho; MAZZAFERA, Paulo. Guarana: revisiting a highly caffeinated plant from the Amazon. **Journal of Ethnopharmacology**, Amsterdam, v. 150, n. 1, p. 14-31, 2013.

SILVA, José de A. **Análise quali-quantitativa da extração e do manejo dos recursos florestais da Amazônia brasileira**: uma abordagem geral e focalizada (Floresta Estadual do Antimari-AC). 1996. Tese (Doutorado em Engenharia Florestal) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.

SLOW FOOD BRASIL. **Protocolo de produção do “Pão de Waraná Sateré-Mawé”**: denominação de origem protegida. 13 jul. 2010. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/guarana-satere-mawe-protocolo-de-producao.pdf>>. Acesso em: 11 jan. 2016.

SOCIÉTÉ DE PHARMACIE DE PARIS. **Bulletin des Travaux**. In: JOURNAL DE PHARMACIE ET DES SCIENCE ACCESSOIRES, Paris, t. 26, p. 548, 1840.

SOUBEIRAN, Eugène. **Traité de Pharmacie**: théorique et pratique. Paris: Victor Masson et Fils, 1870. Tomo2.

SOUZA, Francisco B. **Lembranças e curiosidades do Vale do Amazonas**. Manaus: Associação Comercial do Amazonas/Fundo Editorial, 1988 [1873].

SOUZA, Sígla. Embrapa vai lançar novas cultivares de guaraná e seleciona produtores. **Portal EMBRAPA**, Notícias, Brasília, 19 abr. 2013. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/1490312/embrapa-vai-lancar-novas-cultivares-de-guarana-e-seleciona-produtores#>>. Acesso em: 4 fev. 2016.

SPRUCE, Richard. **Notes of a Botanist on the Amazon & Andes being records of travel on the Amazon and its tributaries, the Trombetas, Rio Negro, Uaupés, Casiquiari, Pacimoni, Huallaga, and Pastasa; as also to the cataracts of the Orinoco, along the eastern side of the Andes of Peru and Ecuador, and the shores of the Pacific, during the years 1849-1864**. London: Mac Millan and Co., 1908.

SUPERINTENDÊNCIA DA ZONA FRANCA DE MANAUS (SUFRAMA). **Projeto potencialidades regionais, estudo da viabilidade econômica**: Guaraná. Manaus: Fundação Getúlio Vargas/SUFRAMA, 2003. Disponível em: <[http://www.suframa.gov.br/publicacoes/proj\\_pot\\_regionais/guarana.pdf](http://www.suframa.gov.br/publicacoes/proj_pot_regionais/guarana.pdf)>. Acesso em: 11 nov. 2013

UGGÉ, Enrique. **As bonitas histórias Sateré-Mawé**. Manaus: Secretaria da Educação e Cultura do Amazonas, 1993.

VARNHAGEN, Francisco A. **História geral do Brasil**. São Paulo: Companhia Melhoramentos. 1956.v. 3.

VIREY, Julien-Joseph. Histoire naturelle médicale du suc concret venant du Brésil, sous le nom de Guaraná. **Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires**, v. 26, p. 514-517, 1840.

VON MARTIUS, Karl F. Ph. **Systema de materia medica vegetala brasileira**. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1854.

VON SPIX, Johann B.; VON MARTIUS, Karl F.P. **Viagem pelo Brasil, 1817-1820**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Editora da Universidade de São Paulo, 1981 [1823, 1828, 1831]. 3 v.

WRIGHT, Robin; KAPFHAMMER, Wolfgang, WIIK, Flavio Braune. The Clash of Cosmographies. Indigenous Societies and Project Collaboration – Three ethnographic cases (Kaingang, Sateré-Mawé, Baniwa). **Vibrant, Virtual Braz. Anthr.** Brasília [online]. 2012, 9 (1).

ZUCHOLD, Ernst Amandus. **Bibliotheca Chemica**. Verzeichniss der auf dem Gebiete der Reinen, pharmaceutischen, physiologischem und technischen Chemie in den Jahren 1840 bis Mitte 1858 in Deutschland und im Auslande erschienen Schriften. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht's Verlag, 1859.

