UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO"
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS
CAMPUS DE BOTUCATU

AS PIMENTAS *CAPSICUM* L. NO COTIDIANO DE UMA COMUNIDADE DE VÁRZEA (RIO AMAZONAS), SANTARÉM, PARÁ, BRASIL

ANDRÉ LUÍS COTE ROMAN

Tese apresentada à Faculdade de Ciências Agronômicas da UNESP – Campus de Botucatu, para obtenção do título de Doutor em Agronomia (Horticultura).

BOTUCATU – SP
Dezembro - 2010

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO"
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS
CAMPUS DE BOTUCATU

AS PIMENTAS *CAPSICUM* L. NO COTIDIANO DE UMA COMUNIDADE DE VÁRZEA (RIO AMAZONAS), SANTARÉM, PARÁ, BRASIL

ANDRÉ LUÍS COTE ROMAN

Orientador: Prof. Dr. Lin Chau Ming
Co-orientadora: Profª. Drª. Izabel de Carvalho

Tese apresentada à Faculdade de Ciências Agronômicas da UNESP – Campus de Botucatu, para obtenção do título de Doutor em Agronomia (Horticultura).

Botucatu – São Paulo
Dezembro – 2010

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA SEÇÃO TÉCNICA DE AQUISIÇÃO E TRATAMENTO DA INFORMAÇÃO – SERVIÇO TÉCNICO DE BIBLIOTECA E DOCUMENTAÇÃO - UNESP - FCA - LAGEADO - BOTUCATU (SP)

Roman, André Luís Cote, 1967-
R758p As pimentas *Capsicum* L. no cotidiano de uma comunidade de várzea (rio Amazonas), Santarém, Pará, Brasil / André Luís Cote Roman. – Botucatu : [s.n.], 2010.
xxiv, 456 f. : il. color., gráfs. color., tabs., fotos color.

Tese (Doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agronômicas, Botucatu, 2010
Orientador: Lin Chau Ming
Co-orientador: Izabel de Carvalho
Inclui bibliografia.

1. *Capsicum*. 2. Comunidade de várzea. 3. Etnobotânica. 4. Rio Amazonas. 5. Santarém. I. Ming, Lin Chau. II. Izabel de Carvalho. III. Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (Campus de Botucatu). Faculdade de Ciências Agronômicas. IV. Título.

Janaina Celoto Guerrero – Bibliotecária CRB-8 6456

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO"

FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS

CAMPUS DE BOTUCATU

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

TÍTULO: **"AS PIMENTAS *Capsicum* L. NO COTIDIANO DE UMA COMUNIDADE DE VÁRZEA (RIO AMAZONAS), SANTARÉM, PARÁ, BRASIL"**

ALUNO: ANDRÉ LUÍS COTE ROMAN

ORIENTADOR: PROF. DR. LIN CHAU MING
CO-ORIENTADORA: PROFª DRª IZABEL DE CARVALHO

Aprovado pela Comissão Examinadora

PROF. DR. LIN CHAU MING

PROFª DRª MARISTELA SIMÕES DO CARMO

PROFª DRª MARIA CHRISTINA DE MELLO AMOROZO

PROFª DRª SANDRA MARIA PEREIRA DA SILVA

PROF. DR. GUTEMBERG DINIZ GUERRA

Data da Realização: 01 de dezembro de 2010.

SUMÁRIO

	Página
1.0.INTRODUÇÃO.....	01
2.0. OBJETIVOS.....	05
3.0. REVISÃO DE LITERATURA.....	07
3.1. Estudo das pimentas *Capsicum* sob o enfoque etnobotânico.....	07
3.2. Pimentas *Capsicum*.....	10
3.2.1. Posição taxonômica.....	10
3.2.2. Espécies conhecidas e utilizadas e seu grau de domesticação.....	12
3.2.3. Inclusão, domesticação e dispersão por povos ameríndios.....	20
3.2.4. Atributos botânicos especiais, expansão mundial e potencial de utilização.....	28
3.2.5. Importância econômica no Brasil e no mundo e conservação.....	44
3.3. Registros sobre o uso das pimentas *Capsicum* no Brasil.....	52
3.3.1. Primeiras descrições.....	52
3.3.2. Documentação lingüística.....	55
3.3.3. Emprego das pimentas *Capsicum* na Amazônia.....	63
3.3.4. As pimentas nas festas populares, na religião, no folclore.....	68
3.3.5. As pimentas nas “quadras” populares, nas “adivinhas”, nas “sabendas”(...).....	77
4.0. MATERIAL E MÉTODOS.....	100
4.1. Área de estudo.....	100
4.1.1. Santarém: contextualização geográfica.....	100
4.1.2. Santarém: breve histórico.....	106
4.1.3.Áreas de várzea de Santarém e a comunidade do Cabeça D’Onça.....	109
4.2. Procedimentos iniciais.....	116
4.2.1.Seleção da área de estudo.....	116

4.2.2. Apresentação ao líder da comunidade e estruturação do trabalho de campo..... 118
4.3. Técnicas etnobotânicas..... 120
4.3.1. Os domicílios amostrados..... 120
4.3.2. Inventário das espécies e variedades e seus diferentes usos..... 121
4.3.3. Entrevistas estruturadas com os casais – uso das pimentas..... 123
4.3.4. Investigações relacionadas ao cultivo e conservação das pimentas..... 123
4.3.5. Material botânico..... 124
4.3.6. Observação participante..... 125
5.0. RESULTADOS E DISCUSSÃO..... 127
5.1. Cabeça D'Onça..... 127
5.1.1. Aspectos gerais e históricos..... 127
5.1.2. Caracterização sócio-econômica..... 133
5.1.3. Divisão sexual do trabalho..... 139
5.1.4. Vida, costumes e tradições..... 141
5.2. Os participantes da pesquisa..... 152
5.2.1. Número de entrevistas realizadas..... 152
5.2.2. Idade e sexo dos entrevistados..... 154
5.2.3. Origem dos entrevistados..... 156
5.2.4. Escolaridade e religião..... 157
5.2.5. Problemas de saúde na comunidade..... 157
5.3. As pimentas *Capsicum* e os moradores do Cabeça D'Onça..... 162
5.3.1. Espécies e variedades cultivadas..... 162
5.3.2. Os nomes das pimentas e critérios locais para sua classificação..... 173
5.3.3. Aspectos relacionados ao cultivo e conservação..... 184
5.3.4. Indicações das pimentas por categorias de uso e seus modos de aproveitamento no Cabeça D'Onça..... 202
5.3.5. Concepções e usos: sistematização das informações recolhidas..... 212
5.3.6. Alguns padrões relacionados ao uso das pimentas na comunidade..... 370

6.0. CONCLUSÕES..... 396
7.0. REFERÊNCIAS 401
8.0. ANEXOS..... 446

LISTA DE FIGURAS

Figura	Página
1. Localização das espécies de *Capsicum* por provável área de domesticação no continente americano	22
2. Aspecto anatômico de um fruto de *Capsicum*.	31
3. Aspecto anatômico de uma flor de *Capsicum*.	31
4. Estruturas químicas dos dois principais capsaicinóides: capsaicina e diidrocapsaicina, alcalóides responsáveis pela pungência das pimentas *Capsicum*.....	35
5. Localização do município de Santarém. **A**. Situação geográfica do mesmo em relação ao Estado do Pará e ao Brasil. **B.** Município de Santarém, em detalhe, e seus municípios fronteiriços.	101
6. Produtos vendidos na Feira do Tablado, estabelecimento associado à Colônia de Pescadores de Santarém (Z-20). **A**. *Capsicum* e outras hortaliças. **B**. Peixes. .	104
7. Elementos da água - peixe (**A**), quelônio (**B**) e os *botos cor-de-rosa* e *tucuxi* (**C**) -representados na Orla de Santarém (PA), Avenida Tapajós. Espaço onde se reúnem turistas, além dos munícipes. Turismo e produtos da pesca constituem importantes fontes de renda para população santarena.	105
8. Perfil estrutural ideal da Várzea Amazônica.	112
9. Localidades (comunidades) da Várzea de Santarém.	114
10. Localização geográfica da área de estudo. Várzea de Santarém, na porção setentrional do município e a comunidade do Cabeça D'Onça.	115
11. Embarcações atracadas num cais de Santarém, com destino à comunidade do Cabeça D'Onça (**A**). Em **B**, observa-se o interior do "motor-de-linha" e seus passageiros.	116
12. Croqui da comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém (PA), elaborado por um morador da comunidade, 34 anos.	130

13. “Restinga” principal (“Igarapé”) da comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. **A**. Época da “seca”. **B**. Início da época da “enchente”. Observa-se a igreja católica, ao lado da qual fica o posto de saúde e algumas residências. 132
14. Pesca do pirarucu (*Arapaima gigas*) na comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. 134
15. **A**. Sede da Colônia de Pescadores (Z-20), na cidade de Santarém. **B**. Uma das reuniões mensais entre seus associados, no Cabeça D’Onça. 135
16. Atividades essencialmente masculinas. **A**. Pescador consertando sua malhadeira. **B**. Pescador calefatando uma canoa. Comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. 140
17. Atividades essencialmente femininas. **A**. Mulheres trabalhando no artesanato de cuias. **B**. Mulheres lavando roupas no rio Surubiu-Açu. Comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. 141
18. A comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém (PA), retratada por um morador da comunidade, 19 anos. 142
19. Representação comparativa do boto cor-de-rosa e do tucuxi: animais presentes no cotidiano das populações que vivem à margem do Amazonas, entre elas à da comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. 147
20. Doenças e sintomas citados como os mais comuns na comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. 158
21. Pimenta malagueta (*C. frutescens*). **A**. Arbusto com frutos verdes e maduros (vermelhos). **B**. Amostra da planta para exsicata..... 164
22. Malaguetão (*C. frutescens*). **A**. Arbusto exibindo frutos verdes e um maduro (vermelho). **B**. Amostra da planta para exsicata. 165
23. Pimentão (*C. annuum*). **A**. Arbusto com fruto verde. **B**. Amostra da planta para exsicata. 166
24. Pimenta-de-mesa (*C. annuum*), de flores violetas. **A**. Arbusto com fruto roxo. **B.** Amostra da planta para exsicata..... 167

25. Pimenta-de-mesa (*C. annuum*), de flores brancas. **A**. Arbusto com um fruto maduro (vermelho) e outros variegados (verde-arroxeados). **B**. Amostra da planta para exsicata. 167
26. Pimenta-de-cheiro ("da pequena") (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdes e maduros (beges). **B**. Amostra da planta para exsicata..... 169
27. Pimenta-de-cheiro ("da comprida") (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo um fruto verde e outro maduro (vermelho). **B**. Amostra da planta para exsicata. 169
28. Pimenta-de-cheiro ("pimenta balão") (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdes e amadurecendo (são vermelhos, quando maduros). **B**. Amostra da planta para exsicata. 170
29. Pimenta-de-cheiro (sem outra denominação) (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdes. **B**. Amostra da planta para exsicata. 170
30. Pimenta muruci (*C. chinense*). **A.** Arbusto com frutos verdes e maduros (amarelos). **B.** Amostra da planta para exsicata. 171
31. Pimenta ova-de-aruanã (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo frutos verdes a maduros (são vermelhos, quando maduros). **B**. Amostra da planta para exsicata. 171
32. Pimenta acerola (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo frutos maduros (vermelhos). **B**. Amostra da planta para exsicata. 172
33. Pimenta olho-de-boi (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdoengos (são vermelhos, quando maduros). **B**. Amostra da planta para exsicata. 172
34. Pimenta muruci vermelha (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo frutos verdes e um maduro (vermelho). **B**. Amostra da planta para exsicata. 173
35. Esquema de classificação das pimentas *Capsicum* no Cabeça D'Onça, a partir da presença ou não da pungência dos frutos. 174
36. Pimentas malagueta (**A**) e malaguetão (**B**), nomes usados para diferenciar o tamanho dos frutos. 177

37. Pimenta acerola (*C. chinense*): comparação morfológica entre o fruto da pimenta (lado esquerdo, baga intacta) e o da frutífera homônima (*Malpighia emarginata*). 179
38. Pimenta muruci (*C. chinense*): comparação morfológica entre os frutos da pimenta (lado direito) e os da frutífera homônima (*Byrsonima crassifolia*). 179
39. Pimenta ova-de-aruanã (*C. chinense*): comparação morfológica entre os frutos da pimenta e as ovas do peixe aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*). 181
40. Pimentas olho-de-boi (*C. chinense*): comparação morfológica entre as bagas da planta e os olhos do boi. 181
41. Pimentas-de-cheiro ("da pequena") (**A**) e "da comprida" (**B**), nomes usados para diferenciar o tamanho dos frutos. 182
42. Principais dificuldades apontadas para o cultivo das pimentas na comunidade do Cabeça D'Onça. 187
43. Água trazida do rio Surubiaçu em recipientes feitos dos frutos de *Crescentia cujete* (cuieira) (**A**) e também em baldes de plástico (**B**) para "molhar" as pimentas e outras hortaliças no verão: tarefa relacionada ao cultivo de plantas, apontada como uma das mais difíceis, no Cabeça D'Onça. 188
44. Animais como a galinha (**A**) e o "camaleão" (**B**) são considerados alguns dos maiores desafios para o plantio das pimenteiras, na área de estudo. 189
45. Pimenteiras cultivadas durante o "verão". **A**. Canteiro protegido com uma "malhadeira" velha. **B**. Canteiro protegido com estacas de mandioca. Soluções encontradas para proteger as plantas, principalmente contra ataque de galinhas e "camaleões". 190
46. Pimenteira abandonada em início de cheia, no Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará. 190
47. Pimenteiras cultivadas sobre um "jirau" (**A**) e sobre canoas abandonadas (**B**). Soluções empregadas no Cabeça D'Onça e em outras localidades do Baixo Amazonas, para a manutenção das plantas hortícolas, durante a "cheia". 191
48. Recipientes usados no Cabeça D'Onça, para o cultivo de *Capsicum*, durante a época da "cheia": caixotes de madeira (**A**) e baldes (**B**). 192

49. Pimenteira plantada em “coió”, vaso feito do fruto da *Crescentia cujete* (cuieira). 193
50. Pimenteiras plantadas em “carotes” colocados sobre um telhado (na “cheia”) e num “caco” sobre um “jirau”, pouco antes do início da “enchente” (2009)..... 193
51. Cultivo e comercialização das pimentas nos domicílios do Cabeça D’Onça..... 194
52. Plantio comercial de pimentão no Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. 196
53. Pimentas-de-enfeite, no Cabeça D’Onça, prontas para serem comercializadas.. 196
54. Fragmento de fruto de malagueta no ponto de maturação adequado para fornecer as sementes para o plantio (**A**) e semeadura da pimenta-de-cheiro (“da pequena”) num “caco” (**B**), pouco tempo antes da “cheia” de 2009. 199
55. Folha de *Capsicum* sp. atacada por cochonilhas e pulgões (**A**) e inseticida armazenado em garrafa plástica (**B**), usado para combatê-los, na área de estudo..... 199
56. Mudas de pimentas *Capsicum*, referidas como “filhos”, comumente presenteadas entre os moradores do Cabeça D’Onça. 200
57. Conservação das pimentas através das sementes secas, as quais serão embrulhadas em plásticos (**A**) ou de seus frutos, para posterior retirada das sementes (**B**). 200
58. Confecção do molho tucupi no Cabeça D’Onça (**A**) e seu uso doméstico (**B**). Preparo do mesmo molho no Mercadão 2000 (**C**), em Santarém, e sua presença num restaurante da cidade (**D**). 223
59. Modos mais comuns de se preparar peixes no Cabeça D’Onça. Em (**A**) observa-se o peixe para ser “assado de forno”; em (**B**) o peixe “assado de brasa”, ambos previamente limpos e em (**C**) peixes assados com as vísceras, prato denominado “piracaia”. 224
60. Pimentas malaguetas (**A**) colhidas para a elaboração do molho para piracaia, por vezes preparado com ingredientes extras aos tradicionais, a exemplo da cebola (**B**). 226

61. Cuias sendo feitas com o fruto de *Crescentia cujete* (cuieira), no Cabeça D'Onça, visando servirem de utensílios para o consumo do tacacá. 230
62. Demonstração sobre a forma correta de se proceder ao emplastro com a folha da malagueta para o tratamento de "nascidas": sobrepondo-se à parte afetada a face adaxial (superior ou ventral) da folha. 264
63. Emprego da folha da malagueta para o tratamento de "pano branco", no Cabeça D'Onça. Depois de coletadas as folhas da planta (**A**), esfregam-se as mesmas nas mãos (**B**) para sobrepor o sumo resultante às manchas previamente irritadas (**C** e **D**). 266
64. Confecção de "poquecas" de malaguetas (**A** e **B**) e sua distribuição ao longo de uma malhadeira (**C** e **D**), com propósito de repelente para botos, durante a pescaria. 284
65. Esquema indicando uma poqueca de malaguetas presa na parte central do espinhel, visando repelir botos. 286
66. Emprego dos frutos da malagueta, dentre outros ingredientes, para defumação (**A** e **B**) de arreios de pesca, tais como a malhadeira e espinhéis (**C**), visando tirar a panema dos mesmos. 300
67. Emprego dos frutos da malagueta (**A**) para a lavagem de arreios de pesca (**B**), mais especificamente o espinhel (**C**), visando tirar a panema do mesmo. Após o procedimento, a água utilizada é descartada na direção onde o sol se põe (**D**)..... 304
68. Fricção de malaguetas no arpão (**A**) e na ártia (**B**), instrumentos utilizados na pesca do pirarucu, visando tirar a panema dos mesmos. 307
69. Uso da malagueta (**A**) para fricção da flecha de pescar (**B**), visando tirar a panema deste instrumento. 308
70. Modo indicado por um curador do Cabeça D'Onça para proceder à defumação sob a rede de uma criança "olhada-de-bicho", com indicações da direção do movimento das passadas. 321

71. Preparação de cigarros tauari (**A**) e alguns já prontos (**B**). Curador jovem espargindo a fumaça nos arreios de pesca, enquanto os mesmos estão sendo defumados com as malaguetas e outros ingredientes (**C**). 332
72. Elaboração do banho com folhas da malagueta e "dente" de alho, para tratamento de "mau-olhado" e outros infortúnios (**A** a **C**). Em (**D**), observa-se o preparado sob o sol, por algumas horas, "apurando". 341
73. Pimentas-de-enfeite (*C. annuum* var. *glabriusculum*) cultivadas em vasos (**A**) ou latas (**B**), principalmente para fins ornamentais. 365
74. Predileção das mulheres e dos homens pelas diferentes variedades de pimentas (para condimento), na comunidade do Cabeça D'Onça. 378

LISTA DE TABELAS

Tabela	Página
1. Distribuição das espécies e variedades infra-específicas do gênero *Capsicum* em diferentes categorias, conforme grau de domesticação.	13
2. Chave para identificação das pimentas domesticadas do gênero *Capsicum*.	16
3. Capsaicinóides conhecidos, agrupados nas classes capsaicina e diidrocapsaicina.	35
4. Cronograma das atividades de campo ligadas ao estudo das pimentas *Capsicum* no cotidiano da comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém (PA) – setembro de 2007 a outubro de 2009.	118
5. Número de casas amostradas por área, na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).....	153
6. Faixa etária dos entrevistados por sexo, na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).....	155
7. Origem dos entrevistados na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).	156
8. Escolaridade dos entrevistados na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).	157
9. Dados pessoais a respeito dos informantes que são procurados na comunidade do Cabeça D'Onça para tratamento de enfermidades diversas e indicações dos modos pelos quais os mesmos se autodenominam.	160
10.Variedades de pimentas *Capsicum* (organizadas por espécie) inventariadas no Cabeça D'Onça e número de domicílios onde costumam ser cultivadas (dados recolhidos entre 2008 e 2009). Número de domicílios amostrados: 70.	163
11. Uso condimentar (Co). Espécies utilizadas: variedades de *C. frutescens*, *C.chinense* e *C. annuum.*	203
12. Uso medicinal (Me). Espécie utilizada: *C. frutescens*.	204
13. Uso repelente (Re). Espécie utilizada: *C. frutescens*.	207

14. Uso ritual (Ri). Espécie utilizada: *C. frutescens*. 208
15. Uso ofensivo (Of). Espécie utilizada: *C. frutescens*. 210
16. Estimulantes para animais (Ea). Espécie utilizada: *C. frutescens*. 211
17. Uso ornamental (Or). Espécies utilizadas: de forma especial, a *C. annuum* var. *glabriusculum* e também variedades de *C. chinense* e a *C. frutescens*. 211
18. Indicações da pimenta com mais de 25% de citações entre os entrevistados, na comunidade do Cabeça D'Onça. 371

À minha vó **Anita,**
A meus pais
José Roman Flores e
Anita Bernadete Cote Roman Flores,
pelo apoio e carinho ao curso de toda minha caminhada

e

À minha filha
Cora Gomes Cote Roman,
pelo amor e compreensão durante os longos períodos de minha ausência.

À população do **Cabeça D'Onça**,
à margem do rio Amazonas, em Santarém,
por ter me acolhido e possibilitado a concretização
deste trabalho.

(...) ***As minhas obras,***
não sou eu quem as realiza,
mas a força de Deus-Pai,
que permeia os céus e a terra. (...).

Masaharu Taniguchi

Piracaia

Vamos fazer piracaia
Que hoje o luar é um primor.
Vamos de remo ou de faia,
de bote ou catraia,
de vela ou motor.

Pegue a tarrafa e a canoa,
Jogue o anzol muito bem.
Fique sentado na proa.
Se a isca for boa,
O peixe já vem.

Peixe comido na praia,
Com bem ***pimenta*** *e limão,*
Peixe pegado à zagaia
(até mesmo uma arraia),
que bom, meu irmão.

Em Santarém é a pedida
A piracaia... o amor.
Um violão e a lua, que vida!...
A praia e o cantor!...

José Wilson Fonseca (músico e poeta santareno)

AGRADECIMENTOS

Inicialmente gostaria de enfatizar que para a realização deste trabalho de tese participou um número grande de pessoas. Umas mais diretamente ligadas à pesquisa, como meu orientador e minha co-orientadora e os moradores da comunidade na qual trabalhei. Muitas outras fizeram parte de modo indireto. Entre estas estão os professores que contribuíram com minha formação durante o curso de Doutorado da UNESP – Campus de Botucatu. Estes permitiram que eu tivesse um preparo mais adequado à execução do trabalho. De igual modo, alguns docentes da UFPA – Campus de Santarém foram de grande importância à sua viabilização, tanto por abrir as portas daquela instituição, para que eu pudesse utilizar sua infra-estrutura, quanto pelo auxílio na escolha do tema a ser pesquisado, mais condizente à realidade com a qual eu principiava conhecer.

À população do Cabeça D'Onça e àqueles que me ajudaram no período dos primeiros contatos com a comunidade externo meu profundo sentimento de gratidão. Durante o trabalho, muitas pessoas me receberam várias vezes em suas casas e dedicaram, geralmente com grande receptividade, boa parte de seu tempo a responder os prolongados questionamentos pertinentes à pesquisa.

Durante o ano que passei em Botucatu foi importante o ótimo relacionamento com todos os professores e colegas de turma, porém gostaria de ressaltar o amigo Chrystian, que me recebeu em sua moradia e cuja convivência me ajudou a vencer os primeiros desafios.

A seguir apresento meus agradecimentos às instituições e às pessoas mais relacionadas ao desenvolvimento desta tese. Todos foram essenciais à sua construção.

Ao Programa de Pós-graduação em Agronomia, área de concentração em Horticultura/Etnobotânica de Plantas Hortícolas, da Faculdade de Ciências Agronômicas da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", pela oportunidade concedida.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pela concessão de bolsa de doutorado.

Ao Professor Drº Lin Chau Ming, pela confiança em me orientar e pelo grande apoio e incentivo à realização do trabalho na Amazônia, desde o início, quando a área de estudo estava ainda incerta.

À Professora Drª Izabel de Carvalho por sua co-orientação e valiosas sugestões pertinentes ao trabalho de redação da tese.

À Professora Drª Maria Christina de Mello Amorozo, pelas discussões sobre "etnobotânica", as quais consistiram importantes instrumentos para a realização deste estudo.

À Professora Dr ª Maria das Graças Pires Sablayrolles, por ter me recebido no Laboratório de Ciências Biológicas / UFPA, Campus de Santarém e pelas valiosas discussões sobre temas interessantes para o desenvolvimento do trabalho de tese. Destas discussões, surgiu a importância das pimentas *Capsicum* aos moradores de Santarém, como foco central a ser pesquisado.

À Chieno Suemitsu, professora da Universidade Rural da Amazônia (UFRA) e da UFPA, ambas em Santarém, pelo suporte ao trabalho de coleta e herborização das amostras de plantas coletadas.

Ao Luciano de Bem Bianchetti, pesquisador da EMBRAPA/CENARGEM, em Brasília, pelo auxílio na identificação (confirmação) taxonômica das amostras de *Capsicum*.

Ao amigo Marcelo Rebellato, de Olímpia, pelo indispensável apoio aos assuntos ligados à computação.

A aquisição e utilização de boa parte do material bibliográfico que dá sustentação teórica ao desenvolvimento desta pesquisa foi possível graças a muitas pessoas. Algumas são funcionários de bibliotecas de diversas instituições, outras passaram horas a xerocar imenso número de páginas em pequenas papelarias de várias localidades, como Santarém e cidades circunvizinhas. Nos barcos, buscando conhecer as cidades do Baixo Amazonas, como Alenquer, Monte Alegre e Oriximiná, muitos foram aqueles que indicaram professores e pesquisadores com quem eu deveria conversar. A todos, expresso minha gratidão.

Deixo aqui o nome de algumas pessoas, que abrindo seu acervo bibliográfico ou enviando, de lugares distantes, livros e artigos muito contribuíram à realização deste estudo. Sou, por isto, imensamente grato aos amigos, professores e pesquisadores Lin Chau Ming, Maria Christina de Mello Amorozo, Izabel de Carvalho, Francisco Luiz Araújo Câmara, Maria das Graças Pires Sablayrolles, Chrystian Iezid Maia e Almeida, Marcelo Rigotti, Reinaldo Imbrozio Barbosa, Maria Nice Rocha Santos, Raimunda Pereira Brilhante, Bárbara Pickersguill, Paul Bosland, Cristovam Sena, Montserrat Rios, Wilson Roberto Maluf, Valdely Ferreira Kinupp, Dina Walquíria Gomes da Silva e Sheila Roman Ward.

Expresso meus agradecimentos ao pesquisador de Folclore Laurimar Leal e à professora Nice, pelo prazer em falar sobre Santarém e à professora Brilhante, de Alenquer, pelas generosas informações a respeito dos costumes do Baixo Amazonas.

Em Santarém, agradeço ao Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAN) pela concessão do precioso material cartográfico a mim enviado e ao Instituto Cultural Boanerges Sena (ICBS) pelo acesso à rica bibliografia relacionada ao Baixo Amazonas e à região amazônica, de modo geral.

Minha permanência na cidade de Santarém, por dois anos, se deu graças ao apoio da Universidade Federal do Pará, a qual permitiu que eu me estabelecesse no alojamento de professores, situado em um de seus Campus.

A oportunidade de se trabalhar no Cabeça D'Onça surgiu a partir da amizade e da confiança que obtive de um dos vigilantes da UFPA, natural da comunidade, onde é conhecido por Diquinho. As primeiras visitas à sua terra, que se deram coincidentemente no período de prospecção de área de estudo, me encheram de entusiasmo e me motivaram a realizar o trabalho de campo por lá. À primeira demonstração deste desejo, recebi todo o apoio do novo amigo.

Agradeço imensamente a Seu Moisés e a Dona Ninita, pais de Diquinho, pela acolhida em sua casa todas as vezes que estive na comunidade. Agradeço por me cederem um quarto, pelas refeições, pelos lanches e cafezinhos à tarde e pelas valiosas dicas que me permitiram usar melhor o tempo para a execução das várias etapas relacionadas ao trabalho.

Expresso minha gratidão a todos os moradores do Cabeça D'Onça, comunidade com a qual hoje tenho grande ligação afetiva. Conversei com a maior parte das pessoas que lá residem e estive praticamente em todas as suas moradias. Assim, me vêm à memória muitos nomes e rostos. Alguns, adultos ou crianças, ao me verem andar pela comunidade, eram especialmente carinhosos e brincalhões, o que tornava o trabalho mais prazeroso.

O meu muito obrigado particularmente ao Bino, por me conduzir de canoa, à época de cheia, pelas casas da comunidade. Sou grato também pela sua preciosa ajuda durante o trabalho de coleta botânica.

Por fim, reforço minha profunda gratidão ao professor Lin Chau Ming, que esteve na comunidade e que conquistou, pela sua simplicidade, a simpatia daqueles que o

conheceram. Agradeço pela característica prontidão com que sempre respondeu às minhas dúvidas e pelo grande apoio que dele obtive em todas as fases deste trabalho.

AS PIMENTAS *CAPSICUM* L. NO COTIDIANO DE UMA COMUNIDADE DE VÁRZEA (RIO AMAZONAS), SANTARÉM, PARÁ, BRASIL. Botucatu (SP), 2010, 456p. Tese (Doutorado em Agronomia/Horticultura) – Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista.

Autor: ANDRÉ LUÍS COTE ROMAN
Orientador: Prof. Dr. LIN CHAU MING
Co-orientadora: Profª. Drª. IZABEL DE CARVALHO

RESUMO

Capsicum L. é o gênero botânico da família Solanaceae que abrange as pimentas e pimentões, hortícolas originárias do continente americano. Neste trabalho, efetuou-se um levantamento etnobotânico voltado a compreender a importância dessas plantas no cotidiano dos moradores do Cabeça D'Onça, uma localidade de várzea, situada à margem do rio Amazonas. Pertencente ao município de Santarém, Estado do Pará, a comunidade é constituída por aproximadamente 330 habitantes. Ao todo, foram entrevistadas 116 pessoas, residentes em 70 domicílios. Das quatro espécies de *Capsicum* ocorrentes no Brasil, três cultivam-se na área de estudo: *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum* (*C. annuum* var. *annuum* e *C. annuum* var. *glabriusculum*). As informações concernentes aos diferentes propósitos de uso das pimentas, recolhidas mediante entrevistas semi-estruturadas, foram compiladas pormenorizadamente, valorizando as concepções dos entrevistados a respeito dessas plantas e de seus modos de aproveitamento, organizados dentro de sete "categorias de uso": "condimentar"; "medicinal"; "repelente"; "ritual"; "ofensivo"; "estimulante para animais" e "ornamental". Na segunda etapa do trabalho, entrevistas estruturadas realizaram-se em 40 domicílios, com 80 pessoas (40 casais), para se determinar quais as indicações das pimentas eram mais conhecidas na área de estudo. Registrou-se, assim, um número grande de usos, mais precisamente da "malagueta" (*C. frutescens*), relacionados ao modo de vida ligado ao ambiente da várzea. Além do seu emprego na condimentação de peixes, destacam-se algumas destinações da espécie, citadas por mais de 85% dos entrevistados, tais como para

repelentes de botos que atrapalham a pescaria e de morcegos que atacam animais de criação. Do mesmo modo, é amplamente conhecida a utilização dos frutos da planta (defumações) e das folhas (banhos) para tirar “panema”, estado de morbidez que impede o pescador de proceder à atividade da pesca satisfatoriamente, e para afastar “espíritos” que causam certas enfermidades, sobretudo em crianças e mulheres menstruadas. Do contato com a água do Amazonas, reputam-se algumas doenças, citadas por mais de 50% dos entrevistados, curadas com a malagueta, tais como o “pano branco” e a “impinge” (tratados com as folhas) e o reumatismo (tratado com os frutos). Por meio de comparações entre os dados obtidos nesta pesquisa e os registros encontrados na literatura, verifica-se uma forte influência indígena, quanto aos modos de conservação (hortas suspensas) e utilização das pimentas. O presente estudo contribui para um melhor entendimento a respeito da intrínseca relação entre as populações humanas e as pimentas *Capsicum* na região amazônica, tendo como foco uma comunidade de várzea.
Palavras-chave: *Capsicum*, etnobotânica, comunidade de várzea, rio Amazonas, Santarém.

***CAPSICUM* PEPPERS IN THE DAILY LIFE OF A FLOODPLAIN COMMUNITY (AMAZON RIVER), SANTARÉM, PARÁ, BRAZIL.** Botucatu, 2010. 456p. Tese (Doutorado em Agronomia/Horticultura) – Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista.

Author: ANDRÉ LUÍS COTE ROMAN
Adviser: Dr. LIN CHAU MING
Co-adviser: Drª. IZABEL DE CARVALHO

SUMMARY

Capiscum L. is the botanical genus of the Solanaceae family which includes peppers and green peppers, horticolas originally native to the Americas. An ethnobotanical study aimed at understanding the importance of these plants in the daily life of the people of Cabeça D'Onça, an area in the Amazon River floodplain, was carried out for this thesis. The community of approximately 330 residents is situated in the municipality of Santarém, Pará State. In total, 116 people from 70 households were interviewed for this work. Of the four *Capiscum* species found in Brazil three are cultivated in the study area: *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum* (*C. annuum* var. *annuum* e *C. annuum* var. *glabriusculum*). Information regarding the uses of these peppers was collected in semi-structured interviews and compiled in detail. The interviewees' conceptions regarding the plants and their uses were faithfully respected, with the latter organized into seven "categories of usage", as follows: "seasoning", "medicinal", "repellent", "ritual", "offensive", "stimulant for animals" and "ornamental". In the second phase of the study, structured interviews were carried out in 40 households with 80 people (40 couples) to determine the most commonly-known uses of the peppers in the study area. A high number of different uses was noted, particularly of the malagueta / chilli pepper (*C. frutescens*), related to lifestyle in the floodplain environment. Beyond of its use in the seasoning fishes, over 85% of the interviewees cited use as a repellent of porpoises which interfere with fishing and of bats

which attack domestic animals. Other widely-known uses include that of the fruit of the plants (smoking) and the leaves (baths) for treating “panema”, a sickness which prevents the fisherman from satisfactorily effecting the tasks necessary for fishing, and to scare away spirits believed to cause certain illnesses particularly in children and menstruating women. Over 50% of those interviewed cited the use of the malagueta in curing certain illnesses reputed to be caused by contact with water from the Amazon River, including “pano branco”, and “impinge” (both treated with the leaves) and rheumatism (treated with the fruit). A comparison of the data obtained in this study with published literature reveals a strong indigenous influence both on the means of preserving the peppers (suspended gardens) and on their use. This study contributes to an improved understanding of the intrinsic relationship between human populations and the *Capiscum* in the Amazon region, with a focus on a floodplain community.
Keywords: *Capsicum*, Ethnobotany, floodplain community, Amazonas River, Santarém.

INTRODUÇÃO

Capsicum L. é o gênero botânico da família Solanaceae, que abrange as pimentas e pimentões, hortícolas originárias da América Central e do Sul. Alguns autores acreditam que a exploração de tais pimentas se deu desde o início do povoamento humano nas Américas, supostamente há cerca de 12.000 anos (Bosland e Votava, 2000). Por conta desse largo curso de tempo, populações ameríndias descobriram modos de satisfazer, através desses vegetais, necessidades diversas, como as ligadas à alimentação e à cura de doenças. Incluíram-nas em cultos sagrados e nos arredores de suas habitações, como plantas ornamentais (DeWitt e Bosland, 1996; Nuez et al., 1996; Bosland, 1999).

As pimentas *Capsicum* no Brasil encontram referências em documentação que revela modos bem particulares de uso, ao longo de diferentes momentos históricos e áreas geográficas em que ocorrem (Reifshneider, 2000). No entanto, muitas dessas informações acham-se dispersas. Parte delas, nas crônicas de viajantes e naturalistas que no País estiveram, desde sua descoberta no final do Século XV. Espalham-se, igualmente, nos trabalhos voltados a distintos domínios das atividades humanas, nos quais as mencionadas plantas estão presentes. Entre os de ordem concreta, exemplificam a culinária, a medicina e a agricultura. Entre os de ordem abstrata, a religião e o folclore. Deste modo, evidencia-se a necessidade de sistematização das informações existentes e de um esforço no sentido de avaliar a importância e o potencial de aproveitamento desses recursos vegetais para a ciência e para as populações que as utilizam.

Na Amazônia, a longa história da relação de suas populações com as solanáceas em questão suscita, de modo especial, estudos mais aprofundados. Alguns trabalhos, contudo, são importantes referências à compreensão do papel que essas plantas exercem junto aos povos que habitam a região. Concernente à alimentação, Pereira (1945 *apud* Castro, 1995) ressalta o prestígio que as pimentas têm como tempero, ao contrário do sal, na dieta indígena amazônica. Castro (1995) aborda o aspecto nutricional da pimenta na referida dieta, interpretando seu consumo como uma estratégia de escape a avitaminoses e escorbuto. Pereira (1980) apresenta gravuras de índios da etnia Ingarikó, em Roraima, compartilhando um caldo feito com seus frutos. O autor ajuda, assim, a fixar a percepção da pimenta como alimento, e não só como tempero, entre povos indígenas, enfatizada por Castro (1995). Quanto aos diversificados modos de aproveitamento alimentar da planta, Nascimento Filho et al. (2007) relacionam produtos à base de pimenta, utilizados por etnias indígenas e por populações migrantes no Estado de Roraima.

Estudos diversos, inseridos em diferentes contextos culturais amazônicos, vêm revelando outras formas de relação das pimentas *Capsicum* com a alimentação humana, que não envolvem o seu consumo. Por exemplo, segundo os trabalhos de Cruls (1958), de Plotkin (1990) e de Grenand et al. (2004), o fruto da pimenta é utilizado como ingrediente de um veneno vegetal, o *curare*, por algumas etnias indígenas, visando a captura de peixes. Trabalhos realizados em comunidades pesqueiras, ao longo do rio Amazonas, por Wagley (1957), Galvão (1976) e Smith (1979) e na região litorânea do Pará, por Furtado et al. (1978) e Maués (1990), descrevem preparados caseiros que incluem a pimenta em rituais para tirar *panema*, espécie de infortúnio que acomete o pescador e seus utensílios de pesca, impossibilitando-o de realizar essa atividade com sucesso. Buchilet (1988), entre os índios Desana, no Alto Rio Negro, narra o importante papel de umas das espécies de *Capsicum* no *xamanismo da pimenta*, prática profilática essencial para a purificação de carne de caça e de peixes dos malefícios provocados por *encantamentos*. Acrescenta-se, ainda, o emprego da pimenta por indígenas da Guiana, conforme registro de Birket-Smith (1965), para conservação de alimento.

Dentro da tradição do uso de plantas para a cura de diversas doenças na Amazônia, enfatizada por Moraes (1931), o conhecimento sobre a aplicação terapêutica das *Capsicum* tem sido também registrado. Entre as prescrições citadas, estão: para furar tumores

(Furtado et al., 1978), para o tratamento de *pano branco* de pele (Berg e Silva, 1988), em banhos pós-parto (Amorozo e Gély 1988; Ribeiro, 1990), em casos de oftalmia e infecções respiratórias (Milliken e Albert, 1997; Milliken et al., 1999; Grenand et al., 2004), para aliviar dores reumáticas, cólicas menstruais e "melhorar o intestino" (Silva, 2002; Pereira et al., 2007). Salienta-se que essas indicações são retiradas dentro de um contexto amplo de uso de plantas, isto é, sem o propósito específico de averiguar o potencial medicinal das pimentas nas áreas pesquisadas.

Estudos etnobotânicos focando as *Capsicum*, entre populações amazônidas, devem trazer informações que ampliem a compreensão a respeito de suas possibilidades de aproveitamento. Além disso, podem auxiliar no entendimento de alguns pontos ainda pouco elucidados. Um deles diz respeito à identificação taxonômica das espécies utilizadas, ou seja, conhecer qual a espécie indicada para cada categoria de uso, aspecto nem sempre abordado em trabalhos que mencionam a utilização das pimentas.

Dada a consolidada tradição de cultivo na região Norte, outro ponto de investigação relevante diz respeito às práticas locais de conservação da diversidade dessas plantas, principalmente em regiões de várzea, inundadas em determinados meses do ano. Deve-se considerar ainda que as populações que habitam essas áreas guardam muitas vezes heranças de conhecimentos relativos ao uso de plantas, provenientes de grupos indígenas há muito extintos (Meggers, 1987; Prance, 1991), e que hoje estão ameaçadas pela alteração do modo de vida tradicional de seus habitantes.

Em Santarém, município do Estado do Pará, no Baixo Amazonas, encerra-se um campo propício para estudos desta natureza. A exemplo de outros municípios da sua micro-região, ainda predominam hábitos e tradições com forte influência indígena. Dentre eles, destacam-se a prática do extrativismo vegetal e a alimentação à base de produtos da pesca e dos derivados da mandioca, ambos associados ao consumo das pimentas (Castro, 1995). A íntima relação de seus habitantes com essas plantas pode ser observada pela sua abundante presença nos restaurantes, feiras e mercados de produtos regionais. Fazem-se ainda presentes em canções e poesias de autores nativos.

Embora não haja no município de Santarém estudo direcionado às *Capsicum*, elas aparecem citadas em trabalhos de cunho etnobotânico, já realizados em diferentes áreas de seu território, entre os quais os de Winklerprins (2002), Murrieta e

Winklerprins (2003), Bernardes (2004), Sardinha (2007), Ferreira (2007), Silva (2007), Lima (2008) e Lopes (2008). Torna-se clara, diante do exposto, a oportunidade de se efetuar uma pesquisa etnobotânica, entre a população de Santarém, com atenção voltada para as pimentas *Capsicum*.

2. OBJETIVOS

2.1. Geral

Realizar um estudo etnobotânico das pimentas *Capsicum* numa comunidade de várzea (rio Amazonas), pertencente ao município de Santarém, Estado do Pará.

2.2. Específicos

1. Proceder ao levantamento das espécies e variedades de *Capsicum* cultivadas na comunidade.

2. Relacionar os diferentes propósitos de utilização das pimentas na comunidade, determinando a variedade empregada para cada uso.

3. Descrever as formas de aproveitamento da planta para cada finalidade proposta e sistematizar as informações recolhidas.

4. Procurar apreender aspectos da percepção dos entrevistados a respeito dessas plantas.

5. Analisar possível relação de gênero (sexo do entrevistado) sobre o conhecimento e uso das pimentas na área de estudo.

6. Compreender hábitos e práticas locais que se relacionam ao cultivo e à conservação da diversidade dessas plantas.

7. Elaborar uma cartilha abordando a história da comunidade e o conhecimento local a respeito das pimentas. Este material será disponibilizado na biblioteca escolar local.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1. Estudo das pimentas *Capsicum* sob o enfoque etnobotânico

O descobrimento das Américas, no final do século XV, marcou o início de um forte intercâmbio de plantas cultivadas entre o Novo e o Velho Mundo, com subseqüente desenvolvimento da agricultura mundial. Regimes alimentares e hábitos dos povos foram influenciados com a introdução de novos vegetais. Entre os mais famosos, procedentes do Novo Mundo, estão a batata, a mandioca, o fumo, o milho e as pimentas *Capsicum* (Hakin, 1993; Teresi, 2002).

A utilização das plantas, até então desconhecidas dos conquistadores europeus, foi permitida pela observação cotidiana das populações indígenas. Essas primeiras descobertas botânicas, nas Américas, deram origem a uma longa tradição de estudos etnobotânicos no continente, tradição a qual culminou, mais tarde, na formalização da etnobotânica como um campo de estudo acadêmico (Mcneill, 1991; Davis, 1995; Cotton, 1996; Minnis, 2000).

Empregado pela primeira vez em 1895, pelo botânico norte-americano Harshberger, o nome “etnobotânica” foi por ele definido como “o estudo das plantas usadas por povos primitivos e aborígines”. Desde sua concepção, a etnobotânica tem passado por uma evolução conceitual à medida que trabalhos são realizados, apresentando diferenças em sua

interpretação, devido principalmente à interdisciplinaridade que caracteriza este campo de estudo (Cotton, 1996; Clément, 1998).

Antes da existência do referido termo, no entanto, o interesse despertado pelo uso que outros povos fazem dos elementos do seu ambiente natural vem desde a antiguidade, buscando, geralmente, preencher fins utilitaristas. Esta característica acompanha muitos dos conceitos empregados para a etnobotânica. Deste modo, é comum os termos "botânica econômica" e "etnobotânica" ainda serem encontrados como sinônimos (Barrera, 1983).

Levando em conta, por outro lado, o importante papel das plantas nos mais variados domínios das atividades humanas, a etnobotânica ganhou conceitos mais abrangentes. Dentre eles, encontra-se o empregado por Ford (1978), o qual a considera como o "estudo das inter-relações diretas que existem entre os seres humanos e as plantas". Dentro da definição apresentada, torna-se clara a necessidade da integração de várias áreas do conhecimento, entre elas a botânica, a antropologia, a lingüística (quando, por exemplo, o estudo é feito com povos indígenas), a agronomia, a medicina e a ecologia. Deste modo, é proporcionado à disciplina amplas abordagens e aplicações, tornando-a bastante desafiadora, principalmente quando se considera o desenvolvimento separado e as barreiras encontradas entre os diversos campos de estudos envolvidos (Posey, 1987).

É importante dizer que um dos pontos freqüentemente citados como essencial para que um estudo sobre plantas tenha valor etnobotânico é que este deve ser feito considerando os aspectos culturais do grupo humano que as utiliza. Assim, a etnobotânica emprega da antropologia os métodos etnográficos por meio dos quais procura descrever os usos das plantas da maneira mais detalhada e fiel possível, e da botânica, as técnicas de identificação taxonômica, de coleta de espécimes e de descrições das características ecológicas importantes, entre outros (Alcorn, 1995; Daly, 1998; Minnis, 2000). Deste modo, uma vez definida a identificação de um espécime, deve-se situar o conhecimento a seu respeito e o modo de utilização no contexto cultural pertinentes, diferença fundamental entre uma investigação etnobotânica e uma descrição botânica (Maldonado-Koerdel, 1983; Xolocotzi, 1983).

Nas sociedades tradicionais, as informações sobre o ambiente que as cercam, e que lhes permitem interagir com ele para prover suas necessidades de sobrevivência,

são transmitidas oralmente através das gerações. Segundo Amorozo (1996), o tempo durante o qual um determinado grupo humano ocupa um ambiente é importante para estabelecer o nível de precisão e profundidade do conhecimento que ele desenvolve a seu respeito.

Com isso, estudos etnobotânicos costumam estar associados à documentação e à sistematização dos conhecimentos tradicionais sobre os recursos vegetais, uma vez que estes se encontram quase sempre ameaçados por mudanças sócio-ambientais locais (Cotton, 1996). No entanto, os conhecimentos gerados por estes estudos têm também auxiliado pesquisadores da área de ecologia, em trabalhos de conservação de recursos genéticos vegetais e na seleção de espécies medicinais para pesquisas farmacológicas (Diegues, 2000; Albuquerque, 2005; Oliveira et al., 2005; Amorozo, 2007).

Com o propósito de estudar as pimentas *Capsicum*, sob a perspectiva etnobotânica, conforme acima delineado, o presente trabalho tem como foco uma comunidade de várzea, inserida à margem do rio Amazonas, no município de Santarém, Estado do Pará. Denominada Cabeça D'Onça, esta localidade vem sofrendo, a exemplo de muitas outras situadas nos municípios que compõem a região Norte do Brasil, conseqüências do processo de urbanização, intensificado nos últimos trinta anos. Entre elas, o êxodo rural, a intrusão de novos elementos culturais, com a chegada de migrantes, e a devastação ambiental. A comunidade foi abordada na parte do trabalho dedicada à caracterização da área de estudo, em *Resultados e Discussão*.

Para melhor organização da revisão de literatura, esta foi dividida em duas partes. A primeira focou questões mais relacionadas às plantas, ou seja, às pimentas *Capsicum*. No entanto, por se tratar de plantas cultivadas, tais questões estão intrinsecamente ligadas ao fator humano. Na segunda parte, integraram-se diferentes registros que atestam a importância dessas plantas para os povos nativos do Brasil, inclusas as populações amazônicas.

3.2. Pimentas C*apsicum*

3.2.1. Posição taxonômica

Capsicum L. (tribo Solaneae, subtribo Capsicinae) é o gênero botânico que abrange as pimentas, pimentões e seus parentes silvestres. São plantas hortícolas, originadas e domesticadas no continente americano, representadas por arbustos de pequeno e médio porte (Reifshneider, 2000; Hunziker, 2001 *apud* Barboza e Bianchetti, 2005). Quando os portugueses e espanhóis as encontraram a partir do final do século XV, essas plantas se espalharam pelo mundo, pelo valor condimentar de seus frutos, além de suas propriedades medicinais e uso ornamental (Bosland e Votava, 2000). No Sistema de Classificação de Cronquist (1981), pertencem à Divisão Magnoliophyta, Classe Magnoliopsida, Subclasse Asteriadae, Ordem Solanales, Família Solanaceae.

Ao nome *Capsicum* atribuem-se dois distintos significados etimológicos, ambos relacionados a características de seus frutos. Conforme Thomaz (1999), o termo vem do latim *capsa*, adaptação do grego *κάψα*, "caixa". Alude, neste caso, à configuração do fruto oco, semelhante a uma cápsula ou pequena caixa. Em DeWitt e Bosland (1996) e em Reifshneider (2000), consta que a palavra vem do grego *kapto*, que significa "morder", "picar". O termo associa-se, nesta interpretação, à pungência ou ardor provocado pelo consumo das pimentas representantes desse gênero.

As duas características, morfologia do fruto (forma, cor e tamanho) e nível de pungência, apresentam elevada variação, advinda do longo período de cultivo e da intensa seleção humana nas Américas. Estas variações foram muitas vezes entendidas como espécies distintas (Parry, 1945; Heiser e Pickersguill, 1969; DeWitt e Bosland, 1996; Vaughan e Geissler, 1997; Pozzobon et al., 2006; Pickersguill, 2007).

O início da classificação botânica das pimentas americanas deu-se com sua dispersão para a Europa. As primeiras ilustrações publicadas dessas plantas constam na obra de Leonhartus Fuchsius, de 1573, intitulada *De historia stirpium* e consistem em três gravuras, com notada precisão científica (Reifschneider, 2000). Segundo Nuez et al. (1996), o referido trabalho registra, com essas ilustrações, três *taxa* para o gênero *Capsicum*.

A partir de então, muitos autores contribuíram para a taxonomia dessas solanáceas. Em 1623, Bauhin reconheceu oito *taxa* e, em 1700, Tourneforte, autor que deu ao gênero o nome *Capsicum*, registrou 27. Em *Species Plantarum*, publicada em 1753, Carl Linnaeus reduziu esse número a duas espécies, adicionando outras duas em obra posterior (*Mantissa*, de 1767). Este ponto de vista mais conservador, quanto à taxonomia do gênero, foi adotado por outros botânicos. No entanto, alguns autores continuaram a considerar números de *taxa* cada vez maiores. Em 1852, por exemplo, Dunal descreveu 50 espécies e indicou onze como outras possíveis (Nuez et al., 1996; Bosland e Votava, 2000).

Eshbaugh et al. (1983) afirmam que o reconhecimento progressivo de novos *taxa* se deu, sobretudo, por uma classificação pautada nas características dos frutos. Segundo o autor, cada forma descoberta era freqüentemente interpretada como uma espécie distinta. Com a observação de sucessivos tipos, encontrados entre diversos povos ameríndios, acreditou-se haver, para o gênero, número abundante de espécies cultivadas (Heiser e Pickersguill, 1969; DeWitt e Bosland, 1996).

No Brasil, essa discussão encontra registro no trabalho de Braga (1968). Em seu texto dedicado às pimentas *Capsicum*, há referência ao livro *Nomes Vulgares de Plantas do Distrito Federal e do Rio de Janeiro*, do botânico A. J. de Sampaio. Em trecho transcrito deste último, lê-se que a dificuldade e confusão na sistemática das pimentas devem-se ao fato de se tratar de plantas cultivadas, "sujeitas a variações e cruzamentos, que tornam difícil a classificação".

Soma-se a isso, conforme Nuez et al. (1996), o fato de muitas descrições botânicas terem sido obtidas com base em espécimes de herbário, possibilitando que a determinação de diferentes *taxa* tenha sido realizada a partir de um mesmo exemplar herborizado. Desta forma, até o final do século XIX, mais de 90 espécies haviam sido descritas para o gênero, número muito superior ao hoje aceito (Braga, 1968; DeWitt e Bosland, 1996).

Embora as pimentas *Capsicum*, ocorrentes no Brasil, tenham permanecido por muito tempo situadas de modo duvidoso na sistemática, é importante mencionar o trabalho de revisão do gênero realizado por Sendtner, em 1846, para a *Flora Brasiliensis*, de Martius, conforme Reifschneider (2000). Outro trabalho, historicamente relevante ao tratamento taxonômico dessas solanáceas no País, foi o realizado por Caminhoá.

Este agrupou as pimentas cultivadas em quatro espécies distintas, na obra *Elementos de Botânica Geral e Medicina*, publicada em 1877 (Braga, 1968).

3.2.2. Espécies conhecidas e utilizadas e seu grau de domesticação

Atualmente, vários pesquisadores têm se esforçado para o esclarecimento da taxonomia do gênero *Capsicum*. Às análises morfológicas tradicionais têm se incorporado, entre outros, métodos de análises multivariadas (taxonomia numérica), análises citogenéticas, assim como novos dados relativos à sua distribuição geográfica (Nuez et al., 1996).

Alguns dos importantes trabalhos realizados neste sentido são referidos em Moscone et al. (2003) e em Barboza e Bianchetti (2005). Deste modo, reconhece-se, até o momento, que o gênero seja composto por volta de 35 *taxa*, incluindo as espécies e algumas variedades botânicas. De acordo com o nível de domesticação, são distribuídos da seguinte forma: cinco domesticados, 10 semidomesticados e cerca de 20 silvestres (Moreira et al., 2006) (Tabela 1).

Tabela 1. Distribuição das espécies e variedades infra-específicas do gênero *Capsicum* em diferentes categorias, conforme grau de domesticação.

Domesticadas	Semidomesticadas / cultivadas	Silvestres
**C. annuum* var. *annuum*	**C. annuum* var. *glabriusculum*	**C. buforum*
**C. baccatum* var. *pendulum*	**C. baccatum* var. *baccatum*	**C. campylopodium*
**C. chinense*	**C. baccatum* var. *praetermissum*	*C. chacoense* var. *tomentosum*
**C. frutescens*	*C. chinense* (forma silvestre)	*C. ciliatum*
C. pubescens	*C. frutescens* (forma silvestre)	*C. coccineum*
	C. cardenassi	*C. cornutum*
	C. eximium	*C. dimorphum*
	C. tovari	**C. dusenii*
	C. chacoense	**C. flexuosum*
		**C. friburgense*
	C. galapagoense	*C. geminifolium*
		C. hookerianum
		**C. hunzikerianum*
		C. lanceolatum
		C. minutiflorum
		**C. mirabile*
		**C. parvifolium*
		**C. pereirae*
		C. shottianum
		C. scolnikianum
		**C. vilosum*

Fonte: Barboza e Bianchetti (2005), Reifshneider (2000) e Moreira et al. (2006). *Espécies ocorrentes no Brasil.

O número maior de *taxa* é representado pelas espécies silvestres, de modo geral bem documentadas quanto à distribuição no continente americano, com exceção às brasileiras, que se concentram, sobretudo, na Mata Atlântica e na região amazônica (McLeod et al., 1982; Reifschneider, 2000; Buso et al., 2002.).

Segundo Eshbaugh (1993), *taxa* silvestres são, não raramente, usados por populações humanas, pela característica pungente de seus frutos. Em Sonora, no México, *C. annuum* var. *aviculare*, popularmente conhecido como "*piquin*", é muito empregado em pratos tradicionais e na indústria alimentícia (Zamora, 2008).

Em Barbosa et al. (2006) e em Nascimento Filho et al. (2007) registra-se o emprego de um *taxon* silvestre relacionado à *C. chinense*, na alimentação de algumas etnias indígenas amazônicas. Outro exemplo consta em Schvartzman e Santander (1995), onde há notificação sobre o emprego de *C. chacoense* var. *tomentosum*, como planta comestível, entre indígenas paraguaios.

Alguns autores têm ressaltado a importância de se estudar o potencial genético dessas pimentas e sua relação filogenética com os *taxa* domesticados, com o propósito de possibilitar cruzamentos viáveis em programas de melhoramento (Barbosa et al., 2002; Zewdie et al., 2004).

Ao contrário da maior parte de outros cultivos, as pimentas possuem representantes semidomesticados, aproximadamente dez *taxa*, que podem ser encontrados em mercados regionais e, ocasionalmente, sob forma espontânea (Bosland, 1996). As variedades *C. baccatum* var. *baccatum*, com ampla distribuição geográfica no continente americano, e *C. baccatum* var. *praetermissum*, exclusiva do Brasil, são exemplos. Sua grande proximidade morfológica faz com que ambas sejam referidas indiscriminadamente por "pimentas cumari" ou "cumari" (Reifschneider, 2000).

No sul da Bolívia, frutos das espécies semidomesticadas *C. eximium* e *C. chacoense* são coletados e comercializados em garrafas (Eshbaugh, 1993). Este último *taxon* tem uso medicinal na Argentina, conforme Del Vitto et al. (1997). Registra-se ainda, para a região Norte do Brasil, *C. annuum* var. *glabriusculum*, popularmente conhecido como "pimenta-de-mesa". Esta planta é comercializada em vasos, nas feiras de produtos regionais, como ornamental (Moreira et al., 2006; Nascimento et al., 2007).

Em 1980, o IBPGR (atual IPGRI: Instituto Internacional de Recursos Genéticos, situado em Roma) convocou os estudiosos de *Capsicum* para resolver problemas relacionados à nomenclatura dos recursos genéticos do gênero, com utilização humana, sobretudo os *taxa* que sofreram processo de domesticação.

Com isso, resultou, como consenso, que são cinco os domesticados: *C. annuum* var. *annuum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. baccatum* var. *pendulum* e *C. pubescens* (Casali e Couto, 1984; Nuez et al., 1996; Reifshneider, 2000).

Conforme Eshbaugh (1993), os *taxa* domesticados reúnem-se em três grupos, de acordo com sua distinta linha evolucionária. O primeiro grupo é composto pelos três primeiros *taxa* citados: *C. annuum* var. *annuum*, *C. chinense* e *C. frutescens*, os quais são amplamente cultivados nas Américas e em outras partes do mundo. Formam o chamado "complexo *C. annuum*" ou "complexo das flores brancas". Para McLeod et al. (1979), existe entre eles um *continuum* morfológico, embora possam ser discriminados pela coloração da flor, pela constrição do cálice e pelo número de flores por nó (Rodrigues et al., 1999).

O estreito relacionamento genético entre *C. annuum, C. frutescens* e *C. chinense* deve refletir a capacidade que essas espécies possuem de se cruzarem uma com as outras (Eshbaugh, 1993; Baral e Bosland, 2004), a ponto de serem mesmo questionadas quanto ao "status de espécies distintas", na expressão de Pickersguill (1988).

Os *taxa C. baccatum* var. *pendulum*, distinguido geralmente pela coloração creme das flores e pela presença de pontos marrons na base da corola, e *C. pubescens*, com corola púrpura e sementes pretas, representam as outras duas linhas evolucionárias.

Devido a sua grande capacidade de cruzamento, é comum ocorrer alterações em algumas características morfológicas essenciais para a determinação das espécies de pimentas domesticadas, tais como a coloração das flores, a constrição do cálice com o pedicelo ou o posicionamento do mesmo. Contudo, uma chave dicotômica tem sido recomendada para a identificação dessas plantas, conforme Tabela 2.

Tabela 2. Chave para identificação das pimentas domesticadas do gênero *Capsicum*.

Descrição	Espécie ou direção
1. Sementes pretas, corola púrpura	*C. pubescens*
1. Sementes de cor bege / parda	2
2. Corola com pontos na base das pétalas	*C. baccatum*
2. Corola sem pontos na base das pétalas	3
3. Corola branca	4
3. Corola esverdeada	5
4. Flores solitárias e filamentos não-púrpuros	*C. annuum*
4. Duas ou mais flores por nó e filamentos púrpuros	*C. chinense*
5. Flores solitárias	*C. frutescens*
5. Duas ou mais flores por nó	*C. chinense*

Fonte: Barbosa et al. (2006), adaptado de Dewitt e Bosland (1996).

A seguir, encontram-se listados os cinco *taxa* domesticados, sua distribuição geográfica nas Américas e breves referências sobre suas características morfológicas. As informações são baseadas nos trabalhos de Casali e Couto (1984), Reifshneider (2000) e Moreira et al. (2006).

1. *Capsicum annuum* var. *annuum* L. – é o *taxon* mais cultivado, e possivelmente o que apresenta maior variabilidade. Inclui, entre outros, os pimentões e as pimentas doces para páprica. Algumas são ornamentais. Embora a denominação *annuum*

signifique anual, a planta é perene. O centro de diversidade da espécie é o México e a América Central.

Características morfológicas: geralmente apresenta uma flor por nó, raramente mais de uma. Na antese, os pedicelos podem ser eretos, pendentes ou anulados. A corola é branca, raramente violeta, sem manchas na base dos lobos das pétalas. As anteras são geralmente azuladas. Os cálices dos frutos maduros são pouco dentados e não possuem constrição anelar na junção do pedicelo. Os frutos, geralmente pendentes e persistentes, podem exibir várias cores, tamanhos e formas.

2. *Capsicum baccatum* var. *pendulum* L. – no Brasil, as pimentas "dedo-de-moça" e "chapéu-de-frade" são os tipos mais comuns e cultivados deste *taxon*. Ao termo *baccatum* traduz-se frutos pequenos, iguais à baga. Regiões extensas da Bolívia e Peru têm sido indicadas como seu centro de origem.

Características morfológicas: as flores apresentam-se em número de uma a duas. Na antese, os pedicelos são geralmente eretos. A corola é branca, sempre com um par de manchas amareladas ou esverdeadas na base de cada lobo das pétalas. As anteras são amarelas. Os cálices dos frutos maduros são evidentemente dentados e não possuem constrição anelar na junção do pedicelo. Os frutos podem apresentar várias cores e formas.

3. *Capsicum chinense* Jacq. – é a espécie cujos frutos exibem os mais variados tipos de forma, coloração, aroma e graus de pungência. A denominação s*inense* ou *chinense* é errônea. Foi dada por um taxonomista francês que obteve suas sementes na China. Na bacia amazônica, encontra sua maior diversidade, expressa pelos mais variados aromas, níveis de pungência, cores e formas. Entre as mais conhecidas estão as "pimentas-de-cheiro", as "pimentas muruci" e as "murupis".

Características morfológicas: as flores são em número de duas a cinco por nó, raramente solitárias. Na antese, os pedicelos se apresentam geralmente inclinados ou pendentes, mas podem ser eretos. A corola é branca esverdeada, sem manchas, raramente branca ou com manchas púrpuras. Os lobos são planos, não se dobram. As anteras são, de modo geral, azuis, roxas ou violetas. Os cálices dos frutos maduros são pouco dentados.

Apresentam-se, tipicamente, com uma constrição anelar na junção ao pedicelo. Os frutos são de várias cores e formas, geralmente pendentes e persistentes.

4. *Capsicum frutescens* L. - no Brasil, esta espécie recebe os nomes "malagueta", "malaguetinha" e "malaguetão". Nos Estados Unidos são conhecidas por "tabasco". Por *frutescens* entende-se arbusto. Seus frutos são bastante pungentes. A espécie apresenta variabilidade bem menor que as demais cultivadas. Alguns autores indicam a bacia amazônica como provável centro de origem, onde a espécie é encontrada na forma silvestre. Acredita-se que sua domesticação se deu no Panamá e de lá se dispersou ao México e ao Caribe (DeWitt e Bosland, 1996).

Características morfológicas: cada nó pode apresentar de uma a três flores, ocasionalmente fasciculadas. Na antese, os pedicelos são tipicamente eretos. A corola é branca esverdeada, sem manchas. Os lobos, de modo geral, dobram-se para trás. As anteras são comumente azuis, roxas ou violetas. Os cálices dos frutos maduros apresentam-se pouco ou não dentados e não exibem constrição anelar à junção com o pedicelo. Os frutos são geralmente vermelhos, cônicos, eretos e com parede muito delgada.

5. *Capsicum pubescens* R. & P. – As pimentas representantes deste *taxon* não ocorrem no Brasil. O epíteto específico significa pêlos, observados na superfície de sua parte aérea. São originadas da Bolívia e cultivadas em regiões andinas, do Chile à Colômbia. Também são encontradas, em pequenas quantidades, na Guatemala e ao sul do México. Possuem flores púrpuras e, ao contrário de todas as outras domesticadas, as quais apresentam sementes cor de palha, esta espécie exibe sementes pretas. São muito referidas por "rocotos", nome dado pelos incas. Em outras partes do mundo, permanecem desconhecidas (Eshbaugh, 1993; Reifschneider; 2000).

Algumas características morfológicas das pimentas *Capsicum*, sobretudo as associadas aos seus frutos, mantêm forte relação com os níveis de domesticação que tais plantas sofreram. As pimentas silvestres são aquelas que não foram modificadas pela intervenção humana. Exibem atributos favorecidos pela seleção natural, intimamente relacionados, em sua maioria, à dispersão feita por pássaros. Suas principais características

são: frutos eretos, brilhantes, pequenos, de forma ovalada ou circular e, quando maduros, vermelhos, pungentes e decíduos.

Deste modo, os frutos eretos, vermelhos e brilhantes das pimentas silvestres contrastam com a folhagem verde da planta, tornando-os mais vistosos aos pássaros. A pequena dimensão do fruto ("geralmente do tamanho de uma ervilha, nunca maiores que uma bola de gude") e a sua forma arredondada fazem com que sejam também mais facilmente engolidos, favorecendo sua posterior dispersão. Além disso, frutos decíduos, ou seja, que se desprendem facilmente quando maduros, são mais procurados pelos seus dispersores naturais. De modo geral, não são encontradas em ambientes antrópicos (Reifschneider, 2000).

Acrescenta-se que os pássaros são neurologicamente insensíveis à pungência dos frutos, ao contrário dos mamíferos, e que por possuírem bicos os frutos são engolidos inteiros, não havendo danos às sementes (Reifschneider, 2000; Stewart et al., 2005; Borges, 2009).

Os *taxa* semidomesticados de *Capsicum*, aproximadamente dez, não apresentam diferenças morfológicas significativas em relação às populações silvestres, das quais se originaram. Situam-se numa etapa intermediária de domesticação. A relação de dependência humana é pequena em relação aos domesticados. São encontrados em ambientes antrópicos. Estando no ambiente natural, as variações selecionadas tenderão gradualmente a desaparecer, caso haja a interrupção da intervenção humana (Clement, 1999).

Quanto aos *taxa* domesticados, sabe-se não serem mais capazes de sobreviver em condições naturais. Como acontece com tantas outras plantas domesticadas, existe uma interdependência entre tais pimentas e as populações humanas que as utilizam. Estas necessitam de tais plantas para prover suas necessidades alimentares ou como fonte de saúde, por exemplo, e as plantas necessitam da intervenção humana para seu próprio crescimento e reprodução.

A domesticação de uma planta pode ser entendida, conforme Harlan (1975), como a transformação das formas espontâneas em formas adaptadas às exigências humanas.

Pickersguill (2007) a conceitua como o ponto final de um processo que se inicia com a exploração de uma planta silvestre, continua através do cultivo de algumas plantas selecionadas e termina na fixação, pela seleção humana, de certas características

genéticas e morfológicas em populações de plantas, agora distintas de seus progenitores silvestres. São vegetais mais úteis aos humanos e melhor adaptados às novas condições ecológicas (Harlan, 1975; Clement, 1999).

As características das plantas domesticadas, que as fazem diferir dos seus progenitores silvestres, são referidas por Pickersguill (2007) como *síndromes de domesticação*, as quais estão relacionadas à dependência humana para seu crescimento e reprodução. Entre elas, estão a perda da capacidade de dispersão; o aumento do tamanho, especialmente das partes colhidas da planta; perda da dormência de sementes e diminuição dos mecanismos de proteção química ou mecânica contra herbívoros.

No caso das pimentas *Capsicum*, a seleção humana se deu em direção a frutos não-decíduos: permanecem retidos nas plantas. Tais frutos, antes eretos, passaram também a pendentes, o que os tornam menos suscetíveis à predação por pássaros. As características forma, cor e tamanho dos mesmos ganharam enorme variação.

Pickersguill (2007) ressalta que a domesticação pode envolver uma espécie inteira ou apenas algumas de suas variedades infra-epecíficas, conforme ocorre, para o gênero em questão, com os *taxa C. annuum* var. *annuum* (pimentão) e *C. baccatum* var. *pendulum*.

As características fenotípicas das pimentas domesticadas, manifestadas em função de sua potencialidade genética e das condições ambientais nas quais se encontram inseridas, advêm, conforme explanado, de um contínuo processo de seleção artificial. Algumas questões relativas às possíveis motivações humanas que levaram as pimentas a este intenso processo de seleção e à sua conseqüente domesticação, foram a seguir consideradas.

3.2.3. Inclusão, domesticação e dispersão por povos ameríndios

Uma das hipóteses para a origem do gênero *Capsicum* é que seu surgimento se deu num passado geológico remoto, em uma “área nuclear” localizada no sul da Bolívia, com posterior migração a outras regiões do continente americano. Deste modo, sementes teriam se espalhado por agentes dispersores de longa distância, como pássaros, a outras porções da América do Sul e à América Central. Com subseqüentes isolamentos geográficos, populações dessas pimentas se diferenciaram, formando novas espécies e

variedades infra-específicas (Eshbaugh et al., 1983; DeWitt e Bosland, 1996; Nuez et al., 1996; Pickersguill, 2006; Tewksbury et al., 2006).

A exploração das pimentas *Capsicum* pode ter ocorrido desde o início do povoamento humano nas Américas, supostamente há cerca de 12.000 anos (Bosland e Votava, 2000). Os vestígios arqueológicos mais antigos de sua domesticação foram descobertos em regiões secas dos Andes peruanos, datados entre 8.600 – 5.600 a.C. No México, a datação estimada está por volta de 6.500 – 5.500 a.C. Isto sugere que, juntamente com os gêneros *Phaseolus* (feijão) e *Cucurbita* (abóboras), as pimentas *Capsicum* estejam entre as primeiras plantas domesticadas no continente americano (Rick, 1988; Nuez et al., 1996).

De acordo com evidências botânicas e genéticas, o processo de domesticação das pimentas *Capsicum*, a exemplo de outros gêneros americanos que possuem mais de uma espécie domesticada, como *Arachis*, *Amaranthus*, *Curcubita*, *Gosssypium* e *Phaseolus*, entre outros, ocorreu de forma independente, em diferentes partes da América tropical, empregando espécies silvestres distintas.

Atualmente, acredita-se que *C. pubescens* e *C. baccatum* foram domesticadas em áreas andinas da Bolívia (Nuez et al., 1996). As três outras, domesticadas mais tarde, foram *C. annuum*, *C. frutescens* e *C. chinense*. Compartilhando um mesmo *pool* gênico ancestral, são espécies estreitamente relacionadas. *C. annuum* foi domesticada em terras altas do México; *C. frutescens*, no sul da América Central e *C. chinense*, na bacia amazônica (Figura 1) (Casali e Couto, 1984; DeWitt e Bosland, 1996; Pickersguill, 1997; Reifshneider, 2000).

Figura 1. Localização das espécies de *Capsicum* por provável área de domesticação no continente americano.

Fonte: composição baseada em Nuez et al. (1996) e Linguanotto Neto (2007). A localização da *C. frutescens* (domesticação) na América Central baseou-se nas informações de DeWitt e Bosland (1996) e de Pickerguill (2007).

Deste modo, as pimentas americanas foram domesticadas em regiões de grandes contrastes geográficos e culturais no continente. Sua variabilidade genética, observada sobretudo através dos aspectos morfológicos de seus frutos, revela, por si, o prestígio que obtiveram junto às populações humanas que as selecionaram (Hoehne, 1978, Pickersguill, 2006).

No entanto, as bases que poderiam ter sustentado a inclusão dessas pimentas na dieta indígena, dentre outras aplicações, e os estímulos que direcionaram o seu largo processo de seleção, que culminou com sua domesticação, são questões pouco esclarecidas (Xolocotzi, 1971).

Bosland (1999) fala da provável sensação de fascínio que deve ter acometido os ancestrais americanos ao experimentarem, pela primeira vez, o sabor pungente das pimentas. A "incrível parte dessa história", nas palavras do autor, é que ao invés de as evitarem devido à ardência de seus frutos, as adoraram como presentes divinos. Foram percebidas pela cultura Inca, no Peru, como plantas detentoras de poderes espirituais. No México, entre os astecas e maias, e seus antepassados, eram consumidas para agradar e obter favores dos deuses.

Linguanotto Neto (2007) menciona a possibilidade das pimentas *Capsicum* terem sido, em tempos ancestrais, usadas com caráter predominantemente ritualístico. Cita, como exemplo, o *tchocoatl*, uma bebida fumegante à base de cacau, consumida no México apenas por nobres e sacerdotes, e ofertada aos deuses. Segundo Pelt (2003), essa beberagem foi encontrada por Cortés e seus conquistadores, quando penetraram em terras astecas, no final do século XV. Na Amazônia colombiana, ainda hoje, indígenas reputam poderes espirituais a essas plantas, através das quais buscam se conectar a espíritos da floresta e de seus antepassados (Garzón e Macuritofe, 1992 *apud* Barrera et al., 2005).

Alguns autores sugerem que as pimentas, antes da alimentação, eram usadas para fins medicinais (DeWitt e Bosland, 1996; Bosland e Votava, 2000). Informações encontradas em trabalhos que abordam a medicina ameríndia revelam uma diversidade grande de sua aplicação terapêutica.

Castiglioni (1947), por exemplo, menciona o conhecimento que povos americanos detinham, antes do contato com os europeus, sobre a propriedade antiblenorrágica dessas plantas. Índios colombianos as empregavam no tratamento de picadas de cobras (Otero et al., 2000). Povos maias e astecas usavam-nas, misturadas com milho, para cura de resfriados comuns. Também as utilizavam em caso de queimaduras e no tratamento de asmas, tosses e dores de garganta (Cichewicz e Thorpe, 1996; Bosland, 1999; Bosland e Votava, 2000).

Os primórdios do uso das pimentas *Capsicum* nas Américas estão associados, para Xolocotzi (1971), à virtude condimentar dessas plantas. Entre os quechuas

das regiões altas do Peru e Bolívia é muito difundido secar a carne de lhama para seu posterior consumo. O produto desse sistema de conservação é conhecido como *charqui* e é obtido untando-se pimenta à carne, no momento de secá-la. Com argumentos pautados em experiência própria, o autor mexicano atribui a este procedimento a função de encobrir o sabor rançoso dessa carne e tornar aceitável sua ingestão. Relaciona, ainda, a cozinha apimentada dos dias atuais, nessas regiões e no México, à prática cultural pré-histórica acima descrita.

Segundo Silva Mello (1943), a introdução de pimentas e pimentões na alimentação ameríndia pode ser interpretada como parte de uma suposta tendência humana ao uso de condimentos, visando corrigir deficiências nutricionais. Neste sentido, Castro (1995) interpreta o abundante consumo dessas solanáceas, pelos indígenas amazônidas e mexicanos, como uma estratégia instintiva para escapar aos perigos do escorbuto, pelo suprimento de vitamina C.

Em Souza-Novelo (1950), há transcrições de pareceres médicos sobre a importância das *Capsicum* como fontes de vitaminas C e de pró-vitaminas A, aos povos indígenas e campesinos que vivem na Península de Yucatán, no México. A deficiência da vitamina A, conforme citado no mencionado trabalho, está associada a problemas tais como cegueiras noturnas e xeroftalmia, podendo levar à cegueira parcial ou completa.

A motivação seletiva que gerou os diversificados tipos de pimentas encontrados na América pré-colombiana é, igualmente, assunto pouco discutido na literatura. No entanto, algumas informações encontradas sugerem que essa expressiva diversidade possa estar relacionada aos diferentes regimes alimentares e cardápios das populações ameríndias.

Pickersguill (2007) cita que determinadas pimentas domesticadas, com formas, tamanhos e cores particulares, são tidas na Amazônia como as melhores para tempero de tartarugas. A autora explica que tais características funcionam, neste caso, como marcadores morfológicos, que possibilitam identificar atributos culinários específicos, porém não visíveis, como aromas e intensidade do sabor pungente. Algumas variedades não pungentes, por exemplo, apresentam tamanhos superiores às pimentas mais picantes. Desta forma, os pimentões (*C. annuum*) e as pimentas-de-cheiro (*C. chinense*) têm esse atributo, ausência de pungência, logo percebido visualmente.

Na literatura quinhentista, há, de igual modo, relatos que ilustram esta estreita relação entre as características dos frutos das pimentas e seus empregos culinários

apropriados. Frei Bernadino de Sahagún, por exemplo, descrevendo a diversidade das pimentas usadas pelos astecas, no México, registra: "*rã com pimenta verde, tritão com pimenta amarela, girinos com pimentas pequenas...*" (Sahagún, 1577 *apud* Nuez et al., 1996) O autor relata com minuciosidade as pimentas encontradas nos mercados da época. Entre os vários tipos listados, cita "*aquelas que se assemelham com escaravelhos*", as que são "*roxas suaves*" e as "*amarelas picantes*". Quanto à característica pungência, esta era classificada em seis categorias, baseadas não apenas no nível "alta" a "baixa", mas também no tipo "aguda" a "ampla", revelando assim, tanto o conhecimento detalhado desses povos sobre a diversidade ocorrente, como seu precedente esforço seletivo.

Perry et al. (2007), estudando microfósseis de amido de pimentas *Capsicum* em sete sítios arqueológicos, situados desde o arquipélago das Bahamas até o sul do Peru, abordam o uso dessas plantas dentro de um complexo de espécies domesticadas. Vestígios fósseis de pimentas junto aos de milho estiveram presentes em todos os sítios amostrados, revelando essas duas plantas como um antigo complexo alimentício inserido nas Américas. Em alguns locais, amidos fósseis de *Capsicum*, incrustados em ferramentas de cultivo ou artefatos de cozinha, também estavam associados aos de mandioca, inhame, batata, entre outras plantas.

No México, a forte presença do milho na dieta de seus povos indígenas e campesinos possui, para Xolocotzi (1971), intrínseca relação à diversidade das pimentas *Capsicum* produzida e mantida entre eles. Segundo o pesquisador, a motivação seletiva que gerou tal diversificação associa-se a que ele chama de "monotonia da dieta do milho". Conforme este ponto de vista, os diferentes aromas, cores e sabores picantes das pimentas cultivadas estariam ligados à necessidade de incitar o paladar, frente a uma alimentação expressivamente marcada pela presença diária deste cereal, em pratos consumidos por aqueles povos, tais como *tortillas*, *tamales*, *tacos*, entre outros.

Produtos essenciais à dieta indígena, ou de "populações caboclas", na Amazônia, são também condimentados com uma ampla diversidade de pimentas do gênero *Capsicum*. Assim, tanto aqueles derivados da caça e da pesca, como os preparados feitos à base de mandioca, entre eles molhos *tucupi*, *arubé*, *tacacá*, *cumaxi* e "bolos de mandioca", são consumidos ou elaborados com essas pimentas (Ribeiro, 1977; Pereira, 1980; Meggers, 1987; García, 1991; Castro, 1995; Nascimento Filho et al., 2007).

Embora a pungência dos frutos das pimentas tenha sido uma característica responsável por um número grande de aplicações humanas dessas plantas e dirigido a domesticação de várias espécies (Prasad, et al., 2006), deve-se assinalar a importância das pimentas não pungentes, cujo emprego na alimentação ameríndia foi testemunhado por vários cronistas, nos primeiros anos da exploração do Novo Mundo (Nuez et al., 1996).

Recentes investigações suportam a hipótese de que a produção dos alcalóides que determinam a pungência dos frutos das pimentas *Capsicum* é um traço monofilético derivado, uma vez que *C. ciliatum*, uma espécie ancestral não pungente, é basal com relação a todos os *taxa* pungentes (Walsh e Hoot, 2001; Borges, 2009).

Tewksbury et al. (2006), estudando três espécies ancestrais de *Capsicum* na possível região de origem do gênero, na Bolívia, observou polimorfismo com relação à produção dos mencionados alcalóides. Deste modo, havia, para cada espécie silvestre, indivíduos com frutos pungentes e indivíduos com frutos não pungentes, co-existindo numa mesma população. Em alguns pontos amostrados, a maior densidade de pimentas não pungentes encontrada levou os autores a creditar o fato à dispersão dessas pimentas por humanos.

A dispersão das espécies domesticadas, dentro da América tropical, constitui outra questão abordada de modo especulativo (Raymond, 1988). No estudo de Perry et al. (2007), por exemplo, foram encontrados vestígios fósseis dessas plantas num sítio arqueológico, situado ao sudoeste do Equador, datados em 6000 anos, aproximadamente. Como esta região não é considerada o centro de domesticação para qualquer uma das cinco espécies domesticadas, os autores sugerem que elas devem ter sido trazidas de outras partes do continente, em época desconhecida.

Na Amazônia, em virtude do clima quente e úmido, há poucos testemunhos fósseis de plantas cultivadas, que possam auxiliar na reconstrução do regime alimentar de seus povos, em tempos passados (Nuez et al., 1996). Alguns autores acreditam, porém, que muitas dessas espécies, algumas listadas entre as primeiras a ocuparem os ecossistemas antropogênicos amazônicos, tais como as pimentas picantes (*C. chinense*) e a mandioca, teriam sido levadas da Região por povos dos Andes, que por sua vez as permutaram com habitantes da costa do Pacífico, locais áridos que permitiram a conservação de seus

espécimes em sítios arqueológicos, desde 6000 a 8000 AP (antes da era presente) (Renard-Casevitz, 1992; Clement, 1999; Balée, 2004; Clement e Junqueira, 2008).

O cultivo indígena de pimentas domesticadas, longe de seus centros de domesticação, é também testemunhado pelas inúmeras descrições botânicas deixadas por cronistas e viajantes a serviço da Coroa portuguesa ou espanhola, nos primeiros anos da América Colonial.

Deste modo, sabe-se que na ocasião da chegada dos europeus ao Novo Mundo, a *C. frutescens*, da bacia amazônica ou América Central, e a *C. annuum*, do México, já estavam disseminadas entre povos Tupinambá, da zona costeira do Brasil, e entre muitos outros grupos humanos da América do Sul (Hoehne, 1937; Nuez et al., 1996). Quanto às espécies *C. baccatum* e *C. pubescens*, DeWitt e Bosland (1996) afirmam nunca terem sido notificadas além do sul do continente, de onde são nativas. No entanto, Xolocotzi (1971) menciona sua introdução em território mexicano.

A inclusão de plantas novas na dieta dos povos ameríndios, algumas notadamente do Velho Mundo, também ganha expressão não material na mítica indígena, recolhida em alguns trabalhos de natureza etnográfica. Boas e Boas (1975), entre indígenas do Xingu, no Brasil, registra um mito Kamaiurá, no qual narra-se um passarinho ensinando indígenas a se alimentarem com certos vegetais, originados das cinzas de uma sucuri, após esta ser por eles queimada. Ao perceber o completo desconhecimento humano sobre as novas plantas surgidas, o pássaro as apresenta e explica seus modos de aproveitamento: "[...] *esta é o milho, é bom assado; esta é o mamão, pode comer quando estiver maduro, bem amarelo; esta é a pimenta, boa com peixe* [...]". Os outros vegetais citados são a batata, a cana, a banana e o cará.

A relação entre os povos americanos e as pimentas solanáceas não tem recebido a devida atenção por parte dos historiadores e arqueólogos, segundo Bosland e Votava (2000), por conta destas plantas ainda serem consideradas um produto à parte da agricultura pré-colombiana, ou seja, por não constituírem fontes de proteínas ou de carboidratos: base alimentar essencial à sustentação das sociedades humanas. Prevalece a visão, segundo os autores, de um "cultivo menor", usado para tempero.

No entanto, essas plantas têm sido empregadas para inúmeras finalidades, antes nas Américas, e hoje ao redor do mundo. Deste modo, seguem algumas

considerações sobre as características particulares às pimentas *Capsicum*, que determinam tanto o seu múltiplo uso, como sua bem sucedida expansão mundial.

3.2.4. Atributos botânicos especiais, expansão mundial e potencial de utilização

A descoberta do continente americano, no final do século XV, deu-se mediante o interesse econômico dos países ibéricos em encontrar uma rota marítima para as Índias, em busca de ouro e especiarias. Estas eram entendidas como um conjunto de produtos, na maioria vegetal, utilizados para fins de medicamento, tintura ou tempero. Dentre todas elas, a mais importante era a pimenta. Pelo seu sabor pronunciado e odor característico era muito empregada na condimentação dos alimentos, principalmente da carne (Ramos, 2006; Ducasse, 2005).

"Pimenta" era palavra que designava várias espécies botânicas destinadas a este fim, obtidas na Ásia e na África. Como era freqüente, entre os conquistadores europeus, nomear as novas plantas encontradas na América, com base nas similaridades àquelas já conhecidas do Velho Mundo, as solanáceas americanas, empregadas como condimento pelos povos indígenas, receberam tal denominação (Rocha, 1998; Thomaz, 1999; Pickersguill, 2008).

A palavra pimenta deriva do latim *pigmenta*, plural de *pigmentum*: "corante". Era mais propriamente empregada para designar uma das espécies obtidas na Ásia. O termo sofreu uma complexa evolução semântica, pois ao contrário de outras plantas, como o colorau ou o açafrão, a pimenta não dava cor, mas tão-somente sabor aos alimentos. Com isso, passou a significar, em sentido lato, "ingrediente" e, mais tarde, "condimento", "tempero" (Nuez et al., 1996; Thomaz, 1999; Pelt, 2003).

À época da descoberta do continente americano, basicamente duas espécies de pimentas eram comercializadas. A mais importante economicamente era a "pimenta negra", *Piper nigrum* L., uma piperácea trepadeira, obtida na Índia. Esta planta, no Brasil, passou a ser chamada por um nome composto: "pimenta-do-reino", por durante muito tempo não ser produzida na Colônia, e sim vir importada do Reino de Portugal. As pimentas

Capsicum, por sua vez, a despeito de seus nomes indígenas, passaram a ser referidas, ao longo do tempo, como “pimentas” (Cascudo, 2004).

A outra espécie comercializada pelos portugueses era de origem africana. Trata-se de uma zingiberácea, a *Afromomum melegueta* K. Shum. - conhecida àquele tempo por “malagueta”. Este vocábulo deu nome ao local onde a planta era encontrada: a Costa da Malagueta, atual Libéria e parte da Serra Leoa. Era muito usada entre os povos africanos, desde épocas remotas. Esta planta chegou ao Brasil, mas logo foi esquecida. No entanto, emprestou seu nome a espécies do gênero *Capsicum*, mais propriamente à *C. frutescens*, nos dias de hoje (Rocha, 1998; Thomaz, 1999; Cascudo 2004).

O prestígio que as pimentas *Capsicum* obtiveram junto aos conquistadores europeus pode ser ilustrado através das impressões deixadas no diário de Cristóvão Colombo, datado de 1493, na ocasião de sua primeira viagem à América. Neste documento, Colombo refere-se ao nome nativo da planta utilizada pelos indígenas das Antilhas e diz ser “*a pimenta deles*”, chamando-a também de “pimenta vermelha”. Comenta sobre seu intenso uso condimentar local, ressaltando, conforme trecho transcrito por Nuez et al. (1996), sua potencialidade comercial: [...] “*poder-se-ia carregar cinqüenta caravelas a cada ano*” [...].

Desta jornada histórica, alguns presentes foram trazidos pelo Almirante genovês e ofertados aos Reis Fernando e Izabel, da Espanha, entre eles as pimentas solanáceas: “*espécie dos índios, que lhes queimou a boca*” (Irving, 1849 *apud* Hedrick, 1972; Bosland, 1996; Gomara, 1946 *apud* Cascudo, 2004).

Segundo Nuez et al. (1996), embora a difusão das pimentas *Capsicum* pelo mundo tenha se dado quase instantaneamente após sua descoberta, houve algumas dificuldades iniciais. Os portugueses, que controlavam o monopólio da *Piper nigrum*, viram na pimenta indígena um competidor barato. Assim trataram de impedir, a princípio, sua expansão.

Além disso, quando essas novidades vegetais aportaram no continente europeu, foram vistas com reserva por alguns médicos da época. Não ignorando pertencerem às solanáceas, reputavam-nas semelhantes àquelas da mesma família botânica, já conhecidas do Velho Mundo, pela alta toxidade que exibiam. Entre elas o estramônio, a beladona e a mandrágora.

Não obstante, já no início do século XVI, as pimentas *Capsicum* eram tão apreciadas como condimento na Europa, que constituía, ao lado do pau-brasil, de papagaios e de macacos, artigos de exportação, obtidos no Novo Mundo (Hoehne, 1946).

Nesta época, já eram cultivadas em hortas de Lisboa e da Espanha, para uso condimentar e medicinal (Cascudo 2004). Difundiram-se, a partir das colônias portuguesas e espanholas na América, entre outros países europeus e dos demais continentes, incluso entre os povos com milenar tradição na produção de especiarias (Thomaz, 1999; Yamamoto e Nawata, 2005).

Algumas características botânicas das pimentas *Capsicum* têm sido apontadas como responsáveis pela sua forte assimilação no Velho Mundo. Entre elas, a pungência e o aroma de seus frutos, que marcam hoje praticamente todas as cozinhas tropicais, ao redor do mundo. Além disso, considera-se a facilidade e o baixo custo do cultivo destas plantas arbustivas, comparados à cara *Piper nigrum*, bastante comercializada na época. Produzidas a preços muito mais baixos, as pimentas americanas passaram a ser consumidas em grandes quantidades pela classe mais pobre, sendo chamadas de “a pimenta dos pobres” (Rocha, 1998; Thomaz, 1999; Ferrão, 1999).

Hoehne (1946) acrescenta que a preferência das pimentas americanas às da Índia, ao longo do tempo, deu-se em virtude daquelas serem tidas na Europa, como menos prejudiciais à saúde, mais aromáticas e mais ricas em compostos químicos. No entanto, deixa-se claro que a pimenta indiana continuou sendo a especiaria de maior importância na economia européia, responsável, no caso de Portugal, pela manutenção de seu império, até o início da primazia do açúcar (Ramos, 2006).

As pimentas *Capsicum* são cultivadas como plantas anuais, embora em seus habitats naturais tendam a ser perenes. Sua morfologia é similar a do tomate, planta da mesma família botânica. No entanto, quanto a este aspecto, há algumas diferenças básicas entre as duas plantas. As pimentas contêm raízes fibrosas e possuem folhas mais eretas e compactas que as do tomate. Além disso, sua baga, ao contrário da outra solanácea americana, não é preenchida por uma polpa, e sim oca (Bosland e Votava, 2000).

A baga da pimenta pode exibir dois ou mais lóculos, os quais são divididos por uma placenta central. Esta contém vesículas produtoras de oleorresinas e de

alcalóides: os capsaicinóides. Na Figura 2, encontra-se um esquema ilustrativo da anatomia do fruto.

Figura 2. Aspecto anatômico de um fruto de *Capsicum*.
Fonte: Linguanotto Neto (2007).

A flor das pimentas *Capsicum* é tipicamente pentâmera, hermafrodita e hipógina. A corola é rotada e, na maioria das espécies, apresenta de cinco a sete pétalas, com 10 a 20 mm de comprimento. Sua coloração, como já visto, é fundamental na identificação das espécies domesticadas. A anatomia floral está esquematizada na Figura 3.

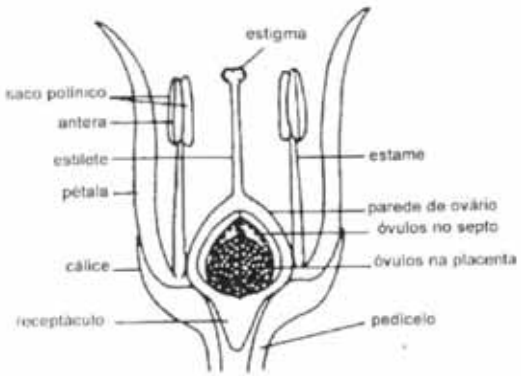


Figura 3. Aspecto anatômico de uma flor de *Capsicum*.
Fonte: Reifshneider (2000).

As pimentas e os pimentões são plantas autógamas, no entanto a polinização cruzada pode se dar através da ação de insetos polinizadores como abelhas e pelo vento, além de ser facilitada tanto por alterações na morfologia da flor, como pela presença de estilete bastante extenso (Reifshneider, 2000).

Estudos citológicos mostram que o gênero *Capsicum* tem um número cromossômico básico n = 12, porém trabalhos recentes têm registrado um número cromossômico básico n = 13, para muitas espécies silvestres, distribuídas em vários países da América do Sul (Tong e Bosland, 2003; Pozzobon et al., 2006).

Pode ocorrer no gênero *Capsicum*, como em outras solanáceas, incompatibilidade unilateral entres as espécies. Isto acontece quando os tubos polínicos de uma determinada espécie alcançam e fertilizam os óvulos de uma outra, num cruzamento feito numa única direção, ou seja, o cruzamento inverso não é recíproco (Casali e Couto, 1984; Onus e Pickersguill, 2004).

A qualidade dos frutos das pimentas depende de alguns atributos referidos por Pickersguill (2008) como *características especiais*. São eles: cor, sabor, aroma, pungência, propriedades farmacodinâmicas e valores nutricionais. Estes atributos estão diretamente relacionados aos usos dessas plantas e foram aqui brevemente apresentados.

• Sabor e Aroma

Muitas pimentas são utilizadas em determinadas cozinhas pelo sabor de seus frutos, e não pela pungência. Conhecedores dessas plantas podem identificar diferentes nuanças quanto aos referidos sabores. O aroma característico dos frutos deve-se à existência de óleos voláteis nas células do mesocarpo. Embora ainda pouco estudados, sabe-se hoje da existência de mais de uma centena desses compostos odoríferos em frutos de determinadas espécies do gênero *Capsicum* (Keller et al., 1981 *apud* Bosland e Votava, 2000). O amadurecimento das bagas leva ao aumento desses voláteis, cujo mais importante é o 2-metoxi-3-isobutilpirazina. Tal composto, encontrado no pimentão, pode ser detectado por humanos na razão de duas partes por três trilhões de água (Bosland e Votava, 2000; Pickersguill, 2008).

• **Cor**

As células do mesocarpo do fruto contêm plastídios. Nas bagas imaturas, estas estruturas possuem, geralmente, clorofilas: pigmentos que as tornam verdes. Podem apresentar também pigmentos antocianínicos purpúreos. Com o amadurecimento dos frutos, a clorofila e a antocianina desaparecem. Nos frutos maduros, há a conversão dos cloroplastos em cromoplastos, onde são formados os carotenóides, pigmentos que imprimem aos frutos uma coloração que vai do amarelo ao vermelho. Entre esses carotenóides, há a capsantina, pigmento amarelo; a capsorubina, de vermelho vivo e o alfacaroteno, vermelho-alaranjado. São corantes solúveis em óleo que transferem suas cores aos condimentos oleosos à base de pimenta (Eshbaugh, 1993; Pelt, 2003; Pickersguill, 2008).

É interessante notar que o etmo latino *pigmentum*, usado no mundo antigo para designar a *Piper nigrum*, fora aplicado de modo inapropriado, conforme observação feita anteriormente, por tal espécie não ser empregada para tintura. No entanto, quando este nome (“pimenta”) é, por extensão, transferido às plantas do gênero *Capsicum*, o vocábulo se justifica, na medida em que um de seus usos seja precisamente o de corante. Um dos modos de uso dessas pimentas como corante é na forma de páprica (Nuez et al., 1996).

O termo páprica aparece a partir de 1846, segundo Pelt (2003). Consiste em variedades de pimentas vermelhas de *C. annuum*, levemente picantes, não ardidas, ou de pimentões da mesma cor. Depois de secos e moídos, os frutos dessas pimentas entram na composição de um tempero corante homônimo, empregado na culinária de vários países, entre eles a Índia e a Espanha, e ao norte da África.

Na Hungria, as pápricas são classificadas segundo uma gama que vai das mais doces às mais picantes. As doces são as mais utilizadas e a extradoce é empregada na condimentação de um prato nacional, conhecida por *Goulash* (Holland, 1937; Parry, 1945; Hphof, 1968; Vaughan e Geissler, 1997; Berke e Shieh, 2001; Pelt, 2003). A páprica também é empregada na elaboração de drogas e cosméticos; para colorir flamingos em zoológicos ou carpas em aquários (Bosland, 1996) e até mesmo colorir gemas de ovos (Nuez et al., 1996).

• Pungência

A “pungência” constitui uma característica marcante das pimentas *Capsicum* e está entre as principais respostas sensoriais humanas, ligadas ao paladar, ao lado do “amargo”, “doce”, “ácido” e “salgado”. Quando as bagas de pimentas picantes são ingeridas, a pungência é percebida como uma sensação de ardência, de calor ou queimação (Bosland, 1996; Bosland e Votava, 2000).

A pungência das pimentas solanáceas deve-se aos capsaicinóides, um grupo de alcalóides exclusivo do gênero *Capsicum*. São amidas da vanilamina (4-hidróxi-3metóxi-benzilamina) e ácidos graxos saturados ou insaturados.

São vários os compostos já descritos, sendo a capsaicina, o mais importante deles. Sintetizam-se dentro dos frutos, nas células epidérmicas da placenta, aproximadamente 20 dias após a antese. Seu acúmulo se dá em bolsas ao longo da epiderme placentária. As sementes não são produtoras de capsaicinóides, mas podem absorvê-los devido à proximidade à placenta (Perucka e Oleszek, 2000; Carvalho et al., 2001; Stewart, 2005; Prasad et al., 2006).

A biossíntese dos capsaicinóides não está ainda devidamente esclarecida, no entanto, sabe-se hoje que a ausência da pungência, encontrada nas chamadas pimentas doces, é controlada por um gene recessivo, o qual é responsável pela supressão (epistasia) a todos os outros genes relacionados à pungência (Stewart, 2005; Prasad et al., 2006; Borges, 2009).

Embora muitos metabólitos secundários da família Solanaceae, a exemplo da nicotina, sejam produzidos pelo menos em parte nas raízes, isto não acontece com os capsaicinóides, cuja produção é restrita ao fruto (Pickerguill, 2008).

A estrutura atômica dos capsaicinóides é similar a outros compostos pungentes, tais como à piperina e à zingerona, presentes na *Piper nigrum* (pimenta-do-reino) e na *Zingiber officinale* (gengibre), respectivamente (Berke e Shieh, 2001; Pickersguill, 2008).

Os capsaicinóides conhecidos são agrupados em duas classes: a capsaicina e a diidrocapsaicina (Zewdie e Bosland, 2001), conforme ilustrado na Tabela 3. Suas estruturas químicas encontram-se representadas na Figura 4.

Tabela 3. Capsaicinóides conhecidos, agrupados nas classes capsaicina e diidrocapsaicina.

Capsaicina	Diidrocapsaicina
Homocapsaicina	Isômero de diidrocapsaicina
Homocapsaicina II	Homodiidrocapsaicina
Norcapsaicina	Homodiidrocapsaicina II
Nornorcapsaicina	3-nor-diidrocapsaicina
Bis-homocapsaicina	Nordiidrocapsaicina
Tris-homocapsaicina	Nornordiidrocapsaicina
Tetra-homocapsaicina	Isômero de Nordiidrocapsaicina
Tetra-homodiidrocapsaicina	Isômero de Nornordiidrocapsaicina
Isômero de Tetra-homodiidrocapsaicina	Bis-homodiidrocapsaicina
Tris-homodiidrocapsaicina	Isômero de Tris-homodiidrocapsaicina

Fonte: Bosland e Votava (2000).

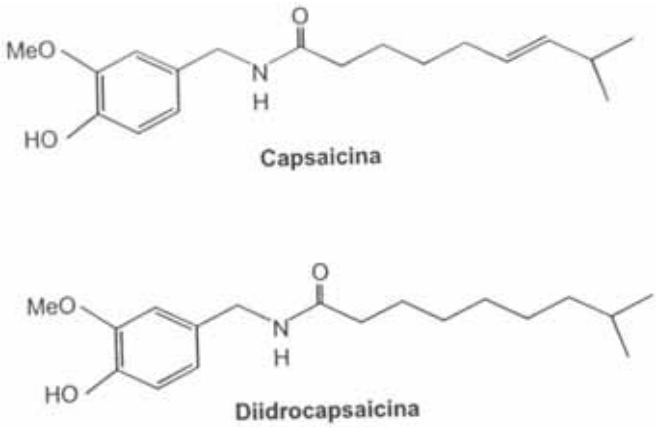


Figura 4. Estruturas químicas dos dois principais capsaicinóides: capsaicina e diidrocapsaicina, alcalóides responsáveis pela pungência das pimentas *Capsicum*.
Fonte: Reifshneider (2000).

A capsaicina é insolúvel em água fria, porém solúvel em álcool e acetona e em outros solventes similares. Está entre um dos compostos mais pungentes conhecidos, podendo ser detectada por humanos em diluições de até uma parte para 15 a 17 milhões (Pickersguill, 2008).

O tempo que o fruto leva para produzir os capsaicinóides, bem como para atingir sua concentração máxima e, mesmo, para iniciar seu decréscimo varia entre as espécies (Zewdie e Bosland, 2001). No entanto, Pickersguill (2008) estipula que, de modo geral, os capsaicinóides são produzidos no fruto, cerca de duas semanas após o florescimento da planta e atingem o ponto máximo duas semanas depois, ou seja, 40 dias após o florescimento.

O decréscimo da concentração de capsaicinóides, após atingir seu pico, está relacionado com o aumento da atividade da peroxidase, indicando que aqueles alcalóides são degradados por esta enzima (Zewdie e Bosland, 2001).

Considerando uma determinada variedade de pimenta, a concentração de capsaicinóides, além da idade do fruto, pode variar de acordo com a posição do mesmo na planta. Fatores ambientais como a intensidade da luz e a temperatura, sob os quais a mesma se desenvolve, influenciam igualmente a concentração de capsaicinóides em suas bagas. A formação da capsaicina é maior em temperaturas elevadas, em torno de 30º, do que nas mais suaves (21-24°) (Nuez et al., 1996; Berke e Shieh, 2001).

Pickersguill (2008) ressalta que tamanho do fruto e grau de pungência são caracteres genéticos independentes, tornando possível a ocorrência de pimentas pequenas não picantes e pimentas grandes picantes.

As pimentas empregadas na culinária exibem variados teores de capsaicinóides. As pápricas “quentes” possuem de 0.003% a 0.01%; as pimentas suaves, de 0.05% a 0.3%; e as pimentas fortes, entre 0.3% e 1% (Reifschneider, 2000).

Um dos métodos de se avaliar o grau de pungência é através da escala de Unidade de Calor Scoville (Scoville Heat Units – SHU), desenvolvido em 1912 pelo farmacologista Wilbur L. Scoville (Pickersguill, 2008).

Neste método, denominado organoléptico, pessoas analisam a solução obtida a partir de um peso exato de pimentas dissolvidas em álcool e diluídas em água e açúcar. Quanto maior a picância da pimenta, maior a necessidade de diluição, até que tal pungência deixe de ser sentida no paladar.

Assim, se uma diluição necessita de 1.000 unidades de água para uma unidade de solução em álcool, a amostra indica um grau de pungência de 1.000 unidades

Scoville. Embora subjetivo, este teste permanece aceito para determinar a ardência das pimentas (Linguanotto Neto, 2007; Pickersguill, 2008).

Contudo, alguns métodos são atualmente mais utilizados, tanto para quantificar quanto para separar os vários capsaicinóides existentes. Entre eles estão a cromatografia de gás e a cromatografia líquida de alta performance (Bosland; 1999; Perucka e Oleszek, 2000; Pickersguill, 2008).

Em Reifschneider (2000) consta que os valores da escala Scoville variam de zero (pimentas doces) a 300.000 SHU ou mais (pimentas muito picantes). No mencionado trabalho, registra-se que a pimenta malagueta, *C. frutescens*, possui em torno de 150.000 SHU, o que equivale a 1% de capsaicinóides.

Valores muito superiores a este, no entanto, são encontrados na literatura. Linguanotto Neto (2007), por exemplo, reporta à existência de uma variedade de *C. frutescens* cultivada na Índia, que seria considerada a mais forte do mundo, com 855.000 unidades na escala Scoville. O autor comenta ainda sobre planos futuros para a utilização desta planta, no país onde foi encontrada, para fins militares e de autodefesa.

Em nota intitulada *Pimenta do inferno*, Barker (2007) informa sobre uma variedade de *C. chinense* vendida numa loja de produtos paquistaneses, na Inglaterra, cujo teor de capsaicinóides foi avaliado em 923.000, na mesma escala.

Em fevereiro de 2007, o *Guiness Book* certificou uma *C. chinense* referida por Naga Jolokia, ou *pimenta do diabo*, como a mais ardida conhecida, com 1.041.427 SHU (Bontempo, 2007).

Segundo Krajewska e Powers (1988 *apud* Bosland e Votava 2000), humanos não apenas notam a intensidade da pungência, mas percebem o efeito de cada alcalóide.

Ao investigar as sensações humanas frente aos distintos capsaicinóides, os autores observaram, por exemplo, que a nordiidrocapsaicina foi a menos irritante, responsável por uma sensação de queima, cuja localização se deu na parte frontal da boca e do palato. A capsaicina e a diidrocapsaicina foram as mais irritantes, descritas como uma típica sensação de forte ardência. Ambos compostos produziram sensação de ardência na parte mediana da boca e do palato e atrás da língua. O início da ardência, após o contato com o

capsaicinóide; o tempo de sua duração e seu término também apresentaram variações, conforme os alcalóides em questão.

Deste modo, diferentes combinações dos capsaicinóides presentes podem produzir distintos efeitos pungentes encontrados nas inúmeras variedades de pimentas.

• Propriedades farmacodinâmicas

O uso medicinal das pimentas *Capsicum* possui longa história entre as populações ameríndias. Com a expansão dessas plantas aos demais continentes, novas formas de aplicações terapêuticas foram descobertas e registradas, através de trabalhos etnobotânicos empreendidos entre os mais diferentes povos ao redor do mundo. Muitos desses trabalhos têm estimulado pesquisadores a investigar estas plantas quanto a seus aspectos farmacológicos, a exemplo dos realizados por Cichewicz e Thorpe, 1996; Gbolade et al., 1997; Molina Torres et al., 1999; Mtambo et al., 1999 e Otero et al., 2000.

Alguns pesquisadores acreditam que a sensação de ardência associada às pimentas *Capsicum* pode estar ligada aos mesmos sítios neuronais envolvidos com os receptores térmicos, explicando porque as variedades mais pungentes (ardidas) usadas como condimentos são percebidas como quentes. A sensação de calor provocada pelas pimentas está relacionada à irritação de células trigeminais, localizadas na boca, nariz e estômago. Devido os capsaicinóides serem um potente estimulante dos nervos trigeminais orais, eles constituem atributos desejáveis em muitos alimentos (Bosland e Votava, 2000; Bontempo, 2007).

A capsaicina, o alcalóide mais estudado destas solanáceas, tem sido empregada na indústria farmacêutica, na elaboração de analgésicos tópicos para o tratamento de artrites, *herpes zoster*, diabetes neuropáticas, neuralgias, dores pós-cirúrgicas, como antiinflamatórios, agente anticancerígeno, entre outros. O uso externo dessa substância, por meio de creme e pomadas, diminui a dor, pois atua na inibição do acúmulo, dentro do neurônio, de um neurotransmissor chamado substância P, responsável pela sensação de dor. Ou seja, ela impede que os nervos emitam sinais de dor ao cérebro. Além disso, a sensação de calor que os capsaicinóides provocam no organismo auxilia no tratamento de dores musculares e das articulações (Eshbaugh, 1993; Sampaio e Rivitti, 2000; Berke e Shieh, 2001; Carvalho et al., 2001).

Os benefícios à saúde através da inclusão das pimentas *Capsicum* na dieta alimentar humana têm sido reportados. Com respeito ao sistema digestivo, sabe-se que os capsaicinóides agem no aumento do fluxo salivar, estimulando o apetite e auxiliando na digestão. Estimulam igualmente a produção de suco gástrico e a motilidade gastrointestinal, o que resulta em sensação de prazer após serem ingeridos (Volák e Stodola, 1986; Reifschneider, 2000; Pickersguill, 2008).

Em Berke e Shieh (2001), lê-se que a impressão de prazer advinda da ingestão dos capsaicinóides pode ainda estar relacionada à propriedade dessas substâncias em desencadear no cérebro humano a liberação de endorfinas, mediadores químicos cerebrais responsáveis pela sensação de bem-estar, podendo causar suave estado de euforia. Há registros da sua aplicação medicinal para reduzir o estado de embriaguez, o enjôo marítimo (Balmé, 1978; Pelt, 2003) e para combater o sono (Pedrazzani, 1986).

Visudhiphan et al. (1982) afirmam que o uso continuado das pimentas *Capsicum* na alimentação humana pode auxiliar na prevenção e no tratamento da trombose, pela possível capacidade dos capsaicinóides em evitar a formação de coágulo sanguíneo. Embora estudos sejam incipientes nesta área, os autores sugerem que a menor incidência de trombose entre alguns povos africanos e asiáticos possa ter relação ao tradicional uso das pimentas com altos teores de capsaicinóides em seu regime alimentar. Pela referida propriedade de seus alcalóides e por também reduzir os níveis de triglicérides no sangue, são indicadas na prevenção de ataques cardíacos (Andrews, 1995 *apud* Berke e Shieh, 2001; Bontempo, 2007; Pickersguill, 2008).

Com relação ao estudo das propriedades antimicrobianas dos capsaicinóides, alguns pesquisadores têm apontado certos desafios na obtenção de respostas satisfatórias. Molina-Torres et al. (1999) citam, entre as maiores dificuldades, a escassez de trabalhos nesta área e dizem que as informações disponíveis são freqüentemente obscurecidas por questões metodológicas, como o uso de extratos crus, contendo diferentes quantidades de compostos ativos, que mascaram o efeito de um alcalóide específico, como a capsaicina.

Cichewicz e Thorpe (1996) ressaltam a dificuldade de se estabelecer uma correlação direta entre a propriedade antimicrobiana observada por um capsaicinóide isolado *in vitro*, em laboratório, e os reais efeitos obtidos quando o fruto da planta é utilizado na farmacopéia indígena. Um dos motivos apontados, além do desconhecimento da espécie

originalmente utilizada, deve-se ao fato da necessidade do cozimento dos extratos, para a extração dos capsaicinóides, o que deve alterar as propriedades dos mesmos. Os autores supõem ainda que ao se utilizar o fruto *in natura*, o benefício terapêutico possa vir de um efeito sinergético, fruto da interação entre os numerosos compostos ativos presentes.

Contudo, menciona-se o efeito inibidor dos capsaicinóides, avaliados em laboratórios, a espécies de *Bacillus* e de *Clostridium* e a *Streptococcus pyogenes* (Cichewicz e Thorpe, 1996). Seu emprego para inibir ou matar microorganismos que deterioram alimentos possui registro no trabalho de Billing e Sherman (1998 *apud* Stewart, 2005).

Investigações sobre a eficiência desses alcalóides contra viroses em aves domésticas (Mtambo et al., 1999) e parasitas humanos, como *Schistosoma mansoni* (Frischkorn, 1978 *apud* Molina-Torres et al., 1999) têm sido realizadas. Registra-se ainda sua eficiência contra fungos que atacam sementes, a exemplo de algumas espécies de *Fusarium* (Borges, 2009).

Soma-se às propriedades farmacológicas dos capsaicinóides, anteriormente citadas, um sem-número de outras referido na literatura, muitas delas compiladas no estudo de Beckstrom-Sternberg et al. (1994 *apud* Bosland & Votava, 2000). O registro dos frutos das pimentas solanáceas para fins terapêuticos faz-se presente em trabalhos que tratam da flora medicinal de vários países ao redor do mundo.

Por exemplo, encontram-se no dicionário de plantas medicinais da França, de Heraud (1927); no trabalho de Khan e Balick (2001) sobre a Medicina Ayurvedica indiana, e no de Pousset (2004), o qual aborda seu uso entre povos africanos. Estão oficialmente inscritos na farmacopéia britânica (Holland, 1937), húngara e alemã (Carvalho et al., 2001).

Quanto ao seu uso médico no Brasil, destaca-se a obra *Elementos de Botânica Geral e Medicina*, de Caminhoá, a qual menciona a importância das propriedades medicinais da “pimenta malagueta” nos casos de congestão cerebral, nas apoplexias, nas meningites, nas meningo-encefalites, nas hemorróidas, entre outras doenças. O autor ainda enfatiza a eficácia dos clisteres e sinapismos feitos com a planta. Todas essas indicações são reproduzidas no trabalho de Cruz (1995). Sinapismo com a “malagueta” é também referido no trabalho de Matos (1989).

Embora não haja menção sobre os princípios ativos destes órgãos, há referência do emprego das folhas e dos caules das *Capsicum* como antibiótico, carminativo, rubefaciente, estimulante, estomáquico e vesicante (Molina-Torres et al., 1999; Bosland e Votava, 2000).

A despeito dos benefícios terapêuticos dos capsaicinóides, alguns danos são freqüentemente reputados aos mesmos, no caso de serem utilizados em determinadas situações.

Quando os frutos picantes das *Capsicum* são ingeridos em grandes quantidades pode haver distúrbios digestivos e diarréias (Turner e Szczawinski, 1991). O primeiro problema está relacionado à maior produção de suco gástrico, estimulada pela ingestão de capsaicinóides, o que faz com que as pimentas não sejam indicadas a pessoas com úlceras estomacais. A diarréia, associada ao seu consumo excessivo, deve-se ao efeito laxativo provocado pelo aumento dos movimentos peristálticos, resultado da ingestão dos capsaicinóides (Pickersguill, 2008).

Em casos intensos de hemorróidas, as pimentas não devem ser consumidas, pois podem intensificar as irritações do endotélio (Bontempo, 2007).

Ao contato com a boca e os lábios, os capsaicinóides causam irritações dolorosas, mas geralmente inofensivas. Essas substâncias induzem à tosse e espirros, inflamam a pele e geram irritações às mucosas do nariz. O maior perigo, no entanto, se dá quando entram em contato com os olhos, o que pode causar inflamação aguda, dor e intensa produção de lágrima (Albuquerque, 1980; Turner e Szczawinski, 1991; Pickersguill, 2008).

A Associação Farmacêutica Canadense (1994 *apud* Turner e Szczawinski, 1991) registra as pimentas *Capsicum* como ingredientes de gás lacrimejante. Um produto popularmente conhecido como "*spray* pimenta" constitui hoje arma amplamente empregada pela polícia militar de vários países para conter manifestações de massa. Seu efeito no sistema respiratório do agressor pode levá-lo à imobilização por vinte minutos. Registra-se ainda o emprego da fumaça, provinda da queima dessas plantas, como forma de tortura (Turner e Szczawinski, 1991; Bosland, 1996).

Sabe-se que as bagas das pimentas servem para a elaboração de fungicidas, inseticidas e antivirais destinados à agricultura (Calva-Calva et al., 2002; INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA ACRICULTURA -

IICA, 2005). São empregadas para repelentes de insetos e de mamíferos, a exemplo dos usados para combater ratos que danificam cabos elétricos subterrâneos (Bosland, 1996).

Além da ampla utilização humana das pimentas como condimento; ingredientes para remédios caseiros ou medicamentos industriais; armas e repelentes, entre outros, a pungência dessas plantas determina concepções e empregos também no campo de domínio abstrato.

Empregam-se tais plantas em rituais religiosos, nas práticas de curas espirituais e como plantas protetoras. São referidas, pela mencionada característica, na poesia, em adágios populares e nas brincadeiras de crianças, conforme registros no campo do Folclore (Bosland, 1999; Reifshneider, 2000), apresentados posteriormente.

• Valores nutricionais

Os componentes determinantes do valor nutricional das pimentas *Capsicum* podem ser divididos em dois grupos. O primeiro abrange os que imprimem seu valor biológico, sabor específico, cor e uso como condimento. A este pertencem as vitaminas, os capsaicinóides, os pigmentos e diversos óleos voláteis. No outro grupo, estão os açúcares, as fibras, as proteínas, os minerais e certos tipos de ácidos orgânicos (Nuez et al., 1996).

As pimentas *Capsicum* são consideradas pelo FDA ou *Food and Drug Administration* (Agência que controla os alimentos e medicamentos) nos EUA e pela Agência de Vigilância Sanitária (Anvisa), no Brasil, alimentos funcionais: aqueles que, além de conterem nutrientes, possuem componentes de ação protetora, medicinal, terapêutica e curativa especial (Bontempo, 2007).

Tanto os frutos das variedades pungentes como os das não pungentes são excelentes fontes de vitaminas, particularmente as C e A. São fontes também de vitaminas E, e do complexo B: tiamina, riboflavina, niacina, B-6 e ácido fólico (Volák e Stodola, 1986; Vaughan e Geissler, 1997; Reifshneider, 2000).

Segundo Reifshneider (2000), a pimenta vermelha é uma das hortaliças mais ricas em betacaroteno e betacriptoxantina, carotenóides com relevante valor nutricional, devido à provitamina A. Esta é transformada no organismo em vitamina A, importante como antixeroftálmica e como promotora de crescimento (Souza-Novelo, 1950).

As pimentas doces e os pimentões possuem alto teor de ácido ascórbico, mais popularmente conhecido como vitamina C, a qual é antiescorbútica. Um fato historicamente importante, e freqüentemente citado na literatura, relaciona estas plantas como fontes desta vitamina. Trata-se do prêmio Nobel de Medicina, conquistado em 1937 pelo bioquímico húngaro Szent Gyorgi. Este cientista isolou pela primeira vez, em grandes quantidades, o ácido ascórbico de uma variedade de pimentão vermelho, chamado páprica (Souza-Novelo, 1950; Reifshneider, 2000; Pelt, 2003; Pickerguill, 2008).

O ácido ascórbico, os carotenóides e a vitamina E, presentes nas pimentas, são antioxidantes naturais e desintoxicantes do sangue. Por conseguinte, ajudam a reduzir o risco de doenças degenerativas, tais como o câncer, o diabetes, as doenças cardiovasculares, a catarata, o mal-de-Parkinson e o mal-de-Alzheimer (Souza-Novelo, 1950; Reifshneider, 2000; Bontempo, 2007).

Depois da água, os carboidratos são os componentes predominantes nos frutos de *Capsicum*. A frutose, seu principal açúcar, e a glicose constituem juntos cerca de 70% dos acúcares redutores. Todas as variedades possuem baixa caloria. As pimentas vermelhas, entre 40 kcal e 15 kcal por 100 gramas. O conteúdo de cinzas totais de pimentas e pimentões equivale ao encontrado em outros frutos, sendo que a maior parte é solúvel em água, o que indica ser uma fonte de minerais, dentre os quais sobressaem o potássio, o fósforo, o magnésio e o cálcio (Reifshneider, 2000).

Segundo Reifshneider (2000), as pimentas picantes não contribuem tanto à alimentação humana, quanto as pimentas doces e os pimentões, devido às pequenas quantidades consumidas. Por outro lado, Nuez et al. (1996) consideram a menor proporção de água encontrada nas pimentas picantes e seu conseqüente valor nutricional superior, quando comparado às variedades não pungentes. Enquanto no fruto da pimenta doce a proporção de água varia entre 82 a 92%, o da pimenta picante se apresenta em torno de 70%. Deste modo, o valor nutritivo médio referido ao peso fresco da pimenta doce é de 6,61 e o da variedade picante é de 27,92.

Os frutos de *Capsicum* variam em tamanho, forma, cor, sabor e grau de pungência. Esta variação reflete na composição nutricional, a qual também é determinada pela espécie, cultivar, condições de cultivo, e a maturidade do fruto. Mudanças nutricionais podem

ainda ocorrer na fase de pós-colheita e durante o armazenamento dos frutos (Bosland e Votava, 2000).

3.2.5. Importância econômica no Brasil e no mundo e conservação

As hortaliças do gênero *Capsicum* distribuem-se atualmente pelos cinco continentes. São encontradas em praticamente todas as regiões tropicais, subtropicais e na maior parte das zonas temperadas, no caso de *C. annuum* (Ferrão, 1999).

Estima-se que mais de três milhões de hectares no mundo sejam cultivados por ano com estas solanáceas. Entretanto, de toda a área cultivada, mais da metade se encontra na Ásia, cujos principais países produtores são: Indonésia, China, Coréia, Tailândia, Paquistão, Turquia, Vietnã e Sri Lanka. A China é responsável por mais de 40% da produção mundial (Bosland e Votava, 1996; Nuez et al., 1996, Pickerguill, 2008).

A África é o segundo continente em superfície cultivada, destacando-se a Nigéria, Gana, Argélia, Tunísia e Egito. Na Europa, com a terceira maior área de cultivo, são importantes produtores: a antiga Iugoslávia, Espanha, Itália, Romênia, Hungria e Bulgária. Na América, destacam-se o México e os Estados Unidos (Smith, 1982; Nuez et al., 1996; Rufino e Penteado, 2006).

A importância econômica global das pimentas solanáceas, referida anteriormente, se baseia nos dados oferecidos pelo Anuário da Organização para a Alimentação e Agricultura das Nações Unidas (FAO) de 1997. É preciso esclarecer que o mesmo não distingue espécies de *Capsicum* pungentes das não pungentes em suas estatísticas. Deste modo, seus dados a respeito da produção mundial das *Capsicum* incluem tanto as pimentas picantes quanto os tipos doces, a exemplo dos pimentões. Como a produtividade varia com o tipo do fruto, sendo, de modo geral, muito maior para as pimentas doces do que para as picantes, dados de rendimento possuem pouco valor informativo. Segundo o documento, a Ásia e a África são os maiores exportadores e a Europa e os Estados Unidos, os maiores importadores de *Capsicum* no mundo (Pickersguill, 2008).

Nos Estados Unidos e na maioria dos países da Europa Ocidental, cerca de dois terços das pimentas produzidas vão para indústrias de alimentos. Aproximadamente um terço é usado de forma fresca na culinária, no caso de pimentas doces e

pimentões, e uma pequena quantidade, não superior a 5% do total, destina-se à indústria farmacêutica. Na América do Sul, as pimentas possuem menor importância comercial, o que se justifica pelo sistema produtivo mais voltado ao autoconsumo (Smith, 1982; Nuez et al., 1996).

Em termos globais, as duas espécies mais cultivadas são a *C. annuum* e a *C. frutescens*. Essas são mais representativas em determinados países ou regiões, de acordo com alguns fatores, e entre os mais importantes estão as formas de emprego das pimentas, o histórico de sua introdução num considerado local e sua adaptabilidade ao mesmo (Smith, 1982; Nuez et al., 1996; Vaughan e Geissler, 1997; Ferrão, 1999).

C. annuum é a espécie mundialmente mais conhecida. Domesticada em terras altas do México, inclui a maioria das pimentas picantes de vários países da África e da Ásia. Um dos motivos de sua ampla dispersão global tem sido reputado, em parte, por terem sido as primeiras a serem descobertas pelos exploradores a serviço da Coroa Espanhola, no final do século XVI. Deste modo, da Mesoamérica, sua área de expansão, chegaram à Europa e a outras partes do mundo. Entretanto, no caso da Índia, há informações de sua chegada através de exploradores portugueses (Eshbaugh, 1993; Nuez et al., 1996; Pickerguill. 1997; Ferrão, 1999).

As pimentas doces e os pimentões, *C. annuum*, são os representantes do gênero mais importantes na indústria alimentícia e na culinária dos países de clima temperado. Além disso, os pimentões são empregados na dieta alimentar de muitos povos ao redor do mundo (Pickersguill, 1997). Segundo esta autora, *C. annuum* é pouco adaptada a regiões tropicais úmidas, onde, pelo menos na América Latina, é substituída por variedades de *C. chinense* e pela *C. frutescens*.

A segunda espécie mais difundida é a *C. frutescens*. Bastante consumida na América Central e em áreas de baixas altitudes da América do Sul, é também cultivada na Ásia, na África e nas Ilhas do Pacífico. Nestas regiões, tais pimentas podem ser encontradas em pequenas quantidades, nos arredores das casas, para suprir necessidades diárias de condimento ou para ingrediente de remédios caseiros. São freqüentemente empregadas para realçar pratos regionais (DeWitt e Bosland, 1996; Pickersguill, 1997; WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO, 1998; Yamamoto e Nawata, 2005; Whistler, 2006).

No Brasil, o Sudeste e o Centro-Oeste são as principais regiões produtoras de pimentas *Capsicum*. Nos últimos anos, a produção brasileira vem aumentando, com plantios também em regiões subtropicais, como no Sul, ou tropical, como no Norte e Nordeste. Os principais Estados produtores são: Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará e Rio Grande do Sul. O mercado para as pimentas na forma processada é explorado por empresas, desde familiares ou de pequeno porte até grandes empresas que elaboram produtos alimentícios condimentados, para exportação (Rufino e Penteado, 2006).

O plantio da pimenta cumari (*C. baccatum*) se destaca nos Estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás. As pimentas-de-cheiro, as cheirosas e a murupi (*C. chinense*), são especialmente cultivadas na região Norte. A malagueta (*C. frutescens*) é cultivada em todo o País, destacando-se as produções dos Estados de Minas Gerais, da Bahia e do Ceará. Os pimentões (*C. annuum*) são amplamente cultivados, e encontram-se entre as dez hortaliças mais importantes do Brasil, tanto em valor quanto em volume comercializado (Gomide et al., 2003; Rufino e Penteado, 2006).

Existe no Brasil e no mundo uma grande variabilidade genética das pimentas *Capsicum*, relacionada aos cinco *taxa* domesticados. Isto resulta de alguns fatores, entre os quais a própria antiguidade do gênero e seu cultivo nas Américas, sua ampla distribuição geográfica atual e os diferentes modos de exploração. A expressão dessa diversidade é notada, principalmente, através das características dos frutos: forma, tamanho, cor e níveis de pungência, comumente chamado de morfotipos (Pozzobon et al., 2006).

Coleções de germoplasma de pimentas *Capsicum* conservam parte dessa diversidade em muitos países. Em Taiwan, encontra-se o maior banco de germoplasma de pimentas conhecido, localizado no Centro Asiático de Desenvolvimento e Pesquisa de Plantas Hortícolas (AVRDC). Possui cerca de 6900 acessos, provenientes de várias regiões geográficas do mundo.

Entre outros bancos de germoplasma de *Capsicum* mais importantes, são citados o do Sistema Nacional de Germoplasma Vegetal, nos Estados Unidos, Georgia, com aproximadamente 3000 acessos; o do Centro Agronômico Tropical de Investigações e Ensino (CATIE), na Costa Rica; o do Centro para Recursos Genéticos, nos Países Baixos e o do Instituto Central de Genética e Germoplasma, na Alemanha (DeWitt e Bosland, 1996; Rodriguez et al., 1999; Bosland e Votava, 2000; Zewdie et al., 2004).

No Brasil, a Embrapa Hortaliças (CNPH), situada em Brasília, DF, possui uma coleção de germoplasma de *Capsicum* com mais de 850 acessos, onde se encontram diversos exemplares dos cinco *taxa* de pimentas domesticadas. Outra importante coleção é a do Banco de Germoplasma de Hortaliças (BGH) da Universidade Federal de Viçosa, MG, cujos mais de 100 acessos existentes são constituídos por pimentas recebidas de todo o país. Estas são periodicamente plantadas para preservação das sementes e estudos de avaliação dos genótipos (Casali e Couto, 1984; Reifschneider, 2000; Moreira et al., 2006; Lannes et al., 2007).

Os recursos genéticos[1] das pimentas *Capsicum*, a exemplo de outras plantas domesticadas, compreendem espécies silvestres do mesmo gênero, variedades nativas e tipos especiais, linhas puras ou variedades de polinização aberta, variedades obsoletas, cultivares e híbridos modernos, entre outros. Estas plantas compõem os mencionados bancos de germoplasma, e seu conhecimento e organização dentro dos mesmos é de fundamental importância para trabalhos de melhoramento genético, como os voltados a gerar cultivares mais produtivas, resistentes a doenças, com maior qualidade nutritiva, entre outras características (Morales et al., 1997; Reifschneider, 2000).

O Brasil é considerado um centro de diversidade para o gênero *Capsicum* e possui uma riqueza de germoplasma refletida pelo grande número de variedades cultivadas por todo seu território, muitas das quais adaptadas a microrregiões edafo-climáticas específicas, além de ser o país com o maior número de espécies silvestres (Pozzobon et al., 2006).

Quanto às pimentas silvestres brasileiras, alguns trabalhos vêm sendo realizados com o objetivo de inventariar e descrever as espécies ainda desconhecidas, como o de Barboza & Bianchetti (2005), realizado em resquícios de Mata Atlântica Outros visam esclarecer aspectos morfológicos, ecológicos e genéticos desses *taxa*, a exemplo dos empreendidos por Bertão (1993); Bianchetti (1996) e Pozzobon et al. (2006).

Estudos voltados para a caracterização dos recursos genéticos de pimentas em bancos de germoplasma brasileiros vêm crescendo. A caracterização das plantas

[1] Recursos genéticos vegetais podem ser entendidos como os materiais genéticos ou germoplasma de valor atual ou potencial para a humanidade. Inclui variedades tradicionais, as cultivares modernas e os parentes silvestres das espécies agrícolas e outras espécies silvestres usadas para alimentação (FAO, 1996 *apud* Cavalcanti e Walter, 1998).

é feita com base nos descritores morfológicos, de acordo com o INTERNATIONAL PLANT GENETIC RESOURCES INSTITUTE - IPGRI (1995).

Tanto a caracterização morfo-agronômica quanto a relação filogenética entre os acessos que constituem as coleções são importantes para a utilização, organização e conservação do germoplasma e, principalmente, para seu uso em cruzamentos viáveis nos programas de melhoramento (Pickersguill, 1997; Zewdie et al., 2004).

Entre alguns trabalhos realizados neste sentido podem ser citados os de Inoue & Reifschneider (1989), Poltronieri et al. (1998), Bomfim Neto et al. (2004), Buso et al. (2002), Pozzobon (2005), Chaves et al. (2006), Sudré et al. (2006), Fonseca (2006), Bento et al. (2007) e Lannes et al. (2007).

Não obstante o esforço concernente à caracterização, organização e manutenção dos genótipos de *Capsicum* existentes nos bancos de germoplasma, acima abordado, há pouca atenção quanto à documentação do conhecimento humano sobre as características particulares das plantas na hora da coleta.

Segundo Valle (2002), essa documentação *in loco*, concomitante à coleta do germoplasma, é de fundamental importância, pois pode esclarecer alguns aspectos de difícil avaliação técnica, tais como características sensoriais diferenciadas referentes a distintos sabores e determinadas qualidades culinárias e organolépticas. Podem informar sobre a resistência a pragas e doenças e a estresses ambientais.

Neste âmbito, o conhecimento local é essencial para que atributos desconhecidos ou pouco comuns, que passariam desapercebidos do coletor, sejam observados e o germoplasma coletado. Alguns desses atributos podem estar relacionados a genes raros e de distribuição restrita.

Na região amazônica, mais precisamente no Estado de Roraima, o trabalho de Barbosa et al. (2002) associa o conhecimento etnobotânico de populações indígenas e não indígenas aos dados de caracterização dos morfotipos de pimentas *Capsicum* inventariadas (163 acessos), com intuito de criar um banco de germoplasma regional. Os autores salientam a necessidade de conservação das variedades regionais indígenas, ameaçadas geneticamente pelo possível cruzamento com as pimentas introduzidas durante o elevado fluxo de migrantes que chegaram a Roraima, a partir do final dos anos 1970.

Deste trabalho, dois outros são originados. O primeiro deles é um catálogo das pimentas cultivadas em Roraima (Barbosa et al., 2006), com registros fotográficos e dados sobre sua procedência no Estado, descrição das características morfométricas dos frutos e observações sobre usos, principalmente culinários. O segundo trabalho dá atenção especial às formas de utilização mais comuns das pimentas na cozinha indígena e de colonos migrantes, além de abordar modos de concepção e de emprego das mesmas, que não os relacionados a propósitos alimentícios (Nascimento Filho et al., 2007).

Além da conservação dos recursos genéticos de plantas cultivadas *ex situ*, ou seja, fora do ambiente de ocorrência natural das espécies, como é o caso dos bancos de germoplasma, ela pode ser feita nos locais onde as espécies ocorrem naturalmente, conhecida como "conservação *in situ*" (Williams, 1997; Cavalcanti e Walter, 1998).

Alguns autores como Tewksbury et al. (1999) e Votava et al. (2002) reconhecem o importante papel da manutenção de espécies de *Capsicum* silvestres em bancos de germoplasma, como fontes de genes para trabalhos de melhoramento genético. No entanto, ressaltam a importância da conservação dessas plantas em seus ambientes naturais para que possam seguir seu processo evolutivo, junto a outros componentes bióticos relacionados. Deste modo, os autores enfatizam a necessidade de se conhecer as interações ecológicas dos *taxa* silvestres, como seus dispersores específicos ou as plantas com as quais essas pimentas estão associadas.

Como exemplo da importância de tais estudos, consta em Tewksbury et al. (1998) que 75% de uma forma silvestre de *C. annuum* não foram encontradas randomicamente em seu ambiente natural, no México, mas associadas a determinadas espécies arbóreas frutíferas. Essas informações podem dar subsídios à criação de medidas de proteção a áreas onde tais recursos genéticos se localizam, uma vez que muitos deles encontram-se sob risco de extinção, conforme DeWitt e Bosland (1996).

Quanto às espécies domesticadas das pimentas há uma enorme variabilidade genética, ao redor do mundo, mantida em pequenos espaços de cultivo, pelos

chamados “agricultores tradicionais”[2]. Estas plantas constituem populações ecológicas ou geograficamente distintas, originadas a partir de seleção humana local. São conhecidas por *landraces*, variedades *folk* (Cleveland et al., 1994; Clement, 1999) ou etnovariedades (Martins, 1994). Essa forma de conservação é comumente referida como conservação *on farm* (Freitas, 2006).

Valle (2002) afirma que para a geração de uma etnovariedade é necessário um período mínimo de cultivo que permita a atuação das pressões da seleção natural e étnica. Segundo a autora, nos locais onde a espécie é exótica, mas tornou-se importante na estratégia de sobrevivência da população, podem ser encontradas etnovariedades adaptadas ao ambiente com bom nível de resistência a pragas e doenças ou tolerância a estresses.

As etnovariedades estão, de modo geral, inseridas num tipo de agricultura onde há pouca utilização de instrumentos utilizados na agricultura comercial, como a prática da irrigação e o uso de insumos agrícolas, tais como fertilizantes ou praguicidas. Assim, estes instrumentos visam superar a falta de adaptabilidade das cultivares modernas, caracterizadas pelo elevado potencial de rendimento e uniformidade genética.

Por outro lado, pequenos agricultores desenvolvem grande número de etnovariedades, o que permite contornar diferentes situações limitantes, tais como déficits nutricionais e hídricos, excesso de umidade e presença de pragas e fitopatógenos. Além disso, etnovariedades de plantas alimentícias costumam conter atributos culinários particulares, que muitas vezes refletem uma seleção de plantas pautada em critérios individuais do agricultor que as cultiva (Brush, 2000; Valle, 2002; Freitas, 2006; Tokeshi, 2006).

Trabalhos voltados para a investigação dos modos de conservação e manutenção de etnovariedades de plantas cultivadas, em muitos países, têm registrado as hortaliças do gênero *Capsicum* em seus inventários. Sabe-se, por exemplo, que na Europa etnovariedades de pimentões são plantadas nos arredores das casas situadas nos Alpes

[2] O termo “agricultor tradicional” é aqui utilizado para se referir àqueles agricultores que praticam freqüentemente a policultura, cultivando uma maior diversidade de espécies e variedades vegetais em relação à agricultura moderna. De modo geral, agricultura tradicional é realizada empregando a mão de obra familiar e caracterizada pela baixa utilização de insumos agrícolas industrializados (Amorozo, 2000; Valle, 2002).

austríacos (Vogl-Lukasser e Vogl, 2004) e na zona rural da parte central da Itália (Negri, 2003).

Na América Latina, alguns estudos têm sido realizados com o propósito de avaliar a diversidade das etnovariedades de pimentas *Capsicum*. Como exemplo, podem ser citados os trabalhos empreendidos por García (1991), na Amazônia colombiana, o de Votava et al. (2005), no México, o de Guzmán et al. (2005), na Guatemala, e o de Pino et al. (2007), em Cuba.

No Brasil, embora haja pouca atenção quanto ao estudo específico da diversidade das etnovariedades de pimentas *Capsicum*, muitos trabalhos de cunho etnobotânico têm registrado essas plantas em pequenos espaços de cultivos em torno de domicílios, inseridos tanto em zonas rurais, quanto em áreas urbanas.

Trabalhos realizados na região amazônica constituem exemplos mais abundantes: Amorozo e Gély (1988), Lima e Saragoussi (2000), Bentes-Gama et al. (1999), Slinger (2000), Winklerprins (2002), Murrieta e Winklerprins (2003), Bernardes (2004), Marin e Castro (2004), Roman (2001), Sardinha (2007), Ferreira (2007), Silva (2007), Lima (2008) e Lopes (2008).

A chamada conservação *on farm* se apresenta, de modo geral, como uma forma de conservação *in situ*, pelo agricultor tradicional. Assim, esse modo de conservação de plantas cultivadas é importante por manter variedades adaptadas a diferentes condições ambientais e com determinados atributos culinários, no caso de plantas alimentícias. No entanto, a agricultura local ou de baixos insumos é, conforme ressaltam diversos autores, bastante dinâmica quanto à manutenção dessa diversidade (Amorozo, 2000; Peroni e Martins, 2000; Angelo e Amorozo, 2006; Freitas, 2006).

Para Valle (2002), as etnovariedades têm um fluxo próprio dentro da comunidade e com o mundo exterior. Muitas delas são, ao longo do tempo, perdidas ou adquiridas, segundo diversos fatores. Plantas melhoradas, com características superiores às nativas, principalmente com respeito à produtividade, podem ser introduzidas em determinadas comunidades, fazendo que as etnovariedades sejam substituídas pelas novas variedades. A perda da diversidade local pode ser causada por muitos outros fatores, como acidentes por incêndios, conforme um dos exemplos dado por Freitas (2006), entre indígenas do Xingu.

Além disso, o maciço êxodo rural ocorrido no Brasil, de modo geral, tem favorecido a perda do conhecimento sobre os atributos das variedades nativas e seu conseqüente abandono, promovendo assim um processo de erosão genética das etnovariedades, muitas delas manejadas inicialmente por populações indígenas, como no caso da região Norte, e depois por moradores de pequenas comunidades rurais. Pelos motivos considerados, alguns autores têm recomendado que além da conservação *on farm*, os recursos genéticos de plantas cultivadas sejam também conservados em bancos de germoplasma (Willians, 1997; Cavalcanti e Walter, 1998; Valle, 2002; Walter e Cavalcanti, 2005; Freitas, 2006).

No Brasil, as pimentas plantadas em pequenos espaços de cultivo, como os quintais das periferias das cidades ou as pequenas hortas manejadas por populações ribeirinhas amazônicas, não foram devidamente estudadas, com respeito a sua diversidade genética, nem tampouco quanto à dinâmica e à motivação humana relacionadas à sua manutenção nestes espaços.

No entanto, a importância destas plantas para as populações humanas que habitam ou habitaram o País é testemunhada através de registros diversos, os quais foram objetos da próxima parte desta revisão.

3.3. Registros sobre o uso das pimentas *Capsicum* no Brasil

3.3.1. Primeiras descrições

As descrições mais antigas das pimentas, mais tarde classificadas como *Capsicum*, estão historicamente associadas à primeira viagem de Cristóvão Colombo à América. No seu diário de navegação, datado de janeiro de 1493, no qual escreve sobre sua permanência nas Antilhas, encontra-se documentado o uso culinário da planta pelos nativos contatados (Bosland, 1996).

Em setembro do mesmo ano, Pedro Mártir de Angleria, padre italiano encarregado de relatar a referida viagem, confirma em epístola a chegada da novidade vegetal à Espanha e ressalta sua característica pungente: "*pimenta mais pungente que a do Cáucaso*". Posteriormente, em obra intitulada *Décadas de Oceano*, o cronista discorre sobre a diversidade

dessas plantas, conhecidas e cultivadas entre indígenas caribenhos, distinguindo-as pelos caracteres florais e grafando seus nomes nativos (Irving, 1849 *apud* Hedrick, 1972; Bosland, 1996; Nuez et al., 1996).

Textos escritos no início do período colonial da "Nova Espanha" continuaram a se referir às pimentas *Capsicum* entre povos ameríndios. Essas plantas foram registradas, entre outras partes, nas Ilhas Barbados, na Jamaica, no Chile, no México e no Peru. Referências a tais obras podem ser encontradas nos trabalhos de Souza-Novelo (1950); Hedrick (1972); DeWitt e Bosland (1996); Bosland (1996); Nuez et al. (1996) e Bosland e Votava (2000), entre outros. Com relação às descrições botânicas, duas se destacam, conforme Nuez et al. (1996): a primeira, pelas caracterizações mais detalhadas, refere-se ao *Sumário da História Natural e Geral das Índias*, de Gonzalo Fernández de Oviedo, publicado em 1526. A segunda, do mesmo século, é a realizada por Francisco Hernández, incumbido de descrever, no Novo Mundo, as plantas com interesse medicinal.

No Brasil, a exemplo da América espanhola, conhecimentos sobre a vida, os costumes e os recursos naturais de que dispunham os nativos se avolumaram ao longo de seu processo exploratório. Como era freqüente o uso das pimentas entre os diversos grupos humanos encontrados, a presença dessas plantas foi muitas vezes relatada. Referente ao século XVI, boa parte do que se escreveu sobre a botânica e a agricultura no país está organizada no trabalho de Hoehne (1937). Entre os cronistas citados pelo autor, três deles dedicam algum espaço em suas obras às primeiras descrições botânicas, à diversidade ocorrente e ao modo de aproveitamento das pimentas *Capsicum* pelas populações indígenas abordadas.

O trabalho do frade francês André Thevet, referindo-se ao comércio de *certa especiaria*, oferece, dentre os três autores mencionados, a descrição mais breve. Diz tratar-se de uma baga de uma erva ou arbusto. Caracteriza a planta quanto à altura e compara seu fruto maduro com o de um outro vegetal (Hoehne, 1937).

Em *Duas Viagens ao Brasil*, publicado em 1557, Hans Staden, náufrago que conviveu com os Tupinambá do litoral sul do atual Estado de São Paulo, dedica o capítulo *Como crescem o algodão e a pimenta brasileira*... ao tema em análise. Nele, e em outras partes da obra, encontram-se descrições botânicas das pimentas, referências à técnica de sua conservação, mediante secagem, além de modos de preparo de alimento com seu uso. Faz menção à existência de uma diversidade cultivada: [...] *uma delas é amarela, a outra vermelha*

[...] *existem outras espécies mais* [...]. Em suas narrativas, o autor deixa registro da prática de incineração de arbustos de *Capsicum* pelos indígenas de São Vicente e de Pernambuco, para desalojar inimigos em operações de guerra (Staden, 2008).

A terceira obra é o *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, de Gabriel Soares de Sousa (Sousa, 1987). Considerado a fonte mais rica de informações sobre o Brasil Colônia do século XVI, este trabalho, de acordo com Hoehne (1937), também é o que melhor descreve as pimenteiras cultivadas pelos nativos. A forma pormenorizada com que expõe as características das *Capsicum* no capítulo *Em que se declaram quantas castas de pimenta há na Bahia* permite ao mencionado botânico inferir sobre as espécies ocorrentes entre os Tupinambá àquela época, conforme explanado mais adiante. Quanto ao uso indígena, relata-se o consumo de pimentas cruas ou desidratadas, comidas com farinha e também cozidas com o pescado e os "legumes". A obra traz ainda menção sobre a busca dessas plantas na costa brasileira pelos franceses, interessados nas tintas vermelhas obtidas a partir da casca dos frutos de mesma cor.

A exemplo dos trabalhos de Staden (2008) e de Sousa (1987), do século XVI, algumas obras do século XVII são também consideradas *verdadeiros tratados de história natural*, conforme Cunha (1998). Nestas, as matérias relativas aos seres vivos exibem ordenação, segundo as duas grandes divisões clássicas da biologia: animais e vegetais e subdivisões pertinentes a estes grupos. Quanto a este aspecto, dentre aquelas consideradas pelo autor como as mais importantes para o período, duas descrevem as pimentas: os *Diálogos das Grandezas do Brasil*, obra de autoria incerta (DIÁLOGOS... 1977), publicada em 1618 e a escrita pelo frei português Cristóvão de Lisboa intitulada *História de animais e árvores do Maranhão* (Lisboa, 1985).

Os relatos deixados pelos cronistas contemporâneos aos dois primeiros séculos da história da América testemunham a importância que diversas plantas, muitas delas hoje difundidas pelo mundo, tiveram na vida de seus povos nativos. São também desses trabalhos a maior parte do que se preservou sobre os vocábulos ameríndios, consoantes aos recursos vegetais conhecidos (Sampaio, 1987; Cunha, 1998).

No caso das pimentas, encontradas entre indígenas brasileiros, além de vocábulos desses séculos, somam-se algumas palavras relacionadas a estas plantas, registradas

por viajantes e pesquisadores que estiveram, sobretudo, entre povos amazônicos, em épocas posteriores. Considerações breves sobre o assunto foram colocadas no próximo tópico.

3.3.2. Documentação lingüística

Conhecer os nomes indígenas das plantas e as acepções lingüísticas que neles se encerram possibilita desvendar características das mesmas que, na concepção dos povos nativos, podem ser as que mais lhes parecem importantes (Martius, 1858 *apud* Hoehne, 1937). No entanto, embora as "crônicas de viagens" tenham deixado valiosas contribuições no campo da botânica, em raros casos houve, por parte dos autores, preocupação etimológica (Hoehne, 1937). Inscritos dentro do âmbito da expansão ultramarina européia, esses textos caracterizam-se, essencialmente, pelo caráter pragmático, ou seja, pelo interesse em dar a conhecer à Coroa portuguesa ou espanhola as possibilidades de exploração e colonização das terras então descobertas (Bandeira, 1940).

Ademais, há de se considerar outras questões relacionadas à origem, à significação e ao modo de grafar os diferentes nomes que os nativos da América davam às plantas e seus produtos. Entre elas estão as diferentes nacionalidades dos autores que os registraram, o tempo em que conviveram com os nativos e as localidades onde esses nomes foram recolhidos (Hoehne, 1937; Bueno, 1987; Candolle, 1998).

Assim colocado, com a finalidade de explicitar a necessidade das devidas precauções à utilização dos documentos lingüísticos, conforme ressaltam Haudricourt e Hédin (1987) e Candolle (1998), foram apresentados a seguir alguns registros relacionados às pimentas *Capsicum*, levando em conta sua importância histórica para o estudo dessas plantas.

Sucessivos termos para designar as pimentas solanáceas foram encontrados na América, ao longo de sua colonização. Nas Antilhas, Cristóvão Colombo deixou em seu diário o termo *aji*. Nuez et al. (1996) transcrevem o seguinte trecho desse documento: [...] *Há muito algodão, muito fino e muito longo... também há muito ají, que é sua pimenta, e toda gente não come sem ela* [...]. Em carta destinada à Sevilha, Changa, médico da segunda esquadra de Colombo, conta ter visto em "Hispaniola", atual Haiti e São Domingos, os nativos se alimentarem de uma raiz chamada *agê* (inhame) condimentada por um tempero chamado *agi* (pimenta). *Agi* ou *aji* são variações de *axi* (*aches*) do aruaque falado entre os

nativos caribenhos. Muitos outros cronistas registraram esses vocábulos, hoje amplamente empregados na América Central e em diversos países da América do Sul (Souza-Novelo, 1950; Netherly, 1988; Nuez et al., 1996; Pelt, 2003).

Com a exploração da parte continental da América espanhola, no início do século XVI, outros nomes surgiram. Na Mesoamérica, área que se estende do Centro-Norte do México a Costa Rica, no Pacífico, incluindo o sul do México, Guatemala e Honduras, o vocábulo empregado para as *Capsicum* era *chilli*, da língua nahuatl: asteca. Os primeiros registros deste termo vinculam-se, segundo Pelt (2003), à história da conquista de Cortés em terras mexicanas. Derivações fonéticas de *chilli* são utilizadas hoje para indicar essas plantas em vários idiomas, entre eles o espanhol, o inglês e o tagalo, língua filipina.

No século XVIII, Padre Ximénez registra o vocábulo *syliguastra*, dizendo ser uma palavra utilizada pelos antigos (mexicanos) para se referir às *Capsicum*, conforme Souza-Novelo (1950).

Alguns termos mais foram recolhidos, como *uchu* (quíchua), entre povos andinos e *thapi* no Chile (Molina, 1808 *apud* Hedrick, 1972; Nuez et al., 1996), além de *quijnna*, na língua zapoteca e dos vocábulos *pomi e pomucy*, empregados por outros povos americanos, conforme Martius (1979).

No Brasil, a língua que logo os viajantes e missionários conheceram dos indígenas era o tupi. Esta é composta de muitos dialetos, dentre os quais, o guarani, falado no Paraguai, e os vários encontrados posteriormente, junto a indígenas amazônicos. O tupi recolhido pelos primeiros cronistas é hoje referido como "tupi-antigo", para diferenciar daquele do século XVIII, adaptado pelos catequistas ao "senso cristão-europeu", e conhecido como nheengatu ou "língua geral" (Tibiriçá, 1984; Sampaio, 1987). Entre os inúmeros vocábulos recolhidos do tupi está aquele que dá a designação genérica às pimentas *Capsicum*.

Wilhelm Piso, em *História Natural e Médica da Índia Ocidental*, escrita entre 1637 e 1644, e seu contemporâneo Marcgrave, em *História Natural do Brasil*, ambos referidos por Candolle (1998) e Cascudo (2004), registram o nome *quiya*. Le Cointe (1934) notifica este termo como sendo sinonímia da "língua geral" para as pimentas *Capsicum*.

Na obra *História de animais e árvores do Maranhão*, de Lisboa (1985), o autor grafa *quiinha* e a define: *quiinha é pimenta e há quatro ou cinco castas* [...].

Em Martius (1858 *apud* Hoehne, 1937) lê-se *kyinha* e Sampaio (1987) registra *quyia*, *kiya*, *kinha* e *quiynha*. O uso da letra "q" ou "k", deve-se a questões relacionadas a acordos ortográficos vigentes à época das publicações (Bueno, 1987).

Entre os trabalhos voltados especificamente ao dialeto guarani pode ser citado o de Nogueira (1879) no qual se encontra a forma *quiyi*, com nota dizendo referir-se à *quiinha*: "grãos de pimenta" e o de Tibiriçá (1989), que escreve *ki-ii*.

No *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, de Sousa (1987), obra que precede as anteriormente mencionadas, o autor grafou *cuiém* para pimenta, palavra equivalente a *quiinha*, segundo consta nos dicionários de Tibiriçá (1984) e de Cunha (1998). No texto do escritor português, que conviveu por mais de 17 anos entre os Tupinambá da Bahia, há outros vocábulos derivados de *cuiém*, os quais correspondem a diferentes espécies de pimentas *Capsicum*, conforme Hoehne (1937).

Os nomes dessas plantas estão listados abaixo, com ligeiras transcrições de suas características botânicas e comentários adicionais. As explicações dos sufixos, quando ocorrem, são de Cunha (1998). As espécies botânicas correspondentes aos nomes indígenas são as indicadas por Hoehne (1937).

• ***Cuiém***: [...] "*queimam muito... são tamanhas como cerejas, as quais se comem verdes... fazem árvores de quatro e cinco palmos de alto, e duram muitos anos, sem secar*". *Capsicum annuum*.

• ***Cuiemoçu***: [*ki ia* 'pimenta' + u'su 'grande'] [...] "*esta é grande e comprida, e depois de madura faz-se vermelha*" [...]. Pimentão. *Capsicum annuum*.

Le Cointe (1934) registra *quyiá-assú* e Rocque (1968) *quiiá-açú*, como sinônimos de pimentão. Na *História Natural do Brasil*, Marcgrave o chama de *quiya-uca*, sufixo aumentativo corrigido para *uçu*, por Cascudo (2004).

• ***Cuiepiá***: [...] "*tem bico, feição e tamanho de gravanços* (grãos-de-bico)*... e como é madura faz-se vermelha, a qual queima muito; a quem as galinhas e pássaros têm grande afeição; e faz árvore meã que em todo ano faz novidade*".

Essa espécie, para Hoehne (1937), não existe mais. A falta de frutos semelhantes ao acima descrito, na literatura por ele comparada, é argumento que utiliza para fazer tal afirmação.

• ***Cuiejurimu***: [ki ia 'pimenta' + juru'mu 'abóbora' (jerimum)]. [...] "*por ser da feição da abóbora... cuja árvore é pequena e todo ano dá novidade*". *Capsicum annuum*.

Tibiriçá (1984) escreve "pimenta abóbora", para o verbete.

• ***Cumari***: [...] "*é brava e nasce pelos matos, campos e pelas roças, a qual nasce do feitio dos pássaros que a comem muito, por ser mais pequenas que gravanços, ... queima mais que todas as que dissemos... tem as flores brancas como as demais*" [...]. *Capsicum baccatum*.

Quanto à etimologia, Sampaio (1987) diz: cumarí: *cu-mborí*, "*o que excita a língua*" e Bueno (1987): "*pimenta, aquilo que arde na boca*". Corrente ainda nos dias atuais, a palavra consta no *Dialeto Caipira*, de Amaral (1955) e em Lima (1962), além de aparecer em várias obras da literatura brasileira, exemplificadas em Cunha (1998), o que ilustra sua assimilação no linguajar brasileiro. Outras formas podem ser encontradas: *cumbari* (Amaral, 1955; Lima, 1962; Tibiriçá, 1984; 1989), *combari* (Correa, 1984; Bueno, 1987), *cumarim* (Cruz, 1995), *comarim*, *comari* e *cumary* (Cunha, 1998). Em Tibiriçá (1984), encontra-se ainda *kyynhacumari*.

Na obra de Piso (1948), registra-se nos *Comentários* de Olympio da Fonseca Filho (*Livro Quatro*) o nome *quijá-apuá* associado a *cumarim* e suas variações, como sendo *C. baccatum*.

• **Sabãa**: [...] "*é comprida e delgada, em verde não queima tanto como é madura, que é vermelha, cuja árvore é pequena, dá fruta todo ano, e também se usa dela como das demais*".

Este nome, ao contrário dos anteriores, não aparece nos dicionários já citados. Segundo Hoehne (1937), trata-se da "malagueta". *Capsicum frutescens*.

Nos *Comentários* de Olympio da Fonseca Filho para a obra seiscentista de Piso (1948), anteriormente referidos, a "pimenta malagueta" encontra-se associada à *C. frutescens* (inclusos registros de suas sinonímias) e trata-se da "'*quilá-qui' dos indígenas do Brasil*", segundo notas explicativas.

Na Amazônia, há registros de outros termos para "pimenta malagueta", embora nem sempre acompanhados da espécie botânica, a exemplo de *quiinha-auí*, anotado por Pereira (1980). No dialeto Maué (tupi), Pereira (1954) e Coudreau (1977) escrevem *mucê* e *mucé*, respectivamente, para "pimenta" e *mucê-terim* (Pereira, 1954) para "pimenta malagueta".

Este *taxon*, em língua Yanomami, é *prika aki*, conforme Milliken e Albert (1997). No dicionário Yanomami – Português, dialeto wakathautheri, de Emiri (1987), *prika* quer dizer "pimenta malagueta".

Entre os Desana, índios da família lingüística Tukano oriental, do Alto Rio Negro, embora Ribeiro (1990) diga não ter encontrado nome nativo para pimenta, Buchillet (1983 *apud* Buchillet, 1988) registra *bia* e o associa a *Capsicum frutescens*.

Em Sousa (1987), há anexado no final do trabalho observações do historiador Francisco Adolfo de Varnhagen, onde se encontram referências sobre os códices da Biblioteca Portuense, que deram as bases para a obra. Nestas notas aparecem outros nomes de pimentas e algumas descrições das plantas. São eles: *cuiemirim* ("*... por ser mais pequenas que todas*..."), *cuiepupuna* e a *saropó*, a qual é caracterizada como muito doce.

Pimentas da espécie *Capsicum chinense*, muito cultivadas na região amazônica, não foram registradas na obra quinhentista acima referida. Alguns representantes deste *taxon* são conhecidos por vocábulos de procedência indígena, sendo a variedade pungente *murupi*, de origem tupi (Tibiriçá, 1984; 1989), divulgada como ingrediente de pratos tipicamente amazônicos (Lima e Medina, 1997; Benchimol, 1998; Valente, 2000a; Gonçalves, 2007). No Estado de Roraima, registram-se a *cumari-do-Pará*, a *cunaimé*, nome de uma figura

mítica entre índios Wapichana e a *pimi' ró*, que significa pimenta pequena, também conhecida por "pimenta do Curupira", uma representante silvestre da espécie (Barbosa et al., 2006; Nascimento Filho et al., 2007).

Outras denominações para pimentas *Capsicum*, notadamente indígenas, podem ser ainda encontradas em trabalhos que abordam as espécies da flora amazônica. Em Le Cointe (1934), por exemplo, referidos em Rocque (1968) e em Valente (2000b), constam os termos: *camapu*, *cajurana*, *caçari*, *muruci*, *pacova*, além de *cumari e murupi*, já citados. Embora não acompanhados de referências taxonômicas, estes vocábulos ilustram a riqueza da diversidade cultivada. Em Revilla (2002), encontra-se uma lista de termos populares e indígenas relacionados às pimentas solanáceas, inclusive de outros países amazônicos. Estão organizados conforme espécies botânicas correspondentes.

Nomes de preparados culinários indígenas, à base de pimentas *Capsicum*, possuem também alguns registros. O mais antigo é, provavelmente, *jiquitaia*, inserido na literatura com grafia diversa, como *juquiray*, assinalada por Sousa (1987). Este quer dizer "molho de sal" (*jukyra*, sal e *ay*, molho). Conforme este autor, a elaboração do mencionado produto se dá pela maceração de pimentas secas, misturadas ao sal.

O termo *jiquitaia* encontra significado etimológico em Sampaio (1987), qual seja: *iukytaia* vem de *iukyra* (sal) e *taia* (que arde), isto é, "sal ardente", "salpimenta". O autor ressalva que os indígenas não condimentavam os alimentos durante seu preparo, mas que lambiam bola de sal e pimenta durante a refeição.

Cascudo (2004), no capítulo chamado *Temperos da panela indígena*, informa que a *jiquitaia* e o referido modo de consumi-la aparecem já citados em obra quinhentista anterior a de Sousa (1987), na *Viagem à Terra do Brasil*, do francês Jean de Léry (Léry, 1960). Do século XVII registram-se descrições do consumo desse condimento na *História natural do Brasil*, de Marcgrave (1942 *apud* Cascudo, 2004), as quais encontram-se transcritas em Piso (1948).

A permanência da *jiquitaia* nos dias atuais é testemunhada por Nascimento Filho et al. (2007), que informam ser o produto comercializado em feiras de Roraima.

Pereira (1980) dá a descrição de uma receita indígena chamada *quinhapira*, cujo nome remete à antiga designação tupi para as pimentas *Capsicum*. O autor

explica que, embora a palavra seja composta de *quii* - pimenta e *pirá* – peixe, sendo, portanto, aplicada às comidas onde predominam os peixes, preparados com carne de caças podem levar este nome, quando são constituídos de pimentas, em grande quantidade. Estas podem estar acondicionadas no fundo de uma panela ou permeada a pedaços de carne.

Em Rodrigues (2000a), a autora apresenta *quinhapirá* como uma "caldeirada" de origem indígena, consumida entre "gente cabocla". É feita, conforme descreve, a partir da cozedura de peixes e carnes de caça, junto ao vinho de frutas silvestres e "pimenta malagueta", em abundância.

Ribeiro (1990) apresenta o vocábulo com conceituação um pouco diferente: um *aferventado de sal e pimenta*, no qual índias Desana do Alto Rio Negro molham o beiju, na falta de peixe, após o trabalho na roça. Embora pratos com esse nome sejam encontrados mais especificamente na região do rio Negro e seus afluentes (Pereira, 1980), o escritor Dalcídio Jurandir registra, em alguns dos seus romances, o termo *canhapira*, como um cozido de carne feito no caldo dos frutos da palmeira tucumã, "*prato típico da Ilha de Marajó*..." (Assis, 1992).

Veríssimo (1970a) traz o nome de um outro preparado culinário indígena, a *mojica*, feito com peixe, farinha e *Capsicum*. Conforme descreve o autor, ao cozinhar o peixe, os indígenas acrescentam "pimenta malagueta" ou "cheirosa" e ajuntam-lhe, durante ou após a cocção, uma porção de farinha, com a qual "engrossam" o prato. Conforme o glossário encontrado em Veríssimo (1970b), *mojica* é uma palavra de origem tupi, de *mboayg* = *moagic*, que significa fazer duro, engrossar, solidificar. Em Ribeiro (1990), a autora, ao listar alimentos consumidos por índias Desana, grafa a palavra *mujeca*, prato definido por ela como peixe cozido engrossado com tapioca e temperado com pimenta.

Rodrigues (2000b) escreve um texto intitulado *Mujica*, no qual discorre sobre diferentes modos de preparo e ingredientes que podem compor esta iguaria. Compara o prato elaborado de modo mais simples, por ribeirinhos amazônidas, ressaltando o uso da "pimenta-de-cheiro", com os servidos em restaurantes de comidas típicas de Belém e de outras cidades do Pará. Nestes, às vezes são acrescidos, além de peixes, outros ingredientes como mexilhões, sururus, e sernambis.

Estudando as formas de uso mais comuns das pimentas *Capsicum* na alimentação humana, em Roraima, Nascimento Filho et al. (2007) registram alguns preparados

culinários de procedência indígena, os quais são divididos pelos autores em “condimentos” e “alimentos”. Entre os do primeiro grupo estão: *jiquitaia*, já descrito; o *arubé*, em cuja formulação entra, entre outros, pimentas cozidas e massa de mandioca; o *cumaxi* (*kumasi*), semelhante ao arubé, e o molho de *tucupi*, feito com pimentas.

Em Sampaio (1987), citado por Spix e Martius (1938), lê-se que tucupi é corruptela de *tycu-pi*, a decoada picante; o molho dos índios, feito com o sumo da mandioca.

Segundo Veríssimo (1970b), *tucupi* é um caldo de mandioca, usado como molho para caça ou peixe, depois de fervido. A palavra vem de *tycu*, cuja tradução mais apropriada para o caso em questão é escorrer. No particípio, *tycupyr* = *tycupy*, que quer dizer escorrido, com a significação especial de “sumo de mandioca”. Assim posto, menciona-se aqui outro produto citado pelos autores como condimento entre os Tupinambá, chamado *tucupipichuna*, que segundo Stradelli (1929 *apud* Pereira, 1980) é o mesmo que “tucupi preto”, por ser o sumo da mandioca fresca, apurada ao fogo. Além do emprego condimentar, notifica o autor, a este molho é atribuído o poder de *curas extraordinárias*, sendo inclusive utilizado no tratamento de beribéri.

O produto indígena à base de pimentas *Capsicum*, apresentado como “alimento” no trabalho de Nascimento Filho et al. (2007), denomina-se *damorrida*, ou *tamorida*, o qual consiste num caldo de folhas e frutos de pimentas muito picantes, em geral a “malagueta”.

Pereira (1980) informa que o vocábulo *tamorida*, por vezes presente em algumas lendas indígenas, é de dialeto desconhecido. Por ser o prefixo *tamb*, do vocábulo *tamba* (caldo, em nheengatu), o termo pode ser entendido, conforme o autor, como “caldo apimentado”. Segundo sua descrição, este prato, feito com carne de peixe ou de caça, caracteriza-se pelo excesso de pimentas, principalmente a “malagueta”, a qual confere ao alimento intensa coloração vermelha. Em sua obra, encontra-se documentação fotográfica que ilustra indígenas se alimentando com a *tamorida*, reproduzida em Barbosa et al. (2006).

Os vocábulos acima exemplificados empregam-se com restrição a determinados contextos culturais. Não obstante, ajudam a confirmar a relevância dessas pimentas na alimentação indígena e das populações descendentes. Boa parte das receitas culinárias aqui referidas permanece em aldeias distantes e isoladas, ou fazem parte da dieta de pessoas idosas (Nascimento Filho et al., 2007). Outras, no entanto, foram completamente

abandonadas, como uma beberagem forte à base de pimentas que antigos Caiapó faziam e a substituíram mais tarde pela cachaça, conforme informação de Saint-Hilaire (1937 *apud* Cascudo, 2004).

Ao contrário de outras plantas, cujos nomes tupis incorporaram-se ao Português falado no Brasil, como no caso do caju, capim, cipó, mandioca, embira, entre muitas outras (Bandeira, 1940; Cunha, 1998), o termo que acabou por dar a designação às pimentas *Capsicum* é de origem européia: "pimenta". No entanto, é somente no século XVII que tais solanáceas são referidas por este nome, conforme Pelt (2003). Algumas variedades de *Capsicum* com nome indígena praticamente desapareceram (Valente, 2000b; Nascimento Filho et al., 2007).

3.3.3. Emprego das pimentas *Capsicum* na Amazônia

A partir do século XVIII, pesquisadores de diversos países, enviados por Portugal, empreendem missões científicas para a ainda pouco explorada região amazônica, com propósitos voltados para investigações geográficas, determinações de pontos fronteiriços, conhecimento das potencialidades econômicas, entre outros. Essas expedições trazem informações que enriquecem os vários campos de interesse científicos, tais como a botânica, a zoologia e a etnografia (Sampaio, 1955; Teschauer, 1955).

Entre os trabalhos mais famosos, resultantes dessas viagens, alguns notificam a utilização das *Capsicum* por povos indígenas, para fins alimentícios, em sua maior parte: Bettendorff (1990), Ferreira (1983), Humboldt (1854, *apud* Heiser e Smith, 1953), Spix e Martius (1938), Wallace (1979) e Coudreau (1977). Com a continuidade das investigações etnográficas, no entanto, são evidenciados modos de percepção e aproveitamento dessas plantas, até então desconhecidos.

Além do prestígio como planta alimentícia, abordado nos tópicos anteriores, há outras formas de percepção indígena a respeito das potencialidades de uso das pimentas *Capsicum*. Os registros são mais abundantes entre os povos da Amazônia.

Em certas narrativas recolhidas entre algumas etnias amazônicas, elas aparecem relacionadas, por exemplo, à idéia de êxito em empreitadas de pesca. Isto pode ser ilustrado através da estória *Os genros do mucura*, ouvida por Wirth (1960), dos índios

Vapidiana. Segundo a mesma, o mucura procura um marido para sua filha, com vista na habilidade do pretendente, como provedor de alimentos. Alguns bichos, interessados no casamento, pedem pimentas à noiva, entre outras coisas, antes de se lançarem às pescarias, nas quais obtêm sucesso.

No Alto Xingu, Boas e Boas (1975) registram um fato semelhante, inserido num mito recolhido entre índios Kamaiurá. Na busca de flautas tocadas no fundo da água pelo espírito *jakuí*, um índio, aconselhado pelo seu avô, leva para o rio uma rede de pescar, charutos e uma *panelinha de pimenta*. Com isso, o indígena captura, em abundância, diversos tipos de peixes, até que consegue atrair também as flautas para sua rede, sobre as quais esparge a fumaça e derrama pimenta.

A relação entre as *Capsicum* e o sucesso na prática da pesca está igualmente registrada em trabalhos realizados junto a populações caboclas do rio Amazonas (Wagley, 1957; Galvão, 1976; Smith, 1979) e entre pescadores do litoral paraense (Furtado et al., 1978; Maués, 1990). Nestes trabalhos, documenta-se o uso das pimentas para curar *panema*. Concebida na Amazônia, de modo geral, *panema* é um estado de morbidez que, uma vez acometido o indivíduo, este, entre outros efeitos, fica impossibilitado de obter bons resultados nas atividades da caça e da pesca. Assim, o mesmo deve recorrer a um processo terapêutico, caracterizado por práticas mágicas à base de rezas, banhos e defumações, dentro do qual a pimenta é componente essencial.

Cabe acrescentar o relato sobre a prática de se mastigar pimentas entre determinados povos indígenas amazônidas com o propósito de se tornarem bons caçadores e "atiradores de zarabatanas", conforme notas de Bosland e Votava (2000).

Ainda relacionado à caça e à pesca, menciona-se o emprego das *Capsicum* na formulação de alguns tipos de *curare*, veneno paralisante, com o qual indígenas da Amazônia untam suas flechas (Bueno, 1987; Teresi, 2002). Cruls (1958) informa que, de modo geral, a base desse preparado tóxico é uma ou mais espécies de *Strychnos*, planta Loganiaceae. Outros ingredientes acrescentados variam de acordo com a etnia indígena em questão.

O papel das *Capsicum* no *curare* ainda não está devidamente esclarecido, contudo é empregado por indígenas do Suriname, das Guianas (Plotkin, 1990; Grenand et al., 2004) e pelos Tirió do Brasil (Crevaux, 1879 *apud* Plotkin, 1990). Na opinião

de Cruls (1958), as pimentas e outras plantas tais como o fumo e raízes de caládios, eventualmente presentes no composto tóxico, não teriam outra ação que aumentar a consistência do produto. Plotkin (1990), por outro lado, acredita que o acréscimo de plantas inócuas ao veneno, entre elas a pimenta, pode estar relacionado à capacidade das mesmas de potencializar os efeitos químicos da espécie primária, como ocorre com alguns alucinógenos.

Referido seu uso no mencionado produto para captura de peixes e animais de caça, reporta-se à utilidade dessas plantas como recursos prestáveis a propósitos ofensivos ou disciplinadores. Alguns exemplos, em conjunto, revelam amplos modos de emprego concebidos para tais fins.

Numa estória recolhida dos índios Tembé, por Nimuendaju (1960), narra-se índios queimando o corpo de um demônio, ao dissolver o suco de *muita pimenta* na lagoa onde este se banhava. Em outra, dos Taulipáng, conta-se que certo indígena, após ter arrancado o couro cabeludo de um companheiro, esfrega-lhe a chaga viva com pimentas (Koch-Grünberg, 1960).

A produção de gases asfixiantes pela queima de arbustos de *Capsicum*, em operações de guerra, possui registro desde o século XVI, conforme Staden (2008). Esta técnica de afugentar inimigo era também utilizada pelos Oyampí, da Guiana Francesa, com representantes no Brasil, de acordo com Nordenskiold (1968 *apud* Melatti, 1993).

Em Figueiredo (1939), no capítulo *Costumes Originais*, relata-se o uso de veneno associado a molho de pimenta por mulheres Jamady, do Alto Purus, em rituais de pena de morte.

Nascimento et al. (2007) informam sobre o emprego dessas solanáceas por indígenas de Roraima, em ritual de adolescentes masculinos, ocasião em que são friccionadas sobre cortes no corpo dos jovens ou introduzidas no ânus. Este último procedimento é praticado também em crianças desobedientes, como método corretivo.

Em questões concernentes a tabus alimentares, as pimentas, não raro, aparecem vinculadas. Um exemplo disso é descrito no contexto da festa do *Yurupari*, celebrada por índios do Alto do Rio Negro e do Yupura, de acordo com o relato de Koch-Grünberg, registrado por Teschauer (1955). Realizadas sempre ao tempo da maturidade dos frutos silvestres, as danças inseridas nesta festa são admitidas apenas aos homens e têm como objetivo exercer uma influência mágica sobre os “demônios” e dispô-los favoravelmente,

expelindo doenças e curando mesmo *grandes feridas*. Depois da dança, os homens só podem quebrar o jejum, ao qual foram submetidos, com a permissão do pajé, representada pela entrega de uma fruta apimentada e torrada. Após isso, limitam-se a comer beiju, *Capsicum*, tucupi e saúvas, durante *dois meio dias*, quando lhes são concedidos demais alimentos. Nesta grande celebração, realizada uma vez por ano, índios se flagelam até correr sangue. Sobre as feridas, são esfregadas as pimentas que lhes causam dor por três dias, conforme descreve o pesquisador.

Monteiro (1962) narra uma lenda dos Uaupé denominada *Caximarro*, na qual a pimenta se mostra novamente na concepção indígena como alimento permitido em época de resguardo alimentar. Em frente à antiga povoação de São Gabriel, no Rio Negro, existe uma ilha, próxima da qual encontram-se três pedras, em forma de moças, situadas no remanso da cachoeira Buburi, local tido como encantado. Segundo a lenda, três jovens mulheres estavam na época do *caximarro*, que significa "época da puberdade", e conseqüentemente, pelo ritual sagrado da tribo a que pertenciam, deveriam obedecer a rigoroso resguardo, como não tomar banho, ficar incomunicável e "*não comer comida salgada*, *só pimenta*". Por não cumprirem essas e outras exigências, foram transformadas em pedras. Ainda consta na lenda que quem passar em frente do local e comer "comida fria", como pupunha, pelo exemplo dado, pode sofrer alguma decepção, como sofrer ataque de botos ou naufrágio.

Trabalhando junto aos Desana, no Alto Rio Negro, Buchillet (1988) descreve o importante papel da pimenta, mais precisamente da *Capsicum frutescens*, dentro de uma terapêutica profilática aos malefícios provocados por encantações de natureza faunística, através de um ritual que a autora chama de *xamanismo da descontaminação da comida* ou *xamanismo da pimenta*. Neste grupo étnico, a maioria das interpretações para as doenças está associada à ingestão da carne de peixes ou de caça de forma indevida, por exemplo, a transgressão alimentar durante determinadas etapas do ciclo biológico de vida ou em períodos rituais.

Assim, para suprimir o perigo dos elementos associados a doenças, depois da fase de reclusão alimentar, a carne só pode ser retomada à dieta Desana, mediante ritual de purificação, executado pelo *kubu*, tipo de "rezador" que recita uma encantação sobre o pedaço de comida a ser descontaminada e sobre pimenta. Depois disso, invoca *diferentes*

variedades de pimenta, entendidas entre eles como *abridora e engordadora do corpo* (Buchillet, 1983 *apud* Buchillet, 1988).

É oportuno abordar ainda o papel das pimentas *Capsicum* na cura de diversas doenças de ordem física e espiritual entre populações humanas na Amazônia. Sobre as primeiras, há registros de seu emprego em trabalhos realizados com populações pertencentes aos mais variados contextos geográficos e culturais da região.

Furtado et al. (1978), por exemplo, as indicam como apropriadas ao amadurecimento de tumores, numa comunidade de pescadores do litoral do Pará. Em Roraima, são usadas para tratar *pano branco*, conforme notas de Berg e Silva (1988). Quilombolas do Amapá conhecem modos de aproveitamento da planta para aliviar cólicas menstruais e de crianças, e para os casos de dores reumáticas e problemas intestinais (Silva, 2002; Pereira et al., 2007). Índios Yanomami as empregam para tratar infecções respiratórias, oftalmia e malária (Milliken e Albert, 1997; Milliken et al., 1999). São utilizadas também na composição de banhos pós-partos por mulheres caboclas do Baixo Amazonas (Amorozo e Gély, 1988) e por índias do Alto Rio Negro (Ribeiro, 1990).

Quanto às práticas de cura espiritual ou de afastamento de espíritos malévolos, mediante auxílio das *Capsicum*, existem referências nos trabalho de Meggers (1987) e de Goldman (1972 *apud* Smith, 1979), entre populações indígenas.

Entre não indígenas, o uso das propriedades purificadoras dessa plantas, pela defumação das casas, por exemplo, está registrado em Peregrino Júnior (1960), Cascudo (1967), Orico (1975) e Slater (2001). Neste último trabalho, reporta-se ainda ao emprego da queima de pimenta para evitar feitiços provocados por *botos*, entre populações ribeirinhas, enquanto no realizado por Brilhante (2006) menciona-se a tradição de jogá-la na água do rio, para evitar que estes animais assediem mulheres à hora do banho, numa comunidade do Baixo Amazonas.

Depreende-se, de acordo com o que foi até aqui explanado, a intrínseca relação entre as várias populações indígenas do Brasil, com documentação mais abundante entre às da região amazônica, e as pimentas do gênero *Capsicum*.

Essas plantas encontram-se inseridas também em outros contextos culturais, que não os indígenas ou “caboclos”. Novas formas de concepções e usos são

registradas em trabalhos voltados ao estudo da religião, da culinária e do folclore brasileiro, conforme brevemente apresentado a seguir.

3.3.4. As pimentas nas festas populares, na religião, no folclore

Além da arqueologia, dos registros etnográficos, da lingüística e dos relatos dos viajantes cronistas dos primeiros anos da colonização do Novo Mundo, as investigações feitas no campo do Folclore têm sido apontadas como relevantes fontes para o estudo da relação entre diferentes grupos humanos e suas plantas cultivadas (Haudricourt e Hédin, 1987; Candolle, 1998).

O vocábulo "folclore" pode ser traduzido, para fins do presente estudo, através do seu étimo (folk - povo; lore - saber), como *ciência do saber popular* (Cascudo 1972).

Seu objeto de interesse são os chamados "fatos folclóricos", os quais são marcados, segundo alguns pesquisadores, por determinadas características fundamentais, entre elas o anonimato, a espontaneidade, a oralidade e a aceitação coletiva (Pellegrini Filho, 1982; Nakamura, 2002; Lima, 2003).

Os fatos folclóricos relacionam-se, em última análise, a uma expressão da experiência de uma determinada coletividade humana, nos seus mais amplos domínios do conhecimento, tais como a agricultura, a religião, o teatro, a literatura, a culinária, a medicina, o universo lúdico, entre outros (Almeida, 1965; Savastano e Di Stasi, 1996).

No caso das pimentas *Capsicum*, um primeiro ponto a ser considerado é a inexistência de referências a essas plantas no Mundo Antigo, em quaisquer dos campos acima exemplificados. Não constam nos livros chineses, tampouco foram documentadas pelos romanos, gregos e hebreus, fato que ajudou, no início do estudo desses vegetais, a sustentar a tese de que se tratava de espécies originárias do continente americano (Candolle, 1998).

Por outro lado, com a conquista das Américas, a partir do fim dos anos quatrocentos, as pimentas chegam ao Velho Mundo e ganham registros em algumas obras literárias, a exemplo da novela *Rinconete y Cortadillo*, de Cervantes. Nesta, encontra-se menção a uma de suas variedades, o pimentão, atestando sua rápida assimilação culinária na Europa Ibérica, conforme estudo de Pardo-de-Santayana et al. (2006).

No Brasil, a obra de Gilberto Freyre *Casa Grande & Senzala*, no capítulo intitulado *O indígena na formação da família brasileira*, aponta algumas contribuições indígenas absorvidas na "cozinha" de boa parte dos brasileiros, como a elaboração da moqueca e o uso de algumas plantas (ou produtos feitos a partir delas), tais como o caju, a mandioca e a pimenta (Freyre, 1988).

Os indígenas, por sua vez, assimilam elementos trazidos pelos europeus, como o sal, o gengibre e o limão. O uso "imoderado" destes dois últimos, junto à pimenta, foi causa de freqüentes ataques de disenterias entre povos nativos no país, conforme Sigaud (1844 *apud* Freyre, 1988).

Não obstante a influência indígena, Rodrigues (1935) e Freyre (1988) acreditam que a pimenta ganha expansão na dieta alimentar do brasileiro através da chamada "cozinha baiana", constituída por receitas elaboradas por negros que viviam na Bahia e por toda a Zona da Mata nordestina (Castro, 1995).

Segundo Cascudo (2004), tal como entre as populações ameríndias, sempre foi grande o consumo de pimentas picantes em diversas regiões africanas: "quase tudo que se come na África obriga a presença queimante da pimenta". A espécie mais consumida por lá, porém, era a *Afromomum melegueta*, uma zingiberácea.

No Brasil, no entanto, as pimentas *Capsicum* são tidas em alta conta entre os negros residentes no país, embora os mesmos continuassem a utilizar também a referida espécie africana. Cabe ressaltar que, numa "transferência de prestígio", conforme coloca Cascudo (2004), uma das espécies solanáceas, a *C. frutescens*, passou a ser popularmente conhecida pelo nome da pimenta coletada na costa da África: "malagueta" ou "pimenta malagueta".

Segundo Almeida (1965), a "cozinha" é um "lugar folclórico", com implicações em diversos setores, tais como a matéria-prima empregada (animal, vegetal, mineral); a arte popular (pelos utensílios e a maneira decorativa de apresentar os pratos); a religião (pela relação entre festas religiosas e determinadas comidas), a "medicina popular" (pela dieta e resguardo, além do critério de alimentos fortes, fracos e "reimosos") e a "mágica" (pelos tabus alimentares).

No caso da cozinha baiana, Dória ([s.d]) enfatiza que a mesma não foi transplantada da África para a Bahia e sim elaborada após a abolição da escravatura pois,

enquanto escravos, os negros tinham seus alimentos determinados pelos senhores de engenho. Além disso, forjou-se inicialmente para propósitos cerimoniais, através das chamadas "comidas de santos". Estas eram utilizadas nas religiões afro-brasileiras, as quais prosperaram somente a partir de meados do século XIX (Rodrigues, 1935; Ramos, 1942; Almeida, 1965; Bastos, 1984).

Embora deva-se citar, do século XIX, o trabalho de Peckolt e Peckolt (1888), o qual faz rápida menção ao emprego das pimentas na elaboração de pratos da cozinha baiana, duas importantes obras são apontadas por Doria ([s.d]) como fundamentais para o estudo da mesma: *A arte culinária na Bahia*, de Manoel Querino, publicada em 1925, e a *Cozinha baiana*, escrita por Darwin Brandão, de 1948. Nessas, várias receitas e suas diversas variantes são compiladas, muitas das quais incluindo a pimenta como componente essencial.

A relação entre comida, festa e religião varia segundo as influências históricas presentes em cada local. No interior do Estado de São Paulo, por exemplo, é forte a concentração de descendentes de migrantes europeus, católicos, cujos ancestrais vieram trabalhar na agricultura após a abolição de escravatura. Desta forma, dentro do calendário das festas católicas, ressalta-se aqui o importante ciclo de festividades realizadas no mês de junho, as conhecidas "festas juninas" (Rangel, 2002; Carneiro, 2007; Carvalho, 2007). Usos e concepções a respeito das pimentas, inseridos ao mencionado contexto, encontram-se documentados em alguns trabalhos.

Em Mônica (1995), lê-se que o costume de se plantar determinados vegetais na noite de São João (dia 24) vem de "tempos antigos", adotados por povos israelitas, pelos alemães, franceses e portugueses. Certas espécies, originalmente empregadas nesses rituais, como a arruda, são substituídas, em alguns bairros paulistas, pela "pimenta verde" ou "vermelha", entre outras plantas. A autora ressalva que independentemente do vegetal utilizado, seu plantio visa sempre saber do santo respostas sobre o futuro.

Para essa mesma finalidade, Cascudo (1985) aborda o costume de se colher pimentas e outras plantas de rápido crescimento na véspera e na noite de São João. Referente à pimenta, busca-se colhê-la no escuro. Se a colher verde, o noivo será moço. Caso a pimenta colhida seja vermelha, o noivo terá mais de trinta anos. O autor chama a atenção nestas "adivinhações" para a alusão ao desenvolvimento e à maturidade humana e vegetal.

Nas festas juninas, as pimentas também são utilizadas na elaboração de remédios caseiros para tratamento de queimaduras, acidentes não raramente provocados, entre outros, por líquidos aquecidos, tais como o quentão e chocolate, e através do contato com as fogueiras e os fogos de artifício.

Neste âmbito, o trabalho de Sant'anna (1987) registra o conhecimento da propriedade analgésica dos frutos de *Capsicum*, evidenciado na seguinte recomendação, recolhida entre 1965 a 1970, no interior de São Paulo: "*queimando-se, antes que se formem bolhas, espalhar sobre a queimadura um* ***molho de pimenta****, bem ardido, para não sentir dor*".

Ainda com respeito ao uso da pimenta para tratamento de queimaduras, em festas juninas, Sant'anna (1990) recolhe os dizeres de uma benzedura feita sob a égide de São Pedro. Assim, a benzedeira, com três folhinhas de pimenteira, molhando uma por vez, pronuncia baixinho:

"*Caminhava Jesus e São Pedro. Jesus perguntô: o que viu em Roma, Pedro? Vi muita quemadura de fogo. Vorte, Pedro, pra curá com os poder de Deus e da Virge Maria, com* ***três foia de pimenta*** *e um poço de água fria. Água não sente frio.* ***Pimenta*** *não sente calor. Eu te curo em nome da virge e do Nosso Senhor*". Em seguida, ressalva-se que a pessoa geralmente é curada com um só benzimento.

Embora as pimentas não tenham grande expressão nos pratos servidos nessas festividades, no Estado de São Paulo, Sant'anna (1987) registra seu emprego numa receita chamada *mingau-de-são-joão*: trata-se de um caldo servido na casa do promotor da festa.

Em Sant'anna (1990), documenta-se a *peixada de São Pedro*, em que os peixes podem ser preparados de diversos modos: fritos, assados ou cozidos, acompanhados de um pirão "apimentado".

Na Bahia, pela época de São João, entre os vários pratos vendidos nas barracas de rua estão aqueles consumidos com pimentas: carurus, efós, acarajés, vatapás, sendo que os mesmos podem ser encontrados, de igual modo, nas demais festas populares (Vianna, 2008).

Na região amazônica, mais especificamente no Estado do Pará, Peregrino Júnior (1960) e Tocantins (1972) falam da importância da Festa de São João, descrevendo suas particularidades, entre elas o uso de “banhos-de-cheiro” e da defumação, a qual, entre outros ingredientes, leva a “malagueta” seca.

O primeiro autor ressalta que em Belém, jornais dedicavam páginas inteiras sobre a festividade, escritas por cronistas especializados no assunto. As formulações dos “banhos-de-cheiro” e das defumações, acima referidas, eram por eles divulgadas. Durante os festejos juninos, muitos dos ingredientes podiam ser obtidos no famoso mercado Ver-o-Peso, daquela cidade, conforme Berg e Silva (1986) e Menezes (1993).

Ainda no Estado do Pará, além das “quadras juninas”, há outras festividades religiosas como os círios, realizados no mês de outubro, sendo o mais famoso o Círio de Nazaré, em Belém (Rosário, 1993).

No município de Santarém, sobressai a Festa do Sairé, em setembro, a qual congrega elementos indígenas e católicos (Pereira, 1989; Fonseca, 2002; Ferreira, 2008). Comum a todas elas é a presença da “culinária regional paraense”, dentro da qual destaca-se o tacacá, consumido com pimentas picantes, através do condimento que o acompanha: o “molho tucupi” (Flores, 1947; Menezes, 1993; Fonseca, 2002; Guerra, 2005).

Acrescenta-se que o tacacá é servido, comumente, em cuias ornadas com desenhos temáticos. Sua utilização é essencial ao consumo dessa iguaria (Flores, 1947; Araújo, 1980; Menezes, 1993).

Outro prato tradicionalmente servido nos círios é o pato-no-tucupi, elaborado, entre outros componentes, com a “pimenta-de-cheiro”, planta primariamente utilizada na cozinha indígena amazônica (Benchimol, 1998; Mercês et al., [s.d]).

Além dos pratos ligados às festas paraenses acima referidos, é oportuno mencionar para o estudo da culinária amazônica, de modo geral, o trabalho de Menezes (2008), elaborado na década de 60, especialmente para a *Antologia da Alimentação no Brasil*, de Cascudo (2008).

No mencionado trabalho, encontram-se descrições detalhadas sobre o preparo de vários pratos à base de produtos da caça e da pesca, muitas das quais seguidas de informações sobre o emprego apropriado da pimenta para acompanhá-los.

Quanto às chamadas religiões afro-brasileiras, Barros e Napoleão (2007) abordam a necessidade que tiveram algumas etnias africanas de encontrar novos elementos vegetais no Brasil que reproduzissem, de alguma forma, as espécies da floresta original.

Não obstante, no caso das "pimentas", os autores informam que a *Xylopia aethiopica* A. Rich (anonácea) e a mencionada *Afromomum melegueta*, muito utilizadas na África, chegaram às terras brasileiras. Foram trazidas, possivelmente, por mãos portuguesas, pelos próprios escravos ou ainda por negros libertos que se dedicavam ao intercâmbio comercial entre os dois continentes.

A despeito do acesso às espécies conhecidas, as pimentas *Capsicum* passam a ser incorporadas também ao *modus vivendi* de algumas etnias, como os grupos Jêjes (Ewe) e Nagôs (Iorubá), etnias estudadas pelos pesquisadores anteriormente mencionados.

Com isso, as pimentas solanáceas ganham novas possibilidades de uso como planta medicinal, condimentar, além de serem empregadas nos cerimoniais religiosos. Introduzidas na África, por sua vez, são, de igual modo, aproveitadas em rituais sagrados, na alimentação, na medicina (Anthony, 2001; Cascudo, 2004; Barros e Napoleão, 2007).

Um ponto a ser observado é que as religiões tradicionais africanas tendem a ser mais orais e menos literárias, ou seja, seus ensinamentos são transmitidos através de inúmeras artes verbais e não tanto por escrituras. Deste modo, conforme a região onde são praticadas, absorvem elementos locais (católicos, ameríndios) sendo caracterizadas, por alguns autores, como práticas religiosas bastante sincréticas (Rodrigues, 1935; Ramos, 1951; Carneiro, 1954; Bastos, 1979; Cabrera, 2003).

Entre alguns usos da pimenta no contexto em questão, é importante abordar seu emprego nas "comidas votivas", "propiciatórias" ou "comidas de santos", utilizadas dentro de alguns rituais afro-brasileiros. Esses pratos são considerados como uma dádiva que os adeptos depositam aos orixás, divindades protetoras, conforme Araújo (1978 *apud* Rocha, 1983).

Assim, de acordo com o orixá, diferentes alimentos são oferecidos, intentando, geralmente, algum favor, vantagem ou orientação dos espíritos ancestrais (Carneiro, 1954; Bastos, 1979).

Embora alguns autores mencionem o emprego das pimentas na elaboração de certos pratos devocionais, Lima (1999) afirma que os alimentos oferecidos aos orixás nunca são apimentados.

Outro autor, Almeida (1965), ao retratar um ritual de candomblé em Salvador, diz que, naquela ocasião, o prato servido era pouco condimentado e sem pimenta, devido assim ser o "gosto do santo", segundo argumento recebido dos participantes. Contudo, observa que em outros rituais experimentou alimentos muito "temperados".

Rodrigues (1935) e Dória ([s.d]) listam alguns pratos, nos quais entram em larga profusão o azeite-de-dendê e a pimenta, servidos nos candomblés baianos, ressaltando que os mesmos foram difundidos mais tarde fora do âmbito religioso, na Bahia e por todo o Brasil, quais sejam: vatapás, carurus, acarajés, efós, entre outros.

Lody ([s.d]) chama à atenção para a estética própria de alguns pratos cerimoniais, exemplificando o *amalá*, comida sagrada oferecida a Xangô, feita essencialmente com quiabos em rodelas, e levando pimentas em sua composição. O prato é servido numa gamela redonda de madeira, na qual se reconhece a comida devotada àquela divindade.

Alguns trabalhos trazem a relação dos alimentos preferidos de cada orixá, a exemplo do realizado por Rocha (1983), no Estado de Alagoas e por Vianna (2008), na Bahia. Neste último, consta que determinadas receitas podem exibir nomes diferentes, dependendo se são ou não servidas como comidas devocionais. Por exemplo, o *acarajé* e o *caruru* correspondem, no candomblé, ao *acará* (de Iansã) e ao *amalá* (de Xangô), respectivamente.

Além da receita à base de quiabos, emprega-se o nome caruru também para designar um conjunto de pratos, servidos originalmente para propósitos devocionais. Entre aqueles que levam pimenta exemplificam o vatapá e o acarajé. Neste contexto, o "caruru" costuma ser preparado pelos que têm devoção ou preceito com Cosme e Damião; Crispim e Crispiniano e Santa Bárbara (Vianna, 2008).

No caso dos gêmeos Cosme e Damião (os Ibêje, nagôs), destaca-se o *caruru dos meninos*, festa celebrada a 27 de setembro (sobretudo em Salvador, e em outros pontos da Bahia), dia em que são consumidos o vatapá e o acarajé (já mencionados), o efó, a galinha de xinxim, acaçás, pipocas, doces, entre outros. Tais alimentos são colocados aos pés dos santos, antes que alguém tenha se servido deles. Dia preferido para casamento, entre as

classes mais pobres, mas cada família pode festejá-los arbitrariamente, em qualquer dia, desde que cumpra certas obrigações estabelecidas pela tradição (Carneiro, 1954; Nakamura, 1994; Lima, 1999; Vianna, 2008).

Em Natal, o estudo de Richeport (1985) registra o emprego do acarajé (feijão branco, dendê e pimenta) num ritual de iniciação de uma "filha-de-santo". Para isto, o prato é ofertado em despacho a Exu (no mato), para Iansã (num caminho que vai à praia) e a Oxum, jogado ao mar.

Ainda quanto aos orixás, cabe referir-se, de modo particular, a Exu. Segundo Ramos (1942), trata-se de um representante das forças maléficas. Deste modo, todos os ritos sagrados devem ser precedidos do "despacho" a Exu, o qual consiste em entretê-lo (despachá-lo) com alguns alimentos e sacrifícios de animais (Barros, 1939; Carneiro, 1981).

Segundo Bastos (1979), Exu não é considerado um orixá, mas sim um intermediário entre as pessoas e os orixás. São às vezes representados com vasos, à porta das casas, em forma de cones de argila ou de estátuas, com protuberâncias fálicas. Seu dia é a segunda-feira e suas cores o vermelho e o preto. Seu correspondente feminino é a "pomba-gira" (Carneiro, 1972).

As comidas votivas de Exu são o bode, o galo, o azeite-de-dendê, a cachaça, o mel de abelha, a pimenta, o arroz e o acaçá. Trabalha para o bem e o mal, de acordo com os presentes que recebe (Bastos, 1979).

No trabalho de Ribeiro (1978), consta que no caso específico da pimenta e da cachaça, por vezes ofertadas a Exu, há sempre relação a práticas de magia ofensiva. Esses dois componentes, adicionados de azeite-de-dendê e sangue de pinto, são empregados em sacrifício a Exu, conforme descrição de Bastos (1979).

Albuquerque e Chiappeta (1994) e Albuquerque (1997), estudando o papel das plantas no sistema de crenças dos cultos afro-brasileiros, no Recife, recolhem um texto cantado, dentro de um ritual para "despachar" os males deixados por Exu, conforme reproduzido a seguir:

"*Pimenta-da-costa (**Capsicum sp.**)*
*azeite de dendê (**Elaeis guineesis** Jacq.)*

Pimenta da costa
azeite de dendê
onde está os preto-velho
que não vejo nesse ilê".

Em seguida o autor observa que o termo "pimenta-da-costa", empregado originalmente para referir-se às espécies africanas, é usado no caso em questão para designar as pimentas solanáceas.

Segundo presencia o pesquisador, ainda como parte do mesmo ritual, as "pretas velhas" comem as citadas pimentas, previamente banhadas no azeite-de-dendê e em mistura à farinha de milho.

É pertinente mencionar que, no Brasil, a *Capsicum frutescens* recebe, entre os grupos nagôs, o nome *ata* enquanto a *Afromomum melegueta* é referida por *atarê*, *ataré*, ou pimenta-da-costa. Ambas espécies são comumente utilizadas para "esquentar" o orixá ou para trabalhos de feitiçaria, com intenção de ocasionar brigas, confusões e "queimações", encomendados a Exu (Carneiro, 1954; Onassi, 1985; Voeks, 2000; Barros e Napoleão, 2007).

Não obstante as pimentas *Capsicum* serem utilizadas para "trabalhos" com fins maléficos nas Américas e na África (Anthony, 2001; Verger, 1995 *apud* Barros e Napoleão, 2007) há, de modo ambíguo, registros do seu emprego para "obter força, purificar o corpo e adquirir proteção contra feitiços" em Cuba, conforme Cabrera (2003).

Segundo o autor, utiliza-se, para tanto, oferecer à entidade Nganga uma bebida ritual (a *chamba*), preparada com "água de cana", canela em pó, gengibre, alho, "cebola branca" e muita pimenta. A esta bebida, cuja garrafa deve ser enterrada por três dias, antes de utilizá-la, são reputadas propriedades curativas miraculosas, quando do contato entre as substâncias que a compõem e os espíritos a ela correspondentes.

Cabe acrescentar que na “santeria” cubana, a *C. frutescens* é atribuída também a Ogum e Ossaim, este último considerado o *orixá das folhas; o médico do candomblé* (Barros e Napoleão, 2007; Mendonça e Sciarreta, 2007).

No Brasil, referência ao emprego das *Capsicum* com propósito terapêutico dentro das religiões de origem africana pode ser encontrada no trabalho de Ribeiro (1978). Ao abordar as “práticas divinatórias” no Recife, o autor reproduz uma estória contada por um sacerdote, na qual a pimenta aparece como remédio, na forma de cataplasma, para o tratamento da ferida de “um velho”.

Além do contexto da alimentação e da religiosidade, por ora aqui tratado, a “cozinha” encerra, como fato folclórico, diversos “termos”, “ditos” e “sentidos figurados”, entre outras tantas formas de expressões populares, referidas, no seu conjunto, como “literatura oral” (Almeida, 1965).

Na próxima e última parte desta revisão, foram abordados alguns conhecimentos e concepções concernentes às pimentas solanáceas, fixados nas diversas formas de expressões populares, algumas das quais fortemente incorporadas na linguagem de grande parte dos brasileiros.

3.3.5. As pimentas nas “quadras” populares, nas “adivinhas”, nas “sabendas”...

A pimenta encontra-se num sem número de expressões populares, herdadas no Brasil da influência da colonização portuguesa (Casanovas, 1973; Cascudo, 1986; Soares, 1995). De acordo com Almeida (1965) e Araújo (1973), essas expressões fazem parte da “literatura oral”, a qual recebe do primeiro autor a seguinte definição: “aquela que se transmite de pessoa a pessoa e se conserva por ouvir dizer”.

Em Portugal, Cruz (1999), estudando a história das especiarias, segundo as letras portuguesas dos anos quinhentos, acredita que alguns escritores buscaram para a elaboração de suas obras a “tradição literária e erudita”, exemplificando *Os Lusíadas*, de Luís de Camões.

Outros, contudo, teriam procurado as fontes orais, referidas pela autora também como a “voz comum”, “o ouvido publicamente”, ou ainda “o achado na boca dos homens”.

Como exemplo, a pesquisadora menciona a obra *Diálogos*, de Diogo do Couto, na qual o modo como o escritor privilegia as fontes orais para sua construção, pode ser observado na voz do seu próprio protagonista, o “soldado prático”, que diz:

“*Pela boca dos pequenos descobre Deus muitas vezes grandes segredos, que encobriu aos grandes sabedores*”.

Quanto às pimentas, o mesmo personagem cita uma das máximas populares, a qual explicita a “voz corrente” sobre a importância da *Piper nigrum* para os lusitanos àquela época:

“*Portugal é como ostra, não se pode comer sem pimentas*”.

Registra-se ainda, da referida obra, uma das falas do interlocutor do “soldado prático”, o recém nomeado vice-rei:

“Bem tendes sabido, que as cousas da Índia em que mais se põe os olhos é na pimenta, pelo proveito e interesse que dela se espera...”.

Dada tal importância à pimenta e a outras especiarias para a economia de Portugal, torna-se compreensível que informações ligadas à sua exploração e às descobertas feitas pelos navegadores com respeito aos novos passos rumo ao Oriente tenham sido sigilosas e até proibidas (entre 1488 a 1497) de ganharem qualquer tipo de registro por escrito. Deveriam ser transmitidas, em detalhes pormenorizados, diretamente ao rei (Ramos, 2006).

O valor das especiarias (a designação “especiaria” vem do latim *Species*, que significa substância, mercadoria) era de tal ordem que algumas valiam o seu próprio peso em prata, e outras até em ouro (Silva Mello, 1943; Ferrão, 1999).

Na Idade Média, as mesmas eram o mais apreciado presente para papas e monarcas. À falta de metais preciosos, com elas pagavam-se multas, impostos e mesmo alforrias e direitos feudais. O dispendioso dote da noiva era dado em canela e pimenta (Silva Mello, 1943; Ducasse, 2005).

Ilustra-se ainda o quanto tais produtos eram valorizados através de um trecho da obra de Luiz (1848), reportando ao famoso entreposto comercial de Goa, na Índia, no ano de 1515:

"*Goa reunia ao que lhe vinha de Malaca, os estofos de Bengala, as pérolas de Kalchar, os diamantes de Narsinga, a canela e os rubis de Ceilão, a pimenta, gengibre, e outras especiarias de Malabar, que até então enriqueciam Calceut, Cambaya, e Ormuz*".

Desse precedente histórico, explicam-se algumas expressões populares, como uma utilizada na França para exprimir o alto preço de um artigo: *caro como pimenta*. Outra, *pagar em espécie*, com o tempo passou a ter a significação de pagar em dinheiro.

Ducasse (2005), referindo-se àquela pimenta como *a rainha dos temperos*, registra algumas expressões ligadas às mesmas, dentro do universo da gastronomia: *corrigir o tempero*, dar *uma volta no moedor de pimentas* e uma pitada de *flor de sal*.

Além delas, reproduz o que ele chama de "sábio conselho que sempre regeu o preparo dos molhos e das saladas", qual seja:

"*Confiar o sal a um sábio, o azeite a um pródigo, o vinagre a um prudente e a pimenta a um avaro*".

No Brasil, embora exista um vasto campo para o estudo dessas expressões populares, muitas já foram documentadas pelos estudiosos do Folclore, entre elas as que fazem referência às pimentas.

No caso da mencionada *Piper nigrum*, popularmente referida no Brasil como "pimenta da Índia", "pimenta negra" ou "pimenta-do-reino" (termos utilizados para

diferenciá-la das pimentas solanáceas), a mesma acha-se por vezes citada dentro de uma das expressões populares, denominada "adivinha"[2] ou "adivinhação".

Conforme pode ser observado através dos exemplos dados a seguir, à descrição morfológica do fruto da planta associa-se a idéia de segregação racial, advinda do período escravocrata da história do país:

"*Eu vim de longe terra / Negrinha, preta, engelhada / Na cozinha sou querida / Na sala sou desprezada*" (recolhida em Alagoas, segundo Teixeira, 1964).

"*Sou velha, preta, engelhada / Na sala ninguém me quer / Mas na cozinha sou chamada*" (Melo, 1950 *apud* Souto Maior, 1988).

Num "adágio"[2] documentado por Souto Maior (1988), lê-se:

"*Preta é a pimenta e vão por ela à tenda, e alvo é o leite e vendem-no pela cidade*".

Registra-se ainda uma "quadra"[3] anônima, recolhida na zona norte do Rio de Janeiro por Rodrigues (1984), na qual a coloração dos frutos da mesma planta e a da pele humana é, mais uma vez, relacionada:

"*Me chamaste de trigueira / Mas com isto não zanguei / Trigueirinha é a pimenta / Mas vai na mesa do rei*".

---

[2] "Adivinha": segundo Ferreira (1999), significa "coisa para adivinhar; enigma popular; adivinhação". Uma das mais antigas manifestações folclóricas da humanidade, podendo ser classificada em três grandes grupos: I. *O que é? O que é?* II. *Perguntinhas*. III. *Problemas* (Cascudo, 1972; Teixeira, 1964).

[2] "Adágio": "máxima ou sentença de caráter prático e popular, comum a todo um grupo social, expressa de forma sucinta e geralmente rica em imagens". O mesmo que "provérbio", "ditado", "anexim", "refrão", entre outros termos (Ferreira, 1999). Segundo Almeida (1965), os "adágios" constituem "sínteses da sabedoria popular", e o seu estudo denomina "paremiologia".

[3] "Quadra": Sant'anna (1985) assim a conceitua: "*é a estrofe constituída de quatro versos. Consta de combinações rítmicas, encerrando o último verso a conclusão do pensamento do trovador. Uma quadra por si só é auto-suficiente, é a síntese de um pensamento completo*".

No que concerne ao emprego condimentar das *Capsicum*, alguns trabalhos fazem menção ao aspecto relacionado ao seu uso corrente dentro do hábito alimentar do brasileiro, de modo geral.

Entre eles, cita-se o texto *O Jantar*, escrito por Debret (1978), no início do século XIX. Retratando "as cenas da vida popular no Brasil", o autor deixa no mencionado texto, reproduzido em Cascudo (2008), algumas impressões a respeito dos alimentos consumidos, referindo-se, algumas vezes, à presença da pimenta. Seguem alguns trechos:

"*Ao lado do escaldado, e no centro da mesa, vê-se a insossa galinha com arroz, escoltada, porém, por um prato de verduras cozidas* ***extremamente apimentado****...*".

"*... acrescentam sem escrúpulo ao assado o molho, preparação feita a frio com a* ***malagueta esmagada*** *simplesmente no vinagre, prato permanente e de rigor para o brasileiro de todas as classes...*".

"*Mais abastado, o negociante acrescenta à refeição o lombo de porco ou o peixe cozido na água, com um raminho de salsa e três ou quatro tomates. Mas para torná-lo mais apetitoso, mergulha cada bocado no* ***molho picante****...*".

O trabalho de Mendonça e Sciarreta (2007), na parte dedicada às pimentas, traz, junto a algumas receitas tradicionais da região Nordeste do Brasil, um trecho da obra de Aluísio Azevedo, *O Cortiço* (publicada em 1890), o qual reporta-se ao emprego de pratos da cozinha baiana no Rio de Janeiro e à difusão do consumo das pimentas *Capsicum*:

"*E assim, pouco a pouco se foram reformando os seus hábitos singelos de aldeão português: e Jerônimo abrasileirou-se... a revolução afinal foi completa: a aguardente de cana substituiu o vinho; a farinha de mandioca sucedeu à broa; a carne-seca e o feijão preto ao bacalhau com batatas e cebolas cozidas; a* ***pimenta malagueta*** *e a* ***pimenta-de-cheiro*** *invadiram vitoriosamente a sua mesa; o caldo verde, a açorda, e o caldo de unho*

foram repelidos pelos ruivos e gostosos quitutes baianos, pela moqueca, pelo vatapá, pelo caruru...".

Seu emprego atual (*Capsicum*) é assim retratado por Bonifácio (2005), ao analisar a alimentação cotidiana do brasileiro:

"*... ainda hoje, a bem da verdade, arroz não é prato infalível na cozinha popular brasileira, cuja ordem de entrada em cena é feijão, farinha e* ***pimenta****, e aí, sim, arroz e o que mais houver...*".

A relação entre a pimenta e a dieta alimentar das pessoas com menor poder aquisitivo não raro é abordada. Por exemplo, em Souto Maior (1988), lê-se que no Nordeste agrário a pimenta é de fundamental importância na complementação alimentar das "famílias pobres" e com muitos filhos:

"*O remédio é usar* ***molho de pimenta****, feito com caldo de feijão ou* ***fava de pimenta****, coentro e cebolinho... molhando os 'bolos' de feijão no molho, as famílias conseguem sobreviver. Daí a* ***pimenta*** *ser conhecida como* ***'mãe da família'****, por ser capaz de sustentar os filhos*".

A associação da pimenta à capacidade de tornar mais palatável um alimento, feita, por exemplo, por Debret (1978), ao reportar-se à "galinha insossa" "escoltada" por um prato apimentado, encontra apoio num "ditado"[4] recolhido por Camargo (2000):

"*Galinha de carne dura / Não vai cedo, nem de tarde / É* ***pimenta malagueta /*** *Que engana, desce, mas arde*".

[4] "Ditado": o mesmo que "provérbio" ou "adágio", para fins deste estudo, conforme Ferreira (1999).

Com respeito à relação entre o uso alimentar da pimenta e a classe social mais baixa, conforme abordado por Souto Maior (1988), pode ser citado um verso encontrado em Sant'ana (1995):

"Toda marmita do pobre
Só tinha arroz e ***pimenta****,*
O dia que variava
Era jiló com polenta.
Comiam com esperança
Que houvesse uma mudança,
Desse jeito, quem agüenta?".

Na chamada medicina popular, as *Capsicum* têm sido registradas como ingredientes para a elaboração de remédios caseiros. Entre algumas indicações terapêuticas documentadas, citam-se seu emprego como estimulante (Le Cointe, 1934); para facilitar a extração de furúnculos (Souto Maior, 1988); para tratar afecções de garganta (Cruz, 1995), para combater queda de cabelo (Balbach, [s.d.a]) e no caso de picadas de cobra (Azevedo, 1984).

Além dos trabalhos citados, a importância das pimentas para propósitos terapêuticos no Brasil vêm sendo melhor compreendida à medida que novos estudos vão sendo realizados. Como exemplo, cita-se a recente pesquisa de Almeida (2006), a qual aborda a medicina praticada durante o "ciclo do cangaço", no sertão nordestino. Neste trabalho, registra-se o emprego da pimenta malagueta seca, em mistura à cachaça e à água oxigenada, para tratar ferimentos a bala.

A autora, reportando-se aos depoimentos deixados pelos sobreviventes, encontrados na literatura, cita que os mesmos comentavam que a mistura antes mencionada, ao ser introduzida na parte perfurada do corpo, consistia um tratamento *muito doloroso e mais angustiante que a própria lesão*.

Conquanto não se tenha aqui encontrado termos ou locuções populares ligados às propriedades terapêuticas das *Capsicum*, registram-se algumas expressões que utilizam a palavra "pimenta" para se referir à crença universal e milenar na capacidade que

determinadas pessoas têm em provocar (intencionalmente ou não) irradiações maléficas, ou malefícios magnéticos, através do "olhar", popularmente referido como pessoa que tem *olho gordo*, *olho ruim*, que coloca *mau-olhado* (Cascudo, 1972).

Assim, no Brasil, a aquele que tem *olho gordo*, ou que pode colocar *mau-olhado* é aquele que tem **olho-de-seca-pimenteira** (Cascudo, 1972), ou **olhar-de-seca-pimenteira** (Cascudo, 1986).

Com o mesmo sentido ("pessoa de mau-olhado"), Ferreira (1999) registra os vocábulos: **olho-de-seca-pimenta**, **olho-de-seca-pimenteira**, **olho-de-secar-pimenta** e **olho-de-secar-pimenteira** (as formas plurais são feitas flexionando em número a palavra olho: **olhos-de-seca-pimenta**, e assim por diante).

A expressão "seca-pimenteira" está ligada a um uso muito comum no Brasil de se cultivar a pimenta na frente das casas, ou no seu interior (e também em estabelecimentos comerciais) para "proteção", conforme reportado na obra *Sobrados e Mucambos*, de Freyre (1977).

Diz-se que a pimenta seca, justamente pela capacidade reputada à planta em captar a maldade alheia e evitar que a mesma atinja as pessoas ou mesmo animais e as plantações (Reifschneider, 2000).

Além do seu cultivo, alguns autores têm documentado outras formas de emprego da planta para "proteção". Como exemplo, pode ser citado o trabalho de Orico (1975), o qual informa sobre o uso da "pimenta malagueta" na Amazônia, em cruz, para "esconjurar o inimigo". No Ceará, amarrar uma fitinha vermelha numa pimenteira "espanta o diabo" e "protege a plantação", conforme Reifschneider (2000) e Nepomuceno (2005).

Para o estudo das plantas dentro da literatura oral, é oportuno mencionar, como uma das fontes de pesquisa, os *Anuários de Folclore de Olímpia – SP*. Referente às pimentas *Capsicum*, o trabalho de Roman et al. (2008) organiza as informações encontradas desde sua primeira publicação, em 1970, até o ano de 2007.

Entre as expressões recolhidas no mencionado estudo (algumas já utilizadas neste item da revisão) estão aquelas que sintetizam conhecimentos e concepções a respeito das *Capsicum* quanto aos seus aspectos botânicos, ecológicos e de usos. Tais expressões foram transcritas a seguir, além de mais algumas retiradas de outras fontes bibliográficas.

Consoante à caracterização botânica das pimentas *Capsicum*, a pungência dos seus frutos é geralmente o atributo mais evocado. Como exemplo, cita-se a seguinte adivinha:

"*O que pode esquentar a comida sem usar fogo?*" (Oliveira, 1992).

Cabe comentar que os condimentos, de modo geral, são considerados popularmente como "substâncias quentes", especialmente as pimentas (Silva Mello, 1943). Daí a expressão dita em Portugal: *a* ***pimenta*** *aquenta*, registrada por Souto Maior (1988) e por Cascudo (2004).

No caso das pimentas *Capsicum*, a sensação de ardência associada aos seus frutos parece estar ligada, segundo alguns pesquisadores, aos mesmos sítios neuronais envolvidos com os receptores térmicos, explicando, talvez, porque as espécies mais pungentes ("ardidas") sejam percebidas como "quentes" (Bosland e Votava, 2000).

Como outro exemplo dessa associação de sensações, tem-se que, em inglês, as variedades picantes são genericamente designadas como ***hot*** *chilli peppers*. Em Timor, na Ásia, criou-se o vocábulo *ai-manas* (planta quente) para se reportar às solanáceas de frutos pungentes, introduzidas lá pelos portugueses (Thomaz, 1999).

Na próxima adivinha, chama-se a atenção para o conhecimento sobre a correlação positiva entre o nível de pungência dos frutos de *Capsicum* e seu estado de maturação:

"*A mãe é verde / A filha é encarnada / A mãe é mansa / A filha é danada?*" (Mota, 1961 *apud* Souto Maior, 1988).

Ainda quanto à pungência, registra-se uma "sabenda"[5], recolhida por Camargo (1991), na qual alude-se à persistência dos capsaicinóides no local onde houve contato com os frutos:

[5] "Sabenda": forma de expressão popular conceituada por Camargo (1991), como "*aquilo que vem a propósito, com conhecimento de causa*". Para a autora, as "sabendas" englobam certas expressões correntes no linguajar popular, conhecidas com nomes, tais como "adágio", "norma", "preceito", "diretriz", "regra", entre outras.

"*Cumbuca de **pimenta** não perde o ardido (ou o ardume)*".

Com relação à morfologia dos frutos, existe também alguma documentação. No estudo de Rossato (1991), encontra-se, por exemplo, uma expressão que remete à forma das bagas das pimentas para dizer que "não se deve confundir simples evidência com prova", conforme interpreta o autor:

"*Cabeça de cebola não é **pimenta malagueta***".

Na obra *Termos e tradições populares do Acre*, de Inácio Filho (1969 *apud* Souto Maior, 1988), encontra-se associação entre a "**pimenta-de-cheiro**" e o "cabelo pixaim" (do tupi, *pixaim* quer dizer encarapinhado).

No trabalho de Sant'anna (1989), registra-se uma "quadra-adivinha"[6], fazendo alusão à forma do fruto do **pimentão**:

"*Uma igreja pequenina / Sem porta nem janela / Com gente muito miúda / Fechadinha dentro dela?*".

Além da forma, a cor do fruto de *Capsicum* é outro atributo morfológico, às vezes utilizado nas ditas expressões populares. O exemplo mais comum é a cor do pimentão maduro (vermelho) ser associada à da pele de determinadas pessoas. Deste modo, pimentão, constitui, conforme o trabalho de Mônica (1986), um dos inúmeros "apelidos populares".

Em Souto Maior (1988), a palavra pimentão aparece como sinônimo de *quem é corado demais*.

Quanto à biologia floral das pimentas *Capsicum*, mais propriamente o aspecto relacionado à sua dispersão por pássaros, cita-se a seguinte expressão registrada por Cascudo (1972):

---

[6] "Quadra-adivinha": uma "adivinha" versificada na forma de "quadra" (Sant'anna, 1985).

"*Come **pimenta** que nem sabiá*".

O autor, ao se referir a tal expressão, reporta-se à *História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão*, na qual o Frei Claude d'Abbeville informa, no ano de 1612, sobre o sabiá:

"*Vive nas hortas à procura de **pimenta**. E onde cai seu excremento, nascem **pimenteiras**, cujo fruto é utilizado pelos índios para negociar. Assim, esse pássaro serve de jardineiro, semeando a **pimenta** por todos os lados, e os índios o consideram um bom pássaro, porquanto seu excremento lhes permite ter machados, foices e outras mercadorias de que necessitam*".

Por tal característica, registram-se no dicionário de Ferreira (1999) o vocábulo ***sabiá-pimenta*** e sua forma plural: ***sabiás-pimentas*** ou ***sabiás-pimenta***, referindo-se a um determinado pássaro, também conhecido por "trinca-ferro".

Na obra *História, lendas e folclore de nossos bichos*, Santos (1967) faz menção a um pássaro conhecido na Bahia por ***papa pimenta***:

"*Como bom baiano que é, aquela avezinha não pode ver **pimenteira** carregada de frutos que logo não faça uma colheita em regra, enchendo literalmente o papo*".

O autor supõe ser o pássaro o *Saltator maximus*, conhecido no Rio de Janeiro por "chão-chão", e em São Paulo, por "trinca-ferro".

Acrescenta-se que "sabiá" designa um "emplastro poroso", à base de extrato de *Capsicum*, vendido no Brasil. Reputa-se a este medicamento industrial a capacidade de agir como estimulante local, aquecendo a área afetada e, conseqüentemente, aliviando a dor. O produto encontra-se ilustrado em Reifschneider (2000).

A relação entre o grau de pungência do fruto e o ambiente onde a planta se encontra é referida na obra *O Sargento Getúlio*, de Ribeiro (1971), na voz de seu personagem principal, no sertão de Sergipe:

"*Pode-se olhar junto do muro: sempre tem um que 'mija' junto do muro e se tiver um pé de* ***pimenteira*** *é bom para as* ***pimentas****, que arde mais...*".

Referidas algumas expressões populares, as quais remetem a certas qualificações botânicas das pimentas *Capsicum*, cabe abordar determinadas associações simbólicas ligadas às mesmas, muitas das quais intrinsecamente relacionadas à característica pungência, exibida por seus frutos.

Uma dessas associações faz alusão ao campo do erotismo, do sexo. A própria acepção popular do termo "pimenta" aparece documentada por alguns autores com o mencionado sentido.

Por exemplo, em Cascudo (1972), **pimenta** significa "mulher ardente", "libidinosa". Em Souto Maior (1988), é o mesmo que "mulher quente", "fogosa" ou "brejeirice", "malícia", "ronha". Uma anedota indecente é **apimentada** (Almeida, 1965).

Em Ferreira (1999), **apimentar** tem o sentido figurado de "tornar picante, malicioso": ***apimentou*** *a conversa, contando anedotas picantes*. No mesmo dicionário, **apimentado** pode ser interpretado como "malicioso, licencioso": *comédia* ***apimentada***. Souto Maior (1988) registra: *uma história com muita* ***pimenta***.

Estudando os vocábulos e expressões usadas no cotidiano dos estudantes de Olímpia (SP), Rossato (2006) encontra o significado de "pênis" para a pimenta, e Rossato (2010) registra "pênis volumoso", para o pimentão.

No mesmo município, Nakamura et al. (2000) descrevem uma simpatia com a variedade **dedo-de-moça** para que "*o homem não se esqueça de sua noiva e por ela se apaixone*".

Nos *Contos Amazônicos* do escritor paraense Inglês de Sousa, encontra-se uma estória intitulada *Amor de Maria*, na qual o narrador reputa à jovem protagonista a qualidade de "faceira", relacionando tal característica aos seus "*cabelos de sal e* ***pimenta***" (Sousa, 2006).

Alguns pesquisadores do Folclore têm recolhido versos anônimos populares ou algumas quadras onde se evidencia a associação da pimenta com a sensualidade, com o sentimento amoroso. Seguem alguns exemplos:

*A folhinha da **Pimenta***

"*Bole-a o sol, e bole-a o vento;*
Meu amor, que não vem ver-me
Ou não pode, ou não tem tempo.

Se ele me quisesse bem
Na raiz do coração,
Bem podia vir me ver,
Que as noites bem grandes são".
(verso recolhido em Sergipe por Romero, 1954).

"*Lá de cima me mandaro / Um galhinho de **pimenta** / Mandaram mi perguntá / Si eu era ciumenta...*" (quadra recolhida no Rio de Janeiro, por Rodrigues, 1984).

"*Sua mãe é uma **pimenta** / E seu pai um **pimentão** / Você é uma **pimentinha** / Que ardeu meu coração*" (quadra recolhida em Olímpia, SP, por Sant'anna, 1989).

"*O beijo bom é bem ardido / Como se fosse **pimenta** / Porque quanto mais se beija / Tanto mais a gente esquenta*" (quadra recolhida em Olímpia, SP, por Nakamura, 2008).

O termo "quente" (ou outros relacionados) associado ao sexo, conforme os exemplos dados, é também utilizado na culinária baiana, sobretudo a de Salvador, para designar um prato apimentado, enquanto o adjetivo "frio" refere-se àqueles sem pimenta, de acordo com Cascudo (1965) e Lima (1999). O primeiro autor exemplifica dizendo que um vatapá sem pimentas é um vatapá realmente morto: um vatapá *ofa*, na expressão de um angolano.

Barros e Napoleão (2007) acreditam que a designação "quente" utilizada na cozinha baiana para as receitas apimentadas possa vir da característica *gún*

(excitação) reputada à espécie mais utilizada naqueles pratos: a malagueta (*C. frutescens*), segundo o sistema classificatório dos vegetais Jêje-Nagô.

Dito isso, é oportuno observar que às pimentas têm-se atribuído qualidades afrodisíacas. Na *Farmacopéia popular da Paraíba* de Agra (1977 *apud* Souto Maior, 1988), por exemplo, encontra-se nota informando sobre seu emprego para "fortalecer sexualmente".

Essa concepção é, não raro, divulgada nos meios de comunicação em massa. Por exemplo, em homenagem especial ao Dia dos Namorados, publicada na *Revista JT* , encontra-se a matéria *Namorados,* ***apimentem*** *a relação*, a qual oferece receitas "afrodisíacas" (inclusive sobremesas), condimentadas com as *Capsicum* (NAMORADOS..., 2008).

No trabalho de Sued (1986), o autor, ao deixar a receita do acarajé e a do molho de acarajé (com a pimenta malagueta), as ilustra com as seguintes trovas:

Acarajé – "*Esse cheirinho gostoso / de 'finduças-de-muié' / é um prato saboroso / que se chama acarajé*".

Molho de Acarajé – "*Honni soit qui mal y pense / esse molho é um braseiro ! / Quem dele provar um pouco / não fica um dia solteiro!...*".

Do fato das pimentas serem percebidas como afrodisíacas advém seu uso condimentar às vezes abusivo, por parte de algumas pessoas, e sua condenação por certas ordens religiosas, conforme ressalva Silva Mello (1943).

"Pimenta" é, por outro lado, alcunha de pessoa "muito viva", "irrequieta", "levada". Designa também cavalo "bom corredor", "fogoso". É ainda o mesmo que pessoa "má", "colérica", "briguenta", "geniosa" (Souto Maior, 1988).

Em sonho, *usar* ***pimenta*** *na comida é desavença ligeira com amigo*, segundo registra Azevedo (1984).

A pimenta associada à idéia de desavenças pode ser ilustrada através do seguinte verso satírico de Gregório de Matos, apontado por Sodré (1940):

(...) Destes avaros mofinos,
Que põem na mesa pepinos,
De toda iguaria isenta,
Com seu limão ***e pimenta****,*
Porque diz que o queira e arde:
Deus me guarde!

Do mesmo modo que os capsaicinóides possuem a capacidade de provocar irritações à pele, a cantaridina, encontrada em determinados besouros da família Meloidae, do gênero *Epicauta*, ao entrarem em contato com a pele causa vesicação ou bolhas semelhantes a calos d'água, que "queimam" ou causam ardor. Por isso, tais coleópteros são conhecidos, em certas localidades do Brasil, como ***potó-pimenta***, ***pimenta*** e ***papa-pimenta***, entre outros nomes, conforme Karol e Papavero (1996).

O conhecimento sobre o caráter potencialmente ofensivo dos alcalóides presentes nos frutos de *Capsicum* é também exibido em certos adágios populares. Entre os mais conhecidos estão:

"***Pimenta*** *nos olhos dos outros é refresco*" – equivale a dizer "a dor dos outros não dói na gente" (Souto Maior, 1988).

"***Pimenta*** *nos olhos do vizinho é colírio pr'os meus olhos*" (Camargo, 1991).

"***Pimenta*** *no rabo dos outros não arde*" – entre outras variações (Mota, 1991; Lacerda e Lacerda, 2004).

"*Quem procura* ***pimenta*** *quer molho*" – o mesmo que "quem semeia vento colhe tempestade" (Viotti, 1957 *apud* Souto Maior, 1988).

Procedimentos populares empregados para aliviar a sensação de pungência ocasionada pela ingestão da pimenta, por vezes são fixados na literatura. Por

exemplo, entre moradores do Norte de Minas e do sertão baiano, Azevedo (1984) recolhe a seguinte informação:

"*Se alguém comer **pimenta** muito brava e ficar com a boca ardendo deve ir comendo punhados de farinha até ficar bom*".

No poema *Cobra Norato*, de Bopp (1994), encontra-se uma estrofe na qual remete-se à ardência da pimenta e o modo de aplacá-la:

(...) "- *Esse decumê ta ficando bom*
- Passe a cuité com farinha pra gente
*- **Pimenta** pegou fogo na boca*
- Então desentupa a goela com tiquira
Urumutum Urumutum" (...)

As pimentas *Capsicum* aparecem também no universo lúdico, a exemplo de uma "parlenda"[7] empregada numa brincadeira de pular corda, recolhida por Gil (1991) no município de Olímpia (SP), em que as crianças ao pronunciarem: "*sal, **pimenta**, fogo, foguinho*", aceleram os pulos o máximo possível.

Na coletânea de parlendas *Salada, Saladinha*, organizada por Nóbrega Pamplona (2005), o título remete ao início de uma variante daquela acima mencionada, qual seja: "*salada, saladinha, bem temperadinha, sal, **pimenta**, fogo, foguinho*". Este trabalho foi realizado, segundo os autores, para servir como instrumento para alfabetização infantil, por proporcionar às crianças o aprendizado através de "brincadeiras com a linguagem", sendo estas (as parlendas) "ricas em elementos da cultura popular e da oralidade".

[7] "Parlenda": "*rimas infantis, em versos de cinco ou seis sílabas, para divertir, ajudar a memorizar, ou escolher quem fará tal ou qual brinquedo*", conforme conceituação de Ferreira (1999), a qual é similar à encontrada em Cascudo (1972).

A referida "brincadeira com a linguagem" também se faz presente no costumeiro emprego da "proposição" "não quero nem saber", que entre os paulistas inspirou a "embolada"[8] homônima, composta por Pirapó e Cambará (irmãos Casimiro e Valentim Graneli) e Augusto Toscano, gravada em 1967 pela gravadora Chantecler, de São Paulo. Registrada por Nakamura (1992), num de seus estribilhos observa-se, nas entrelinhas, a alusão ao molho de pimenta:

"(...) *Não quero saber se baleia tem chafariz,*
Quem afiou o Machado de Assis,
Se o molho de chaves é ***apimentado****,*
Se a cortina de ferro tem babado.
Não quero saber quem pisou no pé da pata,
E quem envernizou a barata (...)".

Encontra-se (a "brincadeira com a linguagem"), de igual modo, num samba cantado na Bahia, documentado por Carneiro (1981), ao tratar aspectos ligados à vida do negro no Brasil:

"*As minina de lá são* ***pimentá****... / - Vamo sambá lá no Caloé! / As minina de lá são* ***pimentão****... / - Vamo sambá lá no Caloé! (...)*".

Por último, cabem aqui algumas considerações adicionais a respeito da importância culinária das pimentas *Capsicum* no Brasil, testemunhada através da literatura oral.

Quanto à sua comercialização, alguns pesquisadores registram a presença de tais vegetais nos mercados de produtos regionais, espalhados por todo o país, como o trabalho de Menezes (1993), referindo-se às pimentas picantes vendidas nas barracas do Ver-o-Peso, em Belém, ou o de Silva Mello (2008), citando certas hortaliças do Mercado Público de Fortaleza, comuns às encontradas nos mercados do Rio de Janeiro, entre elas o

[8] "Embolada": na definição de Ferreira (1999), lê-se: *"forma poético-musical, improvisada ou não, em compasso binário, cuja melodia é declamatória, em valores rápidos e intervalos curtos, e que é usada pelos solistas, nas peças com refrão coral ou dialogadas (como cocos e desafios)*".

pimentão. Este, em São Paulo, acha-se num "pregão"[9], recolhido no bairro do Pari, em 1952, por Lima (2003):

"*Verdureiro, verdureiro / Olha o tomate e o* ***pimentão*** */ Venham todos comprar / Mas fiado eu não vendo não.*".

Consoante ao modo pelo qual as pimentas podem ser processadas para prestarem como condimento, há alguns registros. Como exemplo, cita-se uma adivinha (cuja resposta é: "***pimenta*** *antes e depois de ser curtida*") documentada por Teixeira (1964), reportando à prática muito comum no Brasil de se utilizar as bagas das pimentas conservadas no óleo ou no vinagre:

"*Entra dura e queimando e sai mole e pingando?*".

Outro modo de conservação das pimentas é através da sua desidratação, já reportado por Staden (2008) nos anos quinhentos, entre os Tupinambá do litoral paulista. No mesmo século, Sousa (1987) registra na Bahia o nome "juquiray" (jiquitaia) para o produto e descreve a sua assimilação pelos portugueses da seguinte forma:

"*Costumam os portugueses, imitando os costumes dos índios, secarem esta* ***pimenta****, e depois de estar bem seca a pisam de mistura com sal, ao que chama 'juquiray', em a qual molha o peixe e a carne e entre os brancos se traz no saleiro e não descontenta ninguém*".

Na Língua Portuguesa, os vocábulos **salpimenta** e **salpimentar** nasceram funcionalmente da palavra tupi "jiquitaia", a qual designa o produto acima mencionado, conforme Cascudo (2004).

[9] "Pregão": segundo Cascudo (1972), os pregões de rua são conhecidos no mundo inteiro e em "*todos os tempos*" e podem ser conceituados como *"vozes ou pequenas melodias com que os vendedores ambulantes anunciam sua mercadoria*". Além de apresentado sob a forma de uma simples melodia, pode também ser apenas falado (Lima, 2003).

No entanto, em Ferreira (1999), embora **salpimenta** signifique também “mistura de sal e pimenta”, o verbete vem ainda traduzido, figuradamente, como “branco e cinzento” e “grisalho”, cujas cores remetem, provavelmente, à *Piper nigrum*.

No mesmo trabalho, **salpimentar** aparece com o significado de “temperar com sal e pimenta”. Com sentido figurado, lê-se: “maltratar com palavras acres”.

De “jiquitaia” surge ainda *jiquitaria*, vocábulo que dá nome a um *molho com bastante* ***pimenta malagueta***, utilizado como ingrediente de comida de santo, dentro das religiões afro-brasileiras, cultuadas em Alagoas, conforme Rocha (1983).

Concernente às chamadas cozinhas regionais, a obra *Antologia da Alimentação do Brasil*, de Cascudo (2008), reúne textos fundamentais para seu estudo, escritos em diferentes épocas e tratando da cozinha de várias áreas geográficas do país.

Especialmente no que diz respeito ao uso das pimentas nas preparações dos pratos (*in natura* ou na forma de molho) sobressaem, na mencionada obra, os autores que abordam a cozinha baiana. Entretanto, inclui-se o texto de Bruno de Menezes, o qual trata, de forma minuciosa, sobre os pratos elaborados no Pará e no Amazonas, muitos deles condimentados com as pimentas.

A despeito das descrições pormenorizadas das receitas registradas, conforme assinalado, algumas delas acham-se, por vezes, sintetizadas em alguns versos populares ou em letras de músicas, trazendo, não raramente, aspectos outros que não simplesmente os ingredientes empregados, como por exemplo: o utensílio envolvido no consumo de certa iguaria, ou alusões, de ordem étnica, às pessoas que os preparam ou os comercializam pelas ruas das cidades.

Entre os pratos mais retratados nas trovas populares, tem-se a moqueca, cujo registro pode ser encontrado, por exemplo, nos trabalhos de Romero (1954), Cabral (1978) e Cascudo (2004), em todas elas evidenciando-se a presença da pimenta. Como ilustração, segue aquela documentada pelo último autor, que a recolheu do *Vocabulário Pernambucano*, de Pereira da Costa.

"A moqueca p'ra ser boa
Deve ser de camarão;
O tempero que ela leva;
É ***pimenta*** *com limão*

Moqueca de coco,
Molho de fubá,
Tudo bem feitinho, por mão de Iaiá.".

Dada a importância da pimenta como um denominador comum encontrado em diversas cozinhas ao longo do Brasil, referências ao seu consumo surgem em várias letras de músicas ou em textos literários, voltados a retratar uma determinada identidade cultural.

No trabalho de Mendonça e Sciarreta (2007), o qual aborda a culinária do Nordeste, aparecem fragmentos de letras de Ary Barroso, de Dorival Caymmi e de textos de Jorge Amado, referindo-se a pratos da cozinha baiana, com ênfase, em alguns deles, à presença da pimenta.

As *Capsicum* aparecem também na obra *Á mesa com Monteiro Lobato*, focada na cozinha do interior de São Paulo, cujas receitas foram compiladas pelo escritor de Taubaté, e organizadas por Camargos e Sachetta (2008).

Na região amazônica, o emprego das pimentas na culinária vem, de igual modo, retratado por diversos escritores, inclusive estrangeiros, como Júlio Verne, em *A Jangada*. Nesta obra, descreve-se um jantar oferecido a um padre franciscano, à margem do rio Amazonas, onde se menciona o "*picante molho feito de vinagre e* ***malagueta***" e "*um prato esparregado* (guisado) ***apimentado***..." (Verne, 1970).

Tanto as pimentas como alguns pratos com elas elaborados encontram-se dicionarizados no trabalho de Assis (1992), voltado aos termos populares empregados ao longo da obra de Dalcídio Jurandir, romancista paraense.

O tacacá, referido por Flores (1947) como "merenda queimosa", aparece em versos por ele documentados onde, além dos ingredientes, detalhes ligados ao seu hábito de consumo, sobretudo entre os paraenses, são revelados:

"Que coisa boa de verdade
a cuia de tacacá.
Tomado assim de tardinha,
à sombra dos arvoredos,
chupado bem devagar.

A goma da tapioca,
o tucupi amarelo,
o rescender da ***pimenta***
que faz o beiço estalar!

O camarão, o jambu,
E um bocadinho de sal,
e temos pronta a bebida que faz a gente engordar".

Os referidos versos estão apresentados no capítulo *O Tacacá*, da obra daquele autor, o qual conta detalhes sobre seu consumo, principalmente na cidade de Belém. Enfatiza ainda os tipos étnicos e os trajes tradicionais das senhoras "tacacazeiras" e o modo como cada ingrediente é acondicionado:

"A tacacazeira é sempre uma cabocla gorducha, de meia idade, e cabeça amarrada por um pano branco e ostentando avental de mesma cor. As panelas são conduzidas num tabuleiro, repousando este sobre um banco. A goma vem dentro de panela de barro e o tucupi em panela de ferro esmaltado, ambas enroladas até a boca para conservar a quentura. O molho (tucupi com ***pimenta-de-cheiro*** *e alho) se vê numa panelinha de barro. Num pires, sal e* ***pimentas****. Num alguidar perto contém água para lavagem das cuias...*".

Comenta fatos históricos envolvendo o consumo daquela iguaria em Belém, como a representação no teatro da cidade da revista de costumes *O tacacá*, por volta do ano de 1900, da autoria de Euclides Faria. Cita fatos curiosos, como uma confusão envolvendo times de futebol, ocasião em que o tacacá quente com as pimentas foi arremessado

entre os brigadores. Horários do seu consumo habitual são abordados, bem como história de certas tacacazeiras famosas. Essas, na cidade de Santarém, são igualmente descritas no trabalho de Fonseca (2002).

Em Santarém, e outros municípios do Baixo Amazonas, as pimentas vêm registradas também em trabalhos que descrevem a *piracaia*, termo usado para designar o peixe ou quelônios assados, com as vísceras, acompanhado com molho de pimenta e, geralmente, consumido com cachaça.

A palavra piracaia tem ainda conotação festiva, para comemorações na praia, em luas cheias ou em "puxiruns" (mutirões) para "adjutórios" (auxílios) aos vizinhos, na cobertura de casas, matança de jacarés, captura e salga de pirarucus, entre outros, em seguida aos quais as pessoas se alimentam com o referido preparado (Guerra, 2005).

Um trecho da música *Piracaia*, de José Wilson Fonseca, é abaixo transcrito:

(...) *Peixe comido na praia,*
Com bem ***pimenta*** *e limão,*
Peixe pegado à zagaia
(até mesmo uma arraia)
que bom, meu irmão.

Em Santarém é a pedida,
A piracaia... o amor.
Um violão e lua, que vida!...
A praia e o cantor... (Fonseca, 2002).

Santarém é o município do Baixo Amazonas onde se localiza a comunidade de pescadores denominada Cabeça D'Onça, a qual constitui o foco do presente estudo, voltado para entender a importância das pimentas *Capsicum* no cotidiano de seus moradores.

Na primeira parte desta revisão foram apresentadas as características botânicas essenciais do gênero botânico em questão, as quais relacionam-se estreitamente às suas potencialidades de aproveitamento humano.

Nesta segunda parte, a multiplicidade de usos das pimentas *Capsicum* no Brasil foi analisada, dentro de uma visão conjunta, ou seja, com base nas diferentes documentações realizadas ao longo da história do país, envolvendo contextos culturais e geográficos variados.

Assim, o trabalho volta-se agora a examinar como tais plantas podem satisfazer necessidades humanas de ordem diversa dentro de um contexto cultural, geográfico e ecológico específico: uma população localizada numa área de várzea, à margem do rio Amazonas, cuja atividade econômica principal é a pesca.

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1. Área de estudo

O estudo foi realizado na comunidade do Cabeça D'Onça, localizada em área de várzea, à margem esquerda do rio Amazonas, no município de Santarém, Estado do Pará. Algumas considerações sobre o município são necessárias para fornecer uma base contextual à área foco desta pesquisa, tanto com respeito ao seu meio físico quanto a seus aspectos social, cultural e histórico.

4.1.1. Santarém: contextualização geográfica

O município de Santarém compõe a mesorregião do Baixo Amazonas, situada na região Oeste do Pará, a qual abrange 722.358 km^2 e abriga 25 municípios (SANTARÉM, 2010). A posição geográfica de Santarém com relação ao Estado do Pará e ao Brasil encontra-se ilustrada na Figura 5, assim como a indicação de seus municípios fronteiriços.

Figura 5. Localização do município de Santarém. **A**. Situação geográfica do mesmo em relação ao Estado do Pará e ao Brasil. **B.** Município de Santarém, em detalhe, e seus municípios fronteiriços.

Fontes: SANTARÉM (2010) e Gentil (1988).

A área municipal é de 22.887 km^2, representando 1,83% do território paraense. É considerado o quarto maior município da Amazônia brasileira e o segundo do Estado do Pará, depois da capital (SANTARÉM, 2010).

Ao norte, Santarém faz fronteira com os municípios de Óbidos, Alenquer e Monte Alegre, dividindo com eles o leito do rio Amazonas. Limita-se ao sul com os municípios de Rurópolis e de Placas. A leste, faz fronteira com os municípios de Prainha e Uruará. A oeste, com os de Juruti e Aveiro. Sua parte mais central faz ainda fronteira com o município de Belterra. A sede político-administrativa de Santarém situa-se à margem direita do rio Tapajós, na confluência com o rio Amazonas, ocupando uma área urbana de 77km^2, aproximadamente (SANTARÉM, 1997; 2010).

Apresentando localização estratégica para a região Norte do Brasil, Santarém situa-se à metade da distância entre Manaus, no Estado do Amazonas, e Belém, no Estado do Pará. Suas coordenadas geográficas são: 2° 24’ 52” S e 54° 42’ 36” W (Soares, 2004).

Santarém, a exemplo de outros municípios do Baixo Amazonas, possui clima quente e úmido. Está pouco sujeito a amplitudes térmicas, devido sua proximidade à linha do Equador. A temperatura média varia de 25° a 28°, com umidade relativa média do ar de 86%. A precipitação pluvial média anual é de 1.920 mm, com maior intensidade no chamado período de “inverno”, que ocorre de dezembro a junho. Seu nível médio de altitude é de 35m (SANTARÉM, 2006).

O município é constituído por oito distritos, a saber: distrito do Lago Grande, do Curuaí, do rio Arapiuns, do rio Tapajós, do rio Amazonas (Várzea), do Eixo Forte, do rio Mojuí e distrito do Curuá-Una.

Ao longo destes distritos, distribuem-se 477 comunidades rurais, das quais 270 localizam-se nas regiões dos rios e várzeas e 207 estão na zona do “planalto”. Esta última pode ser entendida como área de “terras firmes”, entre as bacias do rio Tapajós e do rio Curuá-Una (SANTARÉM, 2010).

O município é formado por uma vegetação que varia em função dos tipos de solo e da drenagem hídrica. As áreas relacionadas à vegetação nativa constituem o elemento de maior representatividade, ocupando 18.334 km^2, o que representa 69% de todo o espaço municipal de Santarém.

Essas áreas ocorrem, preferencialmente, na porção meridional do município, ao longo das principais bacias hidrográficas que cortam a região. Apresentam-se subdivididas em Floresta, Cerrado e Várzea, esta última com ampla ocorrência no extremo norte do município (SANTARÉM, 1997; Winklerprins, 1999; SANTARÉM, 2006).

Santarém possui cerca de 275.000 habitantes, sendo que 70% encontram-se na zona urbana (composta por 48 bairros) e o restante na zona rural.

A única via terrestre de acesso interestadual que atende o município de Santarém é a BR-163, também denominada Rodovia Cuiabá/Santarém. Com um total de 1.776 km, é pouco utilizada para o transporte de cargas em escala comercial, por ainda carecer de

cobertura asfáltica na maior parte de sua extensão, dentro do Estado do Pará (SANTARÉM, 2010).

Quanto ao processo de formação econômica, historiadores santarenos registram seis grandes ciclos econômicos na microrregião de Santarém, quais sejam: “drogas do sertão”, cacau, borracha, juta, ouro e, atualmente, grãos (arroz e soja), através da agricultura mecanizada. A extração da madeira e a pesca não são consideradas “ciclos econômicos”, pois têm sido sempre atividades relevantes para a economia da região.

Consta em Soares (2004) que a cidade de Santarém é considerada o quarto maior mercado de peixe da Amazônia brasileira, depois de Manaus, Belém e Tabatinga (AM) e o principal mercado consumidor do Baixo Amazonas.

De todo o pescado que Santarém recebe anualmente (entre 3,7 e 4,5 mil toneladas) dos vários municípios próximos, 65% chegam por meio de embarcações (barcos e canoas) provenientes da zona rural, enquanto 35% são de pescadores de procedência urbana, explicitando a importância da atividade pesqueira para as populações rurais.

Entre as 71 “Colônias de Pesca” (cuja sigla é “Z”) da Federação dos Pescadores do Pará (Furtado, 1993; 2006), Santarém recebe a inscrição “Z-20”, com sede na área urbana, onde periodicamente se realizam reuniões com a participação de pescadores de diversas partes do município.

A distribuição dos peixes na cidade é feita através da Feira do Tablado e do Mercadão 2000, onde também são comercializadas hortaliças, entre elas as pimentas, frutas e outros produtos procedentes tanto das “comunidades” de várzea, como daquelas estabelecidas no “planalto” (comumente referidas por “colônias”) (Figura 6). Há ainda quem venda o pescado para comerciantes intermediários, que levam o produto para feiras e mercados mais distantes (PROVÁRZEA, 2005).

A **B**

Figura 6. Produtos vendidos na Feira do Tablado, estabelecimento associado à Colônia de Pescadores de Santarém (Z-20). **A**. *Capsicum* e outras hortaliças. **B**. Peixes.
Fonte: o Autor (2008).

Na cidade, além da zona portuária e das feiras e mercados, os elementos da água, tais como peixes, quelônios e botos, acham-se representados na orla da Avenida Tapajós, através de esculturas coloridas, compondo um espaço recreativo aos munícipes (Figura 7).

A

B

C

Figura 7. Elementos da água - peixe (**A**), quelônio (**B**) e os *botos cor-de-rosa* e *tucuxi* (**C**) - representados na Orla de Santarém (PA), Avenida Tapajós. Espaço onde se reúnem turistas, além dos munícipes. Turismo e produtos da pesca constituem importantes fontes de renda para população santarena.

Fonte: o Autor (2009).

Também é da água que sai a lenda de maior expressão na região: a do *boto*, abordada posteriormente. É oportuno, contudo, já se referir à presença deste cetáceo numa das mais importantes manifestações folclóricas do município: a Festa do Sairé, a qual remonta ao período da colonização, quando os padres jesuítas, no desenvolvimento da missão evangelizadora tal como se propunham realizar, pela bacia do rio Amazonas, envolviam música e dança na catequese dos índios (Pereira, 1989; Ferreira, 2008).

A Festa do Sairé, palavra originalmente grafada como Çairé (do nheengatu *Çai* = salve e *eré* = tu), nasceu da cultura indígena em união com a religião católica, recebendo mais tarde (“depois das desativações das Missões”) influência da cultura negra. Era

originalmente realizada na *Missão dos Tapajós* e, ao contrário dos dias de hoje, possuía essencialmente caráter religioso (Canto 2006; Ferreira, 2008).

A Festa do Sairé é realizada no mês de setembro, na vila de Alter do Chão. Neste mês, o período da "seca" contribui para a atração de turistas de várias partes do Brasil e do mundo, ocasião em que são vendidas comidas típicas paraenses e acontecem as apresentações coreográficas do *boto tucuxi* e do *boto cor-de-rosa*, retratando a lenda do *boto sedutor*.

Deste modo, embora a festa ainda mantenha elementos religiosos - tais como o "levantamento do mastro", as "ladainhas", as "bênçãos" e as "rezas" - seu forte caráter comercial (adquirido principalmente a partir do final dos anos 90 do século passado) tem feito com que a mesma seja, por vezes, referida como "Festival dos Botos", conforme salienta Canto (2006).

4.1.2. Santarém: breve histórico

Santarém, a exemplo de outras cidades tais como Manaus, Manacapuru e Tefé (incluindo suas áreas rurais), encontra-se construída sobre sítios arqueológicos, além de estar encravada sobre uma das maiores extensões de *terras pretas* conhecidas (solo antropogênico secularmente criado por restos de carvão utilizado no cozimento de alimentos, além de refugos orgânicos de vários tipos), estas chegando a atingir até 1,5m de espessura (Meggers, 1987; Neves, 2006; Mann, 2007).

Na obra intitulada *Tupaiulândia*, de Santos (1999), consta que o espaço atualmente ocupado pelo atual município de Santarém e áreas adjacentes foi, em tempos remotos, habitado por um povo de nome e origem desconhecidos, exímios na arte oleira e responsáveis pela cerâmica, hoje divulgada mundialmente a partir das pesquisas arqueológicas (Simões, 1983; Guapindaia, 1993; Gomes, 2002).

Tais indígenas teriam sido depois, de acordo com o Santos (1999), dominados pelos Tupaiu (vocábulo do qual derivou a palavra "tapajó"), uma das tribos da nação Tupaiuaçu, "talvez a maior de todas". Estes índios, por sua vez, são descritos na mencionada obra como "numerosos, aguerridos e avantajados no corpo", os quais, "fizeram

vasta mortandade e se apossaram da região", absorvendo, contudo, os costumes do povo conquistado, a exemplo da arte da cerâmica.

A primeira referência escrita a respeito da existência do povo Tupaiu ou Tapajó foi feita pelo monge dominicano Gaspar de Carvajal em 1542, quando o mesmo tripulava a embarcação do espanhol Francisco Orellana pela foz dos Tapajós (na margem esquerda do rio Amazonas) a cerca de 650 quilômetros do mar (Meggers, 1987; Mann, 2007).

Segundo documentação do referido cronista, tratava-se do maior assentamento indígena até então conhecido: suas moradias e hortas enfileiravam-se na margem do rio por mais de 160 quilômetros. Consta ainda na literatura que nesta expedição alguns tripulantes, em busca de alimentos, teriam assaltado e pilhado os "milharais e roças" daqueles indígenas, quando então foram por eles atacados com flechas envenenadas (Reis, 1979; Fonseca, 2007; Mann, 2007).

Anos mais tarde, em 1626, o capitão-mor Pedro Teixeira efetuou o primeiro contato "amistoso" com os Tupaiu, fazendo trocas de alguns produtos e recebendo o mérito de ser o "descobridor" do rio Tapajós.

Na verdade, sua missão era o que se chamava de *tropas de resgate*, cujo propósito consistia em comprar indígenas de outras tribos, feitos prisioneiros, para escravizá-los, posteriormente. No entanto, só conseguiu obter "esteiras e outras curiosidades", além de ter mantido ótimo relacionamento com os índios (Fonseca, 2007).

Outra tropa de resgate, comandada em 1639 por Bento Maciel, sargento-mor da Capitania do Cabo Norte, investiu de surpresa sobre a Aldeia dos Tapajós, dizimando grande número de nativos.

Em 1659, o padre jesuíta Antônio Vieira visitou a Aldeia e prometeu que enviaria missionários para se fixarem em caráter definitivo junto aos indígenas.

Deste modo, em 1661 houve a fundação da Missão na Aldeia dos Tapajós, pelo Padre João Felipe Bettendorff, a qual, no ano de 1758 foi elevada à categoria de vila e, em 1848, à categoria de cidade (Canto 2006; Fonseca, 2007).

Consta em Barbosa Rodrigues (1875 *apud* Guapindaia, 1993) que em 1661, quando os jesuítas chegaram para estabelecer a Missão no Tapajós, episódio mencionado, o número de Tupaiu já era reduzido, pois desde o princípio da expansão portuguesa naquela região, tais indígenas iniciaram a sua retirada para o interior, formando

várias malocas com nomes diferentes. Foi a partir desta data também que ocorreu o surgimento de outras tribos convivendo na mesma aldeia com os referidos índios.

Além da presença dos portugueses, outro fato ligado ao extermínio dos Tupaiu é reputado à invasão dos índios Mundurucu, no ano de 1773, na região de Santarém e áreas adjacentes (Coudreau, 1977; Guapindaia, 1993).

O nome "tupaiu", por ser de difícil pronúncia aos estrangeiros, sofreu inúmeras variações, tais como topaiós, tapaiós, entre muitas outras, fixando-se por fim em "tapajós", para designar tanto o povo como o curso d'água (Santos, 1999; Fonseca, 2007).

Quando a então "Aldeia dos Tapajós" foi elevada à categoria de vila em 14 de março de 1758, seu nome foi substituído para "Santarém", homenagem feita por Mendonça Furtado à cidade portuguesa homônima. Esclarece-se que o vocábulo deriva de Santa Irene (depois Santairene), denominação de uma antiga região da Lusitânia, cuja história encerra interpretações mitológicas (Loureiro e Loureiro, 1987; Santos, 1999; Miranda, 2007).

Por fim, cabe salientar que a maioria dos povos indígenas que viviam ao longo do rio Amazonas, contemporâneos à conquista hispano-lusitana da Amazônia (com destaque para os referidos índios Tapajó) está extinta ou desestabilizada há mais de duzentos anos. O seu conhecimento depende essencialmente do que foi escrito pelos primeiros exploradores, viajantes e missionários. Contudo, quase toda a bibliografia quinhentista e boa parte da seiscentista é de origem hispano-americana, uma vez que as primeiras explorações e tentativas de ocupação de planície amazônica partiram do Equador e do Peru (Porro, 1995).

Alguns pesquisadores acreditam que até a primeira metade do século XVII, os Tapajó existiram como grupo soberano na área hoje ocupada pelo município de Santarém. Com a prática dos jesuítas de juntar os diversos grupos indígenas em um só aldeamento, houve um processo de miscigenação entre eles e a confusão de elementos culturais, fato que torna as informações do período anterior à instalação dos jesuítas mais confiáveis para a tentativa de reconstruir o contexto étnico deste grupo (Guapindaia, 1993).

Embora confiáveis, tais informações trazem poucas referências a respeito do objeto do presente estudo, as pimentas *Capsicum*. É oportuno reportar ao uso dessas plantas na alimentação indígena, testemunhada pelo Padre João Felipe Bettendorff, jesuíta encarregado de fundar a Missão do Tapajós, no século XVII (Bettendorff, 1990; Canto, 2006).

Conforme o trabalho de Oliveira (2005), existem em Santarém demarcações de algumas Terras Indígenas, entre elas a do grupo Tupaiu, na denominada "T.I. Anigualzinho". Outras etnias registradas nas demais Terras Indígenas (são dez, no total) são: Mundurucu, Tupinambá, Cara Preta, Borari e Arapiun. Essas se localizam em áreas sob a influência da BR-163. Já as terras de várzea, antes áreas de povos indígenas, são habitadas por populações ditas caboclas.

4.1.3. Áreas de várzea de Santarém e a comunidade do Cabeça D'Onça

A calha do rio Amazonas constituiu-se, desde tempos remotos, em caminho natural que numerosos grupos humanos utilizaram em seus deslocamentos pelo grande vale (Corrêa, 1965). O rio, cujas nascentes encontram-se nos Andes centrais (hoje território do Peru), drena, em toda sua extensão, uma área superior a sete milhões de km^2, submetida a uma precipitação média de cerca de 2.500 mm por ano. As margens do rio são planas e seu leito corre quase sempre dentro dos limites de uma planície aluvial de 20 a 100 km de largura, chamada "várzea". Esta área, inundável todos anos, é quase inteiramente alagada na época das "cheias" (Sioli, 1991; Neves, 2006).

As áreas de terras de várzea da Amazônia estão estimadas em 288.742 km^2, o que corresponde a cerca de 29 milhões de hectares, representadas, nas palavras de Falesi e Silva (1999), por uma "formidável superfície de terra fértil", a qual constitui aproximadamente 5.6% da área da Amazônia Legal.

Deste modo, o termo "várzea" (ou "planície de inundação") costuma ser utilizado para designar a unidade espacial representada pelos terrenos periodicamente inundáveis, constituídos por solos aluvionais, recentes e férteis. A formação das várzeas possui relação com as movimentações de maré e com mudanças periódicas do nível dos rios (INSTITUTO DE PESQUISA E EXPERIMENTAÇÃO AGROPECUÁRIA DO NORTE - IPEAN, 1966; Goodland e Irwin, 1975).

Distingue-se "várzea alta" de "várzea baixa", pois a primeira sofre menos influência da maré, tornando-se seca no verão, enquanto a segunda apresenta-se úmida praticamente o ano todo (Gentil, 1988).

A denominação “terra firme”, por sua vez, designa as áreas não inundáveis, geralmente formadas por solos pobres, ácidos, de origem terciária, ou de argila plástica, encontrando-se, no entanto, em certos lugares, solos profundos e férteis em manchas dispersas, como nos municípios de Santarém, Alenquer, Monte Alegre, entre outros (IPEAN, 1966).

Em Santarém, o nível máximo do Amazonas ocorre em maio, provocado pela cheia do Tapajós, em virtude das fortes chuvas que ocorrem em abril, sendo reforçado pelo escoamento das águas das cheias dos afluentes do Amazonas (Trombetas, Cuminá, Curuá e Maicuru), cujas máximas são atingidas no mesmo período (Gentil, 1988).

De acordo com IPEAN (1996), no Baixo Amazonas, e em outras partes da região Norte, a precipitação pluviométrica divide-se em dois períodos, popularmente denominados:

• “Inverno”: período chuvoso, também referido como período das “cheias” ou das “enchentes”. Ocorre de meados de dezembro a junho.

• “Verão”: período no qual se dá a diminuição das chuvas, também referido como período da “seca” ou da “estiagem”. Ocorre de meados de julho a novembro.

As terras de várzeas associadas ao rio Amazonas e seus afluentes de água barrenta, pelas periódicas deposições de sedimentos organo-minerias trazidos em suspensão nas águas das inundações, possuem, como anteriormente mencionado, solos com elevada fertilidade química.

Estudos pedológicos empreendidos nestas áreas demonstram que os solos nelas dominantes como Glei Pouco Húmico, Solos Aluviais, Glei Húmico e Solos Halomórficos, sobressaindo-se nestes os Solonetz-Solodizados, são eutróficos, ou seja, apresentam saturação de bases permutáveis, acima de 50%, propiciando sua elevada fertilidade (SANTARÉM, 1997; Falesi e Silva, 1999).

Na várzea, o regime de subida e descida das águas do rio constitui um fator determinante sobre a vida animal e vegetal, regulando, conseqüentemente, as

oportunidades de subsistência à disposição das populações humanas, que destas áreas dependem (Meggers, 1987).

No período da “vazante” (quando o nível do rio é mais baixo), a pesca é mais produtiva, uma vez que com a redução do volume de água limita-se o espaço de circulação da fauna aquática. Há, nesta época, grande abundância de alimentos silvestres, uma rica variedade de peixes, aves, ovos de quelônios e frutas. É também o período coincidente à prática da agricultura.

A atividade agrícola é voltada, no entanto, ao cultivo de espécies de ciclo curto, em virtude do restrito período de utilização das terras de várzea, o qual se estende de quatro a cinco meses. Já à época da cheia, encontra-se uma relativa escassez de plantas silvestres e uma distribuição dispersa da fauna aquática, dificultando sua captura (Meggers, 1987; Falesi e Silva, 1999; Neves, 2006).

Em Santarém, as terras de várzea estão situadas na porção setentrional do município e compreendem 1.137 km^2, o que corresponde a pouco mais que 4% de sua área territorial. Estas áreas são formadas pela justaposição de ilhas, diques marginais (popularmente chamados de “restingas”) e de cordões fluviais, entre outros, os quais, em conjunto com os lagos ali existentes, compõem um “padrão anastomótico”.

Na Figura 8, apresenta-se esquematizado um perfil ideal estrutural da Várzea Amazônica, o qual pode ser utilizado para representar a área de várzea onde se efetuou o presente estudo.

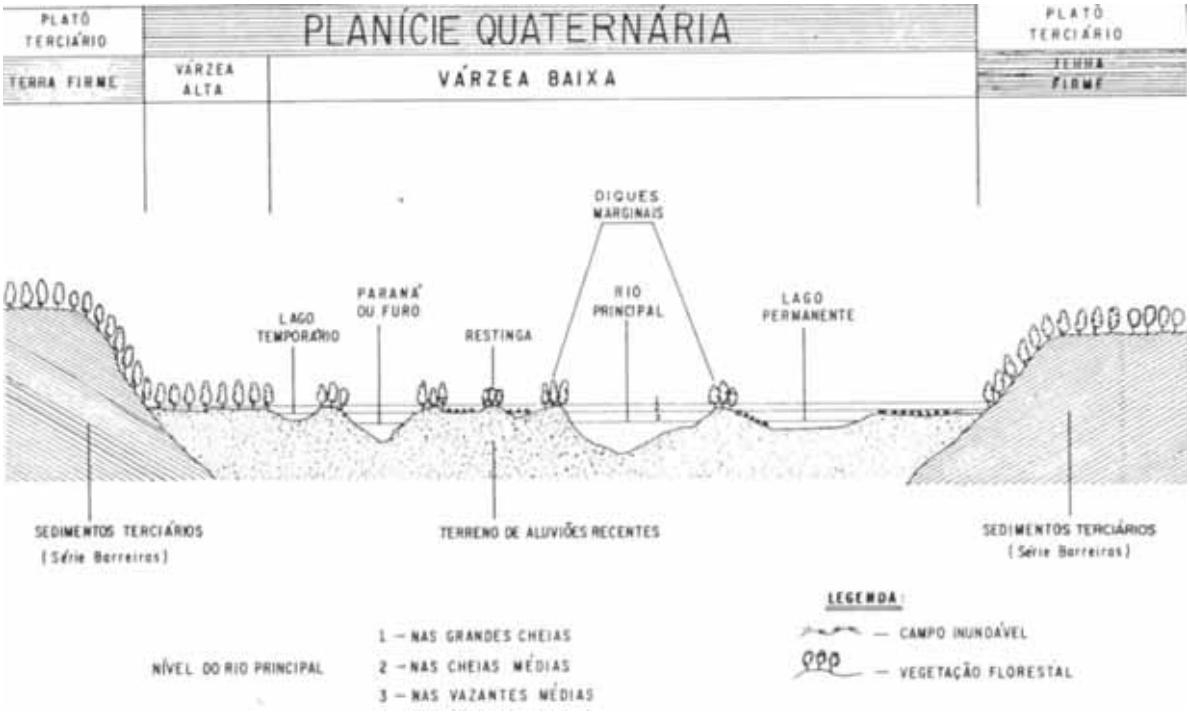


Figura 8. Perfil estrutural ideal da Várzea Amazônica.
Fonte: Gentil (1988).

Alguns órgãos ligados à Prefeitura Municipal de Santarém, como a Secretaria de Saúde, utilizam o termo “comunidade” para se referir a cada unidade básica (localidade) estabelecida na Várzea. Este nome foi originalmente empregado pelo MEB (Movimento de Educação de Base) para efetivação de seu trabalho com as diversas localidades ali estabelecidas.

Deste modo, o termo “comunidade”, igualmente adotado para efeito do presente estudo, foi aqui utilizado para designar uma concentração de habitações onde, em geral, há uma igreja, o salão paroquial de festas, um campo de futebol e alguns estabelecimentos comerciais, tais como tabernas e mercearias.

Características étnicas podem ser distinguidas entre as populações que habitam a Várzea de Santarém. Em determinadas comunidades predominam os descendentes de negro africano, que trabalhou como mão-de-obra nas lavouras cacaueiras. Por outro lado, os descendentes de portugueses sobressaem em localidades como no Aritapera, onde os nomes

das famílias são de origem genuinamente portuguesa. Por fim, ressalta-se que o elemento mais encontrado é aquele que herdou características étnicas do indígena (Gentil, 1988).

A seguir listam-se algumas das principais localidades (comunidades) da Várzea de Santarém (rio Amazonas), distribuídas segundo as distintas áreas geográficas, classificadas localmente pela sua população ribeirinha. Trata-se de critérios classificatórios pautados essencialmente nos acidentes geográficos mais comuns na Várzea, como ilhas e lagos (Figura 9).

1. RIO ITUQUI:
Santarém-Mirim
Fé em Deus
Santana
Ilha de Marajó
Santa Inez
Conceição
São Benedito
São José
São Raimundo

2. ILHA DA SARACURA:
Saracura
Palhão
Igarapé da Praia

3. ILHA DO TAPARÁ:
Tapará
Cabeceira do Tapará

4. COSTA DO TAPARÁ:
Pixuna
Tapará
Tapará-Mirim
São Joaquim
Barreira do Tapará

5. ILHA DO URUCURITUBA:
Igarapé da Costa
São Ciríaco
Arapemã
Urucurituba
Fátima de Urucurituba

6. ILHA DO ARITAPERA
Piracãoera
Santa Terezinha
Carapanatuba
Água Preta
Costa do Aritapera
Boca de Cima do Aritapera
Ponta do Surubiú-Açu
Cabeça D'Onça
Mato Alto
Surubiú-Açu

7. ILHA DO BOM VENTO:
Bom Vento

8. ARAPIXUNA:
Pinduri
Tucumatuba
Jari
Alto Jari
Jari do Socorro

9. ILHA DO MIRITITUBA:
Miritituba
Vai-Quem-Quer

10. LAGO GRANDE:
Bom Jesus
Araci
Vila Socorro

Figura 9. Localidades (comunidades) da Várzea de Santarém.

Fonte: Esquema elaborado segundo mapas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Superintendência da Campanha de Saúde Pública (SUCAM). Adaptado de Gentil (1988).

A comunidade do Cabeça D'Onça (Distrito do rio Amazonas, região do Aritapera) localiza-se nas seguintes coordenadas geográficas: 2º 6' 10" S e 54º 44' 59" W. Sua representação cartográfica pode ser observada na Figura 10.

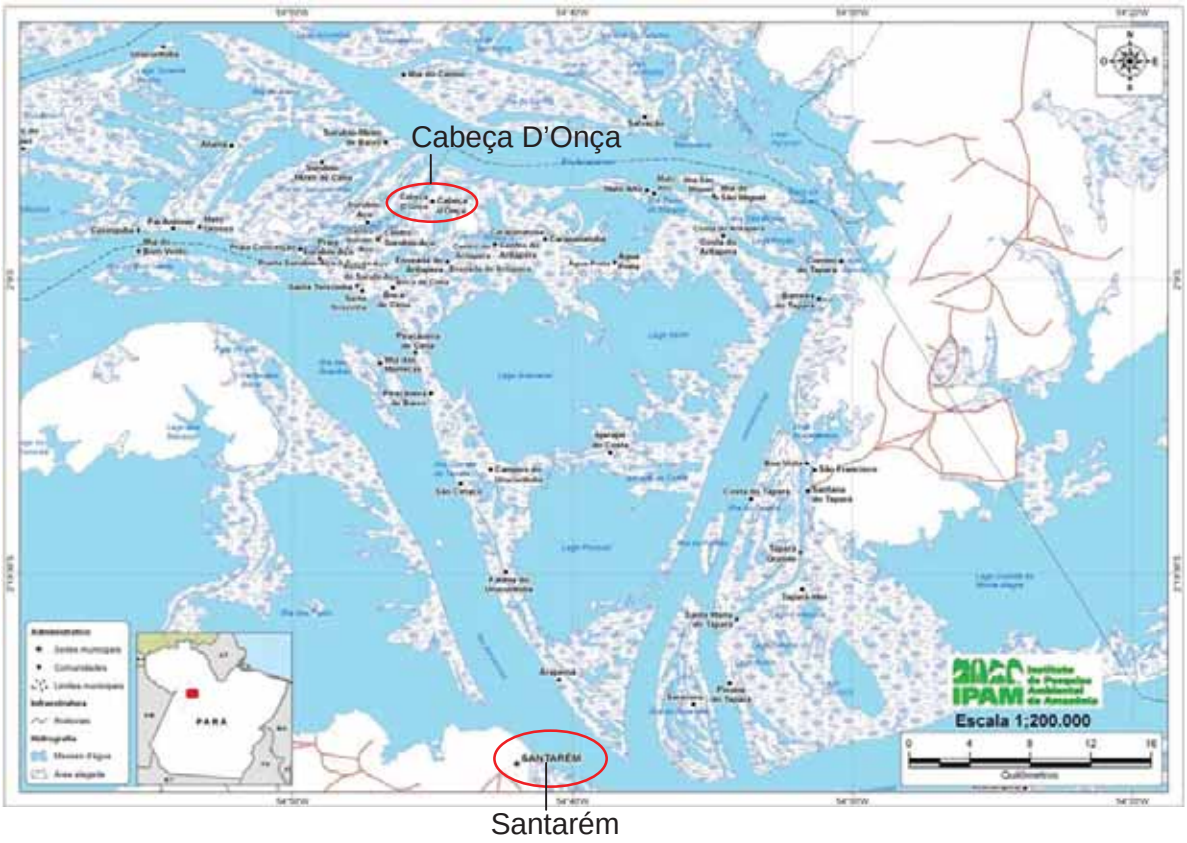


Figura 10. Localização geográfica da área de estudo. Várzea de Santarém, na porção setentrional do município e a comunidade do Cabeça D'Onça.

Fonte: material cartográfico elaborado pelo Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAN) e cedido para o presente estudo no ano de 2009.

Embora os moradores do Cabeça D'Onça estejam familiarizados com o termo "comunidade", costumam referir-se à mesma mencionando diretamente o nome, e no masculino, como exemplo: "*eu sou filho* (natural) ***do*** *Cabeça D'Onça*", ou "*ele está parando* (ficando) ***no*** *Cabeça D'Onça*".

De modo geral, saem todos os dias (exceto aos domingos) uma ou duas embarcações do cais de Santarém, próximo ao Mercado Municipal, para o Cabeça D'Onça, as quais levam entre 5 a 6 horas de viagem neste percurso. Da comunidade para a cidade, dispõe-se diariamente, de igual modo, de pelo menos um "motor-de-linha", com exceção feita aos sábados. A passagem tem o custo de R$ 10,00 (dez reais) e não há limite de bagagens, ou seja,

não existe controle de peso/pessoa. Na Figura 11, registram-se embarcações com destino ao Cabeça D'Onça.

A **B**

Figura 11. Embarcações atracadas num cais de Santarém, com destino à comunidade do Cabeça D'Onça (**A**). Em **B**, observa-se o interior do "motor-de-linha" e seus passageiros.
Fonte: o Autor (2009).

A seguir foram abordadas questões concernentes à realização das investigações etnobotânicas (trabalho de campo) na comunidade do Cabeça D'Onça.

4.2. Procedimentos iniciais

4.2.1. Seleção da área de estudo

O objeto do presente estudo insere-se no contexto do tema Etnobotânica de Plantas Hortícolas, linha de pesquisa que integra o Programa de Pós-Graduação em Agronomia (Horticultura) da UNESP, Campus de Botucatu. O recorte espacial para o desenvolvimento da pesquisa de campo definiu-se para o município de Santarém.

A opção em focar o estudo sobre as pimentas *Capsicum* deveu-se ao desdobramento de sugestões provenientes da aproximação com docentes/pesquisadores da Universidade Federal do Pará (UFPA), Campus de Santarém, e ganhou força a partir das avaliações e discussões com o professor orientador. Nesta medida, as definições para o delineamento inicial da presente pesquisa beneficiaram-se do conhecimento pré-existente

acerca da realidade ambiental e cultural do município e região em questão, permitindo que a proposta de estudo viesse a somar-se a investigações levadas a efeito ou em andamento naquela instituição de ensino.

Para a realização da prospecção da área de estudo, atividade complementar ao desenvolvimento de estudos teóricos e de cunho empírico, constituiu elemento facilitador o apoio logístico da Universidade Federal do Pará, seja mediante apoio para a permanência do pesquisador na área, seja ainda por meio de contatos com alguns funcionários, da instituição de ensino, entre eles, um natural da comunidade do Cabeça D'Onça, na qual o mesmo havia exercido, quando por lá morava, a atividade de pescador.

A oportunidade de conhecer inicialmente a comunidade do Cabeça D'Onça foi criada por ocasião de uma festividade anual a ser realizada naquela localidade, com o intuito de reunir ex-moradores, que a deixaram para viver na cidade. Posteriormente, a escolha da referida comunidade como "área de estudo" se deu considerando-se os seguintes critérios:

a) Acesso fácil ao local, o que permitiu a execução do presente estudo em tempo viável;

b) Vinculação já estabelecida com a população do Cabeça D'Onça, por intermédio de ex-morador bastante respeitado na comunidade (o funcionário da UFPA);

c) A intrínseca relação dos moradores do Cabeça D'Onça com as pimentas *Capsicum*, plantas investigadas nesta pesquisa.

Este último critério foi pautado na observação, quando da prospecção inicial da área, acerca da presença da pimenta em torno de boa parte das casas, aliada a conversas informais com alguns moradores da comunidade, na ocasião dos primeiros contatos estabelecidos pelo pesquisador.

4.2.2 Apresentação ao líder da comunidade e estruturação do trabalho de campo

O trabalho de campo foi realizado no período entre setembro de 2007 e outubro de 2009. Foi dividido em duas fases (com nove excursões à comunidade), totalizando 74 dias, conforme Tabela 4.

Tabela 4. Cronograma das atividades de campo ligadas ao estudo das pimentas *Capsicum* no cotidiano da comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém (PA) – setembro de 2007 a outubro de 2009.

Excursões (1ª fase)	Atividades realizadas – estabelecimento do "rapport"	Meses / Anos	Duração
1ª	Prospecção da área de estudo	Set. 2007	4 dias
2ª	Conversas inicias / observação do contexto ambiental e cultural	Nov. 2007	4 dias
3ª	Conversas iniciais / Apresentação dos propósitos da pesquisa ao líder da comunidade	Abr. 2008	4 dias
Excursões (2ª fase)	Atividades realizadas – investigações etnobotânicas	Meses / Anos	Duração
4ª	Entrevistas	Ago. 2008	14 dias
5ª	Entrevistas	Set. 2008	12 dias
6ª	Entrevistas e coleta de amostras botânicas	Nov. 2008	10 dias
7ª	Entrevistas e coleta de amostras botânicas	Jan. 2009	10 dias
8ª	Entrevistas e coleta de amostras botânicas	Fev. 2009	10 dias
9ª	Entrevistas e coleta de amostras botânicas	Out. 2009	6 dias
			Total: 74 dias

Fonte: dados da pesquisa.

Durante a Primeira Fase, constituída pelas três primeiras excursões a campo, buscou-se o estabelecimento do "rapport" ou seja, de relações de aproximação com os

moradores da comunidade, visando a obtenção da confiança e o desenvolvimento de condições favoráveis de diálogo com os mesmos, fatores essenciais para o bom desempenho do trabalho de campo, de coleta de dados, numa investigação de cunho etnobotânico com emprego de técnicas qualitativas de investigação.

Neste período, procurou-se, de igual modo, apreender o contexto ambiental e cultural em que as plantas de interesse da pesquisa (as pimentas *Capsicum*) poderiam ser investigadas, visando facilitar o levantamento de questões pertinentes à elaboração das entrevistas, efetuadas na fase seguinte do trabalho (investigações etnobotânicas), conforme orientações metodológicas abordadas em Amorozo e Viertler (2008).

A primeira visita à área de estudo (setembro de 2007) deu-se por ocasião de uma festa, com propósito de reunir ex-moradores do Cabeça D'Onça, na comunidade. A segunda incursão à área (novembro de 2007) realizou-se durante a Festa da Nossa Senhora do Desterro, padroeira local. A terceira visita a campo, em abril de 2008, época de início da "cheia" daquele ano, coincidiu com uma festividade de formatura de alunos da escola de ensino fundamental.

Essas três primeiras excursões ao Cabeça D'Onça (12 dias, ao todo) foram feitas em companhia do funcionário da UFPA, natural da comunidade, o qual não apenas serviu de mediador e facilitador para o estabelecimento do "rapport", conforme anteriormente mencionado neste item, situando-se também como "informante privilegiado" no âmbito da pesquisa.

Outro aspecto a destacar, quanto aos procedimentos adotados pelo pesquisador no desenvolvimento da investigação, diz respeito à decisão por estabelecer moradia junto a uma das famílias da comunidade pesquisada, durante todo o período em que se deu sua estada no Cabeça D'Onça.

Na terceira excursão, procedeu-se à apresentação do pesquisador ao líder da comunidade do Cabeça D'Onça e, a partir deste, para os demais moradores da mesma. Buscou-se então, sistematicamente, expor claramente os aspectos ligados à execução da pesquisa, tais como os objetivos e a importância da sua realização, atitude que se repetiu ao longo de todo o trabalho de campo, com os informantes.

Foi acordado por fim que, após a conclusão do trabalho (defesa da tese) seria entregue à escola local uma cartilha (vários exemplares), tratando sobre as diversas formas de utilização das pimentas *Capsicum*, na comunidade.

A Segunda Fase do trabalho de campo foi realizada por meio de seis excursões à comunidade, representando um total de 62 dias. Consistiu na realização de entrevistas com a população do Cabeça D'Onça, para o levantamento de dados de interesse da pesquisa, e na coleta de amostras botânicas - estas feitas durante as quatro últimas excursões (as entrevistas e a coleta do material botânico foram assuntos abordados nos próximos itens).

Acrescenta-se que a convivência diária (por dois anos) com o informante privilegiado (funcionário da UFPA), na cidade de Santarém, propiciou maior segurança para o planejamento e execução do trabalho de campo, em todas as suas etapas, uma vez que o mesmo interessou-se pela pesquisa, prestando-se como fonte consultiva permanente.

Procurou-se aliar a possibilidade deste diálogo privilegiado, as discussões com outros membros da comunidade universitária, e as observações pessoais do pesquisador, buscando, deste modo, maior pertinência quanto ao conteúdo dos formulários utilizados nas entrevistas, além de informações de ordem prática, quais sejam: as datas mais adequadas para a programação de viagens à comunidade; os nomes de pessoas do Cabeça D'Onça que melhor dominariam determinados assuntos ligados à pesquisa, algumas das quais residindo já em outras comunidades (contatadas posteriormente); informações acerca de horários e condições de deslocamento fluvial, entre outros assuntos.

4.3. Técnicas etnobotânicas

4.3.1. Os domicílios amostrados

Investigações voltadas para compreender o conhecimento sobre plantas detido por uma determinada sociedade podem, segundo Amorozo (1996), ser efetuadas mediante uma *amostra aleatória da população*, ou uma *amostragem estratificada por sexo, idade, ou outra característica que se queira avaliar*.

Para a realização do presente estudo, focado na importância das pimentas *Capsicum* no cotidiano dos moradores do Cabeça D'Onça, procedeu-se a dois tipos

de amostragem. Uma parte do trabalho foi realizada de forma “censitária”, ou seja, procurando abranger o maior número de residências possível. A opção por esse tipo de amostragem, “não probabilística”, deve-se principalmente à viabilidade de seu procedimento, considerando o tamanho não muito elevado da população, na área de estudo (Bernard, 1988; Albuquerque et al., 2008a).

Para efeito do presente estudo, a menção a “trabalho realizado de forma censitária” refere-se aos 70 domicílios visitados nesta pesquisa, o que representa pouco menos que 85% do total de domicílios (83.33%). Vale notar que embora a comunidade possuísse um número maior de residências (84), muitas delas encontravam-se fechadas, na ocasião das excursões a campo; outras eram de alcance restrito a determinados meses do ano (na “estiagem”), dificultando o acesso a seus moradores.

Como o presente estudo abarca também o objetivo de se averiguar a distribuição do conhecimento etnobotânico em relação ao gênero (sexo do entrevistado), parte do mesmo foi realizado mediante a utilização de uma amostra estratificada por sexo (trabalho com casais) permitindo, deste modo, compreender aspectos ligados à diferenciação entre o conhecimento e utilização das pimentas entre os homens e as mulheres, na comunidade estudada. O trabalho com casais foi realizado em 40 dos 70 domicílios do Cabeça D’Onça visitados (57%).

A utilização de um ou outro tipo de amostragem (com os casais ou em todos os domicílios), supra citados, foi discriminada conforme as atividades realizadas, abordadas a seguir. Os participantes/entrevistados desta pesquisa foram por vezes referidos, ao longo do trabalho, como “informantes”, de acordo com a terminologia empregada por Martin (1995).

4.3.2. Inventário das espécies e variedades e seus diferentes usos

Para cumprir o **primeiro objetivo** do trabalho, ou seja, “proceder ao levantamento das espécies e variedades de *Capsicum* cultivadas no Cabeça D’Onça”, foram incluídos todos os domicílios (70) abrangidos nesta pesquisa.

Nesta primeira etapa das investigações etnobotânicas (quarta excursão a campo, agosto de 2008), foram utilizadas entrevistas semi-estruturadas (Bernard, 1988;

Albuquerque et al. 2008b), primeiramente recolhendo informações voltadas para a caracterização sócio-econômica do entrevistado (Anexo 1).

A seguir, o mesmo era interrogado quanto à existência de pimentas no entorno de sua casa. Em caso positivo, procedia-se então (quando a planta apresentava órgãos reprodutivos) à determinação da espécie *in loco* e à notificação do nome comum da pimenta (variedade), empregado na comunidade.

Procurou-se investigar, nesta ocasião, aspectos relacionados à identificação local das pimentas, tais como os critérios morfológicos utilizados pelo entrevistado para este fim e o porquê do nome (nome comum) empregado na comunidade para cada variedade inventariada. A caracterização local das variedades quanto ao nível de pungência foi, de igual modo, averiguada.

Abordaram-se ainda questões concernentes à motivação para seu plantio próximo à casa (principal uso) e se havia interesse comercial (Anexo 2).

Em seguida, correspondendo ao encaminhamento do **segundo objetivo** do trabalho, era pedido ao entrevistado que relacionasse os diferentes propósitos de utilização da pimenta, conhecidos por ele, mencionando a variedade empregada para cada tipo de uso.

No decorrer da entrevista, as informações sobre as diferentes formas de uso das pimentas eram compiladas do modo mais detalhado possível (Anexo 3).

Posteriormente, as diversas "indicações" (propósitos de uso) das pimentas foram agrupadas em categorias de uso construídas pelo pesquisador (por exemplo, "condimentar", "medicinal", "ritual", entre outras). Os dados recolhidos, correlacionados a cada categoria, foram então organizados e sistematizados, cumprindo-se, deste modo, o **terceiro objetivo** da presente pesquisa.

O **quarto objetivo**, por sua vez, diz respeito à apreensão de aspectos da percepção local sobre as pimentas. Para isso, durante toda a execução do trabalho foram valorizadas as formas de concepção dos entrevistados a respeito dessas plantas e de seus distintos modos de uso.

Conforme Anexo 3, anteriormente referido, além da questão consoante aos usos da pimenta ("*quais os usos que você conhece para a pimenta*?"), encontram-se duas outras: "*você conhece alguma estória sobre a pimenta?*" e "*você sabe alguma frase ou ditado sobre a pimenta?*". Estas questões foram incluídas no formulário para propiciar o surgimento

de mais e diferenciadas informações ligadas ao propósito em questão (checar concepções locais).

4.3.3. Entrevistas estruturadas com os casais – usos das pimentas

A segunda etapa das investigações etnobotânicas (quinta excursão a campo, em setembro de 2008) foi realizada com o propósito de se investigar quais as "indicações" das pimentas, anteriormente recolhidas, eram mais conhecidas na área de estudo, possibilitando averiguar possíveis diferenças atinentes ao conhecimento e uso das pimentas entre homens e mulheres, na comunidade (**quinto objetivo** do trabalho).

Com este intuito, as diversas indicações das pimentas inventariadas na etapa anterior do trabalho, e já organizadas em categorias de uso, foram listadas num formulário utilizado em entrevista estruturada com 40 casais (40 domicílios).

Acrescenta-se que além dos diferentes usos das pimentas foi checada a preferência do entrevistado/entrevistada quanto à etnovariedade utilizada cotidianamente na alimentação (Anexo 4).

Em cada domicílio, procurou-se entrevistar as partes componentes do casal, separadamente, evitando constrangimento e auxílio mútuo nas respostas às diferentes questões.

4.3.4. Investigações relacionadas ao cultivo e conservação das pimentas

Para se compreender os hábitos e práticas locais concernentes ao cultivo e à conservação das pimentas na comunidade, **sexto objetivo** do trabalho, foram efetuadas entrevistas semi-estruturadas (cujo formulário empregado reproduziu-se no Anexo 5), envolvendo todos os domicílios (70), abrangidos pela pesquisa.

Esta parte da pesquisa se deu em três etapas (através das excursões realizadas em novembro de 2008 e em janeiro e fevereiro de 2009), durante as quais procedeu-se à coleta de material botânico (Tabela 4).

No decorrer da última excursão (outubro de 2009) visou-se finalizar o trabalho de coleta botânica e complementar as informações ligadas às investigações etnobotânicas, buscando esclarecer, junto a alguns entrevistados, eventuais dúvidas pertinentes às entrevistas realizadas nas etapas anteriores.

Do mesmo modo, procurou-se aclarar, nesta excursão, alguns pontos relacionados aos aspectos históricos e culturais do Cabeça D'Onça, investigados desde o princípio da pesquisa, principalmente com os moradores mais velhos, em conversas informais.

4.3.5. Material botânico

A identificação das espécies de *Capsicum* cultivadas pelos moradores do Cabeça D'Onça foi, conforme mencionado, realizada *in loco*, já na primeira excursão (agosto de 2008), voltada às investigações etnobotânicas, quando todos os domicílios abrangidos pela pesquisa foram visitados.

Utilizou-se para tanto a "chave de identificação das pimentas domesticadas do gênero *Capsicum*", de Dewitt e Bosland (1996), reproduzida na Tabela 2, na parte da "revisão" deste estudo intitulada *Espécies conhecidas e utilizadas e seu grau de domesticação*.

A coleta do material botânico procedeu-se, no entanto, durante a execução de etapas posteriores do trabalho, mais especificamente no curso das quatro últimas excursões ao Cabeça D'Onça.

Optou-se por não fazê-la logo durante a primeira excursão pois neste caso, favoreceria a coleta de amostras repetidas (de uma mesma variedade), considerando que, não raro, vários moradores da comunidade adquirem material de propagação dessas plantas de uma mesma pessoa, fato verificado ao longo da pesquisa.

Com o decorrer das visitas a campo, entretanto, adquiriu-se maior familiaridade com as variedades cultivadas na comunidade e o conhecimento sobre em quais domicílios elas poderiam ser encontradas, propiciando, deste modo, maior objetividade ao trabalho de coleta.

As técnicas de coleta botânica seguiram as descritas em Martin (1995) e Ming (1996). Em caso de dúvidas quanto ao tratamento taxonômico, fotografias e amostras de plantas foram enviadas a especialistas.

O trabalho de herborização foi realizado no Laboratório de Biologia da UFPA – Campus de Santarém.

O material botânico encontra-se incorporado ao Herbário da UNESP – Campus Botucatu (Rubião Júnior) e no Herbário da EMBRAPA – Amazônia Oriental, em Belém. Algumas amostras foram igualmente cedidas ao Laboratório de Biologia da UFPA – Campus de Santarém, com intuito de serem futuramente incorporadas ao herbário daquela instituição, após reforma do mesmo.

4.3.6. Observação participante

Tradicionalmente utilizada na Antropologia, a chamada *observação participante* implica o envolvimento do pesquisador com o grupo social com o qual se está trabalhando.

Este envolvimento, além de favorecer o estabelecimento do "rapport", anteriormente abordado, permite, no caso do estudo etnobotânico, uma melhor compreensão do contexto cultural em que as plantas investigadas se encontram inseridas (Albuquerque et al., 2008b; Amorozo e Viertler, 2008).

Com isso, espera-se assegurar que os dados coletados possam ser interpretados e discutidos sob o ponto de vista *êmico*, ou seja, do grupo estudado (Alexiades, 1996; Campos, 2002; Amorozo e Viertler, 2008).

No presente estudo, houve oportunidades de participação em algumas atividades realizadas entre os moradores do Cabeça D'Onça, tais como pescarias, festividades locais, formatura de estudantes, situações nas quais, não raro, surgiam informações, de algum modo relacionadas às pimentas *Capsicum*, as quais eram sempre registradas.

Com respeito ao retorno das investigações etnobotânicas à comunidade do Cabeça D'Onça (**sétimo objetivo** do trabalho) optou-se pela elaboração de uma cartilha, a ser posteriormente entregue na escola local.

O planejamento deste material indica que dele constarão breves informações referentes aos aspectos culturais e históricos ligados à comunidade e que terá, como foco central, os distintos modos de aproveitamento das pimentas *Capsicum* conhecidos e utilizados pela sua população. Estes serão abordados segundo a linguagem local e contará com ilustrações fotográficas.

Ressalta-se aqui que a idéia da elaboração da cartilha foi logo compartilhada e aceita pelo ex-morador do Cabeça D'Onça que mediou as primeiras excursões à comunidade e também com o "líder comunitário", na ocasião do esclarecimento sobre os objetivos da pesquisa, conforme já abordado.

Posteriormente, comentários feitos com os moradores acerca da elaboração deste material receberam aprovação. Via de regra, assumiu-se que a cartilha seria uma forma de organizar as informações recolhidas e de disponibilizá-las tanto aos atuais moradores da comunidade, quanto às gerações futuras.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. Cabeça D'Onça

5.1.1. Aspectos gerais e históricos

O início da formação da comunidade do Cabeça D'Onça não possui registro preciso. No entanto, de acordo com as informações dos moradores mais antigos, supõe-se que a mesma já era povoada desde antes de meados do século XIX.

Uma dessas informações vem de uma senhora de 76 anos, natural do Cabeça D'Onça, a qual afirma ter convivido nos anos 30, do século passado, com uma mulher já quase centenária:

"*Ela era bem idosa mesmo, era bem 'sagica'... as pessoas eram velhas naquela época, mas eram 'sagicas'... a minha vó, meus tios nasceram aqui também...*".

Esclarece-se que a palavra "sagica" significa, segundo a informante, "pessoa que anda bem", "pessoa ativa". Em Assis (2006), dicionário constituído de "brasileirismos, africanismos e lexias afro-brasileiras comuns à região amazônica", o termo vem registrado com sentido semelhante: "rijo", "ereto". Em Benchimol (1998), notifica-se o vocábulo como um adjetivo edificante ao caráter do "povo do Baixo Amazonas", ao contrário

de tantos outros que denunciam preconceito e exclusão (a exemplo de “mocorongo”, apelido jocoso usado para designar pessoas nascidas em Santarém).

Outro depoimento referente ao princípio do estabelecimento da comunidade é dado por um pescador de 63 anos. Segundo o mesmo, seu avô materno chegou à localidade em 1910 e encontrou sete casas, cobertas de palhas, com seus pisos de chão batido assentados sobre aterros, para “defender” das cheias:

“*As paredes eram feitas de palha ou de barro. Casas de madeira, como se faz nos dias de hoje, não existiam naquela época*”.

O mesmo informante supõe, no entanto, que muito antes dessas sete casas havia na localidade, referida como Cabeça D’Onça, uma “outra gente”, pois ainda existem, conforme argumenta, vestígios de habitações feitas de pedras (“um pedral”), fato que o faz pensar que “portugueses” e escravos já moraram no local, em época desconhecida, provavelmente explorando a cultura do cacau.

Consta em Gentil (1988) que as informações recolhidas pelo MEB (Movimento de Educação de Base), em 1980, reconstituem os antecedentes históricos das comunidades em que este órgão atuava, trazendo dados da presença de portugueses nas terras de várzea santarenas, a partir de 1840. Contudo, a maioria das comunidades cita, no referido levantamento, o ano de 1860 como limite de sua memória histórica, sempre fazendo referência à presença dos portugueses, primeiro nos engenhos de cana-de-açúcar e, em seguida, nos cacauais.

Deste modo, sabe-se que em 1860 a Várzea já era ocupada por portugueses, cujos escravos trabalhavam na lavoura cacaueira e em serviços domésticos. Além disso, já havia, neste período, a criação de gado bovino, atividade acentuada a partir de 1900, a exemplo do “Tapará”, região próxima à comunidade do Cabeça D’Onça (Gentil, 1988; Bezerra Neto, 2001).

Sobre a escravidão, o pescador de 63 anos diz ainda se recordar de uma senhora negra, “com mais de cem anos”, a qual trazia marcas (fundas) no rosto, associadas, segundo o informante, à sua condição de escrava, no passado. Esta morava

próximo ao Cabeça D'Onça, na cidade de Alenquer onde, em seu tempo de criança, o pescador costumava passar temporadas com seu avô.

Outro ponto pouco elucidado a respeito da ocupação desta localidade refere-se à sua denominação. Alguns moradores mais antigos do Cabeça D'Onça dizem ter ouvido de seus pais ou avós que "antigamente" havia lá poucas casas e muitas onças. Daí, provavelmente tenha se originado o nome da comunidade, conforme narra uma moradora de 30 anos:

"*O avô do meu marido que contava... tinha muita onça, buscava até cachorro debaixo do fogão de lenha. Mataram a maior. Enfincaram a cabeça num pau. E ficou sendo chamado Cabeça D'onça*".

Atualmente, a comunidade do Cabeça D'Onça é composta por 88 famílias (morando em 84 casas). Sua população é de 332 pessoas, sendo 176 do sexo masculino e 156 do sexo feminino (SANTARÉM, 2008).

Na comunidade, a maioria das casas é feita de madeira e tem cobertura de telha. De modo geral, possuem de três a quatro compartimentos, onde moram de três a sete pessoas.

Algumas residências utilizam energia elétrica provinda de geradores a diesel, outras (poucas) dispõem de placas solares. Os eletrodomésticos mais comuns são o rádio e a televisão, os quais nem sempre estão ligados à rede elétrica, funcionando, na maior parte dos casos, a pilha ou a bateria de automóvel, esta carregada periodicamente, quando alguém vai à cidade.

O comércio local é constituído por duas tabernas, as quais vendem uma grande variedade de produtos básicos a seus habitantes.

Geograficamente, a comunidade pode ser dividida em três "áreas", conforme o croqui elaborado por um pescador local, de 34 anos (Figura 12).

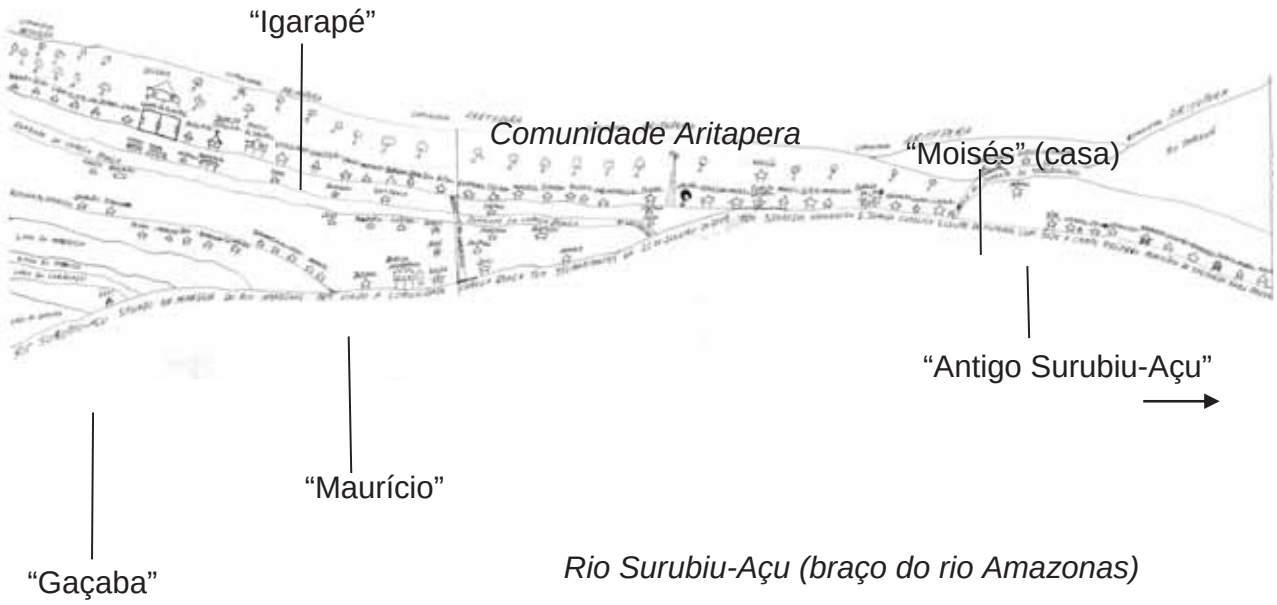


Figura 12. Croqui da comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém (PA), elaborado por um morador da comunidade, 34 anos.
Fonte: material elaborado e cedido para esta pesquisa (2008).

A porção central é referida como “Igarapé”. Ao longo de sua “restinga” (termo equivalente à “rua”, dos centros urbanos) encontram-se, além das casas, a igreja católica (ao lado da qual está o posto de saúde), a “sede social”, a escola de ensino fundamental, o campo de futebol e o “porto”. Encontra-se ainda o telefone público, próximo do qual há mais duas habitações, sendo a última grafada com o nome “Moisés”, no croqui.

Depois dessa casa (“Moisés”), a qual serviu de suporte à presente pesquisa, acha-se a porção denominada “Antigo Surubiu-Açu”, pois a mesma pertencia, tempos atrás, à comunidade homônima. Nesta área, habitam hoje, além de alguns moradores antigos, famílias vindas de uma comunidade próxima, na “Ilha do Bom Vento”. Estas chegaram ao Cabeça D’Onça por volta do ano de 2000, devido ao agravamento do fenômeno das “terras caídas”, naquela comunidade.

A expressão “terras caídas” é utilizada, conforme definição de Cascudo (1972), para designar o “desmoronamento das ribanceiras, nas margens do rio Amazonas, arrastando trechos extensos de terras, às vezes cultivadas e povoadas”.

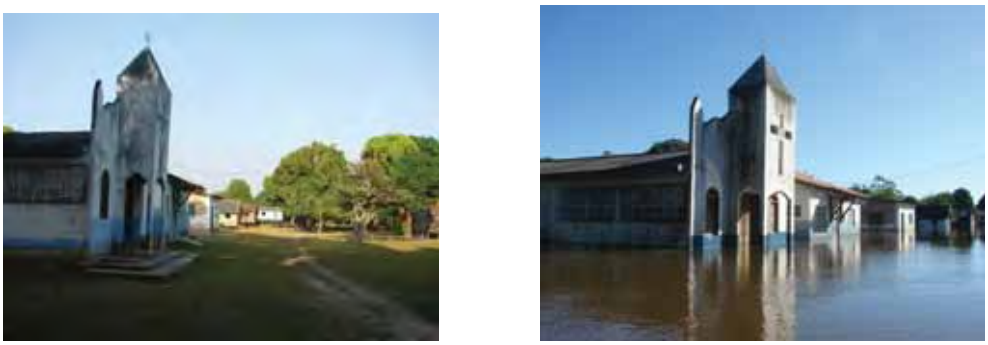
A outra parte do Cabeça D’Onça, representada no croqui, é comumente referida como “Maurício” e constitui área de relevo mais baixo, sofrendo primeiro os efeitos das enchentes, a cada ano.

Além das três áreas mencionadas, pode ser observada ainda, na representação em questão, a denominada “Gaçaba”, situada na “boca do Amazonas”, na “saída para Alenquer”. É constituída por apenas uma residência. Acrescenta-se que atualmente há duas embarcações, as quais partem semanalmente do Cabeça D’Onça para a sede urbana daquele município (Alenquer), levando cerca de 2 horas e 30 minutos de viagem.

O rio Surubiu-Açu, que margeia a comunidade, é considerado um braço do Amazonas, e é onde as pessoas se banham, lavam as roupas e fazem a pescaria do dia-a-dia. Como não há água encanada na comunidade, a população a utiliza deste rio para lavar seus utensílios domésticos dispondo, atualmente, de filtros de areia para o tratamento da água utilizada no preparo de alimentos e para consumo próprio.

Quanto às enchentes, o referido pescador de 63 anos faz menção à grande “cheia” de 1953, a qual ganha registro em alguns trabalhos, incluso o de Castro (1958). Entretanto, o informante afirma que aquela foi superada pela ocorrida em 2006, e esta, por sua

vez, foi bem menor que a de 2009. A Figura 13 mostra a comunidade, observada durante as épocas “seca” e da “enchente”.



A **B**

Figura 13. “Restinga” principal (“Igarapé”) da comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará. **A**. Época da “seca”. **B**. Início da época da “enchente”. Observa-se a igreja católica, ao lado da qual fica o posto de saúde e algumas residências.
Fonte: o Autor (2008 e 2009).

Cabe ainda acrescentar a grande “cheia” de 1855, reportada por Gentil (1988), a qual, junto a outras, acabou ocasionando a destruição total das plantações de cacau nas terras de várzea. Além delas, a redução da demanda externa do produto contribuiu, em muito, para a queda daquele cultivo.

Segundo relatos dos moradores mais velhos, o Cabeça D’Onça foi, até a década de 40 do século passado, produtor de cacau, sendo este substituído pela juta, com a chegada de dois imigrantes japoneses (irmãos) à comunidade. Segue depoimento da informante de 76 anos:

“*Isso tudo era cacaual. Não tinha um pedaço desocupado que não fosse cacaual... o desocupado era área das restingas...*”.

"*Eu tava com 12 anos, quando um japonês trouxe juta pra cá... com a venda da juta ia melhorando as casas...*".

O pescador de 63 anos confirma a narrativa anterior adicionando outras informações e uma datação precisa:

"*O cacau foi plantado, não era nativo, porque era tudo em leira... não tinha enchente grande nessa época...*".

"*Em 1942 é que foi plantado a juta. A atenção ficou mais voltada à juta, mas não chegaram a cortar a cacaual. O cacau foi morrendo com a água, foi tudo tomado pela 'jipooca' (cipó), e depois foi morrendo...*".

Segundo o mesmo informante, a juta foi cultivada na comunidade até o ano de 1982. Seguem algumas considerações a respeito das principais atividades econômicas nos dias atuais.

5.1.2. Caracterização sócio-econômica

No Cabeça D'Onça, as principais atividades econômicas são a pesca, a roça (de mandioca), o cultivo de produtos de subsistência, o extrativismo vegetal, a criação de animais (gado bovino e galinhas) e o artesanato de cuias.

• A pesca

A pesca é uma atividade realizada durante todo o ano, embora no "inverno" (período da "cheia") ela seja menos intensa. A maior parte dos moradores a exerce para a subsistência, para as necessidades diárias, sendo que alguns afirmam vender o excedente. Este tipo de pescaria (subsistência) é efetuado tanto por homens como por mulheres, à proximidade das casas, no rio Surubiu-Açu.

Entre os peixes mais consumidos estão o “acari”, o “surubim”, o “pacu” , a “dourada”, o “aruanã” (ou “baiano”), o “tambaqui”, o “bocó” (nome que designa o tambaqui filhote) e o “pirarucu”. Este último é pescado essencialmente por homens, nos lagos próximos, destacando-se o chamado “Lago Pirajauara” (Figura 14).

Figura 14. Pesca do pirarucu (*Arapaima gigas*) na comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará.
Fonte: Alvarenga (1997).

A captura do pirarucu é feita por um arpão, o qual é encaixado num instrumento conhecido como “ártia”, descrito posteriormente. Também pode ser capturado por meio de “espinhel”, instrumento de pesca que consiste numa linha principal com anzóis presos em linhas secundárias ao longo do seu comprimento.

Peixes menores podem ser pescados com “linha-de-mão” (“caniço”, o mesmo que vara de pescar), “arco e flecha”, “malhadeira” (rede) e “espinhel”. Quelônios (localmente designados por “bichos-de-casco”), a exemplo da “pitiúa”, sempre foram muito apreciados, pela carne e os ovos. No entanto, alguns informantes esclarecem que sua captura, nos dias de hoje, não pode ser mais efetuada, pois neste caso a mesma seria procedida dentro de um contexto de proibição legal.

No Cabeça D'Onça um presidente local da Z-20 (Colônia de Pescadores de Santarém) é eleito a cada dois anos e participa de reuniões periódicas na cidade, repassando as informações aos associados, na comunidade (Figura 15).

A **B**

Figura 15. A. Sede da Colônia de Pescadores (Z-20), na cidade de Santarém. **B**. Uma das reuniões mensais entre seus associados, no Cabeça D'Onça.
Fonte: o Autor (2009).

Embora a agricultura de subsistência e a pesca para consumo próprio sejam realizadas por todas as famílias na comunidade, uma parte dos trabalhadores, aproximadamente 100 pessoas, está associada ao Z-20 e a outra ("menos de 40") ao Sindicato Rural, como "lavradores".

Um morador do Cabeça D'Onça, 34 anos, comenta sobre o exercício das duas atividades na comunidade, do seguinte modo:

"*A maioria pesca e 'trabalha' (planta roça, jerimum, feijão, melancia...)*".

O termo "trabalhar" é comumente utilizado para designar a atividade da agricultura, para diferenciar daquela ligada à pesca.

"*Só pode ter um 'registro', mas quase todos têm as duas atividades...*".

"*Na época da enchente, todos que são 'lavradores' são pescadores... na cheia todo mundo é pescador...*".

O mesmo informante explica que cada vez mais as pessoas, antes registradas como "lavradores", têm se transferido para a Z-20, pelos benefícios trabalhistas serem maiores, quando comparados àqueles recebidos pelos associados ao Sindicato Rural:

"*Quem mora na várzea prefere ser da Z-20, por causa dos benefícios... se a pessoa adoece, por exemplo, ela recebe o tempo que ficou sem pescar... com atestado médico ela pode receber uns dois ou três meses, depende da pessoa...*".

"*Na Z-20, a pessoa também tem o 'seguro desemprego' na época do 'defeso'... por exemplo, de 15 de novembro a 15 de março são oito qualidades que não pode pescar: o tambaqui, o pirarucu, o curimatã, a branquinha, o aracu, o jaraqui, o mapará e o pacu (tão querendo ver se também coloca o acarai no meio, mas ainda não tá certo)...*".

"*No 'defeso' o pessoal pesca pra comer (dizem que pode), mas não pode vender... o associado ganha um salário* (salário mínimo) *no mês...*".

"*Dizem que agora vai ter 'seguro desemprego', na época da cheia, também para quem é do sindicato rural, mas ainda não tem esse benefício... agora, quando a pessoa fica doente, não sei se ela vai receber...*".

• **Agricultura**

No Cabeça D'Onça, ao lado dos produtos da pesca, os derivados da mandioca, principalmente a farinha, são essenciais na dieta alimentar do dia-a-dia. O espaço dedicado ao seu cultivo, próximo às casas, recebe o nome de "roça". Na várzea, as variedades mais comuns são as conhecidas como "flor-de-boi" e a "amarelinha".

"*A mandioca começa a plantar na vazante, em julho, agosto, quando começa a sair terra... neste ano* (2009) *só começou a sair terra em agosto...*".

"*A época da colheita da mandioca é novembro, dezembro, janeiro, até entrar nas águas, em março ou abril...*".

Além da mandioca plantam feijão, milho, banana, melancia, jerimum, tomate e, entre demais hortaliças, as pimentas *Capsicum*, objeto da presente pesquisa.

Há quem venda o excedente dos produtos mencionados nas feiras de Alenquer e de Santarém.

• Criação de animais

No Cabeça D'Onça, em 27 domicílios (32.14%) dos 84 existentes, cria-se gado bovino. Embora haja quem tenha entre 40 e 50 animais, a maioria possui entre 15 a 20. Durante o "inverno", alguns pecuaristas enviam seus animais para a "zona de planalto", em Santarém, em embarcações apropriadas, trazendo-os de volta à época da "vazante".

Da mesma forma que em outras comunidades ribeirinhas do Baixo Amazonas (INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE - IBAMA, 1999), no Cabeça D'Onça o gado não se destina à exploração comercial imediata. Antes constitui uma forma de poupança ou reserva econômica, permitindo uma fácil comercialização nas horas da necessidade. Em geral, também é empregado para transporte de pessoas ou de carga (carro-de-boi).

As aves domésticas, principalmente as galinhas, podem ser encontradas em quase todos os domicílios, por requerer poucos cuidados e contribuir consideravelmente para a economia familiar, a exemplo de outras áreas de várzea do rio Amazonas (Hiraoka e Rodrigues, 1997; IBAMA, 1999).

• **Caça**

A caça é pouco praticada na comunidade, devido sua proibição legal e escassez. Há quem ainda a exerça, utilizando a espingarda para capturar capivara, marreca e "pato-do-mato", principais animais procurados.

Outro instrumento antes empregado para caçar capivara é denominado "mundé", o qual constitui uma armadilha (que desarma), construída com "vara verde" e linha.

• **Extrativismo vegetal**

Os principais recursos vegetais extrativistas utilizados no cotidiano dos moradores do Cabeça D'Onça são as cuias, as plantas medicinais, as palhas (para cobertura de casas), a madeira (para confecção de casas, remos, canoas, esteios, botes de pau cavado, entre outros), os frutos nativos (açaí, ingá, buriti, tucumã, mari, uxi, entre outros) e junco e talas (para fabricação caseira de flechas, zagaias, esteiras e paneiros).

• **Artesanato de cuias**

No Cabeça D'Onça, é muito comum encontrar no entorno das casas de uma a quatro cuieiras (*Crescentia cujete* L.), cujo fruto é utilizado como utensílios empregados para diversas finalidades, tais como baldes de água, vasilhas usadas para o banho, vasos para plantas ornamentais, urinóis, recipientes utilizados em defumações e, entre outros, para a confecção da "cuia de tacacá", esta geralmente vendida a comerciantes intermediários no centro urbano de Santarém, alguns dos quais as revendem para Belém.

A utilização da cuia para propósitos parecidos entre populações residentes à margem do Amazonas encontra-se também reportada em Agassiz e Agassiz (2000), no século XIX:

"*... essas vasilhas pintadas que os índios confeccionam com o fruto de Crescentia e que lhes servem de copo, bacia, etc... vêem-se em quantidade em todas as habitações indígenas, ao longo das margens do Amazonas*".

Embora quase todas as residências possuam pelo menos uma cuieira em seu entorno, muitas mulheres que “cuidam de cuia” costumam comprar frutos de alguns poucos que a cultivam comercialmente (para fornecimento da matéria-prima), no Cabeça D’Onça.

No Aritapera, encontra-se a sede de uma associação de mulheres, ligada ao SEBRAE - Santarém, as quais trabalham com o artesanato da cuia na várzea do rio Amazonas. Entre elas, oito são do Cabeça D’Onça: número limite de associadas por comunidade.

A comercialização das cuias santarenas para Belém encontra, de igual modo, registro em Moraes (1931), o qual ao descrever os itens encontrados no Mercado Municipal de Belém cita as *lindas e delicadas cuias de Santarém*.

5.1.3. Divisão sexual do trabalho

• Atividades do homem

No Cabeça D’Onça o homem costuma dedicar uma parte do seu tempo à pesca e outra ao cultivo e/ou à pecuária de subsistência, isto na época da “seca”.

Há aqueles que passam dias fora pescando, geralmente em localidades pertencentes ao município de Alenquer, a exemplo das referidas por “Remanso” e “Atumã-Miri”.

Na “cheia”, conforme anteriormente mencionado, a pesca é praticamente a única atividade realizada pelos homens.

A pesca feita na comunidade é freqüentemente referida na literatura como “pesca artesanal”, caracterizada, além da simplicidade tecnológica, também pelo trabalho familiar não assalariado e unidades de produção de pequena escala. Além disso, é o pescador que tece seus próprios instrumentos de trabalho, como por exemplo, as tarrafas, as redes, o “espinhel” (Maldonado, 1995; Furtado e Santana, 2002).

Entre as pescarias e a lida com a terra, o homem costumar sempre estar ocupado consertando seus “arreios” de pesca, principalmente a rede “malhadeira” (às vezes referida por “bubuia”) ou calafetando uma embarcação, entre outras atividades (Figura 16).

A **B**

Figura 16. Atividades essencialmente masculinas. **A**. Pescador consertando sua malhadeira. **B**. Pescador calefatando uma canoa. Comunidade do Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará.

Fonte: o Autor (2009).

• Atividades da mulher

Embora a mulher também pesque (geralmente só com caniço e malhadeira), ela costuma dedicar pouco tempo a esta atividade. De modo geral, as mulheres se ocupam principalmente das tarefas de casa: lavam a roupa no rio, preparam o pescado que os homens trazem para casa, cuidam dos filhos, cuidam das plantas do entorno da casa, tratam dos pequenos animais domésticos.

Outra atividade desempenhada pela mulher, conforme anteriormente abordado, é o artesanato de cuias, exercida independente da estação do ano (Figura 17).

A **B**

Figura 17. Atividades essencialmente femininas. **A**. Mulheres trabalhando no artesanato de cuias. **B**. Mulheres lavando roupas no rio Surubiu-Açu. Comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará.

Fonte: o Autor (2009).

Acrescenta-se que o fabrico de farinha de mandioca, na comunidade, costuma ser feito tanto por mulheres quanto por homens, não raramente pelos dois, em conjunto.

5.1.4. Vida, costumes e tradições

Entre as populações que vivem nas áreas de várzea do rio Amazonas ainda predominam aspectos culturais herdados de uma colonização que se deu através do contato interétnico, sobretudo entre europeus e povos indígenas. Destes últimos, destacam-se os conhecimentos ligados ao meio ambiente, seus recursos naturais e formas de manejá-los (Meggers, 1987; Furtado, 2006).

Na Figura 18, aspectos ligados ao modo de vida dos moradores do Cabeça D'Onça estão retratados num desenho feito por um rapaz de 19 anos, natural da comunidade.

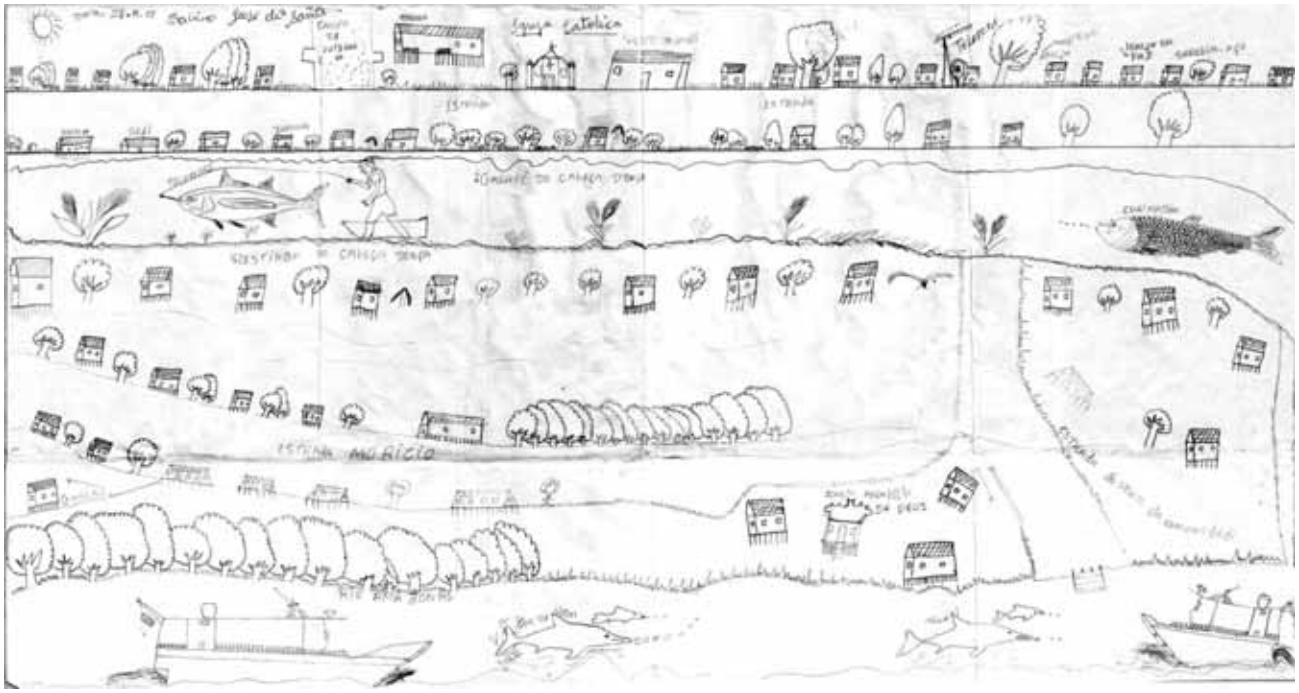


Figura 18. A comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém (PA), retratada por um morador da comunidade, 19 anos.
Fonte: material elaborado e cedido para esta pesquisa (2008).

Em conformidade com outras partes do Norte do Brasil, o Baixo Amazonas sofreu grande influência dos missionários católicos, o que explica, ainda hoje, o catolicismo como religião da maioria de sua população (Moreira Neto, 1992).

Entretanto, o catolicismo das populações com fortes heranças indígenas é marcado, de acordo com Galvão (1976), por acentuadas crenças e práticas religiosas locais. Esta assertiva do referido autor encontra-se sintetizada no próprio título de sua obra, *Santos e Visagens*, na qual o termo "santos" refere-se à religião trazida pelos portugueses e "visagens" a entidades de crença indígena, muitas delas relacionadas à proteção das florestas e dos mananciais aquáticos tais como os "bichos-do-fundo", os "encantados", a "cobra grande", a crença na "panema" (Hoornaert, 1992; Furtado, 1993).

A seguir, foram apresentadas algumas informações ligadas aos aspectos culturais pertinentes à comunidade em questão, as quais são essenciais às posteriores discussões a respeito do uso das plantas pela sua população, mais especificamente as pimentas *Capsicum*.

• Religião

No Cabeça D'Onça, há quatro igrejas, sendo um católica e três protestantes ("evangélicas"). A mais antiga é a católica chamada "Nossa Senhora do Desterro", cuja história foi apresentada a seguir em breve relato.

Um senhor de 86 anos, nascido na comunidade, explica que a construção da atual igreja (feita de alvenaria, pois a original era de madeira) está ligada à participação do mesmo na Segunda Guerra Mundial, defendendo a fronteira do Brasil com a Guiana Francesa. De acordo com seu depoimento, sua mãe teria feito, àquela época, uma promessa à referida "santa" (porque a mesma "*tem um filho em seu braço, o menino Jesus*"), que se o filho voltasse do "combate", com vida, ela reconstruiria a igreja.

Conta ainda o ex-combatente, que retornou à comunidade já em companhia de sua primeira esposa, uma "*negra curandeira*" da Guiana Francesa, com a qual teria aprendido muitos remédios caseiros e o teria influenciado, posteriormente, na sua prática de "curador", exercendo-a até pouco tempo, antes de se encontrar adoentado.

Por fim ressalva que, ao término da guerra, sua própria (futura) esposa teria levado uma imagem da "santa" à igreja, reconstruída, então, em cumprimento à promessa.

No Cabeça D'Onça, há a festividade da "Sagrada Família", realizada no mês de outubro (atualmente em novembro), conforme consta no "calendário de festividades do interior do Município de Santarém", registrado em Loureiro e Loureiro (1987).

Das igrejas evangélicas, três no total, a mais antiga delas é a "Igreja Evangélica de Oração", mais conhecida como "Auditória", com aproximadamente 20 anos de existência na comunidade. Possui cerca de 45 membros. Um dos adeptos a define da seguinte forma:

"*Há muita denominação com 'placa'. Nossa igreja não entra nesse padrão. É uma 'casa de oração'...*".

Depois foi construída a igreja da "Assembléia de Deus", no final de 2000, embora já houvesse adeptos da mesma, no Cabeça D'Onça, há cerca de 25 anos, os quais a freqüentavam na sede de Aritapera.

Esta igreja conta com cerca de 40 participantes. O "presidente" da "Assembléia de Deus", na comunidade (pescador, 33 anos), informa que os membros ("crentes") da mencionada igreja são conhecidos, entre outras, pelas seguintes condutas:

"*Não visitam campo de futebol, as mulheres não usam 'short', não pintam o beiço, não usam blusa de alça e não pintam o cabelo*".

Explica ainda que caso um adepto desobedeça a alguma das "normas", o mesmo é "disciplinado", ou seja, é "corrigido", devendo pedir perdão "primeiramente a Deus" e depois à Igreja (publicamente), entre outras represálias.

Por fim, no ano de 2002, foi construída a "Igreja da Paz" na área da comunidade, aqui referida como "Antigo Surubiu-Açu". Esta igreja foi trazida pelas famílias advindas da "Ilha do Bom Vento", e ganhou muitos adeptos, antes pertencentes à igreja católica.

Uma das fundadoras da igreja, 59 anos, deixa alguns comentários, entre os quais, um sobre a própria escolha do Cabeça D'Onça, como local para nova moradia:

"*Foi o lugar que Deus mostrou pra nós...*".

Conta essa senhora que chegaram ao Cabeça D'Onça em seis famílias (17 pessoas), devido aos problemas das "terras caídas", ocorrido na comunidade de origem, conforme já mencionado. Os demais moradores da "Ilha do Bom Vento" seguiram a várias outras localidades, sendo que alguns poucos ainda persistiram por lá, duas ou três famílias.

Das seis famílias referidas, apenas uma não "congrega" na igreja, a qual conta com cerca de 50 adeptos adultos, grande parte constituída por ex-católicos do Cabeça D'Onça que, com o tempo, foram aderindo à nova igreja, conforme o depoimento da mesma informante:

"*A gente já era 'obreiro'* (adepto) *na 'Ilha do Bom Vento'. Depois de dois anos que chegamos aqui, fizemos a igreja. A gente se reunia e, depois, outras pessoas, aqui do Cabeça D'Onça, foram se juntando com a gente...*".

"*A Igreja da Paz não proíbe ninguém. Não é uma igreja de regra. A gente brinca na frente da igreja, joga bola... só não participamos de torneio, de campeonato. Só entre a gente...*".

"*Nós consideramos as pessoas como criaturas de Deus, não discriminamos, não julgamos, não condenamos...*".

Cabe acrescentar que os membros das confissões ditas evangélicas, não raro, participam dos cultos das demais, mas não vão à católica, embora alguns católicos as freqüentem, por vezes, principalmente em dias de confraternização.

De modo geral, a existência de quatro igrejas no Cabeça D'Onça é vista como algo positivo entre os moradores da comunidade.

• Os “encantados”, os botos, os “bichos-do-fundo”

Estórias sobre “bichos fantásticos”, que habitam o rio Amazonas, encontram registros em diversos trabalhos voltados ao estudo das populações humanas do Norte do Brasil. Constituem, na expressão de Cascudo (1971), “elementos poderosos de influência oral”, destacando-se, entre eles, o “boto” e a “cobra grande”.

A exemplo de outras localidades à margem do rio Amazonas, no Cabeça D’Onça distinguem-se duas espécies de botos. O primeiro é o “boto vermelho” (*Inia geoffrensis*), também referido como “rosado” ou “cor-de-rosa”. Pertence à família dos Iniidae e é de especial interesse ao presente estudo.

O outro é conhecido como “boto tucuxi”, ou simplesmente “tucuxi” (*Sotalia fluviatilis*), da família (“muito comum”) dos Delphinidae, sendo também encontrado nos mares e oceanos. Entre as principais diferenças físicas deste, em relação ao primeiro, estão o tamanho menor e a cor acidentada (Slater, 2001) (Figura 19).

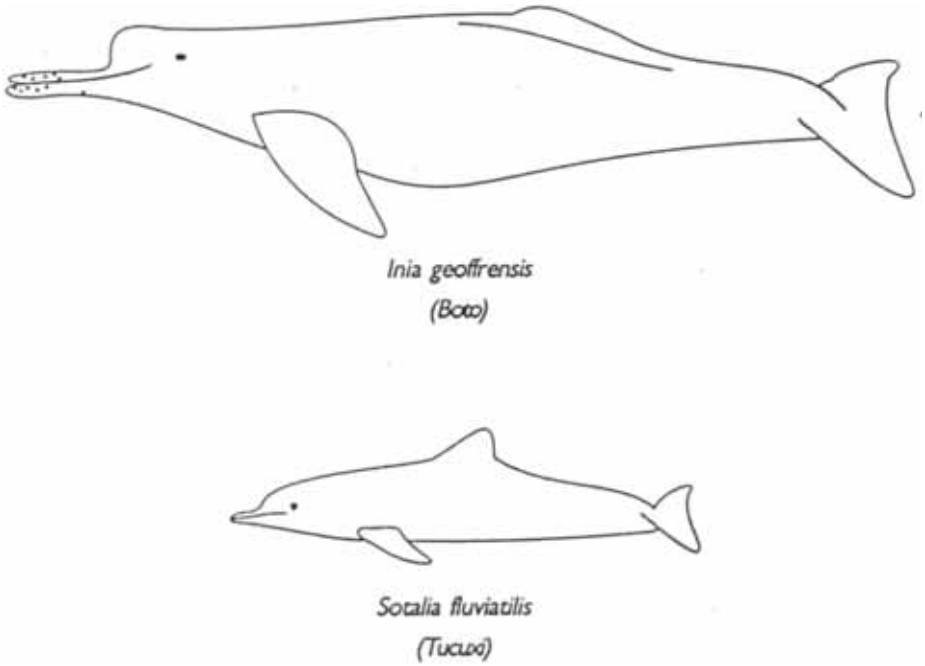


Figura 19. Representação comparativa do boto cor-de-rosa e do tucuxi: animais presentes no cotidiano das populações que vivem à margem do Amazonas, entre elas à da comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará.
Fonte: Slater (2001).

Como atributos comuns às duas espécies acima mencionadas, as quais também compartilham com demais golfinhos, citam-se: um focinho alongado, um respiradouro (espiráculo), uma barbatana dorsal, nadadeiras, uma protuberância na cabeça que facilita a transmissão de vários estalidos, assobios e latidos. Possuem audição excelente e dependem da "ecolização" (espécie de sonar cetáceo) para localizar peixes e caranguejos. Suas capacidades olfativas são mínimas. Não podem sobreviver muito tempo fora d'água, mas necessitam subir à superfície regularmente "para expirar e respirar" (Slater, 2001).

A despeito dos vários traços comuns entre os dois botos, os mesmos interagem com os humanos de forma bem diferente. A tal fato relacionam-se duas contrastantes concepções que as populações amazônicas guardam sobre tais cetáceos, quais sejam: o boto cor-de-rosa ("cor do diabo") "malina" as pessoas, e tem origem demoníaca, ao

passo que o “tucuxi” é amigo dos humanos, prestando-lhe auxílios (Tocantins, 1972; Slater, 2001).

O atributo demoníaco reputado ao primeiro é abordado por um pescador do Cabeça D’Onça, 34 anos:

“*O boto tem uma parte diabólica, isso tenho certeza que tem, só é o boto cor-de-rosa... ele é muito ‘apresentado’, ‘apresentado’ do mal...*”.

O termo “apresentado” é traduzido pelo informante como “gaiato” (esperto) ou “enxerido” e, conforme explica, pode ser usado, de igual modo, para adjetivar pessoas: “*fulano é muito ‘apresentado’...*”.

Entre os principais infortúnios atribuídos ao boto durante a atividade da pesca, destacam-se a perseguição aos peixes que se juntam à “malhadeira” do pescador, afugentado-os, e o “roubo” dos peixes capturados por este instrumento de pesca, além de causar danos à rede. Seguem algumas informações do mesmo entrevistado:

“*Quando você pega a cartucheira, ele desaparece, some, ele tem parte diabólica... ele é muito ‘apresentado’, ele adivinha que você pegou a cartucheira, ou a ártia* (vara onde se encaixa o arpão) *e vai embora... você só consegue pegar na ártia, se ele ficar preso na malhadeira...*”.

“*Você chega no local, no lago, e não vê nada, ele (o boto) vai debaixo da canoa, fica ‘rebujando’, vai seguindo a gente, aí você põe a malhadeira e ele aparece, aí você pega a arma ele desaparece... isso é a ‘gaiatice’ dele, ele está se ‘apresentando’ desse modo: perseguindo*”.

“*Aí o peixe não encosta na malhadeira, o peixe se afugenta, ele faz é correr...*”.

Slater (2001) sugere que a competição entre as populações amazônidas e os botos (cor-de-rosa) para obtenção de peixes às margens dos rios é responsável pelos atributos sobrenaturais a eles conferidos. Além disso, reputam a tais animais a propensão em virar as embarcações (canoas), aterrorizando, sobretudo, as mulheres.

O "tucuxi", por sua vez, raramente invade a área de pesca dos seres humanos (além de ser menor e menos agressivo) e não está associado ao estigma de ente demoníaco. Ademais, é visto como capaz de até socorrer as pessoas, em caso de naufrágio.

O "boto" e a "cobra grande" (entre outros "bichos-do-fundo") são, no imaginário amazônico, habitantes "encantados" que governam os rios, os lagos e igarapés. O lugar onde vivem é geralmente descrito pelos pescadores do rio Amazonas, inclusos os que moram no Cabeça D'Onça, como um mundo "encantado", "o encante", com palácios, jóias e trajes suntuosos (Cascudo, 1971; Furtado, 1993).

Bates (1979), referindo-se as estórias ouvidas sobre o "boto" em 1850, em Tefé, acredita que as mesmas procedem dos colonizadores portugueses e não das populações indígenas.

Cascudo (1971) apóia esta afirmação ressalvando que "imagens" tais como palácios, jóias e outras eram desconhecidas dos nativos, constituíam sim adaptações intelectuais de viajantes europeus.

No entanto, Slater (2001), analisando uma quantidade grande dessas estórias concernentes aos botos, ao longo do rio Amazonas, identificou, nas palavras da autora, uma "mistura complexa de influências européias, afro-brasileiras e, sobretudo, de tradições orais indígenas".

Entre as "crenças e tabus" não europeus ligados aos botos, cita a pesquisadora o suposto horror que tais animais sentem ao sangue menstrual, fazendo com que os mesmos persigam mulheres, quando menstruadas.

No Cabeça D'Onça, há um sem número de estórias sobre o "boto galanteador", que emprenha as moças (as quais foram referidas mais adiante), tal como documentadas em obras clássicas sobre o "folclores amazônico", a exemplo dos realizados por Hurley (1934), Guido (1937), Orico (1975) e Bezerra e Paula (1985).

Mais especificamente no Baixo Amazonas, podem ser citados o trabalho realizado por Brilhante (2006), em Alenquer; o de Carvalho ([s.d]), em Monte

Alegre; o de Maciel (2003), em Oriximiná e, em Santarém, os seguintes: Simões e Golder (1995), Pinto (2000), Campos (2002), Fonseca (2002) e Euler (2007), entre outros.

Por fim, é importante mencionar as crises de alucinações epidêmicas que acometem "caboclos" e "caboclas", às margens do Amazonas, por influência do *boto*, as quais caracterizam-se pelo "irresistível desejo de se arrojarem na água, onde dizem ver coisas maravilhosas" (Guido, 1937).

Estas crises são interpretadas por Veríssimo (1970b), obra do século XIX, como uma "enfermidade nervosa", ou como um "acesso" com "todos os sintomas de um ataque de nervos".

Tais "ataques" são referidos pelos moradores do Cabeça D'Onça por meio de expressões tais como: "*quando a pessoa pula*" ou "*quando alguém tá pulando*". Eles foram reportados também por alguns pesquisadores oitocentistas, referidos em Guido (1937), cuja descrição é transcrita pelo autor do seguinte modo:

"*São convulsões epiléticas ou histéricas... semelhantes às que se verifica nas 'Macumbas', quando o 'Santo' se apodera do filha do terreiro...*".

Quanto à "cobra grande", notifica-se que no Cabeça D'Onça, alguns desaparecimentos recentes, tanto de adultos como de crianças, têm sido reputados a este "encantado", sobre o qual dizem habitar locais específicos, na comunidade, entre eles um conhecido como "Furo do Pão".

Um pescador do Cabeça D'Onça, 63 anos, conta que há alguns anos, teria presenciado, junto a um companheiro de caçada, a "cobra grande", cujos olhos eram "*parecidos com os faróis traseiros de um carro*", descrição semelhante à encontrada na narrativa de Mello (1944).

Ressalva o mesmo informante que não se deve focar com a lanterna os olhos da "cobra", pois a mesma atacaria quem o fizesse ("*ela vem em cima*"). Castro (1958), no capítulo intitulado *As Grandes Serpentes da Amazônia, Lenda e Realidade*, faz menção à "crença ancestral indígena", segundo a qual os fluidos magnéticos dos olhos da "jibóia" detêm o poder de atrair os caçadores.

No Cabeça D'Onça, o combate aos males reputados ao boto e à "cobra grande", aqui brevemente mencionados, passa pela utilização de plantas, assunto cuja investigação constitui interesse à presente pesquisa, sendo tratado posteriormente.

• O que é panema?

Panema, segundo Sampaio (1987), é um vocábulo de origem "tupi-guarani" ("*pané*"), o qual é definido com os seguintes significados: "ruim", "imprestável", "inútil", "infeliz", "mal sucedido", "pobre", "falho", "estéril". Em Peralta (1950), além de alguns desses termos, lêem-se "fracasso", "aziago" e "fatal". No *Glossário Paraense*, de Miranda (1968), panema é o mesmo que: "desventura", "desdita", "desgraça", "desditoso", "desventurado" e em Veríssimo (1970b): "fraco", "poltrão" e "imbecil".

No trabalho de Miranda (1968), "panema" vem traduzido também como aquele que é "infeliz na caça ou na pesca". Consta no mesmo que, além do caçador e do pescador, podem igualmente ficar "panema" o "cão de caça", a espingarda e os implementos utilizados na pescaria. Estes materiais são comumente referidos no Baixo Amazonas como "arreios" (Furtado, 1993). Sobre isso, um pescador do Cabeça D'Onça enfatiza:

"*A malhadeira é um arreio, a ártia é um arreio, o espinhel é um arreio, a tarrafa é um arreio... a espingarda também...*".

Em Miranda (1968), traduzem-se "*che çoó panema*" como "sou infeliz na caça" e "*che pirá panema*", como "sou infeliz na pesca". Cruls (1973) observa que o termo "aplica-se principalmente àquele que, tendo ido à caça ou à pesca, nada colheu".

Miranda (1968) registra ainda "panemice" (termo freqüentemente empregado no Cabeça D'Onça) como "a qualidade de panema".

No Cabeça D'Onça, "panema" é às vezes referida como "psica", e constitui um infortúnio conhecido de todos que lidam com caça e pesca. As concepções dos moradores a respeito do mesmo foram abordadas oportunamente neste estudo. Adianta-se,

entretanto, que a utilização de práticas empregadas para seu tratamento terapêutico, analisada no presente estudo, está estreitamente relacionada à religião da pessoa afetada.

Acrescenta-se que o termo “panema” também pode ser usado fora do contexto da caça e da pesca, qualificando aquele “sujeito encaiporado na vida”, que “não tem recursos para vencer”, que “não reage”, “inútil”, “imprestável”, “azarado”, conforme salienta Orico (1975). Este tipo de concepção é, do mesmo modo, registrada por Sobral (1996) e conhecida no Cabeça D’Onça.

O termo “psica”, utilizado como sinônimo de “panema”, na área de estudo, encontra apoio no *Glossário do falar popular Alenquerense*, de Silva e Mesquita (2006).

5.2. Os participantes da pesquisa

5.2.1. Número de entrevistas realizadas

As 70 unidades domésticas que fizeram parte deste estudo localizam-se nas três “áreas” do Cabeça D’Onça, conhecidas como “Igarapé”, “Maurício” e “Antigo Surubiu-Açu”, conforme Tabela 5.

Tabela 5. Número de casas amostradas por área, na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).

"Área"	**Nome**	**Número de casas amostradas**	**Porcentagem aproximada de casas amostradas por "área"**
01	"Igarapé"	37	84
02	"Maurício"	14	88
03	"Antigo Surubiu-Açu"	19	83

Fonte: dados da pesquisa.

Em cada uma das 70 residências foram efetuadas duas entrevistas (140, ao todo), estas relacionadas à caracterização sócio-econômica do informante, ao inventário das espécies e etnovariedades de pimentas *Capsicum* cultivadas ao redor das casas e seus diferentes usos, além dos dados relativos ao cultivo e conservação dessas plantas.

Em 40 das referidas residências foram realizadas, além das acima mencionadas, mais duas entrevistas, uma com cada parte do casal (80 entrevistas, ao todo), voltadas estas aos modos de usos das pimentas. Desta forma, o número total de entrevistas efetuadas entre a população do Cabeça D'Onça foi 220.

Cabe acrescentar que durante a realização do trabalho de campo, mais especificamente na etapa relacionada aos modos de aproveitamento das pimentas, duas pessoas eram recorrentemente citadas como aquelas com as quais o entrevistado aprendera um determinado "uso". Deste modo, as mesmas foram posteriormente incluídas como "participantes" desta pesquisa.

Ambas residem em localidades próximas à da área de estudo, uma delas é uma senhora de Aritapera (Santarém) a qual será referida, oportunamente, por meio de expressões tais como "a senhora", ou a "informante" de Aritapera, para diferenciar dos entrevistados residentes nos domicílios do Cabeça D'Onça, anteriormente referidos.

A outra pessoa é um senhor que, embora seja natural do Cabeça D'Onça, reside na comunidade do Surubiu-Açu (pertencente ao Município de Alenquer). De

igual modo, será referido como o “senhor” ou “informante” do Surubiu-Açu, ou por expressões similares.

5.2.2. Idade e sexo dos entrevistados

Foram entrevistadas no Cabeça D’Onça 116 pessoas, sendo 56 homens e 60 mulheres. A idade média dos entrevistados do sexo feminino foi de 45.8 anos, com intervalo entre 14 a 82 anos. Os do sexo masculino tiveram idade média de 51.3 anos, com intervalo de 19 a 90 anos. A média geral foi de 48,5 anos (Tabela 6).

Tabela 6. Faixa etária dos entrevistados por sexo, na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).

Faixa etária	Sexo feminino	Sexo Masculino	% aproximada
14-25	5	4	7.6
26-30	7	1	6.9
31-35	3	5	6.9
36-40	8	4	10.3
41-45	7	9	13.8
46-50	5	5	8.6
51-55	6	6	10.3
56-60	5	5	8.6
61-65	7	7	12.1
66-70	1	2	2.6
71-75	2	1	2.6
76-80	3	4	6.0
81-90	1	3	3.4
Total	60	56	99,7

Fonte: dados da pesquisa.

As faixas etárias mais freqüentes foram a de 41-45 anos (13.8%) e a de 61-65 anos (12.1%), sendo que a mais jovem, de 14-25 anos (7.6%) foi um pouco menor, fato provavelmente relacionado ao deslocamento dos mais jovens para os centros urbanos, principalmente para a cidade de Santarém, em busca da continuidade aos estudos, visto que no Cabeça D'Onça ainda só é possível cursar até o ensino fundamental.

É muito comum que uma vez indo ao centro urbano para estudar, a pessoa acabe por lá exercendo alguma atividade profissional, principalmente ligada ao comércio, e só retorne à comunidade em períodos de férias ou em certas datas comemorativas.

5.2.3. Origem dos entrevistados

Através da Tabela 7, verifica-se que dos 116 participantes deste estudo, 70 são nativos do Cabeça D'Onça (60%) e 43 vieram de localidades próximas, pertencentes ao município de Santarém (29) ou de Alenquer (14), representando, aproximadamente, 37% dos entrevistados. Os outros três (cerca de 3%) são procedentes de outros municípios do Baixo Amazonas.

Tabela 7. Origem dos entrevistados na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).

Origem do entrevistado	Sexo feminino	Sexo Masculino	Total
Cabeça D'Onça	40	30	70
Comunidades próximas – Santarém	14	15	29
Comunidades próximas – Alenquer	5	9	14
Outros Municípios	1	2	3
Total	60	56	116

Fonte: dados da pesquisa.

Resultados não muito diferentes foram encontrados com relação à origem dos pais dos entrevistados, dos quais aproximadamente 54% foram nascidos no Cabeça D'Onça; 38% vieram de comunidades próximas (pertencentes a Alenquer ou a Santarém); 7% eram de outros municípios do Baixo Amazonas e 1% de outros estados federativos.

Observa-se que dos 46 informantes não nativos do Cabeça D'Onça, a maioria (37) reside na comunidade há bastante tempo, em média 32 anos. Entre eles estão pessoas mais idosas que chegaram crianças na comunidade, alguns há mais de 60 anos.

Entretanto, nove entrevistados lá chegaram há menos de 10 anos (em torno de 8, na ocasião das entrevistas). Representam aqueles procedentes da "Ilha do Bom Vento", localidade próxima, que se mudaram para a comunidade do Cabeça D'Onça, em virtude das "terras caídas", conforme anteriormente abordado.

5.2.4. Escolaridade e religião

Entre os entrevistados, verifica-se um baixo nível de escolaridade, sendo que apenas 20,7% dizem ter estudado entre 5 e 8 anos, enquanto o restante (79.3%) afirma nunca ter freqüentado uma escola ou possuir até quatro anos de ensino formal (Tabela 8).

Tabela 8. Escolaridade dos entrevistados na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará (2008).

Tempo de estudo formal (anos)	Sexo feminino	Sexo Masculino	%
0 – 4	46	46	79.3
5 – 8	14	10	20.7
Total	60	56	100

Fonte: dados da pesquisa.

Quanto à religião, 62 dos participantes desta pesquisa afirmam ser católicos; 53 pertencer a alguma das igrejas "evangélicas" e um informa não professar nenhuma crença religiosa.

Dos que são "evangélicos" (53), 16 dizem fazer parte da "Assembléia de Deus"; 17 da "Igreja Auditória"; 18 da "Igreja da Paz" e dois dizem freqüentar as três, sem distinção.

Ressalta-se aqui que entre os que dizem ser católicos (62), 52% afirmam atualmente freqüentar, também, pelo menos uma das igrejas "evangélicas". Além disso, não raro ouve-se entre os mesmos, sobre a pretensão de aderir "definitivamente" a alguma daquelas igrejas.

5.2.5. Problemas de saúde na comunidade

Na ocasião das entrevistas voltadas à caracterização sócio-econômica dos "informantes", foram anotados os nomes das doenças e sintomas citados como os mais

comuns entre adultos e crianças do Cabeça D'Onça, os quais encontram-se ilustrados na Figura 20.

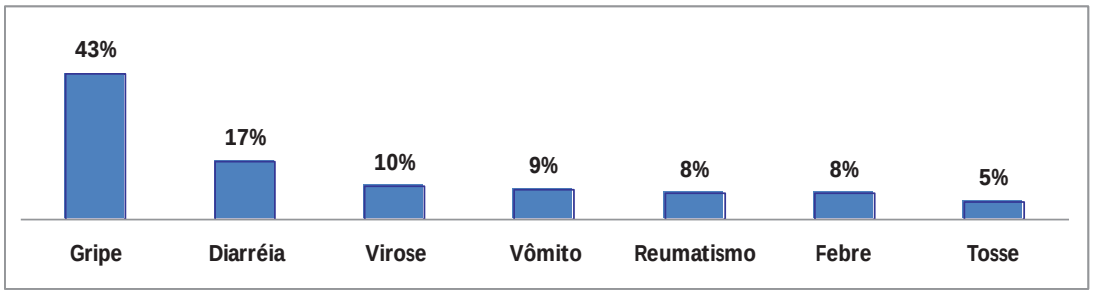


Figura 20. Doenças e sintomas citados como os mais comuns na comunidade do Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará.
Fonte: dados da pesquisa.

A menção da "gripe" e da "virose" como doenças freqüentes na comunidade (além dos sintomas a elas associados, tais como "febres" e "tosses") deve-se, segundo os entrevistados, à grande incidência das mesmas em duas épocas do ano, quais sejam: na ocasião do início da "cheia", entre março e abril ("quando o rio vai enchendo") e entre junho e julho, quando o nível do rio começa a baixar (na "vazante").

"Diarréias" e "vômitos", principalmente em crianças, são mais presentes, de igual modo, nos períodos acima mencionados, quando aumentam o número de casos de "infecção intestinal", "verminoses" e outras doenças, de acordo com os depoimentos dos informantes e confirmação da agente de saúde local. Tais enfermidades são listadas entre as mais críticas para a adaptação humana, na Amazônia, conforme Batista (1963).

O "reumatismo", por sua vez, é em geral atribuído ao grande número de horas diariamente passadas na água do rio, em função da atividade da pesca.

Através dos dados recolhidos e da observação participante pôde-se verificar que, nos casos de determinados problemas de saúde, o uso de remédios caseiros e a procura do posto de saúde da comunidade são as providências imediatas mais adotadas. Não obstante, quando não são possíveis de serem solucionados por esses meios, os moradores do Cabeça D'Onça recorrem à assistência médico-hospitalar, sobretudo da cidade de Santarém.

Algumas pessoas, além da enfermeira do posto de saúde, prescrevem remédios caseiros e ajudam a solucionar determinados problemas tais como o "reumatismo",

as “desmentiduras” (termo utilizado para se referir ao deslocamento de uma articulação) e “baques” (ferimentos causado por batidas do corpo, tombos ou contusões), entre outros. Tais pessoas são comumente denominadas como “puxadores” ou “consertadores”, as quais podem ser de ambos os sexos, católicas ou “evangélicas”.

Por outro lado, algumas enfermidades, como o “quebrante”, a qual acomete principalmente crianças, são curadas com ajuda de “benzedores”. Outras, a exemplo dos malefícios provocados por influência do “espírito do boto”, necessitam do auxílio de um “curador” (por vezes chamados de “rezador”) para a eficácia do tratamento. “Benzedores” e “curadores” são essencialmente “católicos”, nunca “evangélicos”.

Na área de estudo, do mesmo modo que em tantas outras localidades do Norte do Brasil, as pessoas costumam atribuir às doenças (ou sintomas) agentes de ordem natural ou não natural. As primeiras são aquelas cujas causas são geralmente conhecidas pelo paciente, a exemplo da “verminose” (cujo sintoma citado é a “diarréia”), associada, em geral, à pior qualidade da água do Amazonas, no período da cheia, em virtude das impurezas trazidas pelo rio. A gripe constitui outro exemplo, relacionada esta ao tempo chuvoso.

As doenças “não naturais” podem ser entendidas como aquelas cujo agente o indivíduo não descobre imediatamente. Tais enfermidades costumam estar relacionadas a determinados estados mórbidos apresentados pela pessoa atingida, as quais, às vezes, necessitam do auxílio de um “curador” ou de um “benzedor” para o seu restabelecimento, de acordo com o caso. São exemplos de doenças “não naturais” a “panema”, o “mau-olhado”, o “quebrante” e as “perturbações” advindas da influência maligna do “boto”.

“Doenças naturais” e “não naturais”, conforme aqui brevemente explanado, constituem terminologias adotadas por vários autores, entre eles Maués (1990), Furtado et al. (1978), Figueiredo (1979) e Fleming-Moran (1992). Foram, de igual modo, utilizadas no presente estudo.

No Cabeça D’Onça, cinco entre os entrevistados (116) anteriormente abordados afirmam, sem receber pagamento por isso, ajudar a população no tratamento de doenças de “ordem natural” ou “não natural”. São todos do sexo masculino e a idade dos mesmos varia num amplo intervalo, entre 20 a 81 anos. Salvo um dos informantes, que possui 8 anos de estudo formal, os demais apresentam nível de escolaridade baixo, entre 0 a três anos (Tabela 9).

Tabela 9. Dados pessoais a respeito dos informantes que são procurados na comunidade do Cabeça D'Onça para tratamento de enfermidades diversas e indicações dos modos pelos quais os mesmos se autodenominam.

Informante	Como se autodenomina	Idade	Sexo	Tempo de estudo formal	Religião
1	Cr, Bz, Cs, Px	81	M	0	Católico
2	Cs, Px	55	M	1	"Evangélico"
3	Cr, Bz, Cs, Px	43	M	3	Católico
4	Cr, Bz, Cs, Px	42	M	8	Católico
5	Cr, Bz	20	M	3	Católico

Fonte: dados da pesquisa. **Legenda:** Curador (Cr); Benzedor (Bz); Consertador (Cs); Puxador (Px).

Além dos informantes em questão, de acordo com o que foi anteriormente mencionado, duas pessoas de localidades próximas possuem um longo histórico de serviços prestados à população da comunidade, com respeito ao tratamento de enfermidades diversas.

O senhor de Surubiu-Açu, com 89 anos, atualmente não é procurado por encontrar-se com saúde debilitada. Entretanto, é freqüentemente citado como aquele que curou determinada enfermidade (de ordem "natural" ou "não natural"), no Cabeça D'Onça, até poucos anos atrás. É muito referido como "curador".

A senhora de Aritapera, com 69 anos, diz ter se convertido a "evangélica" e, portanto, atualmente só se ocupa de problemas de saúde aqui designados como "doenças naturais", além de prestar serviços como "parteira". Entretanto há quem ainda se refira a esta senhora como "curadeira", ao se reportar a suas práticas de cura, no passado. Ambos possuem um ano de estudo formal.

Os dois informantes, de Aritapera e de Surubiu-Açu, bem como todos aqueles (cinco) residentes na área de estudo, afirmam já ter auxiliado os moradores do Cabeça

D’Onça no tratamento de vários males, fazendo uso, dentre outros vegetais, da pimenta, conforme abordado posteriormente.

5.3. As pimentas *Capsicum* e os moradores do Cabeça D'Onça

Visto que os dicionários da Língua Portuguesa não consignam todos os termos e vocábulos relativos à descrição, manejo e uso das pimentas *Capsicum* na área de estudo, elaborou-se um glossário objetivando a compreensão e organização dos mesmos, o qual se encontra no Anexo 6. Esses foram grafados em negrito e itálico, na ocasião de sua aparição textual.

A despeito do referido glossário, alguns termos e vocábulos foram esclarecidos igualmente no próprio texto, visando o entendimento imediato do assunto tratado.

5.3.1. Espécies e variedades cultivadas

Das quatro espécies domesticadas de *Capsicum* ocorrentes no Brasil, três são cultivadas no Cabeça D'Onça, conforme dados desta pesquisa. São elas: *C. frutescens*, *C. annuum* e *C. chinense*. Foram inventariadas, ao todo, 14 "variedades" dessas espécies (Tabela 10).

Esclarece-se que o termo "variedade" foi adotado para fins deste estudo para se referir a qualquer variedade de pimenta percebida como única pelos entrevistados, ou seja, que se distingue das demais quanto ao aspecto fenotípico. Foram registradas tantos as variedades de pimentas cultivadas há vários anos na comunidade, quanto aquelas recém adquiridas (sementes) de outras localidades, inclusive de lojas de produtos agrícolas.

Tabela 10. Variedades de pimentas *Capsicum* (organizadas por espécie) inventariadas no Cabeça D'Onça e número de domicílios onde costumam ser cultivadas (dados recolhidos entre 2008 e 2009). Número de domicílios amostrados: 70.

Variedades / Espécie	Número de domicílios onde costumam ser cultivadas
C.frutescens	
Malagueta	27
Malaguetão	4
C. annuum	
Pimentão	20
*Pimenta-de-mesa	8
C. chinense	
**Pimenta-de-cheiro	62
Muruci	21
Ova-de-aruanã	12
Acerola	4
Olho-de-boi	2
Muruci vermelha	1

Fonte: dados da pesquisa. **Legenda**: * foram registradas duas variedades de pimenta-de-mesa (ver a seguir). ** Foram registradas quatro variedades de pimenta-de-cheiro (ver a seguir).

1. *C. frutescens* L.

Número de variedades encontradas: duas.

Esta espécie é comumente referida no Cabeça D'Onça por "pimenta malagueta", do mesmo modo que acontece em outras partes da Amazônia e do Brasil (Reifshneider, 2000; Barbosa et al., 2006) (Figura 21).

A **B**

Figura 21. Pimenta malagueta (*C. frutescens*). **A**. Arbusto com frutos verdes e maduros (vermelhos). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

Alguns autores indicam a bacia amazônica como provável centro de origem da espécie, onde a mesma pode ser encontrada na forma silvestre. Embora vestígios de representantes não domesticados do *taxon* tenham sido encontrado em sítios arqueológicos da América Central e do Sul, pesquisadores, com base em investigações de cunho etnobotânico, especulam que sua domesticação acontecera provavelmente no Panamá e que de lá a planta se dispersou ao México e Caribe (DeWitt e Bosland, 1996; Pickersguill, 2007; Clement e Junqueira, 2008).

Seus frutos são fusiformes, bastante pungentes e vermelhos quando maduros. As flores são pequenas (em geral, menor que 1cm) e, comumente, apresentam pétalas branco-esverdeadas. As anteras exibem coloração que varia dentro da tonalidade púrpura.

O *taxon* não apresenta número grande de variedades. No Cabeça D'Onça, além da "malagueta", cultiva-se a variedade "malaguetão", documentada na Figura 22.

A **B**

Figura 22. Malaguetão (*C. frutescens*). **A**. Arbusto exibindo frutos verdes e um maduro (vermelho). **B**. Amostra da planta para exsicata.
Fonte: o Autor (2009).

Em Roraima, Barbosa et al. (2002) encontraram, de igual modo, duas variedades de *C. frutescens*: a primeira denominada “malaguetinha” (1.4-1.6 cm; 0.18-0.25 g/fruto maduro) para diferenciar, pelas dimensões do fruto, da segunda, chamada “malaguetão” (2.2-2.25 cm; 0.40-0.50 g/fruto maduro).

Moreira et al. (2006) reportam, além das variações da “malagueta” relacionadas ao tamanho do fruto, à existência da “malagueta-amarela”, assim referida por exibir suas bagas amarelas, e não vermelhas, quando maduras. Não houve menção de sua ocorrência na área de estudo.

2. *C. annuum* L.

Número de variedades encontradas: três (em duas variedades botânicas).

O *taxon* possui seu centro de diversidade no México e na América Central. No Cabeça D’Onça foram registradas duas de suas variedades botânicas. Uma delas é o pimentão (*C. annuum* var. *annuum* L. - domesticada). A outra é designada, entre outros nomes, por “pimenta-de-mesa” (*C. annuum* var. *glabriusculum* L. - semidomesticada).

A flor do pimentão exibe corola branca e tem diâmetro considerado grande para os padrões de *Capsicum*: geralmente próximo a 1,5cm. Seus frutos apresentam nível de pungência baixo e podem apresentar um grande número de cores, tamanhos e formas (Reifschneider, 2000).

O pimentão é cultivado em praticamente todas as partes do globo, apresentando grande variabilidade genética. No Cabeça D'Onça, de modo geral, cultivam-se variedades cujas sementes são adquiridas nas lojas de produtos agrícolas de Santarém. Entre as mais mencionadas estão a "Magali" e a "Casca Dura". No entanto, para fins deste estudo, o pimentão, sem distinção das variedades cultivadas, foi aqui genericamente considerado como uma "variedade" (Figura 23).

A

B

Figura 23. Pimentão (*C. annuum*). **A**. Arbusto com fruto verde. **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

A "pimenta-de-mesa" é muito cultivada na região amazônica. A planta apresenta porte anão e pedicelos eretos. A corola pode ser de cor branca, violeta, roxa ou branca, com manchas violetas difusas. Os frutos são pequenos, pungentes, com formas ovaladas a cônicas e eretos. Geralmente, apresentam-se verdes ou roxos-escuros, quando imaturos, e vermelhos, quando maduros. (Moreira et al., 2006).

No levantamento feito no Cabeça D'Onça foram encontradas uma variedade de flores roxas, sendo a mais cultivada (Figura 24) e outra de flores brancas (Figura 25).

A **B**

Figura 24. Pimenta-de-mesa (*C. annuum*), de flores violetas. **A**. Arbusto com fruto roxo. **B.** Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

A **B**

Figura 25. Pimenta-de-mesa (*C. annuum*), de flores brancas. Número de coleta 14. **A**. Arbusto com um fruto maduro (vermelho) e outros variegados (verde-arroxeados). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

3. *C. chinense* Jacq.

Número de variedades encontradas: nove.

Esta espécie encontra na bacia amazônica sua área de maior diversidade, sendo sua domesticação atribuída a grupos indígenas da região. Advém, disto, a expressão utilizada por Reifshneider (2000): "*trata-se da mais brasileira dentre as espécies domesticadas*".

Ao *taxon* são reputados os mais variados tipos de forma, cor, sabor e grau de picância, fato que encontra apoio no levantamento procedido para o presente estudo. Suas flores são branco-esverdeadas, ligeiramente maiores que as da *C. frutescens*.

No Cabeça D'Onça, a espécie apresenta variedades não pungentes, conhecidas por "pimentas-de-cheiro". Além delas, há as pimentas cujos frutos são picantes, as quais são referidas, no conjunto, por "cheirosinhas", recebendo também denominações individuais ("pimenta muruci", "ova-de-aruanã", entre outras).

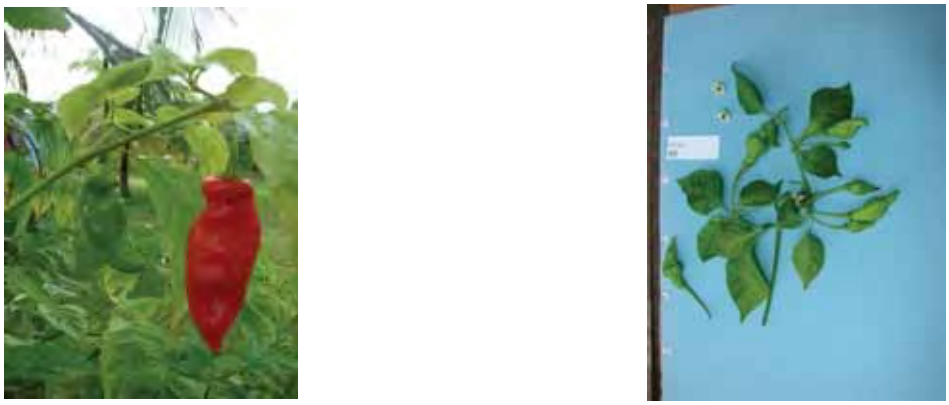
É comum tanto as variedades pungentes, como as não pungentes de *C. chinense*, serem genericamente referidas no Cabeça D'Onça por "pimentas cheirosas". Deste modo, serão utilizados aqui os termos "pimentas-de-cheiro" para se referir às variedades não pungentes da espécie e "cheirosinhas" para aquelas de frutos picantes.

As pimentas-de-cheiro cultivadas na comunidade exibem frutos com diferentes formas e tamanhos. Foram coletadas quatro variedades, durante o trabalho de campo: pimenta-de-cheiro ("da pequena"); pimenta-de-cheiro ("da comprida"); pimenta balão e uma outra referida apenas por "pimenta-de-cheiro" (Figuras 26 a 29).

A **B**

Figura 26. Pimenta-de-cheiro (“da pequena”) (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdes e maduros (beges). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).



A **B**

Figura 27. Pimenta-de-cheiro (“da comprida”) (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo um fruto verde e outro maduro (vermelho). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

A **B**

Figura 28. Pimenta-de-cheiro (“pimenta balão”) (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdes e amadurecendo (são vermelhos, quando maduros). **B**. Amostra da planta para exsicata.
Fonte: o Autor (2009).

A **B**

Figura 29. Pimenta-de-cheiro (sem outra denominação) (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdes. **B**. Amostra da planta para exsicata.
Fonte: o Autor (2009).

As variedades de pimentas picantes da espécie (“cheirosinhas”), inventariadas durante o período dedicado a esta pesquisa, foram cinco. Quais sejam: “muruci”; “ova-de-aruanã”; “acerola”; “olho-de-boi” e “muruci vermelha” (Figuras 30 a 34).

A **B**

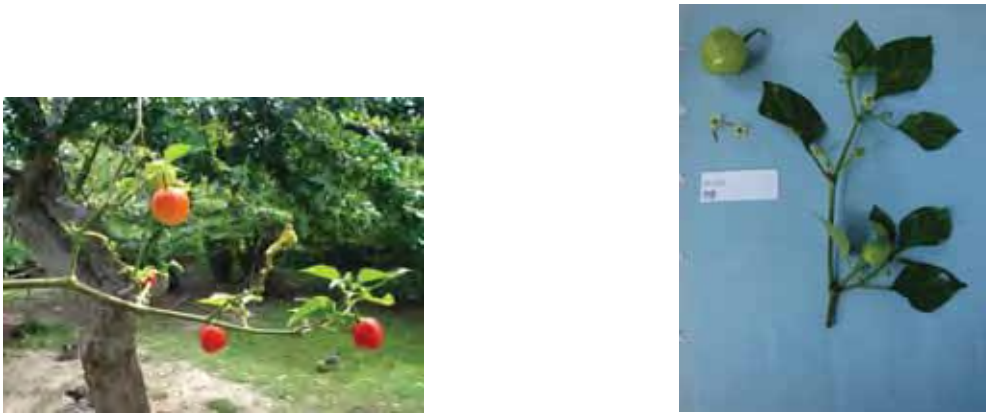
Figura 30. Pimenta muruci (*C. chinense*). **A.** Arbusto com frutos verdes e maduros (amarelos). **B.** Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

A **B**

Figura 31. Pimenta ova-de-aruanã (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo frutos verdes a maduros (são vermelhos, quando maduros). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).



A **B**

Figura 32. Pimenta acerola (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo frutos maduros (vermelhos). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

A **B**

Figura 33. Pimenta olho-de-boi (*C. chinense*). **A**. Arbusto com frutos verdoengos (são vermelhos, quando maduros). **B**. Amostra da planta para exsicata.

Fonte: o Autor (2009).

A **B**

Figura 34. Pimenta muruci vermelha (*C. chinense*). **A**. Arbusto exibindo frutos verdes e um maduro (vermelho). **B**. Amostra da planta para exsicata.
Fonte: o Autor (2009).

Cabe salientar que a variedade "murupi" (*C. chinense*), comercializada nas feiras e mercados de Santarém, e referida na literatura como ingrediente de determinados pratos da cozinha amazônica (Lima e Medina, 1997; Benchimol, 1998; Valente, 2000a), não foi encontrada e tampouco mencionada pelos participantes desta pesquisa, na comunidade em questão.

Ressalva-se ainda que nenhuma variedade de *C. baccatum* (espécie mais cultivada nas regiões sul, centro-oeste e sudeste do Brasil) foi presenciada próxima aos domicílios do Cabeça D'Onça. Nem mesmo houve referência, por parte dos entrevistados, ao conhecimento sobre pimentas com características relacionadas a tal espécie.

5.3.2. Os nomes das pimentas e critérios locais para sua classificação

No Cabeça D'Onça, utiliza-se a palavra "pimenta" (de origem européia) tanto para se referir à planta ("*essa 'pimenta' eu plantei no ano passado...*"), como para se referir ao fruto ("*eu gosto de 'pimenta' é com o peixe...*"). Entretanto, nomes indígenas para designar a planta (*Capsicum*) foram documentados por Coudreau (1977), no século XIX,

entre populações “nativas” da bacia do Tapajós. São eles: *mucé* (dialeto maué), *que-i* (dialeto apiacá) e *axi-ã* (dialeto mundurucu).

Conquanto nomes nativos para designar genericamente as pimentas *Capsicum* não tenham sido registrados no presente estudo, os moradores do Cabeça D’Onça empregam uma palavra de origem tupi (***taída***) para qualificar os frutos da planta no que se refere ao atributo “pungência”.

• Pimentas “taídas” e “não taídas”

De modo geral, as pimentas podem ser divididas, na comunidade, em dois grupos: “taídas” e as “não taídas”. As taídas são todas aquelas picantes, ardidas, pungentes. Quais sejam: malagueta, muruci e ova-de-aruanã (estas mais facilmente encontradas na comunidade), além da malaguetão, acerola, muruci-vermelha e olho-de-boi (restritas a poucos domicílios).

As não taídas são também denominadas “pimentas-pra-panela”, “pimentas-de-panela” ou ainda “pimentas-pra-tempero”. São representadas pelas pimentas-de-cheiro e pelo pimentão (Figura 35).

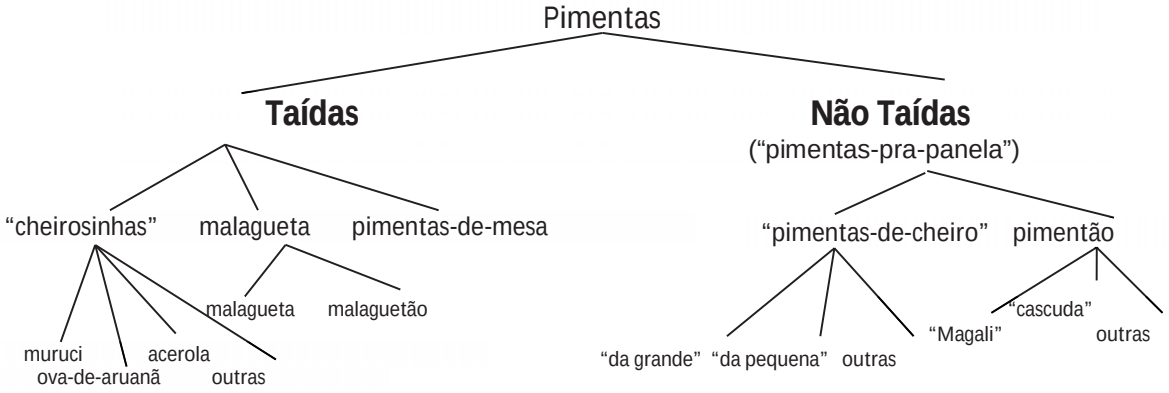


Figura 35: Esquema de classificação das pimentas *Capsicum* no Cabeça D’Onça, a partir da presença ou não da pungência dos frutos.

Fonte: dados da pesquisa.

A palavra “taída” não consta no *Dicionário da Língua Portuguesa* de Ferreira (1999). No entanto, no dicionário de Cunha (1998), na parte relacionada aos “étimos tupis”, encontra-se o verbete *taia* com o significado de “ardido”. Em Tibiriçá (1984), o mesmo termo é traduzido por “travo, ardor (de pimenta)”.

Acha-se também a palavra *tai* grafada com o significado de “azedo, ácido, acre, picante” (Bueno, 1987) e “picante, ardido” (Tibiriçá, 1989). No *Glossário do falar Alenquerense* de Silva e Mesquita (2006), registra-se “taído (a)” como “apimentado (a)”.

No Cabeça D’Onça, além de “taída”, uma pimenta picante pode ser chamada, mais raramente, de pimenta “taiosa”, ardida ou “ardosa”.

É bastante comum se qualificar a pimenta (ou um produto dela derivado), quanto à sua ardência, dando uma forma verbal ao termo. Por exemplo: “*esse molho quase não ‘tái’...*” ou “*essa pimenta ‘tái’ muito...*”.

Uma senhora da comunidade utiliza ainda o termo da seguinte forma: “*meu marido gosta dessa ‘taiadona’...*”, reportando-se à variedade malaguetão.

Nas feiras, mercados e restaurantes de Santarém, as variedades pungentes são referidas, geralmente, como “ardidas”, sugerindo que o termo “taído” (e suas variantes) esteja mais ligado às populações residentes nas áreas de várzea.

Por fim, cabe mencionar que não se verificou entre os entrevistados um consenso quanto ao “nível de pungência” relacionado às variedades conhecidas na comunidade. Não obstante, pode-se assinalar, em termos gerais, que a pimenta malagueta é considerada “muito taída”, enquanto as demais (pungentes) são tidas como “taídas”.

• Identificação das pimentas e seus atributos

As variedades de pimentas ocorrentes na comunidade são discriminadas, principalmente, através das características morfológicas dos frutos. Assim, quando interrogados sobre os critérios para se identificar uma determinada pimenta, as respostas recolhidas, em sua maioria, foram semelhantes à abaixo transcrita:

“*Eu olho a pimenta mesmo, a fruta, o formato dela...*”.

Segundo Pickersguill (2007), plantas que sofreram o processo de domesticação (exemplificando as pimentas, feijões, batatas, tomates, abóboras, entre outros vegetais) apresentam variações morfológicas, principalmente nos órgãos aproveitáveis das plantas, tais como frutos, folhas, sementes e tubérculos.

Essas variações costumam funcionar, segundo a autora, como "marcadores" para qualidades menos visíveis, tais como os atributos culinários de um determinado órgão vegetal e, no caso das *Capsicum*, para se aferir o grau ou o "tipo" de ardência de seus frutos, características estas (ligadas à pungência das pimentas) intrinsecamente relacionadas a seus distintos usos.

Quanto à relação entre o formato do fruto e seu atributo culinário, uma jovem da comunidade, 21 anos, relata que há alguns anos ela teria ficado responsável por preparar a janta na casa. Assim, apanhou algumas pimentas supostamente "de cheiro", para fazer um "refogado", mas a comida ficou muito "taída", fato que resultou em repreensão por parte de sua mãe. Entretanto, ao buscar algumas pimentas da mesma planta usada pela filha, a mãe pôde verificar que realmente os frutos estavam pungentes. A razão, segundo narra a informante, deveu-se ao fato da pimenta-de-cheiro estar próxima a uma "malagueteira", resultando num cruzamento. Dito isto, reporta-se aqui que algumas pessoas costumam ressalvar que pimentas "taídas" não podem ser cultivadas próximo às "de cheiro".

Na literatura, são muitos os exemplos de nomes pimentas *Capsicum* associados a elementos da flora e da fauna conhecidos de um determinado grupo humano. Como exemplo, entre índios Tupinambá da Bahia, nos anos quinhentos, cultivava-se a *cuiejurimu*, étimo originado da referência metafórica entre a forma dos frutos da pimenteira e a do "jerimum" (abóbora) (Sousa, 1987; Hoehne, 1937; Cunha, 1998).

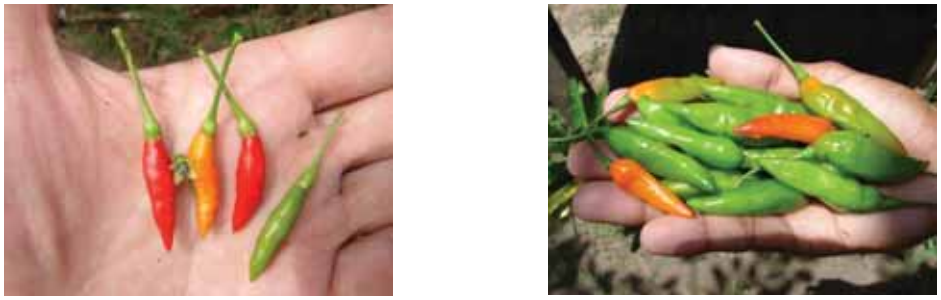
Entre índios Secoya, do Equador, Vickers e Plowman (1984), citados por Berlin (1992), recolhem alguns nomes nativos de pimentas, dentre os quais um pode ser traduzido como "pimenta milho" e outro como "pimenta cobra" (ambos relativos a variedades de *C. chinense*), além do nome de um determinado peixe para designar uma variedade de *C. annuum*, dadas as semelhanças dos frutos daquelas solanáceas com os demais elementos naturais correspondentes.

A seguir analisaram-se alguns nomes dados às variedades das pimentas no Cabeça D'Onça e determinados atributos a elas conferidos.

a) “Malagueta” e “malaguetão” (*C. frutescens*)

O nome “malagueta”, atualmente atribuído, no Brasil, às variedades de *C. frutescens*, origina-se de uma outra pimenta, esta uma zingiberácea africana, a *Afromomum melegueta*. Em comum com as pimentas solanáceas, a espécie do Velho Mundo tinha, além da ardência, o aspecto de uma cápsula oca, com os grãos picantes dentro. Produzida na costa da Guiné, por isso chamada “Costa da Malagueta” (na atual Libéria), esta espécie está hoje quase desaparecida do mercado (Thomaz, 1999).

No Cabeça D’Onça, conforme anteriormente abordado, existe, além da malagueta, a variedade malaguetão, cuja diferença no tamanho das bagas, com relação à primeira, pode ser observada na Figura 36.



A **B**

Figura 36. Pimentas malagueta (**A**) e malaguetão (**B**), nomes usados para diferenciar o tamanho dos frutos.
Fonte: o Autor (2008).

Embora o “uso” das pimentas no Cabeça D’Onça seja assunto abordado posteriormente, é importante adiantar que enquanto a malagueta é empregada para diversos fins (condimentar, medicinal, ritual, entre outros), da variedade malaguetão (e de todas as outras, taídas ou não taídas) aproveita-se, quase que exclusivamente, sua propriedade condimentar.

Além da mencionada “multiplicidade de usos”, à malagueta é reputado o prestígio de ser uma pimenta que “não faz mal para a saúde”, “não faz mal pra ninguém”, conforme ilustra o depoimento de um senhor de 77 anos:

"*A pimenta malagueta não faz mal pra ninguém, não faz mal para o fígado. Já as outras (as cheirosas) faz mal, você come e fica 'rotando'* (arrotando)*... pra mim, que sofro do fígado, não posso comer as outras... agora, a malagueta não faz mal não...*".

b) Pimentas "cheirosinhas" e as "pimentas-de-cheiro" (*C. chinense*)

As pimentas "cheirosinhas" (taídas) e as "de cheiro" (não taídas) são assim chamadas por apresentarem frutos com aroma acentuado, sendo utilizadas, essencialmente, para condimentação de peixes, quelônios e carnes, de modo geral.

As pimentas "cheirosinhas" geralmente possuem denominações relacionadas a elementos da flora ("muruci", "acerola") e da fauna ("olho-de-boi", "ova-de-aruanã"), conhecidos dos habitantes da comunidade.

O uso de critérios ligados às características dos frutos para a identificação das pimentas, sobressaindo a comparação morfológica entre as bagas das pimenteiras e outros elementos da natureza, pode ser exemplificado na declaração de um pescador, 41 anos, transcrita a seguir:

"*Eu olho a pimenta* (fruto)*, porque todas são diferentes... a malaguetão é comprida, a muruci é igual mesmo ao muruci e a ova-de-aruanã é igual à ova de aruanã, mesmo...*".

A pimenta acerola é, deste modo, comparada à drupa de uma frutífera malpighiácea (*Malpighia emarginata*) homônima, originada do México (Figura 37).

Figura 37. Pimenta acerola (*C. chinense*): comparação morfológica entre o fruto da pimenta (lado esquerdo, baga intacta) e o da frutífera homônima (*Malpighia emarginata*).
Fonte: o Autor (2009).

A pimenta muruci é comparada ao “muruci”, fruto comestível de uma outra Malpighiaceae, a *Byrsonima crassifolia*, espécie com provável centro de origem e diversificação na Amazônia brasileira (Figura 38).

Figura 38. Pimenta muruci (*C. chinense*): comparação morfológica entre os frutos da pimenta (lado direito) e os da frutífera homônima (*Byrsonima crassifolia*).
Fonte: o Autor (2009).

A respeito da semelhança entre os frutos do murucizeiro e os da pimenta muruci, uma moradora da comunidade (45 anos) narra que, há alguns anos, um garoto comeu a pimenta pensando ser o fruto:

"*Ele pegou a pimenta do chão e pôs na boca feito o muruci e saiu gritando...*".

A informante explica que um pássaro (o "bem-te-vi") costuma "pegar" as pimentas de sua casa e comê-las debaixo do "pé de muruci", a poucos metros da pimenteira. Deste modo, algumas acabam ficando sob o murucizeiro, fato que teria levado aquela criança a morder a pimenta, por engano:

"*O menino até pensou que a pimenta foi jogada perto da árvore do muruci por malvadeza...*".

Enquanto a pimenta muruci (há quem a chame também de "porta-da-rua") é bastante comum no Cabeça D'Onça, a "muruci vermelha" foi encontrada somente em um domicílio. O nome desta última variedade foi dado para distingui-la da pimenta de frutos maduros amarelos.

A pimenta ova-de-aruanã (ou "ovinha-de-aruanã") é comparada com as ovas do peixe "aruanã" (*Osteoglossum bicirrhosum*), também conhecido como "baiano". Assim, a variedade é, algumas vezes, referida por "ova-de-baiano" (Figura 39).

Figura 39. Pimenta ova-de-aruanã (*C. chinense*): comparação morfológica entre os frutos da pimenta e as ovas do peixe aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*).
Fonte: documentação fotográfica feita e cedida para esta pesquisa por um pescador do Cabeça D'Onça, na Feira do Tablado, em Santarém, Pará (2010).

Acrescenta-se a informação de uma senhora, 63 anos, segundo a qual esta pimenta é, por vezes, chamada de "curumi", por seu fruto assemelhar-se ao de uma árvore de mesmo nome.

A pimenta olho-de-boi, pouco cultivada na comunidade, recebe esse nome pelo formato de suas bagas (Figura 40).

Figura 40. Pimentas olho-de-boi (*C. chinense*): comparação morfológica entre as bagas da planta e os olhos do boi.
Fonte: o Autor (2009).

Nomes de variedades pungentes de *C. chinense* ligados à fauna são abundantes na literatura, exemplificando alguns registrados em Roraima por Barbosa et al.

(2002), tais como “olho-de-mutum”, “unha-de-gato”, “esporão-de-galo”, “chifre-de-veado”, “olho-de-cará”, “olho-de-caranguejo” e “peixe-boi”, entre outros.

As pimentas-de-cheiro, por sua vez, são geralmente distinguidas pelo tamanho dos frutos, conforme anteriormente mencionado. A variedade “da pequena” fora muito cultivada, no passado, e é assim referida para se diferenciar daquela de frutos maiores, introduzida há pouco mais de dez anos no Cabeça D’Onça (Figura 41).

A

B

Figura 41. Pimentas-de-cheiro (“da pequena”) (**A**) e “da comprida” (**B**), nomes usados para diferenciar o tamanho dos frutos.
Fonte: o Autor (2009).

Um ex-morador da comunidade, 34 anos, relata que plantou a pimenta-de-cheiro (“da pequena”) no quintal de sua casa, em Santarém, pois atualmente é difícil encontrá-la no Cabeça D’Onça:

“*Antes, no Cabeça D’Onça, só tinha a ‘da pequena’. Depois apareceu a ‘da grande’ por lá e o pessoal esqueceu da pequena, porque a grande rende mais...*”.

Segundo o mesmo informante, existe uma diferença quanto aos atributos culinários dessas duas pimentas, conforme explica:

“*A menor tem um cheiro que recende, quando você abre a panela. É um cheiro mais forte que a da grande...*”.

Uma entrevistada, 34 anos, deixa comentários parecidos a respeito da variedade de frutos “pequenos”:

“*Essa pequena é bem cheirosinha, ela tem um gosto mais saboroso, dá um gostinho mesmo na comida... agora tem umas graúdas que não cheiram...*”.

As pimentas-de-cheiro (“das compridas”), usando a linguagem mais corrente na comunidade, são bastante comuns nas feiras de Santarém.

Além dessas duas, eventualmente outras “pimentas-de-cheiro” são adquiridas, principalmente no comércio de produtos agrícolas da cidade, conforme os exemplos já ilustrados nas Figuras 27 e 28.

c) Os “pimentões” e as “pimentas-de-mesa” (*C. annuum*)

O “pimentão” é assim chamado em todo o Brasil pelo elevado tamanho que o fruto atinge, quando comparado, de modo geral, àqueles das demais espécies representantes do gênero botânico.

Cabe aqui relembrar que, conforme documentação quinhentista de Sousa (1987), índios Tupinambá da Bahia cultivavam a *Cuiemoçu* (“pimenta grande”) (*ki ia* ‘pimenta’ + u’su ‘grande’), variedade não pungente de *C. annuum*, correspondente ao “pimentão” (Hoehne, 1937; Cascudo, 1972; Cunha, 1998).

As “pimentas-de-mesa” recebem também outras denominações, na comunidade. Entre as mais comuns estão “pimentas-de-sala” e “pimentas-de-enfeite”. Esses nomes, ao contrário dos caracteres morfológicos dos frutos, reportam à “destinação” da planta, ou seja, ao seu uso ornamental.

De igual modo, conforme anteriormente abordado, as pimentas “não taídas”, tais como as pimentas-de-cheiro (*C. chinense*) e o pimentão (*C. annuum*), são genericamente designadas por “pimentas-pra-panela”, para se referir, neste caso, ao principal emprego das mesmas, no Cabeça D’Onça, qual seja: o preparo de “refogados”.

5.3.3. Aspectos relacionados ao cultivo e conservação

Conhecidas as espécies e variedades de *Capsicum* encontradas na comunidade do Cabeça D'Onça, cabem aqui algumas considerações concernentes ao cultivo e conservação das mesmas na comunidade.

• As variedades mais cultivadas

No Cabeça D'Onça, cultivam-se *Capsicum* em 67 dos 70 domicílios visitados (95.71%). Em duas casas, as pimentas (e outras hortaliças) deixaram de ser plantadas, recentemente, devido à idade avançada de seus donos, os quais disseram não mais possuir disposição ("saúde") para o trato com os vegetais. E na outra, embora o entrevistado tenha afirmado utilizá-las na alimentação, informa não proceder ao cultivo das mesmas, pois as consegue com seus pais, dos quais é vizinho.

Entre outras populações que habitam localidades à margem do rio Amazonas, as pimentas *Capsicum* aparecem na lista das principais hortaliças cultivadas, o que pode ser exemplificado através dos trabalhos de Winklerprins (1999), Lima e Saragoussi (2000), Murrieta e Winklerprins (2003) e do organizado por Noda (2007).

No Cabeça D'Onça, conforme a referida Tabela 10, as variedades de *C. chinense* "não taídas", genericamente chamadas de "pimentas-de-cheiro", costumam ser cultivadas em 62, dos 70 domicílios visitados (88.57%), enquanto o pimentão (*C. annuum*), utilizado para fins parecidos ("para temperar panela"), é cultivado em 20 domicílios (28.57%).

Segundo Pickersguill (2007), embora o pimentão seja hoje a espécie mais dispersa e economicamente mais importante no mundo, ela não é tão adaptada às condições quentes e úmidas da Amazônia, como a *C. chinense*.

No Cabeça D'Onça, cultivam-se pimentões híbridos, o que inviabiliza a utilização das sementes para o plantio do ano seguinte, embora haja quem o faça. Quando são plantados em latas, ou caixotes, visando sua suspensão na época da inundação, geralmente sucumbem aos fitopatógenos da espécie. As pimentas-de-cheiro, por sua vez, resistem mais a problemas fitopatogênicos sendo, não raro, mantidas de um ano para outro.

Com respeito às pimentas “taídas”, entrevistados de 27 domicílios (38.57%) disseram que é usual cultivarem a pimenta malagueta (*C. frutescens*). As variedades muruci e ova-de-aruanã, ambas *C. chinense*, costumam ser plantadas em 21 e em 12 domicílios, respectivamente, da comunidade.

Ao serem indagados sobre a principal motivação (tipo de uso) pela qual cultivam as pimentas em torno de suas casas, praticamente todos responderam ser devido ao emprego condimentar.

Deste modo, mesmo a malagueta, pimenta cujas indicações de uso extrapolam ao da alimentação, é mantida próxima às casas, segundo aqueles que a cultivam, principalmente para condimentação de peixes, quelônios e para a elaboração do “molho tucupi”.

Assim posto, cabe ressaltar que o fato da pimenta malagueta ser a mais cultivada, entre as variedades picantes, deve-se provavelmente ao seu prestígio como uma planta que “não faz mal pra ninguém”, anteriormente abordado. Segue-se uma declaração de uma moradora da comunidade, 25 anos, a qual compara a malagueta com a ova-de-aruanã:

“*O pessoal gosta da ova-de-aruanã por causa do cheiro dela. Pra mim, ela faz mal, dá azia, esquentação do estômago. Ela não gosta de mim... a que não faz mal é a malagueta, por isso eu planto ela, pra comer e pra vender*”.

Em 8 domicílios (11.43%) obteve-se a informação sobre o hábito de se cultivar as pimentas-de-mesa (*C. annuum*). Embora essas plantas sejam admiradas na comunidade como planta ornamental, a abundância de outros vegetais com o mesmo fim pode justificar o número pouco expressivo daqueles que as cultivam.

As demais variedades, estas menos cultivadas, foram a malaguetão (*C. frutescens*), a acerola, a olho-de-boi e a muruci-vermelha (as três *C. chinense*).

• Os espaços de cultivo e as principais dificuldades apontadas

No Cabeça D’Onça, o espaço em torno das casas capinado e limpo, onde se encontram as plantas e os animais de criação é designado como “terreiro”, conceito

semelhante ao encontrado no trabalho de Miranda (1968). A sua dimensão é bastante variável na comunidade, oscilando entre 0.1 a 0.8 hectares e, em alguns casos, situa-se bem próximo ao rio.

Algumas mulheres enfatizam a diferença entre “terreiro” e “quintal”, dos seguintes modos:

“*Aqui no interior, a gente chama terreiro. Na cidade, é fechado, é chamado quintal*”.

“*Quintal é quando é cercado e terreiro é aberto... quintal é mais pequeno, aqui no interior é terreiro...*”.

O termo “terreiro” é igualmente registrado numa das narrativas dos *Contos Amazônicos*, de Sousa (2006), na qual se descreve este espaço numa localidade de Óbidos, cidade vizinha de Santarém, no século XIX. Consta naquela estória, referência ao cultivo de hortaliças, mais especificamente pimentas e couves, em pequenas hortas, tal como ainda é observado entre as populações ribeirinhas do Baixo Amazonas, entre elas a do Cabeça D’Onça.

O terreiro pode ser caracterizado, nas palavras de Murrieta e Winklerprins (2003), como um “domínio feminino por excelência”. Além do interior das casas, é onde a mulher costuma passar a maior parte do seu tempo, realizando suas atividades domésticas, sendo uma delas o cultivo de plantas.

No Cabeça D’Onça, de acordo com a estação do ano, as pimentas e outras hortaliças são cultivadas de formas diferentes, dentro do terreiro. Deste modo, no verão (“época da seca”), período que vai de julho a novembro, as pimentas são comumente *plantadas no chão*, ou seja, são *encanteiradas*, empregando duas expressões bastante usuais na localidade.

Assim, a palavra “canteiro” é utilizada para se referir ao pequeno espaço de cultivo de espécies hortícolas, no chão. “Horta”, por sua vez, é termo mais empregado para designar estruturas de madeiras suspensas, onde as plantas são mantidas na época da “cheia”.

Uma mulher, 30 anos, a qual diz vender o excedente das pimentas que cultiva, comenta sobre a melhor época para plantá-las:

"*Eu gosto de plantar do mês de outubro em diante, por causa da chuva. Aí, do começo ao final de janeiro, dá muita pimenta mesmo...*".

Com respeito às dificuldades para o cultivo das pimentas na comunidade (ver Figura 42), cerca de 33% dos problemas apontados estão relacionados à falta de água, no verão; 33% referem aos desafios para a manutenção das plantas na época da cheia, tais como conseguir materiais para a construção de hortas suspensas ou "vasilhas" suficientes para o transplante dos vegetais; 28 % relacionam-se ao ataques de pragas, representadas estas por galinhas e "camaleões" (13%) e insetos, tais como formigas, cochonilhas, entre outros (15%). Ainda 6% referem-se ao trabalho de conseguir adubos orgânicos, principalmente cascas da "mungubeira" (uma bombacácea), bastante empregadas no cultivo das pimentas.

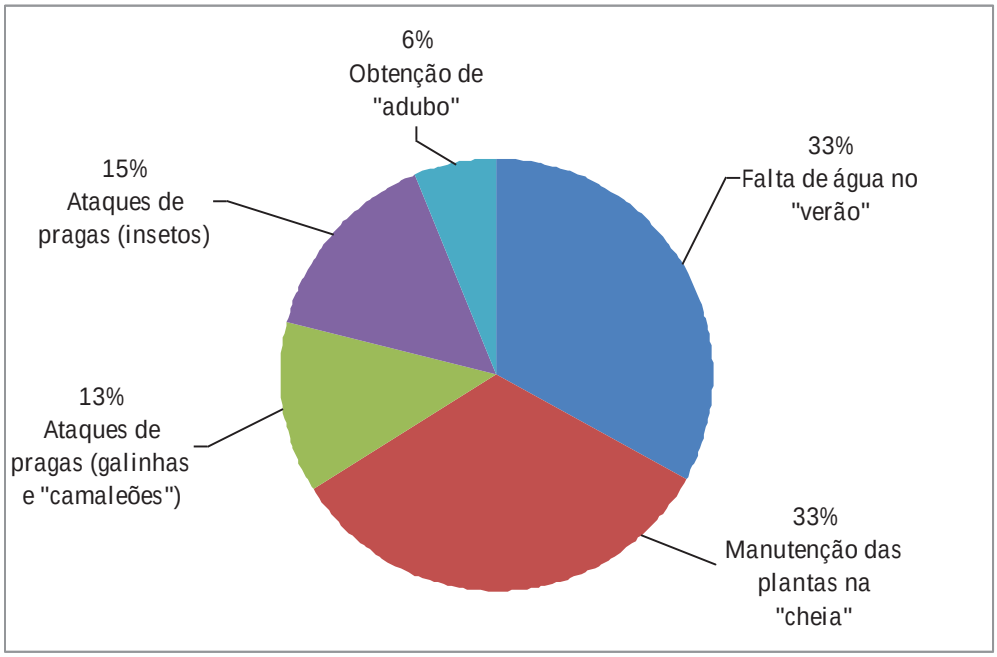


Figura 42. Principais dificuldades apontadas para o cultivo das pimentas na comunidade do Cabeça D'Onça.

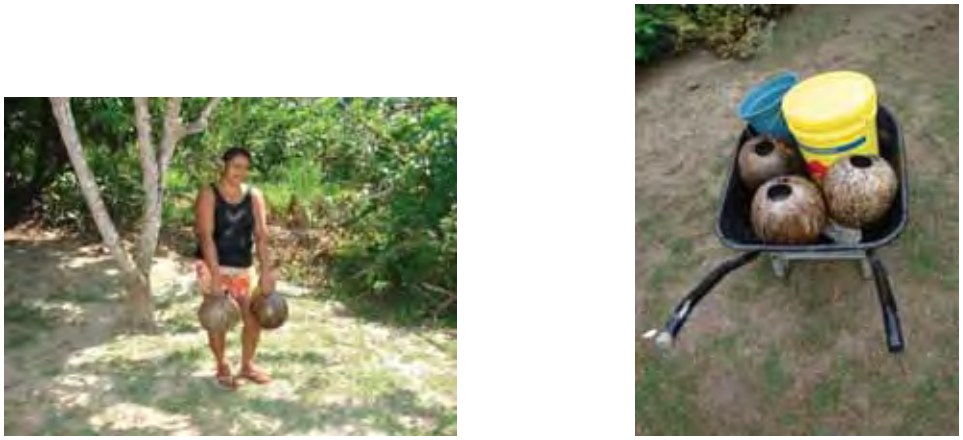
Fonte: dados da pesquisa.

Para as pessoas que têm suas residências distantes do rio, a tarefa de buscar água para “molhar as plantas”, nos meses mais secos, constitui um dos maiores desafios encontrados na comunidade, sobretudo no caso de verões rigorosos, quando o nível do rio fica muito abaixo do normal.

Uma senhora, 62 anos, afirma ser necessário “aguar” suas plantas duas vezes ao dia, de manhã e à tarde, na época do verão. Há, no entanto, quem diga fazê-lo apenas uma vez e em dias alternados, pela morosidade desta tarefa.

Este esforço, despendido em tais circunstâncias, também foi citado por Murrieta e Winklerprins (2003) como uma das maiores dificuldades relacionadas ao cultivo de plantas na Ilha de Ituqui, uma outra localidade de várzea do município de Santarém.

No Cabeça D’Onça, a água é geralmente trazida em recipientes feitos dos frutos de *Crescentia cujete* (cuieira) ou em baldes de plásticos, por vezes puxados em carroças ou em “carrinhos de mão” (Figura 43).



A **B**

Figura 43. Água trazida do rio Surubiaçu em recipientes feitos dos frutos de *Crescentia cujete* (cuieira) (**A**) e também em baldes de plástico (**B**) para “molhar” as pimentas e outras hortaliças no verão: tarefa relacionada ao cultivo de plantas, apontada como uma das mais difíceis, no Cabeça D’Onça.

Fonte: o Autor (2007).

Outro desafio para se cultivar as pimentas, no verão, é proteger as plantas de pequenos animais, principalmente das galinhas e do “camaleão” (Figura 44). Sobre esta dificuldade, uma mulher, 28 anos, deixa o seguinte comentário:

“*Às vezes não dá vontade de plantar a pimenta porque o bicho persegue ela, a galinha, o camaleão..., não deixa parar...*”.

A **B**

Figura 44. Animais como a galinha (**A**) e o “camaleão” (**B**) são considerados alguns dos maiores desafios para o plantio das pimenteiras, na área de estudo.
Fonte: o Autor (2008).

Entre as soluções encontradas para proteger as pimenteiras daqueles animais está a construção dos “canteiros” com materiais disponíveis na comunidade, tais como “malhadeiras” velhas (rede de pescar) e estacas de mandioca, entre outros (Figura 45).

A **B**

Figura 45. Pimenteiras cultivadas durante o “verão”. **A**. Canteiro protegido com uma “malhadeira” velha. **B**. Canteiro protegido com estacas de mandioca. Soluções encontradas para proteger as plantas, principalmente contra ataque de galinhas e “camaleões”.

Fonte: o Autor (2009).

Outro grande desafio para o cultivo e a manutenção da diversidade das pimentas nas áreas de várzea é a inundação anual do rio no chamado período da “cheia” ou da “enchente”. Segundo o levantamento realizado na comunidade, no mês de agosto de 2008, em apenas 35% dos domicílios onde se cultivam as *Capsicum* pelo menos uma pimenteira fora protegida das águas. Deste modo, grande parte das plantas sucumbem à inundação, no início da estação da “cheia” (Figura 46).

Figura 46. Pimenteira abandonada em início de cheia, no Cabeça D’Onça, município de Santarém, Pará.

Fonte: o Autor (2009).

Assim, algumas soluções empregadas na área de estudo para se evitar que as pimenteiras se percam durante o período da “enchente” remontam, conforme Neves (2006), “às formas antigas de agricultura da Amazônia” , como o cultivo das plantas em hortas suspensas, comumente sobre ***jiraus*** ou canoas abandonadas (Figura 47).

A **B**

Figura 47. Pimenteiras cultivadas sobre um “jirau” (**A**) e sobre canoas abandonadas (**B**). Soluções empregadas no Cabeça D’Onça e em outras localidades do Baixo Amazonas, para a manutenção das plantas hortícolas, durante a “cheia”.

Fonte: o Autor (2007).

Ressalta-se que algumas pessoas costumam manter suas pimenteiras permanentemente nessas “hortas suspensas”, mesmo durante os meses secos, com a vantagem de poupar trabalho com o transplante das plantas de uma estação para a outra. No entanto, alguns entrevistados enfatizam ser conveniente cultivá-las no “chão”, durante o “verão”, pois isso favorece o melhor desenvolvimento dos vegetais, pela maior disponibilidade de espaço.

Quanto a este aspecto, é oportuno mencionar uma situação ocorrida durante a realização do presente estudo (época da “enchente”), quando uma senhora ao apontar uma pimenta-de-cheiro, supostamente da etnovariedade “da pequena”, informa tratar-

se “da comprida”, relacionando o tamanho reduzido dos frutos ao fato da planta encontrar-se em vaso (balde), onde suas raízes enfrentam dificuldade para se desenvolver.

Entretanto, especialmente na época da “cheia”, as pimenteiras são comumente transplantadas para recipientes que facilitam seu transporte e acondicionamento em locais onde não sofram risco de serem atingidas pela inundação. Entre os mais comuns estão, além de latas e vasilhames velhos, os baldes e caixotes (Figura 48) e os ***coiós*** (frutos da *Crescentia cujete*, a cuieira, cortados pouco acima da metade, para servir de vaso) (Figura 49).

A

B

Figura 48. Recipientes usados no Cabeça D’Onça, para o cultivo de *Capsicum*, durante a época da “cheia”: caixotes de madeira (**A**) e baldes (**B**).
Fonte: o Autor (2009).

Figura 49. Pimenteira plantada em “coió”, vaso feito do fruto da *Crescentia cujete* (cuieira).
Fonte: o Autor (2007).

Outro material bastante utilizado para o fim em questão é chamado de ***carote***, que nada mais é que um recipiente de plástico vazio, como um galão de óleo ou de detergente, por exemplo. Quando o “carote” é cortado, igualmente para servir de vaso, então ele é chamado de ***caco***, conforme ilustrado na Figura 50.

A

B

Figura 50. Pimenteiras plantadas em “carotes” colocados sobre um telhado (na “cheia”) e num “caco” sobre um “jirau”, pouco antes do início da “enchente” (2009).
Fonte: o Autor (2009).

Algumas informações a respeito da obtenção dessas plantas entre aqueles que as cultivam, da manutenção da diversidade das mesmas na comunidade e sobre sua comercialização foram igualmente levantadas.

- **Aquisição das pimentas cultivadas, conservação e comercialização**

De acordo com os dados recolhidos nesta pesquisa, entre 2008 e 2009, em 48 (aproximadamente 72%) dos 67 domicílios onde se plantam pimentas, o cultivo das mesmas destina-se exclusivamente ao consumo familiar; em 15 (22%) o excedente é vendido e em quatro deles (6%) plantam-se essas solanáceas com intenção comercial (Figura 51).

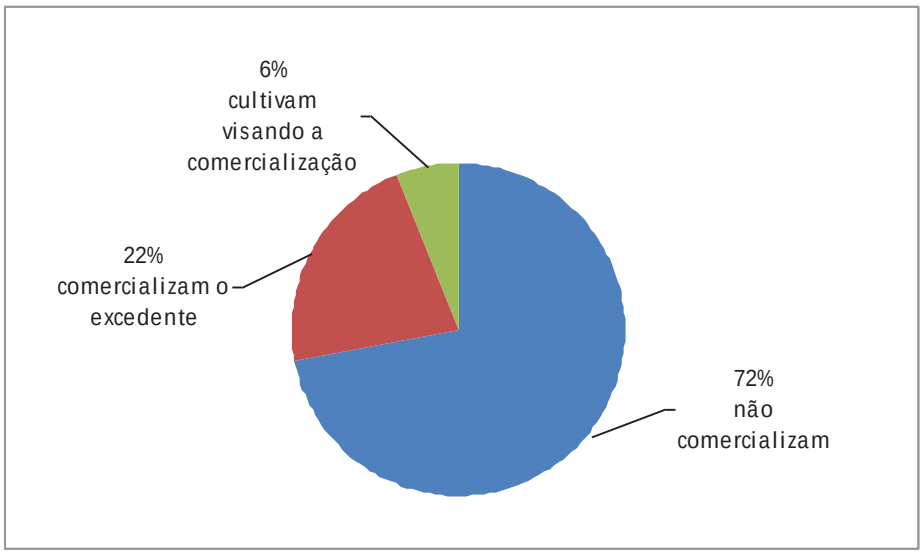


Figura 51. Cultivo e comercialização das pimentas nos domicílios do Cabeça D'Onça.
Fonte: dados da pesquisa.

O hábito do plantio das pimentas em torno das casas, só para o consumo do dia-a-dia, expressa-se nas seguintes palavras de uma senhora, 72 anos, reportando-se à variedade ova-de-aruanã, mantida próxima à sua residência:

"A gente só vai ficar com esse pezinho mesmo, para o mantimento da casa...".

Em meados do século XIX Padre Daniel, ao retratar o plantio da "malagueta" entre populações que habitavam às margem do rio Amazonas, à sua época, deixa a seguinte observação, reforçando a prática tradicional do cultivo dessas plantas para consumo doméstico:

"*É a mais estimada no Amazonas, e todos a cultivam não para contrato, mas para os gastos da casa...*" (Daniel, 2004).

A venda do excedente por alguns moradores da comunidade pode ser considerada uma atividade econômica não muito relevante, pelo caráter esporádico com que é feita. Geralmente as variedades de pimentas mais comercializadas por essas pessoas são a pimenta-de-cheiro ("da comprida") e os pimentões, não raramente nas feiras de Alenquer, município mais próximo do Cabeça D'Onça, que o de Santarém.

"*Eu vendo só às vezes, quando dá porção...*" (mulher, 25 anos).

Além das pessoas que vendem o excedente, durante o período desta pesquisa quatro entrevistados afirmaram se ocupar do plantio de pimentas visando sua comercialização. Todos eles disseram cultivar, sobretudo, pimentões e pimentas-de-cheiro (Figura 52).

Figura 52. Plantio comercial de pimentão no Cabeça D'Onça, município de Santarém, Pará.
Fonte: o Autor (2008).

Entretanto, entre os mesmos, está uma jovem a qual relata recentemente ter plantado também cinco "pés" de malaguetas e cinco de malaguetões, pois ambas são muito "vendáveis"; e uma senhora que informa ter preparado alguns "vasinhos" (feitos de garrafas plásticas) de pimentas-de-enfeite para serem vendidos (a R$ 3,00 cada) numa feira de Alenquer (Figura 53).

Figura 53. Pimentas-de-enfeite, no Cabeça D'Onça, prontas para serem comercializadas.
Fonte: o Autor (2008).

Segundo os entrevistados, os pimentões, as pimentas-de-cheiro, as malaguetas e malaguetões, acima reportados, foram todos cultivados por meio de sementes ("pacotinhos") compradas em lojas de produtos agrícolas de Santarém, os quais podem ser procedentes de outros estados do Brasil.

No entanto, as pimentas-de-cheiro e as malaguetas são, muitas vezes, obtidas através dos frutos, na Feira do Tablado ou no Mercadão 2000, em Santarém, visando sua propagação.

Assim explanado, é importante ressaltar que boa parte daqueles que cultivam suas pimentas só para o consumo próprio, ou mesmo aqueles que costumam vender o excedente, não raro adquirem o material de propagação, os frutos ou um ***filho*** (muda), desses "produtores", introduzindo, por vezes, variedades desconhecidas, em torno de suas residências, em detrimento de outras cultivadas há mais tempo.

Com respeito a este aspecto, uma senhora de 62 anos deixa o seguinte depoimento:

"*Na minha época de criança, eu conhecia só essas três, a ova-de-aruanã, a malagueta e uma 'cheirosa', taída, que hoje não tem mais. Ela ficava igual à aruanã, mas era maior. Essa nunca mais vi, há muito tempo que não vejo, desde que estou casada nunca mais vi. Mamãe que tinha...*".

"*Essas muruci, malaguetão, nunca tinha visto... o pessoal vai levando as nossas e vai trazendo outras...*".

"*Essa de cheiro* ("da pequena"), *que é a verdadeira, antes tinha muito, mas depois que chegou aquela graúda, que é mais vendável, ninguém tem mais dela...*".

O filho dessa senhora, um pescador de 34 anos, complementa as informações dizendo que um saco de 15 Kg das pimentas-de-cheiro pode ser comercializado nas feiras de Alenquer a R$ 50,00. Deste modo, é mais rentável "trabalhar" com a "da comprida", pois além dos frutos serem maiores que o da outra variedade, aquela também exibe

porte superior, apresentando, por essas razões, maior produtividade, a despeito dos frutos não serem tão apreciados na cozinha quanto os da variedade “da pequena”.

Além da obtenção de material de propagação entre aqueles que produzem pimentas para vender, é bastante usual na comunidade a aquisição dos propágulos pelos seguintes modos: através da rede familiar; por meio de trocas informais entre vizinhos e também de amigos, estes podendo ser tanto da própria comunidade, como residentes em localidades próximas; e, cada vez mais, através da rede urbano-rural, conforme já se faz entre os “produtores”, conforme anteriormente abordado.

As pimentas, embora sejam plantas perenes, são em geral cultivadas como anuais. No Cabeça D’Onça, uma pimenteira, quando é protegida da “cheia”, geralmente é mantida por até dois anos, quando então seus frutos são retirados para formação de novas mudas.

Assim, a formação de novas mudas funciona tanto como uma forma de conservar as pimentas na época da “cheia”, necessitando de espaço menor para cultivá-las, como uma prática voltada ao “revigoramento” das plantas. Quanto a este aspecto, um senhor de 63 anos explica que a pimenteira com idade superior a dois anos fica ***caneluda*** e mais suscetível à pragas, principalmente pulgões e ***merutinga***, que pela descrição por parte de alguns entrevistados, trata-se da cochonilha.

Deste modo, costuma-se retirar os frutos da pimenteira e aguardar o tempo necessário para que o mesmo apodreça (em torno de 15 dias), quando os mesmos são colhidos maduros. Depois, devem-se espalhar (***samear***) as sementes, geralmente num canteiro, com solo preparado com adubo orgânico, à base de estrumes de gado, de cavalo e de cascas da “mungubeira”, como já mencionado (Figura 54).

A **B**

Figura 54. Fragmento de fruto de malagueta no ponto de maturação adequado para fornecer as sementes para o plantio (**A**) e semeadura da pimenta-de-cheiro (“da pequena”) num “caco” (**B**), pouco tempo antes da “cheia” de 2009.

Fonte: o Autor (2009).

Salvo um produto referido como “barragem”, utilizado para controle de pragas (insetos), tais como as formigas, cochonilhas, pulgões e os conhecidos por “cascudo” e “carieiros” (ver Figura 55), não é usual o consumo de produtos industrializados, tais como fertilizantes.

A **B**

Figura 55. Folha de *Capsicum* sp. atacada por cochonilhas e pulgões (**A**) e inseticida armazenado em garrafa plástica (**B**), usado para combatê-los, na área de estudo.

Fonte: o Autor (2009).

Uma vez propagadas as sementes, novas plântulas, denominadas “filhos”, são comumente presenteadas entre os moradores (Figura 56).

Figura 56. Mudas de pimentas *Capsicum*, referidas como “filhos”, comumente presenteadas entre os moradores do Cabeça D’Onça.
Fonte: o Autor (2009).

Por fim, cabe abordar que na época da cheia, principalmente entre os “produtores”, há quem conserve as sementes de suas pimentas em geladeiras de casas de amigos ou parentes, em Santarém.

Entretanto, entre a maioria, a qual possui poucas plantas (geralmente de uma a três pimenteiras) cultivadas somente para o consumo familiar, é mais usual proceder a secagem das sementes, guardando-as em alguns recipientes, como vidros ou latas. Há ainda quem as deixe no próprio do fruto, à espera da época propícia ao plantio (Figura 57).

A

B

Figura 57. Conservação das pimentas através das sementes secas, as quais serão embrulhadas em plásticos (**A**) ou de seus frutos, para posterior retirada das sementes (**B**).
Fonte: o Autor (2009).

Uma mulher, 30 anos, que costuma vender o excedente das pimentas produzidas, deixa o seguinte comentário a respeito da conservação das sementes:

"*No fim da safra, antes de a água chegar, a gente guarda as sementes num vidro de remédio porque tem uma tampa boa de fechar... não compro semente na cidade porque nem tudo nasce, agora as daqui, se embalar bem, nasce tudo...*".

A seguir, foi abordado o conhecimento consoante às diversas formas de aproveitamento ("usos") das pimentas *Capsicum* entre os moradores da comunidade.

5.3.4. Indicações das pimentas por categorias de uso e seus modos de aproveitamento no Cabeça D'Onça

A importância das pimentas solanáceas para a comunidade do Cabeça D'Onça pode ser constatada pela larga quantidade de indicações conhecidas pela população local, a qual foi aqui organizada dentro de sete categorias de uso, elaboradas segundo critérios e termos do pesquisador. São elas: Condimentar (Co); Medicinal (Me); Repelente (Re); Ritual (Ri); Ofensivo (Of); Estimulante para animais (Ea) e Ornamental (Or).

Ressalta-se que as diversas formas de usos das pimentas, detalhadas no próximo item, foram registradas a partir do trabalho realizado em 70 domicílios da comunidade, onde houve a participação de quem estivesse presente, no domicílio, no momento das entrevistas. Numa segunda fase do trabalho de campo, as indicações das pimentas, já organizadas por categorias de uso, foram registradas num formulário utilizado nas entrevistas realizadas em 40 domicílios (40 casais), para se verificar quais dos usos eram conhecidos por cada parte do casal (80 entrevistados).

Nas tabelas 11 a 17, apresentadas a seguir, encontram-se as diversas indicações das pimentas, dentro das mencionadas categorias de uso, e seus respectivos modos de aproveitamento. A determinação do número de entrevistados (dentre os 80 – 40 casais) que afirmaram conhecê-las restringe-se àquelas inclusas nas categorias "medicinal", "repelente" e "ritual". Mesmo entre essas categorias, algumas "indicações" não foram quantificadas.

Tabela 11. Uso condimentar (Co). Espécies utilizadas: variedades de *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum.*

Indicações ("Produtos")	Formulação essencial	Modos de uso	Variedades mais utilizadas
*Arubé	Massa da mandioca pilada com a pimenta.	Condimento	Pimenta malagueta
*Jiquitaia	Pimenta desidratada e moída.	Condimento	Pimenta malagueta
Molhos	Pimentas inteiras ou maceradas juntas a uma base líquida (tucupi; soro-de-leite*; limão com sal, entre outros).	Condimento	Pimentas "taídas", de modo geral.
Pratos acompanhados Com a pimenta *in natura* ou molhos	Produtos da pesca, carnes, "piracaia" e tacacá.	Condimento	Pimentas "taídas", de modo geral.
Pratos elaborados com pimentas "não taídas"	Refogados	Condimento	Pimentas-de-cheiro e pimentão
Prato elaborado com pimentas "taídas"	Vatapá	Condimento	Pimentas "taídas", de modo geral.

*uso mencionado por apenas um ou dois informantes.

Tabela 12. Uso medicinal (Me). Espécie utilizada: *C. frutescens*. **Legenda:** Sexo dos entrevistados: h: homens; m: mulheres; t: total. Partes usadas da planta: fru: fruto; fol: folha; ram: ramo. (80 entrevistados, 40 casais).

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)	h	m	t
1	Afrodisíaco	fru	Ingestão com comida.	1	0	1
2	Amebas e vermes	fru	Ingestão do fruto inteiro, feito comprimido.	11	16	27
3	Assadura de bebê	fol	Colocar o sumo da folha pré-aquecida, em mistura com o leite materno, sobre a assadura do bebê.	1	3	4
4	Baque	fru, fol	Colocar o macerado da pimenta, com outros ingredientes, sobre a parte afetada. Há quem utilize o sumo das folhas.	4	6	10
5	Coceira	fol	Colocar o sumo das folhas sobre a parte afetada.	14	9	23
6	Coração	fru	Ingestão com a comida para “desentupir as veias” e evitar enfarte.	0	1	1
7	Derrame	fol, fru	Ingestão do sumo da folha; fricção do sumo da folha (às vezes em mistura com o sumo do fruto macerado) e outros ingredientes na parte afetada do corpo.	7	8	15
8	Dor de cabeça	fol	Colocar sobre a parte dolorida a folha pré-aquecida.	1	2	3
9	Dor de dente	fru	Colocar o macerado do fruto sobre o dente dolorido.	32	34	66
10	Dor de estômago	fol	A folha pré-aquecida, acrescida de algum “óleo”, é colocada sobre a região do estômago.	0	1	1

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)	h	m	t
11	Dor no fígado	fol	A folha pré-aquecida, acrescida de algum “óleo”, é colocada sobre a região do estômago. Concomitantemente, pode-se tomar o chá feito das folhas.	1	1	2
12	Febre	fol	Colocar a folha pré-aquecida sobre a testa ou a fronte.	0	1	1
13	Ferida brava	fru	Ingestão na alimentação como forma profilática.	0	1	1
14	Ferrada, furada de arraia	fru	Colocar o macerado do fruto sobre a parte afetada.	12	10	22
15	Ferrada de escorpião	fru	Colocar o macerado do fruto sobre a parte afetada.	2	0	2
16	Frieldade	fru	A pessoa acometida dessa enfermidade deve receber a fumaça da defumação dos frutos da malagueta. O banho com as folhas maceradas da planta é uma indicação terapêutica complementar para o tratamento em questão.	0	1	1
17	Gripe	fru	Ingestão da pimenta na alimentação, como medida profilática.	0	1	1
18	Hemorróida	fru	Ingestão da pimenta na alimentação	3	5	8
19	Impinge	fol	Colocar o sumo da folha sobre a parte afetada.	14	19	33
20	Inchaço	fol	Colocar o sumo da folha sobre a parte afetada.	11	12	23

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)	h	m	t
21	Infecção de garganta	fru	Passar na garganta a “mistura”, constituída por três “pontinhas” da malagueta, caldo de limão e mel de abelha.	0	1	1
22	Isipla, vermelha, vermelhão	fol, ram	Colocar o sumo ou a folha inteira, pré-aquecida, sobre a parte afetada, às vezes acrescidas de outros ingredientes; benzedura com os ramos.	18	24	42
23	Nascida	fol	Colocar a folha pré-aquecida sobre a parte afetada.	12	14	26
24	Pano branco, titinga, micose, mancha no corpo	fol	Colocar o macerado da folha sobre a região da mancha, previamente irritada, para melhor penetração do sumo.	31	38	69
25	Piolho	fol	Lavar a cabeça com o sumo da folha.	0	1	1
26	Problemas de parto	fru, fol	Para “endireitar a criança”, passar a pimenta verde na barriga da gestante. Para espertar (acelerar) a dor do parto, tomar o chá feito com pimentas verdes. Há quem utilize o chá das folhas.	3	8	11
27	Queda de cabelo	fol	Lavar a cabeça com o sumo das folhas.	8	13	21
28	Ressaca	fru	Ingerir um copo de água com pimentas maceradas acrescidas de sal; comer os frutos.	1	0	1
29	Reumatismo	fru	Colocar o macerado dos frutos sobre a parte afetada.	20	25	45
30	Terçol	fru	Esfregar a folha da malagueta, pré-aquecida, e sobrepô-la à região afetada do olho.	4	4	8

Tabela 13. Uso repelente (Re). Espécie utilizada: *C. frutescens*. **Legenda:** Sexo dos entrevistados: h: homens; m: mulheres; t: total. Partes usadas da planta: fru: fruto; ram: ramo. *Não quantificado. (80 entrevistados, 40 casais).

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)	h	m	t
1	Afugentar botos durante atividade de pesca.	fru	Jogar pimentas esmigalhadas no rio; amarrar "poquecas" (pacotinhos) de pimentas na malhadeira ou no espinhel.	36	33	69
2	Afugentar botos que atacam mulheres no rio.	fru	Jogar pimentas esmigalhadas no rio; esfregá-las na canoa durante a travessia do mesmo, sobretudo quando a mulher estiver menstruada.	*	*	*
3	Afugentar morcegos que investem sobre as casas, as galinhas e o gado.	fru, ram	Para afugentar morcegos das casas utiliza-se fazer a defumação dos frutos secos da planta. No caso de ataque às galinhas, além da defumação próximo às aves, usa-se esfregar pimentas sobre a parte afetada das mesmas, para a evitar a reincidência dos morcegos; fricção de pimentas no madeiramento do galinheiro; pendurar embrulhos de panos com pimentas no poleiro; fincar ramos da pimenteira entre as aves. Para afugentar morcegos entre o gado bovino, o emprego da malagueta é semelhante, ou seja, defumação dos frutos no curral; uso tópico na parte afetada; esfregar pimentas no madeiramento do estábulo; pendurar ramos amassados da pimenteira entre as instalações dos animais.	38	38	76
4	Piolho-de-galinha	fru	Defumação dos frutos no poleiro; fricção do macerado dos frutos no corpo das aves.	1	0	1

Tabela 14. Uso ritual (Ri). Espécie utilizada: *C. frutescens*. **Legenda:** Sexo dos entrevistados: h: homens; m: mulheres; t: total. Partes usadas da planta: fru: fruto; fol: folha; pla: a planta inteira; ram: ramo. *Não quantificado. (80 entrevistados, 40 casais).

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)	h	m	t
1	Tirar panema	fru, fol, ram	Caso a panema esteja relacionada à pesca, proceder à defumação da pessoa e / ou dos seus instrumentos de trabalho, utilizando os frutos da malagueta; banhar-se com as folhas e/ou os frutos; lavagem da canoa e dos arreios de pescaria; "rimpar" (lambar) quem está "empanemado" e seus materiais de pesca com ramos da malagueta; esfregar a pimenta em determinados instrumentos, tais como a flecha, a "ártia" e o arpão. Com respeito à panema na caça, além da defumação e dos banhos que o caçador deve ser submetido, usa-se "rimpar" a espingarda do mesmo com ramos da malagueta e esmigalhar os frutos no cartucho. Caso o cachorro caçador esteja "empanemado", sobrepor o macerado da pimenta, misturado em água, no focinho do animal.	39	40	79
2	Afastar o espírito do boto	fru, fol, ram	Para combater o boto que se transforma em gente prescreve-se a defumação da pimenta malagueta, por vezes em mistura a outros ingredientes, e o banho com a folha da planta. A defumação geralmente é feita ao redor das casas, "nos caminhos", próximo ao "porto", ou seja, nos locais onde o boto supostamente transita. Em caso de uma criança estar "olhada-de-bicho", usa-se defumar a mesma com pimentas, sob a rede de dormir. A influência do boto pode fazer a pessoa atingida "pular", neste caso, práticas tais como "rimpar" o paciente com ramos da malagueta, ou submetê-lo a banhos e defumações empregando a pimenta são comumente recomendadas pelo "curador".	40	40	80

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)	h	m	t
3	“Cigarro tauari”	ram, fru	Há, entre os curadores, quem acrescente ramos da malagueta, dentre outros ingredientes, na elaboração do cigarro tauari, muito utilizado em tratamento de malefícios provocados pelo espírito do boto. O emprego dos frutos da planta no cigarro é, por vezes, mencionado.	*	*	*
4	Afastar “mau-olhado”, “inveja” e “olho-gordo”	pla, fru, fol	Ter a planta em casa; defumação e lavagem da casa com os frutos; banhar-se com preparados feitos com as folhas ou com os frutos, dentre outros ingredientes; jogar pimentas no interior da residência que apresente o problema em questão.	18	20	38
5	Curar “quebrante”	ram	Benzedura com o ramo da planta.	7	14	21
6	Simpatias	fru	Prevalece o uso do fruto para provocar afastamento entre afetos, utilizando, muitas vezes, escrever o nome de pessoas em papel, friccionado com pimentas, entre outras práticas.	6	5	11
7	Localizar corpos de pessoas afogadas	fru	Colocar no interior de uma “cuia” uma vela acesa e pimentas malaguetas. A cuia estacionará sobre a posição do corpo afogado, no rio, facilitando o resgate do cadáver.	*	*	*

Tabela 15. Uso ofensivo (Of). Espécie utilizada: *C. frutescens*. **Legenda:** parte usada da planta: fruto (fru).

Nº	Indicações	Partes usadas	Modo (s) de uso (s) mais citado (s)
1	Oferecer alimento muito "taído"	fru	Adicionar pimentas em demasia ao alimento oferecido.
2	Provocar ardência no corpo da outra pessoa	fru	Fazer o corpo da pessoa entrar em contato com o sumo dos frutos.
3	Provocar brigas em bailes	fru	Espalhar pimentas ao salão, antes ou durante o baile, visando a liberação do sumo dos frutos pelo pisoteio.

Tabela 16. Estimulantes para animais (Ea). Espécie utilizada: *C. frutescens*. **Legenda:** parte usada da planta: fruto (fru).

Nº	**Indicações**	**Partes usadas**	**Modo (s) de uso (s) mais citado (s)**
1	Para o galo cobrir a galinha	Fru	Esfregar pimentas pelo corpo da ave (galo).
2	Para cachorro caçador ficar esperto	Fru	Adiciona pimentas na comida do animal, para torná-lo melhor caçador e fazer com que trabalhe melhor com o gado.

Tabela 17. Uso ornamental (Or). Espécies utilizadas: de forma especial, a *C. annuum* var. *glabriusculum* e também variedades de *C. chinense* e a *C. frutescens*.

As plantas são cultivadas próximas às residências, geralmente junto a outras ornamentais.

5.3.5. Concepções e usos: sistematização das informações recolhidas

Apresentou-se neste item a descrição minuciosa das diferentes formas de utilização das pimentas na área de estudo, dentro de cada categoria de uso, referida. Para fins de clareza e organização, a "discussão" nesta parte do trabalho foi inserida, na maior parte das vezes, logo abaixo de cada tópico, na seção intitulada *Notas Comparativas*.

Quando o nome popular de uma variedade de pimenta foi citado como indicação de um entrevistado da comunidade, ou dos dois informantes residentes em Surubiu-Açu e Aritapera, entenda-se referir à espécie pertinente, conforme visto na parte deste estudo relacionado às *Espécies e Variedades Cultivadas*.

Por outro lado, quando um nome de variedade foi retirado de uma referência bibliográfica ou de uma comunicação pessoal, portanto sem a averiguação da espécie botânica, grafou-se tal nome entre aspas.

Optou-se por reproduzir neste item um grande número de falas literais dos informantes com o intuito de circunscrever as distintas formas de aproveitamento das pimentas dentro das concepções e experiências dos entrevistados.

A. Uso na alimentação ("condimentar")

Espécies utilizadas: variedades de *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum*

No Cabeça D'onça, o modo mais comum de consumo das pimentas "taídas" na alimentação é *in natura*, acompanhando os produtos da pesca, os quais consistem, junto com a farinha da mandioca, a base alimentar da comunidade. É usual, de igual modo, as pimentas serem consumidas na forma de molho, e entre os mais importantes estão o feito de "tucupi" e aquele à base de pimenta, sal e limão.

Ressalva-se que as pimentas picantes não são, de modo geral, utilizadas durante a preparação dos pratos. São consumidas separadamente, acrescentadas, por

exemplo, ao pedaço do peixe, à hora de comê-lo. Este modo de consumo é assim descrito por uma moradora de 25 anos:

"*A pimenta taída eu como com o peixe... **misgalha** ela no prato, passa no peixe e come...*".

Este emprego condimentar da pimenta após a decocção ou o assamento dos alimentos é referido por Cascudo (2004) como uma prática indígena, testemunhada por vários cronistas que conviveram com povos nativos no Brasil, a partir do século XVI e confirmada por Barbosa et al. (2002), entre indígenas de Roraima.

As pimentas referidas como "não taídas" no Cabeça D'Onça são variedades não pungentes de *C. chinense*, conhecidas na Amazônia, de modo geral, como "pimentas-de-cheiro", e na comunidade, de modo particular, como "pimentas-de-panela" ou "pimentas-pra-panela", pois não são consumidas cruas. Essas sim entram como ingredientes durante a preparação de alguns pratos, a exemplo de refogados para caldos.

"*A pimenta-de-cheiro cozinha com o peixe...*".

"*Tem uma qualidade da 'cheirosa' que é pra cortar em rodelinha, pra fazer o caldo de carne, de peixe, pra colocar no feijão, pra dar o gosto...*".

Registra-se aqui o uso culinário do pimentão, *C. annuum* var. *annuum*, na comunidade. Este é feito do mesmo modo que as "pimentas-de-cheiro", em refogados. Não há menção do seu emprego em saladas, como observado, por exemplo, na região sudeste do Brasil.

Em praticamente todos as casas do Cabeça D'Onça é possível observar, em determinada época do ano, pelo menos uma pimenteira plantada. Não obstante a multiplicidade de usos na comunidade, dados obtidos através das entrevistas (os quais foram apresentados e discutidos na parte do trabalho dedicada à conservação), revelam o emprego condimentar das pimentas como o maior motivo de seu plantio no entorno das casas.

No entanto, apesar da forte presença da planta na comunidade, seu uso local na dieta alimentar, particularmente as variedades picantes, não é tão abundante como se relata entre etnias indígenas. Há no Cabeça D'Onça aqueles que não gostam de pimentas "taídas", preferem as "de panela". As variedades mais consumidas diferem entre as pessoas e entre o sexo do entrevistado, conforme tratado posteriormente.

"Pimentas comidas aos bocados", no testemunho de Sousa (1987) entre os Tupinambá da Bahia, dos anos quinhentos; ou vistas antes como alimento do que como tempero, de acordo com o que verificam Nascimento Filho et al. (2007) entre indígenas de Roraima, são informações que contrastam com seu uso alimentício no Cabeça D'Onça, na expressão de uma de suas moradoras:

"*A pimenta a gente usa por aqui pra dar um 'taidinho' no peixe, na comida...*".

Um pescador da comunidade, de 66 anos, diz que lhe chamou à atenção a quantidade de pimentas que os Mundurucu do Tapajós usavam para preparar o alimento, na ocasião em que com eles conviveu na década de 70. Segundo narra, era comum o uso de muita pimenta malagueta na preparação de "picadinho" de carne de caça (de porco, veado, ou anta):

"*Misturava aquelas pimentas no meio e fazia aquela mexida... todo mundo comia, os homens, as mulheres...*".

No Cabeça D'Onça, a prática da caça não é muito freqüente entre os moradores, tampouco esta forma de consumir as pimentas. Na maioria dos casos, as variedades picantes são consumidas junto ao alimento pronto, não fazem parte da sua preparação, conforme já colocado.

A seguir, foram apresentadas as formulações de produtos culinários feitos à base de pimentas, recolhidas entre a população da comunidade, e alguns pratos cujo acompanhamento da pimenta é essencial.

1. Arubé

Formulação 1.

Ingredientes: “mandioca mole” e pimenta malagueta.

A mandioca descascada e ralada é espremida no “tipiti”. Depois a massa passa por uma peneira.

A massa fina resultante é pilada (“num pilãozinho”) com a pimenta malagueta. Em vez do pilão pode ser usado um liquidificador.

O arubé tem a cor da mandioca utilizada.

Esta receita é procedente da informante do Aritapera, a qual diz que algumas pessoas ainda a fazem na região. No entanto, ela mesma não tem preparado por não “plantar mais roça”: “*minha mãe fazia quando mexiam com mandioca...*”. Segundo relata, sua mãe aprendeu com “os mais antigos”.

“*O arubé é pra acompanhar o peixe... mistura na comida...*”.

Formulação 2.

Ingredientes: mandioca, jiquitaia (feito com a malagueta desidratada, ver abaixo) e saúvas.

O procedimento é essencialmente o mesmo descrito. No entanto, à massa da mandioca previamente peneirada “*ou passada num crivo*” são acrescentadas três cabeças de saúvas e “*um bom pouco de jiquitaia*”. Esses ingredientes devem ser bem misturados.

O arubé tem a consistência de uma papa e, no caso desta receita, é de coloração vermelha:

"*Fica igual a uma papa, a um creme meio grosso... fica bem vermelhinho por causa da jiquitaia, que é vermelha*".

"*O arubé é pra colocar no peixe, no caldo. Se quiser põe na carne...*".

A informante, uma senhora de 59 anos, vinda da Ilha do Bom Vento, diz que esta receita foi trazida por sua avó materna que morava numa outra comunidade à beira do rio Amazonas, em Santarém, chamada Aninduba. Embora tenha visto sua mãe fazê-la, não costuma prepará-la.

Notas comparativas: consta em Cunha (1998) e em Ferreira (1999) que arubé é um vocábulo de origem tupi. Seu emprego como tempero de peixes na Amazônia encontra-se documentado em alguns trabalhos que abordam a alimentação na região, entre eles os realizados por Morais (1931 *apud* Castro, 1995), Veríssimo (1970b) e por Rodrigues (2000c).

No Cabeça D'Onça, a despeito das duas informantes que deixam receitas do arubé, seu emprego culinário é praticamente desconhecido pela maioria dos moradores da comunidade. Isto também acontece entre etnias indígenas de Roraima, conforme Nascimento Filho et al. (2007). Segundo os autores, o uso do produto naquele Estado restringe-se hoje aos indígenas idosos ou entre aqueles que vivem em aldeias distantes e isoladas.

Quanto ao modo de preparo, as receitas aqui registradas assemelham-se às utilizadas entre populações indígenas, ou seja, levam como ingredientes essenciais a mandioca e a pimenta.

O uso de formigas na receita de uma das informantes do Cabeça D'Onça encontra apoio em Castro (1995), o qual reporta ao emprego de uma farinha feita com tanajuras para "engrossar" o arubé. Ressalta-se, no entanto, ser mais comum na literatura referência ao arubé associado a ingredientes diferentes de sua formulação original, de acordo com Nascimento Filho et al. (2007), a exemplo do sal, alho e chicória, entre outros.

2. Jiquitaia

Ingrediente: pimenta malagueta.

A pimenta malagueta é seca ao sol: "*fica bem sequinha pra poder pilar*".

Depois de pilada, a pimenta é passada numa "tela", num crivo ou peneira. O "pozinho" é então guardado num recipiente.

"*... era socado com a semente e é a semente que tái. Colocava num vidro, ficava vermelho, igual ao colorau...*".

A informante, a mesma senhora da Ilha Bom Vento que fornece a receita do arubé, registrada anteriormente, afirma que na infância sua mãe costumava fazer a jiquitaia, para ser consumida com o peixe ("*misturava no peixe pra comer*") e com o caldo. Ainda lembra que a mesma reservava uma parte do produto para colocar no "piracuí" ("*colocava um pouquinho, porque é muito taído*") e outra para fazer o arubé. Nos dias de hoje não costuma utilizar este tempero.

Observa-se que outras formas de conservação da pimenta, como deixá-la em óleo ou vinagre, são pouco citadas na comunidade. Um senhor menciona a conserva da pimenta no sal:

"*Coloca a pimenta no sal, só no sal, sem água, sem nada. Não dura ano, mas dura meses...*".

Notas comparativas: é oportuno notar que a informante do Cabeça D'Onça qualifica o produto como "taído" e o significado etimológico (tupi) de "jiquitaia", segundo Sampaio (1987), é *iukyra* (sal) que arde (*taia*). Segundo este autor, indígenas não condimentam os alimentos com este produto na hora de prepará-los, mas sim o adicionam ao alimento já pronto, à hora de comer, modo de uso coincidente com o registrado no presente estudo.

O emprego da jiquitaia pelos indígenas brasileiros está documentado nos trabalhos de vários viajantes e cronistas dos primeiros anos da história do Brasil Colônia, a exemplo do realizado por Sousa (1987), entre os Tupinambá da Bahia. Embora no Cabeça D'Onça a jiquitaia seja praticamente desconhecida entre sua população, Barbosa et al. (2002) e Nascimento Filho et al. (2007) informam sobre sua venda atual nas feiras de Roraima, por colonos procedentes de diferentes localidades daquele Estado.

Acrescenta-se que, de modo geral, não há indicação na literatura à pimenta (espécie botânica) empregada para a elaboração da jiquitaia. No entanto, alguns trabalhos que fazem menção ao produto na região amazônica citam o uso da "malagueta".

Do século XVIII, exemplo desta referência está na obra *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*, de Daniel (2004). No *Glossário Paraense*, de Miranda (1968), citado por Salles (2003), o verbete é conceituado como: "a malagueta reduzida a pó e seca", definição semelhante à feita por Cunha (1998). Em Freire (1988) encontra-se a descrição do modo de se fazer a jiquitaia no "extremo norte" do Brasil:

"*Depois de seca, a malagueta, nos próprios ramos quebrados da pimenteira e pendurados na cozinha, é passada no forno e levada ao pilão para ser socada com sal*".

Não obstante as referências anteriores, ressalva-se que no estudo de Barbosa et al. (2006) há registro da utilização de variedades de *C. chinense* para a confecção da jiquitaia, no Estado de Roraima.

Com respeito ao emprego da jiquitaia pelas populações nativas de Santarém, talvez seu registro mais antigo seja o deixado no século XVII, pelo Padre João Felipe Bettendorff, à época em que foi estabelecer missão na "Aldeia dos Tapajós". Assim, conta-se que logo depois de fixada residência entre os Tupaiu (ou Tapajó), o padre (considerado hoje o "fundador de Santarém") precisou refugiar-se, devido a perseguições contras os jesuítas, que sofrera pelos portugueses residentes no "Grão Pará".

Deste modo, narra-se em sua "crônica" que durante seu refúgio "no mato" o cardápio era composto por três tipos de refeição: a primeira era a "farinha fina" que haviam trazido da "Missão dos Tapajós", a segunda era "farinha com sal" e a terceira era

“farinha com sal e pimenta”, referida por “jiquitaia”, pelos indígenas (Bettendorff, 1990; Canto, 2006).

Por último, observa-se que embora o sal, associado à pimenta desidratada, seja referido desde os mais antigos registros sobre o emprego da jiquitaia no Brasil, seu uso não foi mencionado na receita recolhida nesta pesquisa. Segundo Cascudo (1967), a jiquitaia consistia originalmente na pimenta torrada com farinha, acrescentada depois ao sal pela influência do contato com o português.

3. Molho com o soro do leite

Ingredientes: um litro de soro do leite de vaca, pimenta-do-reino, alho e pimentas taídas.

Deixa-se o leite coalhar por dois dias. Então, o soro produzido é retirado e misturado aos demais ingredientes acima mencionados.

Esta receita é de um senhor de 63 anos, o qual diz tê-la aprendido com sua mãe. Apesar de afirmar preferi-la ao molho feito com o tucupi informa que há muito tempo não a prepara e, de igual modo, acredita ser atualmente pouco utilizada na comunidade:

“*Em casa, minha mãe sempre fazia... quando tinha a mandioca fazia o molho do tucupi... quando tinha o leite fazia o do soro do leite...*”.

“*Fica um molho muito melhor que o tucupi... tem um gosto de manteiga... acho que pararam de fazer, pouca gente faz por aqui...*”.

Sobre seu emprego condimentar explica:

“*Usa da mesma forma que o tucupi, dá uma salpicada no peixe assado, no peixe cozido, antes de por ele na boca... é um molho... igual ao tucupi...*”.

Uma jovem nascida no Tapará, região de várzea próxima ao Cabeça D'Onça, onde reside, observa que ainda é corrente este molho entre os moradores de sua comunidade de origem.

Notas comparativas: Barbosa et al. (2002) e Nascimento et al. (2007) informam que em feiras de Boa Vista, em Roraima, pimentas picantes são vendidas preferencialmente nas formas de molho, entre eles o feito com soro-de-leite.

4. Molho tucupi

No Cabeça D'Onça é comum no dia-a-dia o uso do molho de pimenta feito com o tucupi, principalmente para acompanhar o peixe. Uma jovem de 16 anos deixa a receita:

"*Espreme a massa da mandioca e o líquido é fervido para tirar o veneno. Depois enche no litro e bota no sol. Passa uns dias no sol e coloca a pimenta malagueta e coloca outra, uma amarelinha*".

Um pescador, 34 anos, deixa um modo diferente de prepará-lo, acrescentando outros ingredientes, além das pimentas taídas: alho, sal e pimenta-do-reino. As pimentas, e demais componentes, ao contrário da receita anterior, são misturados ao tucupi, antes de o mesmo ir ao sol.

"*É fervido no sol até tirar o 'forte' dele, até ficar bom pra comer...*".

Com respeito ao papel desses ingredientes no molho explica:

"*O alho, o sal e a pimenta-do-reino serve pra dar o gosto, para dar o tempero... já as pimentas serve pra dar o ardor, pra dar o ardume...*".

Um jovem de 21 anos, cozinheiro na comunidade, discorre sobre alguns cuidados na confecção do molho:

"*O tucupi a gente escorre da mandioca ralada. A gente côa, acrescenta o sal pra ele não ficar azedo*".

"*Depois a gente deixa na vasilha umas horas pra ele 'sentar', para 'sentar' aquela borra, a tapioca, aquele pó branco. Quando não deixa ficar bem 'sentadinho', ele alisa, fica liso, grosso... não fica igual o tucupi mesmo, ele alisa igual óleo de cozinha*".

"*Depois de 'sentado', enche no vidro, sem a borra. Tem que escorrer ela antes, devagar, ou usar um paninho para não cair a borra. Depois, na garrafa, tempera com pimenta taída, ardosa. Se quiser, tempera com alho, cebola, temperinho*".

"*Tampa o vidro e deixa ficar uma semana no sol para ele cozinhar. Se beber puro assim, sem deixar no sol, morre porque ele é muito forte*".

Notas comparativas: em Sampaio (1987) consta que tucupi é vocábulo tupi, corruptela de tycú-pi, "a decoada picante; o molho dos índios, feito com o sumo da mandioca".

No trabalho de Cruls (1958) o autor ressalta a grande quantidade de pimentas que indígenas utilizavam na composição deste molho, empregado como caldo principal de suas paneladas de carne e peixe. No entanto, o molho consumido no Cabeça D'Onça e, de igual modo, na cidade de Santarém, não costuma ser muito picante, pois a despeito do uso das pimentas em sua composição, geralmente elas estão íntegras dentro da base líquida do molho, sem o forte ardume que exibem quando amassadas.

No trabalho de Menezes (2008), encontra-se uma descrição do "tucupi de sol" ou "tucupi engarrafado", o qual é exposto aos raios solares por vários dias, para "cozer e tomar gosto". Os ingredientes mencionados são similares aos registrados no Cabeça D'Onça, sendo um deles, no entanto, a "pimenta-de-cheiro", não mencionada no presente estudo.

É pertinente observar que a mistura de pimentas de diferentes cores no molho, geralmente pimentas murucis (amarelas e ovaladas) junto às compridas e vermelhas malaguetas, acrescentam ao produto um atributo ornamental, dando um valor estético à mesa.

Este aspecto decorativo do molho é exemplificado pelo depoimento de uma vendedora de pimentas numa feira de Santarém. Ela diz que algumas pessoas compram as pimentas "ova-de-arunã" para colocar no tucupi, devido, além do seu sabor particular, ao aspecto visual que seus frutos conferem ao molho:

"*Tem gente que compra as 'ovas-de-arunã' só pra colocar no tucupi, pra ficar bonita... fica uns 'olhinho de peixe', umas 'petequinhas' no molho... e pensa num tucupi gostoso... é este feito com essa pimenta...*".

Já uma informante da comunidade utiliza o sabor da pimenta e a pungência como critérios para usá-la *in natura* ou no tucupi, conforme suas palavras:

"*A ova-de-aruanã é mais gostosa, mais cheirosa, é mais pra comer com o peixe. Quando você tá amassando ela, você já sabe que ela vai bem com o peixe. A muruci é mais ardosa, o pessoal gosta dela para o tucupi, para tacacá... é muito vendável...*".

Na Figura 58, registra-se o molho tucupi tanto em seu processo de elaboração, como ele já pronto, na comunidade do Cabeça D'Onça, além da sua presença na área urbana de Santarém.

A

B

C

D

Figura 58. Confecção do molho tucupi no Cabeça D'Onça (**A**) e seu uso doméstico (**B**). Preparo do mesmo molho no Mercadão 2000 (**C**), em Santarém, e sua presença num restaurante da cidade (**D**).
Fonte: o Autor (2008).

5. Piracaia / molho para a piracaia

A piracaia no Cabeça D'Onça consiste em assar o peixe ou quelônios sem limpá-los ou temperá-los. Suas vísceras vão sendo retiradas depois de assados, à hora de comer, quando então mergulham o pedaço da carne no molho, geralmente feito à base de pimenta, sal e limão.

Um pescador de 66 anos, falando sobre os diferentes modos de preparar o peixe, explica que o mesmo pode ser feito cozido, servido como caldo, ou assado. Este último é preparado de três modos: “assado de forno”, “assado de brasa” e “piracaia” (Figura 59).

A

B

C

Figura 59. Modos mais comuns de se preparar peixes no Cabeça D’Onça. Em (**A**) observa-se o peixe para ser “assado de forno”; em (**B**) o peixe “assado de brasa”, ambos previamente limpos e em (**C**) peixes assados com as vísceras, prato denominado “piracaia”.
Fonte: o Autor (2008).

Abaixo seguem a descrição e algumas de suas apreciações a respeito da “piracaia”:

"*A piracaia é quando assa o peixe sem cuidar* (sem limpar), *só fica virando ele... ele vai botando sangue até... vai virando para não sabrecar muito*".

"*Quando cuida, lava, limpa, já é 'assado na brasa', não é piracaia...*".

Sobre o aspecto de socialização que envolve este prato, comenta:

"*Quem gosta de piracaia é quem gosta de praia, de beber...*".

Sobre o molho para a piracaia, costuma fazê-lo usando os seguintes ingredientes: pimenta malagueta ***misgalhada***, tucupi, sal e limão.

"*Mela o peixe lá dentro, joga na boca e joga farinha também...*".

Os peixes mais usados na piracaia são o "acari", o "pacu" e o "curimatã".

Um outro pescador, 61 anos, detalha sobre o preparado do molho e a forma de consumi-lo com a piracaia.

"*Pega a água, do rio mesmo, coloca umas 20 pimenta malagueta e esmigalha, espreme limão, coloca um pouco de sal*".

"Molha um pedaço do acari no molho... come e joga farinha na boca. De vez em quando, pega uma colherada do molho e leva na boca, e vai comendo o peixe... pode jogar um pouco do molho com a colher em cima do peixe...".

"*A piracaia você vê lá em Santarém, lá na beira da praia... você vê os caboclo fazendo a piracaia...*".

"*Para a piracaia o melhor é o negócio da pinga, da '21', da '51'...*".

Durante uma festividade anual, no Cabeça D'Onça, presenciou-se a elaboração do molho para a piracaia, com a seguinte receita: limão, sal, pimenta malagueta, alho e "cebola-de-cabeça". O pescador que o preparava, 34 anos, observa que no lugar do limão é comum a utilização do vinagre. Quanto às pimentas, ressalva que, além da malagueta, emprega-se, de igual modo, a ova-de-aruanã, ou qualquer outra taída (Figura 60).

A **B**

Figura 60. Pimentas malaguetas (**A**) colhidas para a elaboração do molho para piracaia, por vezes preparado com ingredientes extras aos tradicionais, a exemplo da cebola (**B**).
Fonte: o Autor (2009).

Notas comparativas: em Santarém, a piracaia é referida também no sentido de um reunião festiva, onde amigos se reúnem para comer o peixe assado na praia, beber e ouvir música. O vocábulo é de origem tupi e deriva de pirá (peixe) e caia (braseiro), conforme Fonseca (2002) e Guerra (2005). O primeiro desses autores refere a alguns poemas que a retratam das seguintes formas:

(...) *"Farinha, sal,* ***pimenta malagueta****,*
Limão, cachaça e a turma senta a peia!
Quem não tiver saúde não se meta,
Numa peixada na 'Coroa de Areia'.

Entre os coqueiros o luar vadia,
E o vento atiça as brasas no moquém.
O peixe gordo nos espeto chia...
Como é gostosa a vida em Santarém...

Há uma viola que enternece a gente,
A pontear velha canção tapuia...
No Tapajós, descendo lentamente
Uma saudade passa, de bubuia...”

(trecho de *Peixada na Praia*, letra de Emir Bermeguy).

(...) *“Peixe comido na praia,*
Com bem ***pimenta*** *e limão,*
Peixe pegado à zagaia
(até mesmo uma arraia),
Que bom, meu irmão” (...)

(trecho de *Piracaia*, letra de Wilson Fonseca).

No Cabeça D’Onça, é comum as pessoas fazerem a piracaia na frente ou no fundo de suas casas, em ocasiões de festividades ou, às vezes, aos finais de semana. Em algumas datas, são marcados jogos de futebol entre comunidades vizinhas, geralmente realizados na parte da manhã. No almoço, as pessoas se confraternizam com a realização deste assado.

Cascudo (2004) remete este modo particular de assar o peixe ou os quelônios, com suas vísceras, ao costume ancestral indígena relacionado à economia de tempo, próprio da atividade de caçador.

Além do fator tempo, o autor comenta que os indígenas, ao assarem o peixe sem limpá-lo, assim como fazem ao assar os tubérculos com as cascas ou os animais com suas peles, retirando-os depois, à hora de comer, favorecem a conservação dos princípios sápidos mais acentuados dos alimentos. No caso dos animais, o sangue faz a vez do sal (“sangue é sal”), condimento até hoje de pouco prestígio entre as populações humanas na Amazônia (Martius, 1918 *apud* Castro, 1995; Cascudo, 2004).

Contudo, entre índios Kalapálo, no Alto Xingu, Cunha (1953) notifica a prática de se assar o peixe (em grandes jiraus construídos de “varas verdes”) e as vísceras, separadamente. A condimentação do peixe é feita, segundo o autor, com pimenta misturada com “cinzas”.

Embora o sal seja abordado como componente do molho para a piracaia no Cabeça D'Onça, conforme descrito, de modo geral seus moradores usam-no com parcimônia na preparação do alimento. Acrescenta-se que o molho à base de sal, pimenta malagueta e limão utilizado para acompanhar pratos feitos com produtos da pesca na Amazônia é fartamente documentado por Menezes (2008). Freire (1988) o menciona ao se referir a um prato feito com fígado de tartaruga.

Quanto ao emprego do vinagre, para o preparo do molho, recolhe-se da obra *A Jangada*, de Verne (1970), publicada em 1881 e fundamentada no estudo da região amazônica, a menção de um molho picante feito de "vinagre e malagueta", preparado à margem do Amazonas.

6. Caldo

Ingredientes: peixe, pimenta-de-cheiro, alho, cebola, colorau, "temperinho seco".

Refogar numa panela a pimenta-de-cheiro com alho, cebola e demais ingredientes.

"*Deixar fritar bem o alho para o gosto 'entranhar' na comida*".

Despejar a água para formar o caldo. Deixa ferver e coloca-se o peixe. Os mais usados são: "acari", "surubim", "tambaqui", "curimatã".

O informante, 21 anos, ressalta que a pimenta-de-cheiro ou de "panela" deve ser usada sem as sementes, porque estas azedam o caldo. As pimentas taídas são colocadas no prato individual, conforme o gosto.

Notas comparativas: Menezes (2008) registra um "caldo", no qual é cozido o peixe, e o chama de "molho refogado". Este é similar, quanto ao preparo e aos ingredientes utilizados, ao descrito pelo informante da comunidade. Inclusive é, do mesmo

modo, preparado com pimentas não picantes, chamadas genericamente de “pimentas-de-cheiro”.

Hoehne (1937), analisando a obra de Staden (2008), salienta que os indígenas em questão, Tupinambá do litoral sudeste, não condimentavam com sal e sim com pimenta e menciona o seguinte trecho transcrito da obra:

“*Quando cozinham alguma coisa, seja peixe ou carne, em regra põem ‘pimenta verde’ junto, e quando está bem cozido, retiram-na do caldo e a reduzem a uma sopa que denominam mingau, o qual bebem em cascas de ‘porungos’, que lhes servem de vasilhas para vários misteres*”.

Cascudo (2004), referindo-se ao mesmo trecho da obra, chama o mencionado “mingau” de “molho” e diz ser uma outra forma de uso condimentar da pimenta, que não a jiquitaia, tão referida pelos outros cronistas.

7. Tacacá / molho para o tacacá

Um cozinheiro da comunidade, 21 anos, deixa sua receita do tacacá.

Ingredientes: tucupi, mingau da tapioca (“goma”), pimentas taídas, pimentas-de-cheiro, couve, alho, cebola, tomate e jambu.

São preparados separadamente o tucupi, o qual é fervido “com todo tipo de folha” (pimenta-de-cheiro, alho, cebola, tomate e jambu); a “goma” e o “molho”.

O tucupi usado para o tacacá não é levado ao sol e sim fervido ao fogo, junto com os ingredientes mencionados. Uma parte é separada para fazer o “molho”.

A goma é feita da seguinte maneira: numa panela ferve-se água e sal. Em outra ferve-se água e a tapioca. Depois o conteúdo deste último é despejado na panela com água já fervida com o sal. “*Vai virando uma goma...*”.

O molho para o tacacá consiste em amassar quatro ou cinco pimentas malaguetas numa porção do tucupi, fervido com as verduras.

Assim, em uma cuia são colocados o tucupi e a goma. O molho é acrescentado individualmente, na própria cuia, a gosto.

"*Quem não gosta de taído não põe...*".

Uma senhora fala do costume de se fazer este prato no Cabeça D'Onça:

"*Aqui faz tacacá também, quando é tempo de mandioca. Planta agora, mês de julho. Em fevereiro, começa a colher, para pegar a 'batata' e fazer a farinha. Da tapioca da mandioca é que faz a goma do tacacá*".

"*O molho tucupi é mais usado com o peixe... já para o tacacá, misgalha a pimenta no prato com o tucupi puro e coloca na cuia do tacacá*".

A cuia feita com o fruto de *Crescentia cujete* (cuieira) é artefato essencial para o consumo do tacacá. Em Araújo (1980), encontram-se desenhos ilustrando estes utensílios. No Cabeça D'Onça, sua confecção consiste numa das principais atividades econômicas de sua população. Sua documentação fotográfica pode ser verificada na Figura 61.

Figura 61. Cuias sendo feitas com o fruto de *Crescentia cujete* (cuieira), no Cabeça D'Onça, visando servirem de utensílios para o consumo do tacacá.
Fonte: o Autor (2008).

Notas comparativas: Veríssimo (1970b) especula sobre o significado etimológico da palavra “tacacá”. Uma das possibilidades por ele apresentada é que o termo poderia vir do tupi *mbae tykycú*: “coisa para beber aos tragos”, já que é bebido em cuias, aos tragos ou pequenos goles.

A tapioca, fécula extraída da mandioca, usada para fazer a “goma”, vem, segundo o autor, da palavra tupi *tupyog*, que em última análise pode ser traduzida como “tirado do líquido, do suco”, já que ela é retirada do suco obtido da mandioca espremida ao *tipiti* (de *typyti*, verbo que significa espremer, ou o objeto em que se espreme).

Flores (1947) e Menezes (2008) informam ser o tacacá uma criação típica da Amazônia, com acentuado predomínio no Pará. As formulações do produto por eles registradas são similares à acima descrita, ou seja, levam como ingredientes principais o tucupi e a goma de mandioca, além de outros elementos como o sal, a pimenta, o jambu e o camarão seco.

Ao retratar a venda do produto pelas “tacacazeiras” de Belém, Flores (1947) o considera uma “merenda”, por ser consumido entre o almoço e o jantar, ou seja, das 14 às 16 horas. Conforme descreve, as pimentas são servidas em um pires com sal, além do molho feito com “pimentas-de-cheiro”, alho e sal. Estes mesmos ingredientes são mencionados por Faria (1939), ao retratar a venda da iguaria numa escola de um certo povoado do Baixo Amazonas, na ocasião de uma viagem pelo Pará e Amazonas.

Em Santarém, o tacacá está registrado como um dos seus pratos típicos, conforme SAMTARÉM (2006). Nomes de “tacacazeiras” antigas e atuais, bem como sua receita vêm registrados no trabalho de Fonseca (2002).

É oportuno referir-se a uma estória encontrada em Fonseca (1978), a qual narra duas antigas vendedoras de tacacá do município. Uma delas era preferida pela clientela: seu tacacá era bem condimentado e acabava logo. A outra vendia o produto com o “tucupi aguado”, sem jambu e, do camarão, apenas continha a casca e a cabeça. Além disso, era pouco asseada. Vendia seu produto para os menos exigentes, compensando sua qualidade inferior com “uma boa dose de malagueta”.

8. Vatapá

Ingredientes: camarão ou o frango e "*todos ingredientes da cozinha*", inclusive a pimenta-de-cheiro e pimenta taída. O prato é acompanhado de arroz.

Refogar o camarão ou o frango com pimenta-de-cheiro, cebola, tomate, cebolinha e azeite de dendê. Cozinha-se no leite de coco, engrossando com farinha de trigo. Acrescenta-se creme-de-leite. Neste momento, "amassa" a pimenta taída numa pequena vasilha e joga na panela:

"*Para 'taí', para ficar um gosto ardoso usa qualquer uma dessas que arde: malagueta, ova-de-aruanã, acerola... ás vezes mistura...*". Mexer os ingredientes na panela e está pronto.

O informante, cozinheiro, 21 anos, acabara de fazer esta receita numa festa familiar, deixando o seguinte relato:

"C*oloquei sete pimentinha* ***amarela*** (madura) *de ova-de-aruanã para o vatapá do aniversário da minha sobrinha, ontem à noite. Era vatapá para umas cem pessoas. Não ficou muito 'taído', devia ter colocado umas dez...*".

A respeito do aprendizado da receita e o uso das pimentas comenta:

"*Aprendi olhando um livro de receita. As pimentas eu uso as que têm aqui...*".

Observa-se que, diferentemente dos outros pratos acima abordados, este leva pimentas picantes em sua composição. Sobre isso, uma senhora, 59 anos, deixa um comentário:

"*Minha filha faz vatapá... é diferente do tacacá, no vatapá mistura pimenta quando vai fazer, dá um 'saborzinho', um 'taidinho'. Quando tem malagueta, ela coloca a malagueta*".

Notas comparativas: em SANTARÉM (2006), o vatapá vem registrado como um dos "pratos regionais" do município de Santarém. Os ingredientes são os mesmos que os listados pelo informante do Cabeça D'Onça, exceto quanto ao uso do frango no lugar dos camarões.

O vatapá, embora integrado à culinária amazônica, é um prato da cozinha baiana (Rodrigues, 2000d; Salles, 2003). Os ingredientes registrados na área de estudo, entre eles camarões, galinhas e a pimenta malagueta, compõem o vatapá da Bahia, conforme descrição de Peckolt e Peckolt (1888). Castro (1995) reporta a uma variedade de formas de prepará-lo, entre os baianos, algumas das quais registradas em Cascudo (2008).

Rodrigues (2000d) ressalta que, ao contrário do vatapá da cozinha baiana, o realizado no Pará não costuma levar peixe, nem amendoim, tampouco castanhas de caju, componentes esses não citados pelo informante do Cabeça D'Onça.

B. Uso medicinal

Espécie utilizada: *C. frutescens*.

1. Afrodisíaco

Parte usada: fruto.

Modo de uso: comer a pimenta "*no caldo, no peixe*".

O único informante que mencionou esta indicação, homem de 33 anos, diz tê-la aprendido com um senhor em Surubiu-Açu. Sobre esta propriedade da pimenta, deixa o seguinte comentário: "*pimenta é tipo remédio forte para homem, pra dar força...*" e cita o termo "afrodisíaco".

Notas comparativas: há menção do uso de pimentas *Capsicum* como afrodisíaco entre povos árabes no trabalho de Nuez et al. (1996). No Brasil, Agra (1977 *apud* Souto Maior, 1988) registra a "pimenta malagueta" para "fortalecer sexualmente", no Estado da Paraíba.

2. Amebas e vermes

Parte usada: fruto.

Modo de uso: ingerir o fruto, sem mastigar.

Segundo relatos de alguns entrevistados, pessoas "mais antigas" ensinavam que para combater a ameba deve-se, de vez em quando, engolir uma malagueta, "das pequenas", feito comprimido, sem mastigar.

Um dos informantes (homem de 39 anos) informa que melhorou de problemas provocados por ameba ao ingerir uma pimenta, a conselho do pai, quando tinha 18 anos. O sintoma que a pessoa apresenta quando está com ameba é descrito por ele como uma forte dor na ***pente*** (região abaixo do umbigo, anterior à pelve). Diz que bastou ingerir uma para ficar bom. No entanto, não aconselha os filhos a tratarem com este método, conforme aqui transcrito:

"*Não dou para meus filhos pequenos porque é um remédio tratado na brutalidade... agora, grande já agüenta o choque*".

Há informação que esse tratamento deve ser evitado entre as crianças mais novas, pela tendência que elas têm de mastigar o fruto levado à boca.

Outros informantes, embora prescrevam o mesmo modo de tratamento, ou seja, "engolir a pimenta inteira", indicam posologia diferente. Alguns, por exemplo, relatam ter aprendido com uma antiga enfermeira da comunidade, que se deve ingerir uma

pimenta durante nove dias consecutivos. A senhora do Aritapera recomenda três de manhã, todos os dias, até a pessoa "*não sentir mais nada*".

Uma outra moradora da comunidade relata ter aprendido com uma amiga de Manaus que para combater amebas deve-se ingerir oito pimentas, uma em seguida à outra, num só dia.

Para o caso de vermes, usa-se, igualmente, ingerir o fruto inteiro, sem mastigar. Entre as pessoas conhecedoras dessa prescrição, está uma mulher de 32 anos, a qual trouxe este aprendizado de uma comunidade próxima, conforme relata:

"*Quando eu era pequena, eu comia malagueta inteira para verme... aprendi lá na Ilha do Bom Vento...*". Sobre este uso, seu marido, 39 anos, deixa o seguinte comentário:

"*Há muita qualidade de verme e ele não se dá bem com a pimenta mesmo...*".

Além da ingestão da pimenta inteira, registra-se o emprego do fruto batido com água, conforme relato de uma senhora de 58 anos. Segundo ela, na infância, sua mãe costumava dar esse preparado para os filhos, quando estavam com ameba: "*várias vezes, até normalizar...*".

Notas comparativas: o uso da pimenta para curar parasitoses encontra apoio em trabalhos realizados entre diferentes populações humanas, ao redor do mundo. No Nepal, por exemplo, *C. frutescens* é empregada para desprender e matar sanguessugas da pele (Turim, 2003). Entre povos nativos da Guiana, é indicada para o tratamento de doenças parasitárias em humanos e em porcos domésticos (Grenand et al., 2004).

Na África, conforme observação feita por Asprey e Thornton (1955a) a espécie é utilizada no caso de disenterias e para curar "bouba", doença contagiosa também referida por "framboésia", cujo agente etiológico é o *Treponema pertenue*. No trabalho de Pousset (2004), encontra-se registrada para uso anti-séptico, para desinfetar feridas e combater parasitas intestinais.

Na Etiópia, Getahun (1976) menciona o emprego de *C. annuum* para evitar verminoses e amebíases. Segundo o autor, esta espécie é freqüentemente encontrada nos quintais de casas etíopes. O motivo principal deste cultivo é que o fruto, na forma de pó, condimenta a carne crua, cuja ingestão é prática culinária bastante corrente no país. Deste modo, algumas pessoas interpretam a associação da pimenta ao consumo de carne crua, nesta dieta popular, como um modo de dar sabor ao prato, enquanto outras acreditam ser uma forma de matar os parasitas contidos na carne e, de igual modo, evitar infecções de ameba e vermes no estômago.

No caso da comunidade Cabeça D'Onça, a agente local de saúde credita os problemas causados por amebas e vermes à ingestão de água do rio. Segundo esta profissional, no período da cheia uma quantidade grande de lixo é trazida de outros locais. Na seca, por sua vez, o acúmulo de água parada pode também oferecer risco com relação a estes parasitas. A despeito do acesso a outros tipos de medicamento na cidade de Santarém e da melhoria da qualidade da água consumida, nos últimos anos, a ingestão da pimenta para combater ameba no Cabeça D'Onça está entre suas principais indicações como planta medicinal.

3. Assadura de bebê

Parte usada: folha.

Modo de preparo: a folha da pimenta malagueta é colocada dentro de uma folha de "pião-roxo" (ou do "algodão-roxo"), a qual é enrolada, na forma de uma ***poquequinha*.** Depois, este pequeno embrulho é aquecido levemente sobre cinzas quentes, processo chamado de "riscado no fogo".

Feito isso, a folha do "pião-roxo" é desembrulhada e seu conteúdo, "*a folha molinha da pimenta*", é retirado. Assim, deve-se ***machucar*** a folha da pimenta e depois espremê-la. O sumo obtido deste procedimento é acondicionado numa vasilha e misturado com um pouco de leite materno.

Modo de uso: emplastro. O preparado deve ser colocado sobre a assadura do bebê.

Apesar de poucas pessoas terem mencionado este uso terapêutico com a folha da pimenta malagueta, a informante que o ensinou, uma senhora de 62 anos, diz ser comum ela repassar tal conhecimento às mães, na comunidade.

Outra mulher, 48 anos, vinda da Ilha do Bom Vento, menciona também o emprego da folha da pimenta malagueta com leite materno para combater a assadura de bebê, conforme aprendeu com sua mãe. Segundo explica, a folha deve ser esfregada com as mãos e ao macerado resultante deve ser acrescentado o leite materno. Este preparado é então colocado sobre a assadura da criança.

Notas comparativas: igualmente como uso pediátrico, pode ser citado o emprego de emplastro feito com a folha de *C. frutescens*, na Jamaica, para estimular a produção de urina em bebês, conforme Asprey e Tornton (1955a).

4. Baque

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: a pimenta é “batida” (macerada) e depois misturada com “andiroba”, mel, pimenta-do-reino e outros ingredientes.

Modo de uso: emplastro. O preparado é colocado sobre a parte dolorida do corpo.

Uma mulher de 36 anos, vinda da Ilha do Bom Vento, discrimina o tipo de pimenta malagueta apropriado no caso dessa indicação medicinal e também faz menção sobre como ela adquiriu este conhecimento:

"*É a malagueta bem grande, a da comprida, a do cabo comprido. Foi minha tia de Santarém que fez para meu pai. Vi ela fazendo. Foi um baque que ele pegou de gado, debaixo da costela... quando ela colocava aquilo, refrescava as dores...*".

Há informantes que indicam para ***baque*** utilizar, junto ao sumo das folhas da malagueta, o das folhas de "amor-crescido" e do tomate.

Registra-se ainda a utilização de um produto industrial, à base de extrato de *Capsicum*, o "emplastro sabiá", por um senhor que certa vez machucou as costas na lida com o gado. Diz tê-lo feito, sob a recomendação da senhora do Aritapera, muitos anos atrás.

Notas comparativas: uma infusão do macerado de folhas de *C. frutescens*, por vezes em mistura ao de seus frutos, é empregada externamente para aliviar dores nas costas e outras partes do corpo, em Samoa, conforme Whistler (2006). A decocção do fruto da mesma espécie, associado a outros ingredientes vegetais, é utilizada no tratamento de dores lombares (lumbago), por meio de aplicação retal, na República dos Camarões, conforme Betti (2004). No Canadá, um preparado à base de frutos de *Capsicum* e óleo de oliva é indicado, por meio de fricção, para tratar torceduras musculares em cavalos (Lans et al., 2006).

5. Coceira

Parte usada: folha.

Modo de preparo: maceração da folha com água.

Modo de uso: emplastro com o sumo.

Um dos informantes, homem de 25 anos, lembra que ouvia os pais e outras pessoas mais velhas falarem que é bom o sumo da folha da pimenta malagueta para

“coceira”, no entanto observa que quando seu filho a teve, buscou outra planta para remédio caseiro.

Um senhor, 63 anos, diz tê-la usado quando uma alergia o atacou após ter trabalhado no cultivo do milho. Quanto à eficiência deste emprego medicinal, comenta:

“*... aliviou, mas não achei remédio que matasse mesmo a coceira...*”.

Notas comparativas: o uso do sumo da folha de *C. frutescens* no caso de “coceiras” é utilizado na Malásia, conforme assinalam Ahmad e Ismail (2003). Alguns trabalhos notificam o emprego de *Capsicum* para “afecções de pele”, como o realizado nas Ilhas do Pacífico (WHO, 1998), ou no interior do Estado de São Paulo (Almeida, 2005).

6. Coração

Parte usada: fruto.

Modo de uso: consumido na alimentação.

A indicação da ingestão da pimenta malagueta como modo de prevenir problemas do coração vem da informante do Aritapera. Segundo a mesma, consumir a malagueta amassada, na comida, ajuda a desentupir as veias e evita enfarte. Costuma recomendar às pessoas, inclusive às crianças.

Notas comparativas: no Paquistão, há registro do uso de *C. annuum* como estimulante para ativar a circulação sanguínea de gado, conforme notas de Mahmood et al. (2004). Em Piura, no Peru, a infusão do fruto da pimenta é usada como reguladora do fluxo sanguíneo (Bosland e Votava, 2000).

Em Santarém, no Distrito de Mojuí dos Campos, área de “planalto”, Silva (2007) assinala a ingestão da casca do fruto de *C. frutescens*, *in natura*, para caso de pressão alta. No município de Monte Alegre, em comunicação pessoal, uma agente de saúde

diz ter aprendido com uma freira que o emprego da “pimenta malagueta” na alimentação auxilia no tratamento de “coração grande” (Doença de Chagas).

7. Derrame

Formulação 1.

Parte usada: folha.

Modo de preparo: pilar a quantidade de uma “mão cheia” de folha, para tirar o sumo.

Modo de uso e posologia: ingerir o sumo da folha da pimenta malagueta em uma colher (de sopa) bem cheia, três vezes ao dia.

Esse tratamento é indicado por uma mulher de 41 anos que diz tê-lo aprendido com a senhora do Aritapera.

A informante afirma ter presenciado o tratamento em questão, realizado por aquela senhora, em sua sobrinha, para “*soltar a fala*”. Além de derrame, deixa outro nome para a doença: “*mal-pegado*”**.**

Conversando posteriormente com a informante do Aritapera, ela confirmou para o tratamento de derrame a prescrição acima descrita, porém com pequenas diferenças quanto à quantidade do sumo a ser ingerido e à posologia:

“*Soca a folha, passa no crivo e dá uma colherzinha de chá por dia, de manhã, até melhorar...*”.

Formulação 2.

Parte usada: folha e fruto.

Modo de preparo: maceração da folha (“*às vezes coloco uma pimentinha*”) e misturar com outros ingredientes, entre eles: banha de boto, “mangarataia”, “cumaru” e gergelim.

Sobre o uso do fruto, o informante detalha o procedimento:

“*... a pimenta é bem esmigalhadinha, com semente e tudo, mais pra verdinha...*”.

Modo de uso: fricção do produto nas partes afetadas.

O registro deste uso é feito com um morador de 42 anos que é conhecido na comunidade como “consertador” e “rezador”, por ajudar pessoas a resolverem seus problemas de ordem física e espiritual. Sobre um tratamento de derrame que vinha realizando (na ocasião da entrevista) junto a uma senhora da comunidade, de “*certa idade*”, detalha o cuidado com a prescrição:

“*Eu vou lá **puxar**... para ela não pode ser a **amarela**, uso mais a verdinha, por causa da pele dela. Ela já é uma senhora para colocar uma pimenta muito ardosa, apesar da pele ficar adormecida...*”.

Formulação 3.

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: colocar a pimenta “amarela” numa cuia, fazer uma ***massada*** e usar no algodão.

Modo de uso: fricção.

Este procedimento é mencionado por um senhor de 72 anos, que informa tê-lo aprendido com a senhora do Aritapera. Sobre a eficiência do tratamento, deixa o seguinte parecer:

"*Um senhor de Santarém ficou paralítico. Dona* (...) *recomendou a pimenta malagueta para fazer a fricção nas pernas dele. Com um mês e pouco, ele já vinha aqui andando, vinha aqui comigo, passear...*".

Formulação 4.

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: pilar o fruto com ***gel*** (produto industrializado).

Modo de uso: com o macerado, fazer a massagem onde há dor.

Um senhor, 55 anos, faz a seguinte observação sobre qual pimenta malagueta deve ser usada:

"*A pimenta malagueta grande, não serve ela. Nem para comer é bom. Faz até mal para a gente. Tem de ser a malaguetinha*". Além de "derrame", esse senhor registra os nomes, *mal-pegado* e *mal-do-ar*.

Formulação 5.

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: ungüento feito com a maceração dos seguintes ingredientes: pimenta malagueta, gergelim preto, gasolina, banha de jacaré e folha de arruda.

Modo de uso: fricção do produto nas partes afetadas.

Este tratamento é recolhido da enfermeira do posto de saúde local, que lá atuava por ocasião do levantamento para a presente pesquisa:

"*Usei em uma pessoa de Piraqüera, era derrame parcial*".

Outro informante, 51 anos, o qual diz não usar a pimenta para o caso em questão, indica friccionar na parte afetada o macerado da folha de arruda com semente de gergelim. Informa ainda ser a banha de um animal chamado "jacuraru", recomendada para a doença:

"*O jacuraru é um bicho que anda em terra igual a um lagarto, igual a um calango, só que escuro, come muito pinto... a banha dele é bom pra derrame*".

8. Dor de cabeça

Parte usada: folha.

Modo de preparo e uso: emplastro.

Uma mulher, 50 anos, ensina sobre o procedimento da seguinte maneira:

"*Para dor de cabeça, murcha a folha na panela para ficar bem molezinha, bem molhadinha... e coloca na parte dolorida... quando seca, troca e põe outra folha*". "*É para dor de cabeça acompanhada de febre ou só dor de cabeça mesmo...*".

Notas comparativas: no trabalho de Camargo (1998) há indicação das folhas da pimenta de modo similar ao registrado neste estudo, qual seja: amarrar na fronte folhas de pimenta, aquecidas com um pouco de azeite.

9. Dor de dente

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: maceração.

Modo de uso e posologia: o macerado é embrulhado num pedaço de algodão e colocado no dente dolorido ("*no buraco do dente*"). O procedimento pode ser repetido até parar a dor.

Uma senhora de 78 anos relata que sua sogra ***misgalhava*** a pimenta malagueta, colava o macerado num algodão e prendia-o num palitinho de fósforo ("*ou num pauzinho que desse*") e escovava o dente que estava doendo: "*doía, mas adormecia e passava a dor*".

Essencialmente, o modo de preparo é o mesmo, ou seja, aplicação do macerado do fruto no dente dolorido, conforme as descrições deixadas por vários informantes. No entanto, alguns entrevistados fazem certas especificações, a exemplo da quantidade de frutos e ingredientes adicionais: "*esmigalha umas cinco pimenta malagueta e mistura com sal*". Há quem acrescente sal e alho.

A informante do Aritapera diz que a "pontinha" da pimenta é que deve ser esmigalhada e recomenda acrescentar álcool ao macerado: "*para ensopar o algodão*".

Há ainda quem determine sobre o estado de maturação do fruto a ser utilizado: "*a pimenta deve ser bem **amarela***".

O uso da pimenta malagueta para a dor de dente é um dos mais citados, entre suas indicações terapêuticas. Pequenos depoimentos de alguns informantes ilustram o quanto é corrente esta prescrição na comunidade, a exemplo de uma senhora de 77 anos, que diz tê-la empregado várias vezes para dor de dente, diante da impossibilidade de extraí-los em Santarém.

Entre pessoas mais novas, registra-se este procedimento terapêutico por uma menina de 14 anos, a qual afirma tê-lo feito por iniciativa própria. Uma mulher, 30

anos, comenta que no seu tempo de criança, época em que tinha muita dor de dente, chegou a usar a pimenta como remédio, na ausência de sua mãe. Menciona ter aprendido com a avó.

Quanto ao desconforto da utilização desse tratamento, pela forte ardência do fruto, observa: "*se a pessoa agüentar, ela é remédio*".

Sobre o efeito do tratamento, alguns deixam seus comentários:

"*Arde a pimenta, mas depois que passar o ardume dela, passa a dor de dente*". "*Acalma o dente... pára a dor*".

Um informante, 47 anos, menciona ter visto uma tia utilizar a pimenta para dor de dente e deixa sua impressão, quanto ao tratamento:

"*Assou tudo a boca dela... mas quando!?! ... dor de dente só no alicate...*".

Há quem acredite que tal tratamento possa "estragar" o dente.

Notas comparativas: o emprego de frutos de *Capsicum* para aliviar dores de dente encontra-se documentado em diversos levantamentos etnobotânicos. Na África, por exemplo, *C. frutescens* é utilizada para este propósito entre povos pigmeus da República dos Camarões, conforme estudo de Betti (2004). Na "medicina popular" valenciana, Espanha, a espécie registrada é a *C. annuum* (Febrer et al., 2001).

Entre povos ameríndios, Bosland (1999) e Bosland e Votava (2000) mencionam a prática dos antigos astecas em aplicar uma a duas gotas do sumo da pimenta para o caso de dor de dente. Na Amazônia, índios jivaro colocam o fruto de *Capsicum* diretamente no dente, segundo nota de Duke e Vasquez (1994). Os autores relatam ainda o emprego da *C. frutescens* para o mesmo objetivo entre nativos do rio Apaporisa, na Amazônia colombiana.

No trabalho de Borba e Macedo (2006), no Mato Grosso, há menção do cultivo de *Capsicum* ("pimenta malagueta") em quintais, cujos frutos amassados são indicados para dor de dente e fístula de dente.

Cabe aqui ainda mencionar que na Idade Média a *Piper nigrum* era utilizada pelos chamados “cirurgiões-dentistas”, os quais aplicavam “três grãos de pimenta e sal no molar doente”, segundo assinala Pelt (2003). Em Souto Maior (1988), há o registro do uso popular da pimenta-do-reino no Brasil para dor de dente, nas seguintes palavras:

“*O mingau de goma com três pimentas do reino e uma pitada de sal estoura o abscesso pelo lado de dentro*”.

Este tratamento é similar ao indicado com as pimentas solanáceas no presente estudo e na literatura consultada.

10. Dor de estômago

Parte usada: folha.

Modo de preparo: a folha deve ser murcha ao fogo. Depois, junta-lhe um “*oleosinho*”, o qual pode ser “sebo-de-holanda” ou óleo de “piquiá”.

Modo de uso: emplastro. A folha com o óleo é colocada sobre a região do estômago.

A única pessoa que menciona a planta para dor de estômago, uma senhora de 59 anos, vinda da Ilha do Bom Vento, deixa seu comentário a respeito:

“*Quando o estômago está inflamado, ele incha*. *A folha refresca porque ela é macia. Quando coloca ela em cima do estômago, com o óleo, ela fica* ***breiadinha*** (coladinha)**.** *Com a temperatura do corpo, a folha torra e depois ela cai*”.

A informante acrescenta que aprendeu este procedimento com uma cunhada, a qual melhorou com tal tratamento.

Notas comparativas: o trabalho de Kramer (1902-1903 *apud* Whistler, 2006) traz, de igual modo, registro do uso das folhas de *Capsicum* para tratar "inflamações e estômago" entre nativos de Samoa, no Pacífico. Às folhas são atribuídas as propriedades "carminativa" e "excitante do aparelho digestivo", de acordo com Barros e Napoleão (2007).

Embora a informante do Cabeça D'Onça tenha indicado o emprego da folha da pimenta para tratamento de dor de estômago, e a despeito das referências bibliográficas acima mencionadas, no Brasil são mais abundantes os registros do uso terapêutico dos frutos de *Capsicum* para problemas relacionados. Como exemplo, cita-se a obra seiscentista do médico holandês Piso (1948), precisamente na parte (*Livro quatro*) em que se que trata do prestígio da pimenta na alimentação dos indígenas e dos europeus que na época habitavam no País:

"*... comida inteira a pimenta fresca (a de tamanho menor), contribui muito para dissipar os flatos do estômago e as digestões lentas e também corrobora as vísceras cheias de frio*".

Na literatura voltada para o estudo da flora brasileira são os frutos da *C. frutescens* os mencionados para tratamento de "dispepsia flatulenta" (Le Cointe, 1934) e das "doenças de estômago" (Cruz, 1995).

Uma pequena nota intitulada *Pimenta malagueta*, de Barreto (1930) e citada por Cascudo (2004; 2008), refere-se ao seu benefício na culinária baiana em promover uma "ativa digestão".

No trabalho de Albuquerque (1989), o qual abarca as espécies vegetais de uso popular na Amazônia e em outras partes do Brasil, notifica-se que o fruto de *C. annuum* (pimentão) consumido cru (em salada) ou cozido é sialagogo, estomáquico e ativa a peristalse dos intestinos. Em Balbach ([s.d.b]), encontra-se prescrição do suco desta hortaliça, em combinação com o suco de cenoura e de espinafre, para "*os que sofrem de gases do tubo digestivo, com cólicas... ou dores abdominais*".

11. Dor no fígado

Parte usada: folha.

Modo de preparo: chá.

A informante é a mesma que indica a folha da pimenta malagueta para a dor de estômago. Ela explica que a pessoa pode tomar o chá "*até se sentir melhor*" e, concomitantemente, usá-la externamente, conforme acima descrito, ou seja, murchá-la ao fogo, acrescentar um óleo e colocá-la sobre a região do fígado.

"*A folha dela é bom pra fazer chá pra pessoa que sofre do fígado*".

Notas comparativas: Del Vitto (1997) assinala que a *C. chacoense* é tida como planta com "propriedade hepática", dentro da "medicina tradicional" Argentina.

12. Febre

Parte usada: folha.

Modo de uso: emplastro.

"*Colocar a folha na 'fonte'* (fronte)*, quando tá muito quente a testa... alivia a quentura*". "*Murcha a folha dela e põe na testa ou na 'fonte'...*".

Notas comparativas: em Pieroni (2002) há menção do uso do fruto de *Capsicum* para o caso de febre, no sul da Itália. No Brasil, o trabalho de Weil (2005) notifica como prática popular o uso da pimenta moída acrescentada a um chá de ervas para tratar febres brandas. Na Amazônia colombiana, indígenas curam febre inalando a fumaça de frutos de *C. chinense* incinerados, conforme García (1991).

Embora o uso da pimenta para o caso de febre seja praticamente desconhecido no Cabeça D'Onça, Alexandre Rodrigues Ferreira, no século XVIII, enfatiza seu emprego entre indígenas na Amazônia para o mencionado fim ("combater as febres"), conforme trecho transcrito em Salles (2003):

"*Os índios para estes casos jamais embarcam sem provimento de 'malagueta' em pó e gengibre*".

Há registro sobre o emprego da planta para combater a "febre intermitente", em Proença (1861). Neste trabalho especifica-se o uso de "tintura-mãe" de *Capsicum* para tratamento de "febre intermitente regular ou grave". O autor menciona que tal prescrição é utilizada na "medicina homeopata", na Argélia. Na ENCICLOPÉDIA... (1956), o termo "pimenta malagueta", associado à família solanácea, está registrado como planta bastante utilizada na culinária brasileira e recomendável por ser antifebril.

Trabalhos com enfoque etnobotânico trazem também informações sobre a utilização dos frutos de *C. frutescens* para tratar malária, como é o caso de povos pigmeus, na República dos Camarões (Betti, 2004) e de antigos Wapichuna, no leste de Roraima, conforme Milliken, (1997 *apud* Barbosa et al., 2002).

13. Ferida brava

Parte usada: fruto.

Modo de uso: consumo na alimentação.

Uma senhora de 62 anos é a única que menciona a planta para esta indicação terapêutica:

"*Meu pai falava que a pimenta malagueta matava a* ***ferida brava****... que antes nem falava câncer, falava ferida brava...*".

Notas comparativas: Bosland e Votava (2000) reportando-se ao valor nutricional das pimentas *Capsicum* sugerem que o seu consumo humano pode ajudar na diminuição de risco de câncer, por ser o fruto dessas plantas fonte de carotenos/vitamina A.

14. Ferrada, furada de arraia

Formulação 1.

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: maceração.

Modo de uso: emplastro.

Em casos de acidentes provocados por ferrada de arraia usa-se fazer um emplastro com o macerado do fruto da pimenta malagueta. O macerado pode ser sobreposto diretamente ao ferimento, ou por meio de um pedaço de pano ou algodão.

Alguns informantes deixam em seus depoimentos pareceres a respeito do modo de se preparar e aplicar o emplastro e sobre o efeito e eficiência do remédio, conforme trechos transcritos abaixo:

"*... tora três pontas da pimenta malagueta, quando ela tá bem* ***amarela.*** *Esfrega em cima da cesura, da ferrada... "*. (pescador, 61 anos).

"*Uso só ela mesmo socada em cima da cesura, onde entrou o ferrão...*" (pescadora, 48 anos).

"*Já peguei várias ferradas... esmigalha a pimenta, tora ela e passa que é bom. Com poucos minutos pára a dor*" (pescador, 60 anos).

"*Para furada de arraia, bate ela e coloca em cima, ela esquenta...*" (senhora, 62 anos).

"*... para arraia é muito bom... é bom contra o veneno dela*" (pescador, 39 anos).

Segundo os moradores do Cabeça D'Onça, a utilização da pimenta malagueta no caso de acidentes com arraia é uma prática antiga na comunidades ("*aprendi com os mais antigos, os mais idosos...*)".

A divulgação deste conhecimento se faz ainda presente entre seus moradores, conforme comentário de um informante:

"*... a gente ensina. Sempre digo, quando pego ferrada. Pros menino foi bão...*".

Um pescador, 33 anos, relata que o uso terapêutico acima descrito é corrente, de igual modo, entre pescadores da região de Breves e da Ilha do Marajó, lugares onde conheceu.

Formulação 2.

Parte usada: folha.

Modo de preparo e uso: proceder à defumação da folha e colocar a parte afetada sobre a fumaça.

O tratamento de ferrada de arraia por meio da defumação da folha da malagueta é citado por apenas um informante, o qual afirma servir igualmente no caso de ferimentos causados por "mandi" (peixe) e escorpião. Sobre este uso, comenta:

"*A gente experimenta fazer, se dá certo toca pra frente...*".

Além do uso da pimenta, outros modos para aliviar tais ferimentos são às vezes empregados, como é o caso de um pescador o qual relata utilizar a gasolina:

"*Para arraia, coloco gasolina... é fatal, se não parar na hora, coloca outro pouco. Às vezes, a gente tá longe de casa...*".

Notas comparativas: alguns trabalhos realizados na Amazônia trazem informações sobre o aproveitamento das pimentas *Capsicum* para tratar ferimentos provocados por animais, como é o caso do estudo de García (1991), o qual notifica o emprego de *C. chinense* por índios colombianos para casos de mordida de "cachorro do monte".

Em Santarém, Sardinha (2007) registra o uso dos frutos de *C. frutescens* como cicatrizante, em estudo realizado num bairro urbano do município.

Com respeito a tratamento de ferradas de arraia, no trabalho de Santos (1992), empreendido em Santarém, não há registro do uso das pimentas, mas sim de um remédio à base de pólvora e limão, indicado igualmente para ferrada de escorpião.

Na cartilha sobre remédios caseiros organizada pela equipe de saúde ligada à Prelazia de Óbidos, encontra-se o registro do molho tucupi para desinfetar ferida provocada por ferrada de arraia, mas não há referência à presença da pimenta nesta receita (SAÚDE..., [s.d.]).

15. Ferrada de escorpião

Parte usada: fruto

Modo de preparo e uso: emplastro com o macerado do fruto.

"*Meu irmão foi picado de escorpião e minha mãe machucou a pimenta malagueta, colocou em cima... adormeceu, foi aliviando...*" (pescador, 36 anos).

A informante do Aritapera indica, para o caso de ferradas de escorpião ou picada de cobra ("surucucu"), o sumo da folha da cebola.

Notas comparativas: segundo a literatura consultada, não há menção do emprego de pimentas para o caso específico de ferimentos causados por escorpião. Conforme Bañuelos et al. (2008), os frutos de uma espécie silvestre de *C. annuum* é empregada no caso de picadas de tarântulas entre "comunidades indígenas e mestiças", em Sonora, no México. Quanto à sua indicação para tratar picadas de cobra, menciona-se o trabalho de Otero et al. (2000), o qual registra a *C. frutescens* como espécie utilizada para este propósito, entre indígenas da Colômbia. No Brasil, o trabalho de Azevedo (1984) documenta o emprego do chá feito com os frutos e as folhas da pimenta para "mordida de cobra".

16. Frieldade

Parte usada: fruto.

Modo de uso: defumação.

Este uso terapêutico é indicado pelo senhor do Surubiu-Açu, 89 anos, o qual explica que o fruto da pimenta malagueta ("*sem outra planta junto*") deve ser colocado sobre uma brasa e que a sua fumaça ajuda a combater a ***frieldade***, descrita por ele como uma sensação de frio no corpo ("*a pessoa tá doente, com frio…*").

O informante observa que além da defumação do fruto, a pessoa também pode tomar um banho feito com as folhas (espremidas) da planta. A "frieldade" pode causar, segundo alguns informantes, o "reumatismo", também tratado com as malaguetas, conforme abordado posteriormente.

Notas comparativas: no trabalho de Asprey e Tornton (1955b) há menção do uso da defumação de *Capsicum* e tabaco para o tratamento de coqueluche na Medicina Maia. Segundo a obra intitulada *A Religião dos Tupinambás*, de Métraux (1979), doenças provenientes do mal, grafado pelo autor como "frialdade", eram curadas pelos "pajés" por meio de fumigações de plantas.

17. Gripe

Parte usada: fruto

Modo de uso: ingestão da pimenta, na alimentação, para evitar a gripe.

A informante, uma senhora de 62 anos, lembra que sua mãe comia a malagueta "*para não dar gripe*", pois acreditava que a pimenta continha vitaminas. "*Os antepassados falavam essas coisas...*".

Notas comparativas: em Lunan (1814 *apud* Asprey e Tornton, 1955a) há prescrição de um remédio caseiro usado na Jamaica à base de *Capsicum* para a cura de gripe e dor de garganta. No Togo, Adjanohoun et al. (1986) registram o emprego da decocção do fruto de *C. annuum* para o caso de constipação.

Alguns outros trabalhos documentam o emprego da pimenta com o propósito de combater tosses e resfriados, a exemplo do realizados por Betti (2004), na República dos Camarões e por Britto e Mahesh (2007), no sul da Índia.

18. Hemorróida

Formulação 1.

Parte usada: fruto.

Modo de uso: ingestão diária de um fruto, amassado na comida. Sobre o uso da pimenta na alimentação para tal propósito comenta uma senhora, 61 anos:

"*Comer só ela acaba com o beiço e a boca, é muito forte*".

Outro informante, um senhor de 55 anos, diz ter engolido a pimenta inteira ("*para não sentir o taído*"), quando teve a "*hemorróida de botão*". Segundo seu

depoimento, o tratamento não funcionou: "*para mim, piorou... aumentou o botão, alterou mais*". O não funcionamento do tratamento é atribuído por ele ao fato de tê-lo iniciado com a hemorróida em estado já adiantado.

A informante do Aritapera afirma que a "*hemorróida de botão*" é aquela que forma o "caroço" e é provocada por uma ameba. Prescreve para o problema ingerir três pimentas malaguetas pela manhã, depois do café.

Formulação 2.

Parte usada: folha.

Modo de preparo e uso: ingestão do chá da folha da pimenta malagueta. Pode-se acrescentar folhas de outras plantas, como "folha-grossa", alfavaca e chicória. O informante, um senhor de 55 anos, diz ainda não ter usado tal remédio caseiro.

Notas comparativas: Cruz (1995) cita, do trabalho de Caminhoá, o seguinte trecho a respeito do uso da pimenta para o tratamento de hemorróidas:

"*No caso de hemorróidas, a pimenta, em fracas doses e em injeções retais, é ainda muitas vezes útil*".

Balbach ([s.d.a]) reporta-se ao uso da decocção das folhas de *Capsicum*, junto a alguns frutos, para combater hemorróidas, através de lavagens intestinais.

Levantamentos da flora medicinal empreendidos no interior do Estado de São Paulo notificam o uso de *Capsicum* para tratamento de hemorróidas: em Dias (1999), há menção do uso da decocção do fruto de *C. annuum* ("pimenta cambará") via oral ou via externa (banho) para o propósito em questão. Em Almeida (2005), a espécie registrada é *C. baccatum* ("pimenta cumbari").

Nos trabalhos de Silva (2002) e de Pereira et al. (2007), ambos realizados entre populações quilombolas do Estado do Amapá, há informação sobre o uso do fruto de *C. frutescens* para "melhorar os intestinos". O primeiro deles ressalva que a pimenta

pode ser usada na forma de molho ou esmagada na comida, em pequenas doses. Reporta-se ainda ao emprego do fruto da mesma espécie na África para combater as hemorróidas (Pousset, 2004).

O pimentão ("usado internamente") também é indicado no Brasil como "anti-hemorroidário", conforme Balbach ([s.d.b]).

19. Impinge

Parte usada: folha.

Modo de uso: passar o sumo da folha sobre a região afetada.

Segundo a informante, uma mulher de 30 anos, a prescrição deve ser repetida até o desaparecimento da ***impinge***. No entanto, afirma que após a primeira aplicação já é possível perceber o efeito benéfico do remédio:

"*Quando passa pela primeira vez, fica com o sinal que tá morrendo, já*".

Alguns informantes caracterizam os sintomas da ***impinge***, da seguinte forma:

"*Na **impinge** dá uns olhinhos, fica umas ferida... é diferente do pano branco*".

"*A **impinge** é diferente do **pano branco**... a **impinge** forma uma manchinha no corpo e fica toda cicatrizadinha, umas bolinha que fica*".

"*No **pano branco** só fica aquela mancha no corpo...*".

"*O **pano branco** não coça e a **impinge** coça demais*".

"*A micose da **impinge** é mais forte que a **titinga**, pode ser falta de vitamina na pele*".

Há relatos sobre o emprego do sumo da pimenta associado a outros ingredientes, como "minâncora" ou iodo em mistura com aspirina.

A senhora do Aritapera recomenda esfregar sobre a parte afetada o sumo da folha da malagueta junto à cachaça ("*passar bem esfregadinho*"). Registra-se ainda o emprego do sumo com sal, para a prescrição em questão, como prática dos "mais antigos".

Notas comparativas: no levantamento coordenado por Santos (1992), a respeito dos remédios caseiros usados no município de Santarém, a parte dedicada a "coceiras e impinges" traz, entre várias outras prescrições, esfregar o sumo da folha da "pimenta malagueta" e da "mucura-caá" na parte afetada, modo de uso similar ao empregado no Cabeça D'Onça. Neste mesmo trabalho, consta que a ingestão do suco de cenoura e do pimentão é indicado para o caso de "manchas no rosto".

20. Inchaço

Formulação 1.

Parte usada: folha.

Modo de preparo e uso: emplastro com o sumo da folha.

"*Soca a folha, pila para fazer aquela papa, aquele sumo e coloca em cima... até baixar o inchaço*" (mulher, 27 anos).

Uma senhora, 63 anos, diz conhecer o uso da folha da pimenta malagueta para o caso de "inchaço do dente", ou "dente inflamado". Segundo explica, as

folhas devem ser as mais novas, apanhadas da ponta (parte superior) da planta e, após murchas, colocadas em cima da região afetada.

Formulação 2.

Parte usada: folha.

Modo de preparo: ferver a água misturada com sal e as folhas inteiras da pimenta malagueta. Após esfriar, deve-se esmigalhar as folhas e fazer o ungüento, no qual entram como ingredientes o "sebo-de-holanda" e o sebo do rim de gado. O preparado é colocado em algodão e amarrado com um pano sobre a parte afetada

A informante, uma senhora de 62 anos, relata ter utilizado este ungüento em seu marido para o tratamento de um inchaço provocado por um "resfriado no joelho":

"*... o joelho foi um mau jeito, acho que não foi reumatismo...*".

Há quem diz empregar a folha da pimenta para combater o "inchaço" provocados pela ***nascida*** e a ***isipla*** (ou ***vermelha***), conforme abordado posteriormente, e por picadas de insetos.

21. Infecção da garganta

Parte usada: fruto

Modo de preparo: pegar três "pontinhas" da pimenta malagueta ***amarela*** e misturar com o caldo do limão e o mel de abelha.

Modo de uso: com um pedaço de algodão passar a mistura na garganta umas três vezes ao dia.

Notas comparativas: há registro na literatura sobre o uso das pimentas *Capsicum* na farmacopéia de vários povos para combater dor de garganta, a exemplo dos maias, conforme Bosland (1996). Em Piura, no Peru, utiliza-se para o mencionado fim a decocção do fruto na forma de gargarejo (Bosland e Votava, 2000). Na Jamaica, pimentas picantes com mel, sal e outros ingredientes também são empregadas, por ingestão ou gargarejo, para influenza e dor de garganta (Lunan, 1814 *apud* Asprey e Tornton, 1955a; Asprey e Tornton, 1955b).

Entre indígenas da Colômbia, García (1991) reporta-se ao uso do fruto de uma variedade de *C. chinense* misturado com o sal, extraído das cinzas de palmeiras, para afecções da voz.

No Brasil, Cruz (1995) assinala como prática popular o aproveitamento do decocto das folhas de *C. frutescens*, em gargarejos, para combater determinadas "afecções da garganta". Em Balbach ([s.d.a]) registra-se o decocto das folhas da mesma espécie ("com algumas pimentas") como "útil no combate às anginas, em gargarejos".

22. Isipla, vermelha, **vermelhão**

Formulação 1.

Parte usada: folha.

Modo de preparo: através da maceração, obter o sumo da folha.

Modo de uso: emplastro.

Ao sumo da folha podem ser adicionados outros ingredientes. Por exemplo, um senhor de 55 anos explica que se deve socar a folha da pimenta malagueta junto à do tomate e misturar com álcool ou cachaça.

Formulação 2.

Parte usada: folha.

Modo de uso: emplastro com a folha inteira, pré-aquecida.

Uma mulher, 25 anos, assim expressa o seu conhecimento sobre esta prescrição:

"*Eu vejo falar que a folha da pimenta é boa para* ***isipla****, para* ***nascida****...*". "*...esquenta na vela, quando tá bem molezinha, coloca no ferimento*".

Há quem acrescente à folha pré-aquecida outros ingredientes, como é o caso de uma senhora de 62 anos, a qual afirma ser necessário passar na folha já murcha da pimenta a ***banha*** do "piquiá", antes do emplastro. Quanto à função da ***banha*** observa:

"*Não é só pra grudar... é bom também para o inchaço*".

Sobre a posologia, indica colocar o preparado em cima da parte afetada, três vezes ao dia, até "*matar a* ***isipla***". Também faz menção ao uso do sumo da folha: "*tem gente que até pila a folha*".

O tratamento da ***isipla*** com a folha da pimenta malagueta é bastante conhecido no Cabeça D'Onça, sendo umas das indicações terapêuticas mais citadas para a planta.

Em alguns depoimentos aparecem comentários a respeito da eficiência deste tratamento, conforme ilustrado abaixo.

"*A folha da malagueta é bom para* ***vermelhão****, para inchaço. Já usei. Foi bom*".

"*Já usei já, aprendi com a mamãe...*". "*É bom, aquilo desaparece...*".

Folhas de outras plantas são, por vezes, utilizadas:

"*Meu pai tava com uma **vermelha** na perna e aí mandaram colocar a folha da pimenta no inchaço. A perna ficava inchada, sem ferimento. Às vezes colocava a folha da pimenta, ou de tomate, ou de babosa... cada vez era uma...*".

Uma mulher, 45 anos, comenta que embora conheça a prescrição em questão, ou seja, o uso do emplastro com a folha da pimenta, nunca a utilizou, pois prefere usar outra planta:

"*Quando há inflamação, gosto de colocar mais é a babosa...*".

Outros informantes dizem nunca terem ouvido falar da folha da pimenta para ***isipla***, mas sim a folha do tomate.

Formulação 3.

Parte usada: folha.

Modo de preparo e uso: banho.

A folha é esfregada na água. Após cinco minutos esta água já pode ser utilizada para o banho. Pode banhar inclusive a cabeça.

"*As folhas da pimenta é bom para banho, para isipla, para a quentura do corpo...*" (mulher, 48 anos).

Formulação 4.

Parte usada: ramo.

Modo de uso: benzedura.

A benzedura da ***isipla*** com a pimenta malagueta é feita usando um "galhinho" verde da planta, conforme um "curador" de 42 anos, residente na comunidade. Ao ser indagado, ele confirma que o nome da planta faz parte dos dizeres da reza, os quais, porém, não podem ser revelados.

Um pescador, 34 anos, comenta sobre uma experiência envolvendo o tratamento da ***isipla*** e a benzedura com a pimenta malagueta. Em seu breve depoimento, fica expressa sua concepção sobre a doença:

"*Minha mulher pegou um golpe de terçado. Infeccionou e aí ficou tudo vermelho, ao redor... ".*

"*Tem vez que pega a isipla devido ao sol ou o frio. Minha mulher pegou o baque e pisou em terra quente, com a quentura ela pegou a isipla...*".

Para o tratamento do problema, o informante acima mencionado procurou uma pessoa no "Maurício", o qual benzeu sua esposa "para ***isipla***" e ensinou ao casal passar o sumo da folha da pimenta ao redor da parte afetada. Segundo seu depoimento, a mulher obteve melhora.

Notas comparativas: no trabalho de Sardinha (2007), realizado em Santarém, consta a indicação de *C. frutescens* para "vermelha". O modo de uso registrado é o mesmo conhecido por boa parte dos moradores do Cabeça D'Onça, qual seja: sobrepor a folha pré-aquecida da planta à parte atingida.

O nome "isipla", corrente entre a população do Cabeça D'Onça, corresponde à erisipela, segundo a enfermeira que atua na comunidade. No trabalho de Santos

(1992), realizado em Santarém, há referência ao seu tratamento por meio do emplastro da folha de diversas espécies vegetais, porém não há menção sobre o emprego da pimenta. Em Roman (2001), a doença, igualmente referida como “isipla”, “vermelha” ou “vermelhão”, é tratada com o emplastro de folhas da flora litorânea (restinga).

A prática da benzedura para a erisipela é abordada no trabalho de Camargo (1978), o qual traz trechos de rezas registrados em estudos empreendidos no século XIX em Portugal e no Brasil. Na Amazônia, Orico (1975) ressalta a importância deste método de cura para o tratamento da “ersipla” ou “esipla”. Em ambos trabalhos, porém, não há referência às *Capsicum* e sim ao azeite da oliveira e a rosas de diferentes cores, plantas utilizadas na farmacopéia européia.

No trabalho de Chacon (1973 *apud* Souto Maior, 1988), registra-se “benzer com galho de pimenteira brava” para o caso de “eczema” (dermatose), no Recife. No interior de São Paulo, Sant’anna (1990) registra o benzimento com “três folhinhas de pimenteira” para tratamento de queimaduras, em festas juninas. Na referida pesquisa, documentam-se ainda os dizeres da reza, pronunciados durante a benzedura, os quais encontram-se transcritos no item da revisão do presente estudo intitulado *As pimentas nas festas populares, na religião, no folclore*.

23. Nascida

Parte usada: folha.

Modo de preparo: emplastro.

A senhora do Aritapera explica o modo de se fazer o emplastro com a folha da pimenta (Figura 62), conforme transcrito abaixo:

“*Murcha a folha da pimenta malagueta, passa andiroba na folha e põe em cima da* ***nascida*** (furúnculo). *Neste caso não tira o sumo. Só coloca ela ‘de peito’, do jeito que a gente vê na árvore, em cima da nascida*”.

Figura 62. Demonstração sobre a forma correta de se proceder ao emplastro com a folha da malagueta para o tratamento de “nascidas”: sobrepondo-se à parte afetada a face adaxial (superior ou ventral) da folha.
Fonte: o Autor (2009).

Outros informantes comentam sobre este uso terapêutico:

“*... em qualquer **nascida**, aquilo refresca... só murcha um pouquinho e coloca. A minha mãe sempre fazia...*”.

“*... para furar **nascida**, aprendi com os mais antigos...*”.

“*Uma vez uma tia colocou no braço meu, desinchou, acho que foi bom...*”.

Há na comunidade quem utilize a “babosa” para o caso de ***nascida***.

Notas comparativas: o emplastro da folha de *C. frutescens* para furar tumores e furúnculos possui registros em levantamentos realizados nas mais diversas partes do mundo, a exemplo da Nicarágua (IICA, 2005), da Jamaica (Asprey e Tornton, 1955a) e das Ilhas do Pacífico (WHO, 1998; Whistler, 2006).

No Brasil são vários trabalhos que citam a prescrição em questão como parte de sua “medicina popular”, podendo ser citado os realizados por Balbach ([s.d.a]), Campos (1967) e Souto Maior (1988).

Na região amazônica, prescrição similar à recolhida na presente pesquisa vem documentada no trabalho de Pereira et al. (2007), o qual aborda o uso das pimentas por uma população quilombola do Estado do Amapá. Entre populações pesqueiras do litoral paraense, alguns trabalhos registram o emplastro da folha da mencionada espécie para o mesmo propósito, a exemplo dos estudos empreendidos por Furtado et al. (1978) e Roman (2001).

Em Santarém, dois estudos abordando a flora medicinal encontrada em quintais registram, de igual modo, a folha da pimenta para furar furúnculos, sendo que no trabalho de Sardinha (2007) a espécie citada é a *C. frutescens* e no de Ferreira (2007) é a *C. chinense* (pimenta-de-cheiro).

24. Pano branco, titinga, micose, mancha no corpo

Parte usada: folha.

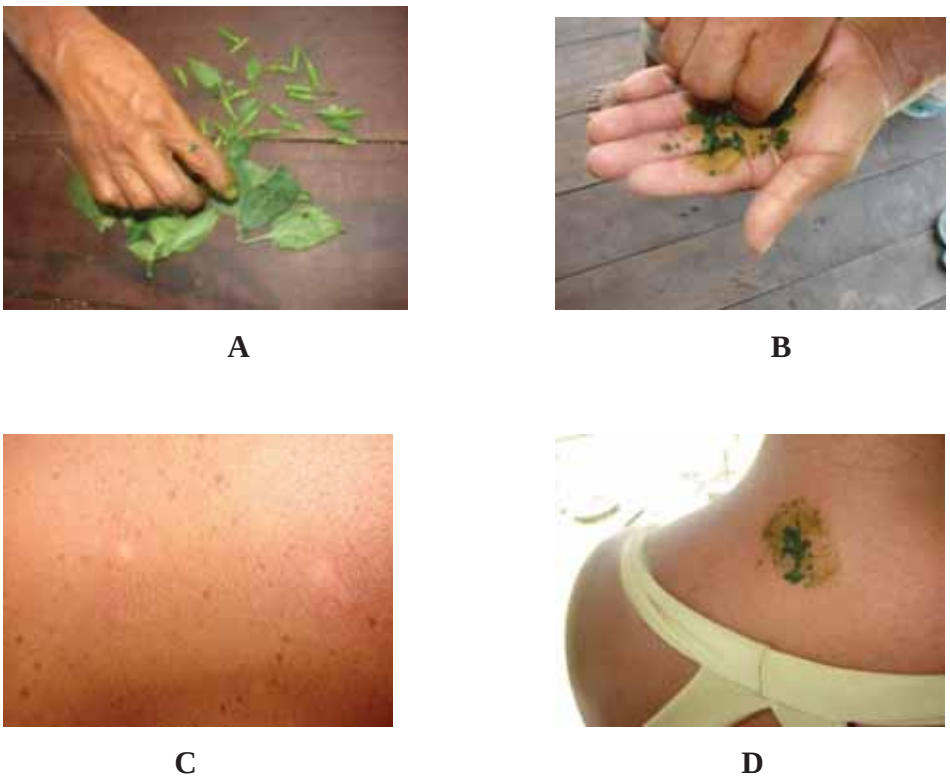
Modo de preparo: emplastro.

O tratamento do ***pano branco*** com a folha da pimenta malagueta está entre as indicações terapêuticas da planta mais conhecidas no Cabeça D’Onça. Para seu tratamento, faz-se o macerado da folha do vegetal e aplica-o à mancha, previamente “machucada, irritada” com a unha, para melhor penetração do sumo da folha.

Uma entrevistada, a qual diz ter usado várias vezes a folha da pimenta malagueta para ***pano branco***, informa que sua avó costumava misturar o macerado das folhas da malagueta com o das folhas da “castanheira”. No entanto, é mais comum para o tratamento em questão, na comunidade, o emprego apenas da folha da pimenta ou de seu macerado acrescentado de sal.

Durante a entrevista com um morador do Cabeça D’Onça, este diz que estava mesmo prestes a proceder ao tratamento de ***pano branco*** em sua esposa e se dispõe a

fazê-lo mediante registro fotográfico para esta pesquisa. Assim resume o modo de uso para "*matar o **pano branco***", cujos procedimentos estão documentados através da Figura 63.



A **B**

C **D**

Figura 63. Emprego da folha da malagueta para o tratamento de "pano branco", no Cabeça D'Onça. Depois de coletadas as folhas da planta (**A**), esfregam-se as mesmas nas mãos (**B**) para sobrepor o sumo resultante às manchas previamente irritadas (**C** e **D**).
Fonte: o Autor (2008).

"*Esfrega a folha da pimenta malagueta na mão e passa o 'sujo' na mancha*".

Trechos de explicações deixadas por outros entrevistados são transcritos abaixo e abordam aspectos relacionados à descrição e à causa da doença:

"*A folha dela é bom para a mancha do corpo, a mancha some*". "*É uma mancha brancazinha que aparece no corpo, a* ***titinga****,* o ***pano branco****...*".

"*O pano branco é só aquela mancha branca, mesmo... é o mesmo remédio que é empregado para a* ***impinge****, só que no* ***pano branco*** *é colocado o sumo dela com um pouquinho de sal... já usei... aprendi com minha vó...*".

"*Tem de arranhar a* ***titinga*** *pra ficar irritada, pra poder passar o sumo da pimenta... a* ***titinga*** *às vezes é do sol, ou o sangue que cria...*".

Pequenas variações sobre o modo de aplicação e posologia podem ser observadas:

"*Irrita e passa... passa hoje, amanhã e depois da manhã... daqui três dias já tá bom... passa depois do banho, para deixar o tratamento no corpo...*".

"*Tem pessoas que bate para tirar o sumo e outras só esfrega a folha no corpo, sem bater...*".

"*Soca a folha, conforme a gente queira e mistura um pouco de sal e passa em cima da micose. Passa de noite, quando vai dormir. No outro dia, de noite, quando vai se quietar, não vai fazer mais nada, passa de novo*".

Notas comparativas: no levantamento da flora medicinal de Roraima, empreendido por Berg e Silva (1988), consta o uso da *C. frutescens* para o combate de "pano branco" de pele, espécie utilizada para o mesmo fim em Santarém, conforme Bernardes (2004).

Em SAÚDE..., ([s.d.]) encontra-se o registro da indicação do emplastro com o sumo da "pimenta malagueta" para o tratamento de "mancha branca" ou "titinga". Neste mesmo trabalho, consta ainda o emprego externo do chá da folha da "malagueta", entre outros ingredientes, para combater "frieiras".

É oportuno acrescentar o depoimento de um pescador do Cabeça D'Onça, 34 anos, o qual diz conhecer, além da folha da malagueta, o uso de enxofre no caso de ***titinga***, prática esta indicada no trabalho da PASTORAL..., (1996). No entanto, o informante afirma que a folha da pimenta foi mais eficiente para o tratamento em questão, comparado ao uso do enxofre, além da vantagem quanto ao aspecto econômico.

Embora nada tenha se falado no Cabeça D'Onça sobre o aproveitamento medicinal de outras espécies de pimentas solanáceas, que não a *C. frutescens*, no levantamento de remédios caseiros de Santos (1992), no município de Santarém, consta que a ingestão do suco de pimentão (*C. annuum*), junto com o de cenoura, é indicada para o caso de "manchas de rosto", prescrição idêntica à registrada no trabalho de Balbach ([s.d.b]). Neste, contudo, acrescenta-se que tal tratamento torna-se mais eficiente quando, ao mesmo tempo, o paciente é submetido a lavagens intestinais "para remover os resíduos do cólon, enquanto prossegue o processo de limpeza no interior do organismo".

25. Piolho

Parte usada: folha.

Modo de preparo: maceração da folha.

Modo de uso: lavar a cabeça com o sumo da folha da malagueta.

"*O sumo da folha da pimenta malagueta é bom pra combater piolho...*".

26 - Problemas de parto

Há basicamente duas indicações da pimenta malagueta relacionadas a problemas de parto. Um delas visa corrigir a posição da criança no ventre materno e a outra a acelerar o nascimento da criança. Em ambos os casos algumas diferenças quanto ao modo de uso terapêutico da planta podem ser observadas.

De modo geral, o emprego da malagueta com esse fim é feito sob a orientação de parteiras da comunidade.

• Endireitar a criança na barriga

Parte usada: fruto.

Modo de uso: passar na região do estômago três pimentas bem "verdinhas".

"*É para quando o nenê está de cabeça para cima. Usei, deu certo. Tive normal. Gêmeos. Dona* (...), *do Aritapera, que ensinou...*".

A senhora do Aritapera, parteira que também presta seus serviços no Cabeça D'Onça, quando necessário, detalha sobre o modo de uso desta prescrição e fala sobre seu emprego dentro de seu cotidiano de parteira.

"*A pimenta serve pra endireitar a criança no ventre da mãe... quando a criança quer ficar de pé, passa ela e ela endireita...*".

A pimenta só serve quando tá bem verdinha, quando está com aquela florzinha. Aquela madura não presta mais para endireitar a criança, quando ela está fora de jeito, porque ela é muito taída...".

"*...não pode passar na* ***pente****, na parte de baixo, porque ela não endireita, tem que passar na parte do estômago...*".

Outra senhora diz ter utilizado o alho em vez da pimenta:

“*Quando meu filho tava torto, a parteira passava alho. Socava e passava na barriga. Aí o moleque sentiu a fortidão e endireitou. A pimenta? A pimenta arde... Deus defenda!...*”.

• Espertar a dor do parto

Formulação 1

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: chá

Modo de uso: ingestão.

“*Ferve ela inteira para a mulher que tá com dor... para tomar quando tá pra ter o nenê. O chá ajuda a ter o nenê mais rápido*”.

Uma senhora, 62 anos, diz ter aprendido com uma parteira a seguinte prescrição para auxiliar o nascimento do filho:

“*O chá é feito com sete malaguetinhas... tem que pegar as pequenininhas, quase redondas, bem verdosinhas. Ela já é meio taidinha. Depois pega uma mão cheia de café cru, que veio do pé, não moído. Coloca no fogo a pimenta e o café. Ferve bem e toma*”.

Sobre a atuação da pimenta no aceleramento do parto, deixa o seguinte parecer:

“*A pessoa tá custando muito para ter o nenê, então ela tá com frio, tá gelado para ganhar o nenê... então ela faz o chá para ajudar. Aqui a gente faz qualquer chá para esquentar, o leite também... e tem esse chá da pimenta... e dá certo...*”.

Há formulações para o fim em questão que levam mistura com outros vegetais, entre elas está a prescrita por uma senhora que informa ter tido 18 filhos. Segundo a mesma, entram na composição do chá três a quatro pimentinhas verdes, a folha da "catinga-de-mulata", a da "mangarataia" e a pimenta-do-reino. O chá deve então ser ingerido várias vezes "*até espertar a dor, até nascer a dor...*".

"*Ás vezes dá aqueles arranquinhos de dor, então o chá é para aumentar a dor, para* ***espertar*** *a dor e o nenê nascer*".

Há informantes que indicam o uso apenas da pimenta-do-reino para o chá: o "chá forte" com a pimenta-do-reino.

Formulação 2

Parte usada: folha.

Modo de preparo: chá.

Modo de uso: ingestão.

Utilizar aproximadamente seis folhas da pimenta malagueta para "cinco dedos de água". Tomar na hora do parto, para aumentar a dor.

"*É só a folha da pimenta malagueta e não misturar com mais nada... aprendi com uma parteira velha... muito boa parteira...*".

A senhora que ensina esta prescrição, quando interrogada sobre o uso da pimenta-do-reino para o mesmo propósito, responde:

"*... a pimenta-do-reino? Faz também... é outro remédio...*".

Além das duas indicações ligadas a problemas de parto mencionadas, registra-se ainda um relato de uma senhora que utilizou, sob a orientação de uma parteira de uma comunidade vizinha, os frutos maduros da pimenta malagueta, para ajudar a expelir a criança que estava supostamente morta dentro de sua barriga.

"*... era para arriar a criança... se eu não fizesse o remédio, eu podia até morrer...*".

A informante descreve o modo de preparo e uso do seguinte modo:

"*Pega três pontinhas da malagueta* ***amarela****, a casca da enviratai*a*, que é fedorenta, a pimenta do reino, qualquer* ***manteiga****, e faz uma mistura... passa no estômago, nas cadeiras, só não passa na* ***pente***".

Esta senhora conta que há cerca de seis anos teve um problema durante seu sexto mês de gravidez. Foi ao médico em Santarém e conforme o resultado do exame de ultra-som, a criança estava toda amarrada pelo cordão umbilical e já morta. Embora tivesse encaminhamento marcado no hospital para cirurgia, recusou-se a fazê-lo e voltou ao "sítio" (Cabeça D'Onça). Chegando à comunidade, comentou com uma amiga parteira que sentia o bebê ainda vivo na barriga.

No dia seguinte, procurou uma conhecida parteira na comunidade vizinha, a qual prescreveu o remédio acima descrito.

Após tê-lo usado, afirma que no início da madrugada sentiu que a "*a criança deu dois 'tique' na barriga*", o que fez comentar com seu marido que a criança havia morrido. Ao amanhecer, retirou a criança com a parteira da comunidade, a qual "*esfregou alho na mão, passou na barriga e tirou a criança...a criança desceu...*".

A senhora diz ainda que ao agradecer à parteira da comunidade vizinha, esta lhe perguntou se tivera olhado para a placenta, pois a causa do problema com a criança fora "*arte diabólica*".

A informante conclui seu depoimento dizendo que o remédio foi bom para "abortar" e que lhe salvou a vida. Quanto ao uso da pimenta, ressalta que neste caso foi

utilizada a pimenta ***amarela***, mas quando é só para "endireitar a criança na barriga" a pimenta empregada deve estar verde:

"*... para a criança não ficar rodando, de pé, para se endireitar pega a malaguetinha verde que é mais fraca, tem menor potência. Já usei... é só ela com a banha, tem menos mistura...*".

Ainda concernente ao uso da pimenta durante a gravidez, algumas pessoas recomendam não fazer seu emprego alimentar no período de gestação, por razões distintas.

Uma informante diz, por exemplo, ter aprendido com certa parteira que mulher grávida não deve comer pimenta malagueta, caso contrário a criança nasce muito brava, chora muito: "*ela não vai te deixar fazer nada, fica o tempo todo chorando...*".

Uma jovem de 16 anos relata que em sua viagem a Parintins, no Estado do Amazonas, ouviu entre "os mais velhos" que se a mulher comer pimenta durante a gravidez, a criança nasce de olhos pretos.

Notas comparativas: o trabalho de Ahmad e Ismail (2003) informa sobre o uso dos frutos de *C. frutescens* para tratamento de desconfortos e achaques comuns associados à gravidez, na Malásia. Em Samoa, as folhas da mesma espécie são utilizadas no caso de "complicações ligadas à maternidade" (Cox, 1993).

Reifschneider (2000) reporta ao uso do pó do fruto de *Capsicum* por parteiras indígenas e ressalva que o mesmo não pode ser carregado por mulheres grávidas. Na Guiana, mulheres "da cultura crioula" evitam o consumo da pimenta durante a gravidez, conforme assinalam Grenand et al. (2004).

Em SAÚDE..., ([s.d.]), trabalho realizado em Óbidos, e nos empreendidos pela PASTORAL..., (1996) e por Ferreira (2007), ambos no município de Santarém, registra-se a indicação da *Piper nigrum* (pimenta-do-reino) para acelerar / aumentar as contrações do parto, espécie vegetal também utilizada por algumas mulheres do Cabeça D'Onça.

A despeito da recomendação de se evitar o consumo de pimentas (*Capsicum*) na alimentação, durante a gravidez, documentada entre alguns informantes na área de estudo, consta no *Glossário do Falar Popular Alenquerense*, de Silva e Mesquita (2006), um trecho utilizado pelos autores para definir o termo "taído (a)", justamente empregando um exemplo no qual uma mulher se regozija ao comer "malaguetas", aos bocados, durante a gravidez:

"*Quando Ana Térbia estava grávida, pedia sempre pra comprar meio quilo de pimenta malagueta, daquela bem taída. Ela comia como se fosse camarão: tirava o talo, colocava a pimenta na boca e mastigava, deliciando-se*".

27. Queda de cabelo

Parte usada: folha

Modo de preparo: maceração.

Modo de uso: banho com o sumo da folha.

"*Quando o cabelo cai, é bom colocar o sumo da folha da pimenta malagueta... é muito bom para queda de cabelo...*".

Uma senhora, 63 anos, informa que este tratamento tem como objetivo "*engrossar o cabelo, fortalecer a raiz*" e explica sobre o modo de uso:

"*Pega um bocado de folhas dela, lava bem, pisa ela, tira aquele sumo verde e lava a cabeça uma vez por dia. Depende de ter muita árvore de pimenta e muitas folhas...*".

A informante relata ter aprendido a prescrição em questão com sua "*velha vó, que era de uma outra terra*", e deixa seu parecer sobre seu uso nos dias de hoje:

"*Já usei pra queda de cabelo, foi muito bom... já falei pra muita gente, mas as pessoas só querem saber de xampu, não querem fazer, ter trabalho, aí compra xampu pronto, e às vezes não sabe nem de que é feito...*".

Uma mulher, 41 anos, informa ter aprendido o remédio com uma senhora de Santarém e usado em sua filha, quando a mesma tinha oito anos:

"*A minha filha era 'carequinha' de tudo, parecia uma menino, hoje ela tem o cabelo abetumado (volumoso), o cabelo dela ficou muito lindo...*". Sobre o procedimento, esclarece abaixo:

"*Todo dia lavar a cabeça com o sumo da folha da pimenta malagueta, o sumo puro, fica verde o couro cabeludo...*". "*Lava a cabeça todo dia de manhã com o sumo e, à tardinha, quando vai dormir, lava a cabeça só com água...*".

Há quem recomende, "como remédio dos antigos" banhar a cabeça com o chá feito da folha da pimenta malagueta com grama.

A informante do Aritapera indica para "engrossar o cabelo" e para "queda de cabelo" ferver o sumo da folha da pimenta malagueta em mistura ao sumo da folha do tomate. Contudo, explica que não é necessário ferver, caso não queira, bastando colocar um pouquinho de água quando for macerar as folhas, visando auxiliar na extração do sumo. O macerado, então, deve ser colocado sobre a cabeça. Por último, afirma já ter ajudado muitas pessoas através deste remédio.

Notas comparativas: Balbach ([s.d.a]) registra o uso popular no Brasil do "suco da malagueta" misturado com óleo de rícino para combater a queda de cabelo. Negraes (2003) notifica a *C. annuum* (pimentão) como detentora de várias propriedades medicinais, entre elas: "tônica" e "fortalecedora do cabelo".

28. Ressaca

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: macerar quatro ou cinco frutos de pimenta malagueta, misturar com “meia colher de sal” e colocar num copo com água.

Modo de uso: ingestão.

Esta receita é prescrita por um senhor de 64 anos, que ao ser interrogado a respeito de remédio feito com a pimenta para problemas do fígado, informa que a ingestão da malagueta ajuda a combater a ressaca.

“*Pra tirar a ressaca da cachaça é a pimenta malagueta... aprendi com um tio meu, tá com mais de 80 anos, mora em Santarém...*”.

Sobre o uso do sal junto à pimenta, explica:

“*O sal tira mais o ardume da pimenta. Ela fica com cheiro forte, bem pisado. Meia hora arrota, sente o cheiro, a fortidão sai...*”.

O informante relata ainda outro modo de uso da pimenta para curar a ressaca:

“*Tem um parceiro na praia que come pura pra ressaca. Ele sempre toma uma pinga e come pura...*”.

É oportuno assinalar que a piracaia, prato comumente consumido com a cachaça no Cabeça D’Onça e nas comunidades vizinhas, é acompanhada da pimenta malagueta.

Notas comparativas: Espinosa (1939 *apud* Castro, 1995) observa que a pimenta no México é consumida no dia seguinte à utilização do *pulque*, bebida fermentada, à base de agave, empregada em cerimonial religioso. Segundo o autor, a ingestão da pimenta estimula uma maior secreção da saliva, combatendo a falta de apetite provocada após uma "noite de bebedeira". Na Colômbia, índios Tucano, após uma noite de danças e consumo de bebidas alcoólicas, curam a ressaca colocando no nariz uma mistura de água com macerado de pimenta, conforme nota de Bosland (1999) e Bosland e Votava (2000).

Alguns levantamentos etnobotânicos registram as pimentas *Capsicum* como "estimulantes", como é o caso dos realizados na Espanha (Febrer *et al*., 2001), no Paquistão (Mahmood et al., 2004) e na Nigéria (Aiyeloja e Bello, 2006). No Brasil, a planta está registrada como "estimulante geral e tônico aperitivo" no trabalho de Lainetti e Brito (1979).

Outros trabalhos revelam o emprego de *Capsicum* no tratamento de problemas ligados ao alcoolismo ou substâncias alucinógenas. Segundo Schultes e Raffaut (1990), por exemplo, indígenas utilizam a *C. chinense*, na Amazônia, no caso de intoxicação por ayahuasca. Na Gazeta Medica da Bahia (1867 *apud* Carlini et al., 2006) registra-se o emprego do pó do fruto de *C. annuum* (pimentão) para o caso de *delirium tremens*, provocado pela falta de álcool.

Receitas empregando as pimentas solanáceas para o tratamento de alcoolismo podem ser encontradas nos trabalhos realizados por Balmé (1978) e pela PASTORAL... (1992), ambos indicando a *C. annuum*.

Acrescenta-se que no Cabeça D'Onça é mais comum, no caso de ressaca, se ingerir um preparado à base de água e farinha, uso idêntico ao registrado em Santos (1992), no mesmo município.

29. Reumatismo

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: maceração.

Modo de uso: emplastro.

Com um pedaço de algodão, deve-se passar o macerado da pimenta malagueta ***amarelinha*** sobre a parte dolorida. Segundo relatos de alguns informantes que já fizeram uso de tal tratamento, a parte da pessoa atingida pelo reumatismo não é sensível ao contato com a pimenta.

"*Já usei no braço e por duas vezes não senti, na terceira fui pra água, tinha curado, por isso ardeu*".

"*Quando tem o reumatismo, não arde não... mas se coloca e começa a arder, não é reumatismo...*".

"*Quando a pessoa tá muito atacada não arde não...*".

"*... nem arder, arde... quando começar a sentir o ardume, a dor já passou...*".

A maior parte dos informantes não determina a quantidade de frutos, no entanto há quem o faça, a exemplo de uma senhora que informa sobre a recomendação que ouviu de um "consertador"**,** quando estava com reumatismo:

"*Ele disse para socar dez pimentas malaguetas e colocar, com um algodão, em cima da onde sente a dor e amarrar com um pano...*".

Outros indicam o macerado do fruto da mesma planta em mistura a outros ingredientes:

"*Pilar três pimentas com meia colher de óleo de andiroba ou banha de boto e passar no local onde está sentido a dor... nem arder, arde...*".

"*Já usei com o óleo de andiroba e meu marido com a banha do boto... é remédio de índio, o da pimenta com banha de boto...*".

"*Esmigalhar a pimenta e misturar com a* ***manteiga*** *de jacaré e copaíba*".

"*Pilar a pimenta junto com a mucura-caá e álcool...acaba na hora...*".

Uma entrevistada relata ter usado o macerado dos frutos misturado com as folhas da pimenta malagueta para combater a dor provocada por reumatismo.

Sobre a eficiência do remédio, de modo geral, há comentários positivos:

"*Passa onde dói, vai passando, conforme senti alívio... meu marido passou nas costas, aliviou...*".

"*... a dor passa na hora, é o remédio do meu sobrinho...*".

Há quem expresse seu receio quanto ao tratamento:

"*Já ouvi falar do remédio da pimenta malagueta para reumatismo. É a pimenta mesmo... nunca fiz... passar pimenta no corpo é meio esquisito...*".

"*... ainda não usei porque não tenho coragem, porque tenho muito reumatismo...*".

"*Ainda nunca usei, graças a Deus...*".

"*... falo pra minha mulher usar no pé dela, ela tem medo de ser muito quente... ela passa gasolina...*".

Notas comparativas: alguns trabalhos reportam o emprego das pimentas *Capsicum* para tratar problemas associados ao "reumatismo", como o realizado nas Filipinas para cura de artrites (Eusébio e Umali, 2004).

O estudo de Del Vitto et al. (1997), abordando a flora medicinal nativa, na Argentina, registra a *C. chacoense* como planta anti-reumática. Na Jamaica, a espécie assinalada é a *C. frutescens*, conforme Asprey e Thornton (1995a).

O uso do emplastro feito com o macerado do fruto da pimenta malagueta no Cabeça D'Onça está igualmente notificado em Ferreira (2007), trabalho empreendido em Santarém, na Reserva Extrativista Tapajós - Arapiuns.

Por último, acrescenta-se que a utilização de "banhas" de animais tais como boto e jacaré, para o tratamento de reumatismo, conforme acima documentado, encontra apoio no trabalho de Castro (1958). Neste, assinala-se o emprego, por "pajés e curandeiros" indígenas, da gordura de "sucuriju" para "fricções anti-reumáticas".

30 - Terçol

Parte usada: folha.

Modo de preparo: murchar a folha da malagueta ao fogo e esfregá-la na mão para amolecê-la.

Modo de uso: emplastro.

"*O **terçol** é igual uma nascida, que sai na beira do olho. É muito dolorido. A pessoa não consegue enxergar nada. Incha. Mamãe chorava noite e dia com dor...*".

"*Pra minha mãe foi bom... nunca mais saiu nela... aprendeu com uma senhora do Aritapera...*".

Notas comparativas: o conhecimento sobre o emprego das folhas da pimenta para ***terçol*** no Cabeça D'Onça restringe-se a poucas pessoas, apenas cinco mencionam conhecer tal uso. Em Santos (1992) consta para o seu tratamento modo de uso similar ao registrado no presente trabalho, empregando, porém outro vegetal: esfregar o "caroço do milho" na mão e colocar sobre a parte afetada.

Alguns estudos registram o uso de *Capsicum frutescens* para o tratamento de afecções oculares, entre eles o de WHO (1998), nas Ilhas do Pacífico. No Congo, Chifundera (1998) retrata um preparado à base de água e fruto da mesma espécie, aplicado nos olhos de gado bovino, no caso de cegueiras, conjuntivites e afecções oculares associadas.

Na região amazônica, há seu registro para cura de "oftalmias" entre os Yanomami no trabalho de Milliken e Albert (1999).

C. Uso repelente

Espécie utilizada: *C. frutescens*.

1. Afugentar botos durante atividade da pesca

O boto costuma se alimentar dos peixes que caem na malhadeira, atrapalhando a pescaria, além de danificar os arreios de pesca. Para afugentá-los, os pescadores usam a pimenta malagueta, basicamente de dois modos: jogando o macerado dos frutos no rio, ou acondicionando-o em embrulhos de panos ou de plástico, os quais são amarrados nas redes de pesca (malhadeiras) ou na linha do espinhel, conforme abaixo discriminado.

a. Jogar a pimenta no rio

"*A pimenta é usada para espantar o boto que rouba o peixe da malhadeira... funciona bem...*".

Os frutos macerados são arremessados no local onde a pesca está sendo realizada, caso haja a presença de botos.

"*Tem que socar o fruto e jogar na água onde os botos ameaçam tirar o peixe da malhadeira*".

"*Esmigalha a pimenta malagueta e joga na água, que ele persegue muito o peixe da malhadeira*".

Há quem arremesse apenas o macerado da pimenta na água para afastar os botos. Outros jogam só o macerado de alho, outros jogam farinha de mandioca. È comum lançar à água a mistura dos três, ou dois desses componentes. Alguns pescadores comentam sobre essa prática:

"*Já joguei a pimenta mais a farinha... dizem que entra no nariz dele...*".

"*Joga a pimenta, o alho e a farinha, que ele tem medo que cai na cabeça dele, porque tem um buraco na cabeça do boto...*".

"*Conheço é com a farinha, entra no fôlego dele...*".

Embora tanto pescadores idosos quanto os mais novos mencionem o uso da pimenta malagueta para afugentar botos durante a atividade da pesca, há quem associe a prática à "coisa dos antigos", conforme comenta uma mulher de 34 anos, nascida na comunidade:

"*O pessoal fala que o homem quando vai pescar usa espantar os botos de perto da malhadeira com pimenta... não sei se ainda hoje usa... meu marido é pescador, mas nunca usou, mais é os antepassados...*".

b. Poquecas de pimenta na malhadeira

Os frutos macerados da pimenta malagueta são colocados sobre um pedaço de pano, o qual é amarrado na forma de embrulho, chamado ***poqueca***. Vários desses embrulhos são então presos à parte da malhadeira que vai ao fundo, referida pelos pescadores como a "entrada da malhadeira". Há quem misture o macerado do alho ao da pimenta.

As ***poquecas*** por vezes são confeccionadas com plástico. Tanto num caso quanto no outro são feitos pequenos furos em seu entorno (três a quatro) para que o conteúdo interno possa ser exalado na água. O processo de elaboração dessas ***poquecas*** e o modo pelo qual elas são arranjadas ao longo da malhadeira encontram-se ilustrados na Figura 64.

A

B

C

D

Figura 64. Confecção de “poquecas” de malaguetas (**A** e **B**) e sua distribuição ao longo de uma malhadeira (**C** e **D**), com propósito de repelente para botos, durante a pescaria.
Fonte: o Autor (2008).

O modo de utilização desta prática é assim descrito por um pescador da comunidade:

“*Amarra o pano com a pimenta dentro, esmigalhada. Amarra na ‘entrada da malhadeira’. A pimenta fica na água...*”.

Alguns pareceres sobre a presença do boto durante a atividade da pesca e o uso repelente da pimenta foram recolhidos:

"*O boto tira a 'dourada' ou outro peixe da malhadeira,... tem de puxar rápido a malhadeira, se não ele come tudinho, só deixa a cabeça...*".

"*Amarra a pimenta com o pano na malhadeira, porque o boto é muito sutil, é muito traiçoeiro. Você está despreocupado e ele volta... se não espantar o boto ele acaba com a malhadeira...*".

Um pescador diz que costuma prender, além das ***poquecas*** de pimentas, conforme descrito, galhos de "mucura-caá" na linha da malhadeira, para intensificar o efeito repelente. Outro, no lugar das ***poquecas***, indica passar o macerado da pimenta misturado com tabaco na rede e jogá-los também na água, quando há botos.

Outros produtos ou práticas são eventualmente empregados para o propósito em questão. Um pescador de 42 anos, por exemplo, diz utilizar no lugar de plantas, o expediente de amarrar pedras de carbureto à linha da malhadeira. Uma senhora, 37 anos, por sua vez, diz que, associada à prática de se jogar pimenta no rio para afugentar botos durante a pescaria, é conveniente fincar uma faca na canoa: "*o boto bóia lá longe, mas não bóia perto da canoa...*".

c. Poquecas de pimenta no espinhel

De forma semelhante à empregada no caso da malhadeira, as ***poquecas*** feitas de pimenta podem ser utilizadas presas à linha do espinhel.

Na Figura 65, encontra-se um esquema deste uso feito mediante a orientação de um pescador da comunidade, o qual costuma utilizar o fruto da planta como repelente de boto em suas pescarias. À ilustração esquemática segue a explicação do informante.

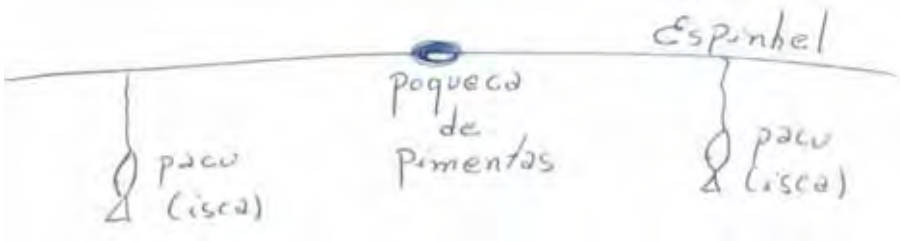


Figura 65. Esquema indicando uma poqueca de malaguetas presa na parte central do espinhel, visando repelir botos.
Fonte: desenho feito pelo autor desta pesquisa mediante orientação de um pescador do Cabeça D'Onça, de 46 anos (2008).

"*A isca usada pode ser um pacu. Então, o peixe procura a isca, esse peixe pode ser o 'surubim', o 'jaú', a 'dourada'... são tudo peixes lisos. Eles se 'anzolam'... aí o boto procura esses peixes, mas se espanta com a pimenta...*".

Um outro pescador informa ainda sobre pessoas que passam alho e pimenta malagueta na linha do espinhel: "*para o boto não perseguir o espinhel*".

Notas comparativas: em Reifshneider (2000) registra-se o emprego da pimenta por índios e caiçaras para repelir tubarões, bem como o uso do pó de seu fruto para afugentar cães que atacam carteiros.

Enquanto no Cabeça D'Onça as pimentas são utilizadas como repelentes durante uma de suas principais atividades econômicas, que é a pesca, na África a oleorresina do fruto vem sendo recomendada para afugentar elefantes que destroem os cultivos de subsistência, conforme Osborn (2002). Neste trabalho, são mencionados ainda estudos que abordam o emprego dos frutos de *Capsicum* em outros contextos culturais e ecológicos, a exemplo de sua utilização repelente para ursos, "ungulados", cachorros e humanos.

Quanto ao modo de uso da pimenta para afugentar botos, o trabalho de Slater (2001), realizado entre populações caboclas residentes ao longo do rio Amazonas, traz informações que se assemelham às levantadas no Cabeça D'Onça, tais como a prática de se jogar a malagueta no rio, por vezes associada ao tabaco e ao alho. Conforme depoimentos

recolhidos pela a autora, credita-se à farinha a capacidade de “entupir o respiradouro” do boto, argumento coincidente ao registrado no presente estudo. O uso da faca no fundo do barco, também por ela citado, tem o intento de assustar os animais.

2. Afugentar botos que atacam mulheres no rio

Algumas mulheres comentam ser abordadas por botos, principalmente se estão menstruadas, quando vão atravessar o rio de canoa ou quando estão à margem do mesmo lavando roupas.

Uma senhora de 50 anos, ao ser interrogada sobre o uso da pimenta para repelir botos em pescaria, diz que se utiliza tanto para o caso da pesca quanto para quando estão lavando roupas à beira do rio jogar malaguetas junto com borra de café na água.

Outra senhora, 62 anos, conta já ter levado na canoa uma cuia com pimentas malaguetas para jogar no boto:

“*Jogava a pimenta perto da onde ele saía pra respirar, quando ele assustava ele rebujava* (rebojava)...”.

“*Quando vou pescar, espoco a pimenta malagueta e jogo... tenho medo do rebojo do boto, ele pode virar a canoa e também leva para o ‘fundo’, estraçalha a pessoa no dente...*” (mulher de 58 anos).

Uma outra informante, 34 anos, narra que quando era criança, ao viajar com sua mãe de canoa, a mesma utilizava esfregar a pimenta na embarcação, além de jogá-la macerada no rio, para afugentar o boto “rosado”, o qual “*entrava debaixo da canoa, fazendo aquelas bolhas...*”.

No Tapará, mulheres costumam pegar um galho da malagueta, carregado de pimentas, e fincá-lo no barro ou num pau podre, próximo da onde lavam a roupa, para espantar o boto. Este relato vem de uma jovem enfermeira, natural daquela comunidade, a pouca distância do Cabeça D’Onça, igualmente à margem do rio Amazonas.

Notas comparativas: o trabalho de Brilhante (2006) traz menção ao uso do alho ou da "pimenta malagueta" para afastar boto por mulheres que se banham no Amazonas. O alho é esfregado numa ponte e a malagueta é jogada ao rio. Antes de fazê-lo, consta na narrativa a necessidade de pronunciar as palavras: "*pimenta malagueta na tua greta*".

Já na pesquisa coordenada por Videira (2003) encontra-se referência ao emprego de "óleo" no casco das embarcações para evitar perseguições de botos às mulheres menstruadas, durante as viagens de barco.

3. Afugentar morcegos

A pimenta malagueta é utilizada como repelente para morcegos basicamente em três situações: quando estes incomodam os moradores em suas casas; quando atacam aves domésticas, mais especificamente as galinhas; e quando atacam o gado bovino. Neste dois últimos casos, registram-se diferentes modos de uso da pimenta, os quais podem ser aplicados de modo associado.

• Nas casas

Parte usada: fruto.

Modo de preparo: colocar numa cuia terra, brasa e cerca de cinco pimentas malaguetas previamente secas ao sol. Há quem adicione alho.

Modo de uso: defumação.

A defumação das pimentas para afugentar morcegos das proximidades das residências é uma prática antiga na comunidade, segundo seus moradores. Uma mulher de 23 anos, vinda da ilha do Bom Vento, informa que por lá, de igual modo, observava os mais velhos a utilizarem, quando era criança.

Outro relato vem de uma senhora a qual narra que tempos atrás, na época da cheia do rio, costumava ir com sua família para uma localidade próxima, situada em terreno mais elevado, menos suscetível aos danos provocados pela enchente. A casa, feita de palha, ficava fechada na maior parte do ano. Assim, quando lá chegava usava defumá-la com pimenta para afugentar os morcegos que nela se alojavam.

De modo geral, os informantes avaliam positivamente os resultados advindos desta prática para repelir morcegos, embora em alguns casos seja relatada sua pouca eficiência:

"*Tem gente que usa a fumaça da pimenta pra espantar o morcego, que ele sai. A fumaça é ardida, ele não consegue ficar. Ele sai. Já usei pra morcego. Usei uma vez só. Depois que usei, nunca mais deu. Aprendi com minha vó*".

"*Deixa no local onde está o morcego... espanta. Ele vai embora. É muito forte. Usei nessa mangueira, nunca mais eles voltaram*".

"*Mamãe fazia porque às vezes ele entrava pra dentro de casa. Já fiz também. Não ensinei pra ninguém porque não valeu a pena...*".

Um senhor de 77 anos deixa seu parecer sobre a atuação repelente da fumaça das pimentas incineradas sobre os morcegos e sobre o uso desta prática nos dias atuais:

"*O morcego afasta. Acho que dói no nariz dele. É taída*". "*Quando os novatos vêm comigo, não sabem mais nada... já querem colocar outras coisas...*".

Outro senhor, 76 anos, vindo da Ilha do Bom Vento, o qual relata já ter feito uso da defumação da pimenta pra espantar morcegos, diz ter ouvido recentemente de uma enfermeira que para o mesmo propósito deve-se amarrar alho na casa. Sobre este novo aprendizado, comenta: "*alho pra espantar morcego... vou te dizer!...*".

Embora seja mais comum a defumação apenas com os frutos da pimenta malagueta, registra-se seu uso em mistura ao alho ou ainda empregando exclusivamente o alho.

Além da defumação, o referido senhor de 77 anos relata que certa vez experimentou fazer um “molho” para acabar com os morcegos que se alojavam no telhado do posto de saúde local. Assim, narra que fez o macerado do fruto da pimenta malagueta e o embrulhou em pedaços de pano, espalhando-os no forro do telhado. Sobre o resultado do seu “teste”, comenta:

“*Um bocado vai embora, outro chega de novo... teria que ficar todo tempo fazendo...*”.

Outra forma de afugentar os morcegos das casas é amarrar tiririca com “mata-pasto” no madeiramento das habitações. Alguns fazem o mesmo com uma planta referida por “castanha-de-macaco”: “*quebra ela e amarra nos pau...*”.

Há ainda quem acredite ser mais eficiente matá-los, outros falam em cortar suas asas.

• Em galinhas

O emprego da pimenta malagueta para afugentar morcegos que atacam galinhas é feito de cinco modos. O primeiro é a aplicação tópica, na parte afetada. Os outros quatro são feitos nos poleiros ou galinheiros, quais sejam: defumação dos frutos no seu interior; friccionando as pimentas no seu madeiramento; amarrando embrulhos de seu macerado na instalação, ou em sua proximidade e, por último, colocando ramos de pimenteiras por entre as aves.

“*Quando o sol vai sentando, ele vai aparecendo... na boca da noite...*”.

a. Uso tópico

Macerar os frutos da malagueta e passar na parte afetada, para evitar a reincidência do morcego:

"*Os morcegos ficam mordendo o pescoço da galinha e não sossega até matá-la. Coloca, então, a pimenta no pescoço dela...*".

"*Passa onde sabe que o morcego vai chupar. É difícil morder no pescoço da galinha porque é muito 'peludo'...ele chupa mais na crista e nos pés...*".

"*Uma vez, o morcego estava chupando o pé da galinha... eu passei na canela com o pé e tudo, para não morder mais. A partir da hora que eu passei, nunca mais voltou. Nem sei quem me falou, foi um amigo. Não estou lembrado...*".

Um senhor explica que no período da "enchente", usa podar galhos da cuieira, onde os morcegos costumam ficar. Diz que às vezes não acha a malagueta para fazer a defumação, nessa época. Outra dificuldade apontada é quando se tem um número grande de galinhas, o que dificulta defendê-las do ataque dos morcegos.

b. Defumação

Embora seja mais comum ser feita a defumação só com os frutos da malagueta, há quem a faça acrescentando outros ingredientes:

"*Faz a defumação da pimenta malagueta. Faz o fogo com brasa. As galinhas gostam de fumaça...*".

"*Faz a defumação do fruto da pimenta malagueta mais a escama de pirarucu, embaixo do poleiro, para subir a fumaça... põe a pimenta inteira..., no fogo ela espoca e ninguém agüenta o cheiro, é muito forte. O próprio morcego espirra...*".

Um pescador informa que além da defumação com a pimenta malagueta pode-se usar óleo queimado para afugentar os morcegos.

c. Fricção dos frutos no madeiramento do galinheiro

As bagas são maceradas e friccionadas na estrutura do poleiro:

"*Passa onde as galinhas dormem. Esmaga ela, passa num pano e esfrega onde elas dormem, no pau*".

"*A gente passava nos pau e o morcego espirrava, a fortidão da pimenta o morcego não gosta...*".

Há quem utilize o alho no lugar da pimenta:

"*No poleiro a gente passa é o alho... com a pimenta a gente faz a defumação...*".

d. Embrulhos do macerado dos frutos

Os embrulhos são feitos de pano e pendurados no poleiro ou na sua proximidade.

"*Nos pau, amarra um feixinho dela, amassa, fica jogando aquele ardume...*".

"*As pessoas mais velhas, a mamãe, os mais antigos faziam o embrulho e penduravam próximo do poleiro*".

e. Ramos das pimenteiras

Galhos de pimenteiras são fincados dentro do galinheiro. Este modo de uso foi citado por apenas uma informante.

"*Tem gente que coloca o galho com as pimentas no poleiro... só conheço com o galho...*".

Algumas pessoas empregam como repelente de morcegos outros vegetais no interior do galinheiro:

"*Os mais antigos ensinavam pegar tiririca no mato e esticar ela no dormitório das galinhas. Pendura algumas folhas dela também...*".

• Em gado bovino

O emprego da pimenta malagueta para repelir morcegos que atacam o gado bovino é semelhante ao utilizado no caso das galinhas, quais sejam: aplicação tópica; fazendo a defumação de seus frutos nos currais; esfregando-os no madeiramento das instalações ou pendurando ramos de pimenteiras próximo aos animais.

Um senhor que cria gado na comunidade explica que à época da cheia, a partir de abril, os animais vão para um local de terra firme, voltando à várzea geralmente no mês de julho. Como nesta época há muita lama na comunidade, os mesmos ficam presos à noite para não se atolarem no lamaçal. Assim ficam mais vulneráveis ao ataque de morcegos, especialmente os bezerros. Sobre o uso da pimenta sob esta circunstância, comenta:

"*O gado maior se defende mais e tem mais sangue também... o morcego pode, além de atacar, transmitir doença... eu uso a pimenta é mais do mês de junho a agosto...*".

a. Uso tópico

Macerar os frutos da malagueta e passar na parte afetada do animal, para evitar a reincidência do morcego:

"*Já ouvi falar de remédio com a pimenta, pra espantar morcego que chupa galinha... e também passa no gado, quando o morcego chupa, pra ele não chupar mais...*".

"*Esfrega e põe na ferida do gado. Esmigalha a pimenta com o pau e passa no pescoço dele, tudinho...*".

"*Papai passava nas costas do gado...*".

b. Defumação

A defumação pode ser feita utilizando apenas os frutos da malagueta ou em mistura com o alho.

"*Apanha a pimenta e queima. O morcego baqueia o gado. Ele chupa o sangue...*".

"*Fizemos uma vez para uma rês que tínhamos no curral. Mistura com alho e faz a defumação perto do gado...*".

Um senhor de 76 anos diz que costuma acrescentar aos frutos as folhas da pimenta "meio secas" para facilitar a combustão.

Outras plantas, que não a pimenta, por vezes são citadas como repelentes de morcego que atacam gado, a exemplo de uma senhora que diz fazer a defumação com o "mata-pasto". Com a pimenta, informa só conhecer utilizá-la na parte afetada do animal, conforme anteriormente abordado.

c. Fricção dos frutos no madeiramento do curral

Os frutos da pimenta malagueta são esfregados nos esteios do curral, nas áreas próximas onde os animais ficam.

d. Ramos da pimenteira

"*Pegar o galho da pimenta malagueta e amassar com um pedaço de pau, porque ela é forte, e deixar no curral. Aprendi com um 'irmão' da igreja. Faz defumação também...*".

Uma senhora informa que os "mais antigos" usavam muito a pimenta para afastar morcegos porque àquela época havia mais "árvores grandes" e conseqüentemente mais morcegos do que hoje. Outra informante diz que no período da cheia, quando não há tanta pimenta na comunidade, às vezes é preciso comprá-las nas feiras em Santarém para usá-las contra os morcegos.

Alguns informantes abordam aspectos relacionados à propriedade da planta como repelente e ao aprendizado deste uso na comunidade:

"*Passamos no pescoço do animal pra ficar fedorento...*".

"*Não sei porque eles não voltam mais... se é porque morre ou se é porque é muito ruim... aprendi com minha vó. Uma vez ela me falou: por que você não faz defumação com malagueta para afugentar eles*?"

Relata-se ainda o uso da defumação com a pimenta malagueta contra ataque de morcegos em cavalos.

Notas comparativas: no trabalho de Bosland (1996), registra-se o uso de frutos de *Capsicum* para repelir ratos que danificam cabos elétricos subterrâneos.

Em Santarém, uma professora de um colégio tradicional na cidade informa, em comunicação pessoal, que, conforme aprendeu com seu pai, ramos da "malagueta" podem ser colocados entre o forro e o telhado das casas para afugentar morcegos. Segundo explica, com o calor do sol o fruto exala a "substância" que os afasta.

4. Piolho-de-galinha

A pimenta malagueta pode ser aproveitada como repelente de "piolhos-de-galinha" através da defumação dos frutos no poleiro e da fricção do macerado dos mesmos no corpo da ave.

"*O piolho dá quando a galinha tá chocando, então eu fazia a defumação...*".

"*Esmigalhava também a pimenta e passava na cara, nas pernas, no corpo... o bicho é nojento, acaba matando a galinha...*".

O "piolho-de-galinha" é conhecido na comunidade como "pixilinga".

Notas comparativas: na cidade de Alenquer, uma professora relata que, segundo a explicação de sua avó, para "espantar" o "piolho-de-galinha" deve-se fazer a defumação da "pimenta malagueta", mas antes é necessário pronunciar três vezes os seguintes dizeres: "*Pixilinga, mundice, vambora pra missa*".

Em Peixoto (1977) consta que "imundície" é o mesmo que "praga de galinha", "carrapato do mato" e outras "alimárias e sevandijas" que atacam animais de criação e o homem. Não há registro do uso da pimenta no mencionado trabalho, mas sim do decocto de fumo para combater "piolho-de-galinha". Para não ser infectada, ao entrar nos poleiros ou no mato, a pessoa deve se benzer e se bater com um "galho de erva", três vezes. Ao contrário do que foi registrado pela professora de Alenquer, o autor ressalta que não é "decente" pronunciar o nome da praga, porque "atrai a imundície".

No Cabeça D'Onça não houve menção a respeito do uso da pimenta para repelir ou combater outros insetos. No entanto, seu emprego para este propósito tem sido registrado. Na Nicarágua, por exemplo, formulações com macerados de *C. frutescens* são recomendadas a agricultores como inseticidas e repelentes de pragas em suas lavouras (IICA, 2005). Em Bosland (1996) encontra-se registro do emprego de *Capsicum* como repelente de percevejos. No estudo de Orozco e Lentz (2005), o qual avalia o efeito pesticida de plantas tóxicas utilizadas pelos Quechua de Cajamarca, no Peru, os autores informam que os óleos essenciais dos frutos de *C. pubescens* produzem respostas melhores como repelentes de insetos do que como inseticidas.

Almeida (1965), abordando algumas práticas empregadas nas cozinhas de certas localidades brasileiras para afugentar "formigas, baratas e outros insetos", cita, como exemplos, o uso do vinagre e da pimenta, pelo "cheiro ativo ou forte paladar" que possuem. Menciona ainda, com o mesmo propósito, o uso de "bilhetinhos a São Bento" ("pro bicho não cair dentro"), "pauzinhos em cruz" e "nó em réstia de alho", entre outras recomendações.

D. Uso ritual

1. Tirar panema

Espécie utilizada: *C. frutescens*.

• Panema na pesca

São empregadas várias práticas utilizando a pimenta malagueta para "tirar", "espantar" a panemice do pescador. São elas: a defumação da pessoa e / ou dos seus instrumentos de pesca; banhos; lavagem da canoa e dos arreios de pescaria; ***rimpar*** quem está ***empanemado*** e seus materiais de pesca; esfregar a pimenta em determinados instrumentos, tais como flecha, ***ártia***, e arpão. Mais de uma prática pode ser utilizada, durante o processo de cura.

a) Defumação

Parte usada: fruto. Há quem acrescente as folhas.

Modo de uso: a defumação pode ser feita na pessoa e no material relacionado à atividade da pesca, referido pelos pescadores como arreios de pesca.

Alguns trechos de depoimentos aqui transcritos têm o intuito de evidenciar o contexto em que a prática é empregada, além de apresentar algumas variações quanto ao modo de uso. Uma mulher de 37 anos, solteira, deixa o seguinte relato:

"*Às vezes vou três vezes pescar e não pego nada, aí faço a queima...*".

"*A pimenta malagueta espanta a panema, pode queimar a pimenta e a folha numa cuia ou num caco para espantar a panemice...*".

Outra mulher, 40 anos, faz a defumação em seu marido e fornece informações mais detalhadas, tais como a quantidade de pimentas utilizadas e outros procedimentos associados à defumação:

"*A pimenta malagueta é pra tirar panemice de pescador...*".

"*Pega primeiro um pedaço de sabão virgem e toma banho. Depois de sair do banho faz a defumação e se defuma com dez pimentas malaguetas. Coloca numa vasilha, pode ser uma panelinha, qualquer coisa que dê pra colocar uma brasinha... não é fogo ardente é só uma brasinha...*".

"*A pessoa se defuma e sai pra pescar. Já fiz para o meu marido. Quando tem que fazer eu que faço, que ele não acredita muito, mas aceita...*".

Um pescador, 46 anos, recomenda a defumação sobre a pessoa afetada pela panema, cujo sintoma exemplifica do seguinte modo:

"*...a pessoa vai pescar e o peixe cai da mão, e isso uns três dias seguidos, então é panemice...*".

A defumação dos arreios, como uma das práticas para "expulsar" a panemice, é citada por um pescador de 32 anos, o qual aborda sobre sua causa e o efeito que a mesma exerce àquele que a contraiu:

"*Às vezes a pessoa vai pescar e tem sorte de pescar, aí ela dá o peixe para o vizinho, e só de ele comer o peixe, a pessoa não pega mais nada. O arpão não segura, o arpão solta...*".

"*... então faz a defumação da pimenta malagueta. Defuma a linha de arpoar, o espinhel... pode pegar também o pião-roxo e aí rimpa a canoa, os arreios pra tirar a panema... não precisa rezar... faz só pra expulsar a panemice... aprendi com um senhor que fazia quando sentia estar panema... ele falava pra mim quando eu era moleque...*".

Quanto à causa da panema, outro pescador, 45 anos, comenta:

"*Tem gente que tem medo de dar o peixe pra mulher que tá grávida...*".

Numa das residências da comunidade, um casal e o filho mais velho, este "curador", deram explicações sobre como costumam fazer a defumação dos arreios de pescas:

"*A malhadeira pode pendurar num galho de cuieira... o espinhel e a linha de mão pode colocar tudo num paneiro... a fumaça vai no paneiro e na malhadeira...*".

Pai e filho informam que durante a defumação costumam fumar o "cigarro de tauari", cuja fumaça é espargida sobre os arreios. Sobre a composição do mesmo, ver na parte desta seção denominada *Cigarro de tauari*. A Figura 66 traz ilustrações sobre o preparo e a realização da defumação dos arreios de pesca.

A

B

C

Figura 66. Emprego dos frutos da malagueta, dentre outros ingredientes, para defumação (**A** e **B**) de arreios de pesca, tais como a malhadeira e espinhéis (**C**), visando tirar a panema dos mesmos.

Fonte: o Autor (2008).

b) Banhos

Parte usada: frutos e folhas.

Algumas pessoas dizem fazer o banho com a folha da pimenta, outras conhecem com o fruto.

"*Para tirar a **psica** meu marido tomava banho com a folha da pimenta malagueta...*".

Uma senhora, 61 anos, fala desse banho como parte de uma preparação para a pescaria:

"*... faz a defumação dos instrumentos e faz o banho com as folhas na pessoa quando vai sair para a pescaria... faz a defumação da cabeça aos pés, também...*".

Outra informante, 48 anos, relata que seu marido e filho, às vezes, levam folhas para tomar banho "no meio da pescaria".

Quanto ao emprego dos frutos no banho, existem variações no seu modo de uso, segundo algumas informações recolhidas. Há quem indique utilizá-los esmigalhados num recipiente com água e quem mencione o emprego das bagas inteiras. Sua mistura com outros vegetais eventualmente é citada, a exemplo do curador de Surubiu-Açu que ensinava, segundo uma moradora da comunidade, o banho com "*a fruta verde*" da pimenta esmigalhada em mistura com um tipo de "tajá", planta também recomendada por ele como ingrediente para a lavagem dos arreios de pesca.

Embora poucos informantes tenham feito observações a respeito do estado de maturação dos frutos empregados, alguns observam sobre esse tipo de cuidado:

"*Às vezes, quando estou panema, me banho com a pimenta mesmo, aquelas bem verdinhas, das miudinhas, não arde...*".

"*As mais maduras, aquelas que estão* ***amarelas,*** *eu faço a defumação dos arreios, a lavagem dos arreios, da canoa...*" (pescador, 50 anos).

Um senhor, 66 anos, diz ter se ferido quando era jovem, ao fazer o banho com os frutos da pimenta:

"*Só fiz porque me enganaram, passei pimenta no meu braço para panema e o meu braço queimou, empolou... faz uns 40 anos isso...*".

Além dos banhos mais simples, elaborados basicamente com as folhas da malagueta ou com seus frutos, descreve-se, por último, uma formulação mais elaborada, descrita por um curador da comunidade, 43 anos, o qual afirma ter aprendido sozinho, pela sua vocação.

"*O banho é remédio pra quem tá* ***impissicado****... a* ***psica*** *é quando a pessoa tá panema... quando a gente sai pra uma pescaria e não pega nada de peixe... às vezes é porque outros mandaram fazer judiaria com a gente...*".

"*Pega dezessete pimenta malagueta, esmigalha elas, todas piladas elas... e coloca num litro de tucupi puro, que não tem água, e deixa passar dois dias no sol pra ficar meio o ardume*".

"*Depois a pessoa veste uma tanga que não vai ser mais usada e vai numa água corrente, um igarapé, e se molha, pode molhar o corpo inteiro*".

"*Aí se banha com o tucupi e a pimenta, da cabeça pra baixo, sai aquela lisura do corpo, uma coisa diferente*".

"*Então a pessoa se lava com o sabão virgem*".

O curador informa que depois do banho tudo deve ser descartado na água corrente, a tanga, o sabão, o litro do tucupi: "*não tem que levar nada que trouxe... a água corrente leva toda a 'sujeira'...*". Associado a esta prática, recomenda a defumação da pessoa com a pimenta e dos seus arreios de pesca.

c) Lavagem da canoa e dos arreios de pesca

Parte usada: folhas e frutos.

Uma senhora de 62 anos relata o uso da lavagem e defumação da canoa com a pimenta:

"*Meu tio fazia... ele lavava a canoa com água limpa, do rio Amazonas, e depois jogava água com pimenta esmagada... ficava aquela água ardida e lavava, deixava lá aquela água para espantar a panemice...*".

"*... faz a defumação também. Pega uma cuia com terra, põe uma brasa e a pimenta. Deixa dentro da canoa até terminar e tirar tudo... basta uma vez*".

A lavagem dos arreios é explicada por um curador da comunidade, 81 anos, o qual diz tê-la aprendido por meio de revelações oníricas. Suas informações incluem o número de pimentas a ser utilizado, o horário e os dias da semana mais adequados para fazê-la, além da forma correta de descartar a água empregada na lavagem. Mediante sua permissão, o procedimento foi documentado por fotografia, conforme Figura 67.

A

B

C

D

Figura 67. Emprego dos frutos da malagueta (**A**) para a lavagem de arreios de pesca (**B**), mais especificamente o espinhel (**C**), visando tirar a panema do mesmo. Após o procedimento, a água utilizada é descartada na direção onde o sol se põe (**D**).
Fonte: o Autor (2008).

Para proceder à simulação desta prática o curador conseguiu pimentas com um conhecido na comunidade, pois não havia a malagueta em sua casa àquela época. Assim se refere aos frutos, antes de efetuar a demonstração:

"*Essas que são as malaguetas que usamos nas nossas pescarias...*".

Quando interrogado sobre o fato de os frutos estarem verdes, diz com firmeza que não há problema e ressalva: "*essas são as verdadeiras*". Alguns trechos de suas explicações estão transcritos abaixo:

"*Pra sair meio bom, vou esmigalhar na água pra lavar os arreios... o 'regulamento' manda seis malaguetas...*".

Em seguida coloca alguns materiais de pesca num balde de plástico e faz sua lavagem. Terminado, descarta a água utilizada, demonstrando o modo certo de fazê-lo:

"*Acabou, joga a água no rumo onde o sol senta, pra levar a psica...*".

Ainda informa sobre o horário e os dias da semana mais apropriados para o procedimento:

"*... quinta-feira e sexta-feira é o dia próprio pra fazer esse remédio pra curar a panemice. Se fizer quinta, não faz na sexta... faz às seis da tarde*".

Sobre o aprendizado dessa e de outras práticas de cura comenta:

"*Aprendi da minha memória, de que Deus mandou aprender, em sonho...*".

d) Rimpar a pessoa e os materiais de pesca

Parte usada: ramo.

È muito utilizado o termo ***rimpar***, "lambar" ou mesmo "dar surra" para o ato de se bater ou bater nos instrumentos de pesca com ramos da pimenteira e / ou de outras plantas para alguns usos rituais, entre eles o para "tirar panema".

No caso de a pessoa ser *rimpada*, isto pode ser feito por ela própria ou com a ajuda de uma outra.

Um senhor de 77 anos discorre sobre o procedimento da seguinte maneira:

"*Faz o banho, faz a defumação e dá uma surra com o ramo da pimenta e o pião-roxo... segura os dois* (ramos) *e dá a peia nos troços, no espinhel, na malhadeira, na tarrafa... na canoa...*".

Uma senhora, 55 anos, explica: "*... rimpa com dois galhos da pimenta, pode ajuntar com dois galhos do pião-roxo...*".

Há quem utilize apenas os ramos da pimenteira, outros somente os do "pião-roxo".

e) Fricção da pimenta em ártias, bico de arpão, bico de flechas

Parte usada: fruto.

Esse modo de uso da pimenta para a cura da panema é mais estreitamente relacionado à pesca do pirarucu, feita com arpões ou flechas.

Um pescador, 34 anos, narra que seu avô passava pimenta malagueta na ***ártia*** para não errar a pontaria, e conceitua este instrumento de pesca:

"*A ártia é uma vara de madeira que você monta o arpão, o bico. O arpão é colocado na ponta de uma ártia. Você coloca a linha no arpão e arma ela. Quando você depara com o peixe você dispara ela. A ártia é uma arma*".

"*O pirarucu que é o alvo dessa armadilha: a ártia. As pessoas usavam a pimenta para pegar o pirarucu...*".

Outro pescador, 47 anos, especializado na pesca do pirarucu, explica sobre o modo correto de se passar a pimenta no instrumento, cuja documentação fotográfica pode ser verificada na Figura 68.

"*Você esmigalha a pimenta e passa no arpão e no começo da* ***ártia****... não passa em toda a* ***ártia****, porque a panema é no arpão...*".

A **B**

Figura 68. Fricção de malaguetas no arpão (**A**) e na ártia (**B**), instrumentos utilizados na pesca do pirarucu, visando tirar a panema dos mesmos.
Fonte: o Autor (2008).

Sobre esta prática, um outro informante (50 anos) faz a seguinte observação:

"*A pimenta usa mais na pesca de* ***ártia****, de flecha, porque a malhadeira tem muita malha e, de qualquer maneira, ela pega algum peixe, então você não sabe se está panema...*".

O curador de 81 anos demonstra o uso deste mesmo procedimento na flecha de pescar, conforme Figura 69.

A **B**

Figura 69. Uso da malagueta (**A**) para fricção da flecha de pescar (**B**), visando tirar a panema deste instrumento.

Fonte: o Autor (2008).

• Panema na caça

No Cabeça D'Onça, a caça é uma atividade secundária, praticada eventualmente. No entanto, é referida por alguns informantes quando o assunto tratado é panema. Os modos mais comuns de curá-la, utilizando a pimenta malagueta, são a lavagem da arma com os frutos da planta; macerar pimentas dentro do cartucho da espingarda; "rimpá-la" com os ramos da pimenteira, além das demais práticas feitas no caso da pesca, tais como a defumação da pessoa e do instrumento de trabalho (a arma); banhos e ***rimpar*** a pessoa afetada. Há relato sobre o uso da pimenta para curar panema em cachorro caçador.

a) Lavagem da espingarda e defumação

Parte usada: fruto.

Assim explica um senhor de 63 anos sobre os sintomas relacionados à panema do caçador e como proceder à lavagem da arma:

"*Às vezes você atira, mas não acha a caça... às vezes mata, mas não acha...*".

"*Pra não perder a caça, misgalha alho mais pimenta e mistura com querosene e lava o cano da espingarda*".

O curador do Surubiu-Açu, 86 anos, diz suspeitar que a panema pode ser provocada pela própria caça: "*a caça é que* ***empanema*** *a espingarda*". Para a cura costuma empregar uma mistura de plantas:

"*Pega a pimenta, a mucura-caá, o pau-de-angola e soca com água do rio e lava a espingarda*".

"*A caça fica até roxa porque ela está curada com o 'veneno' daquela mistura... mas pode comer a caça...*".

O informante conclui as explicações reforçando sobre os sintomas da panema e falando das práticas comuns para sua cura:

"*Quando a espingarda não tá matando como você espera, ela tá panema, então você dá um 'bainho' nela, faz a defumação...*".

Do mesmo modo que acontece na pesca, às vezes a mulher do caçador é quem o auxilia em seu tratamento, a exemplo de uma entrevistada de 40 anos, que diz defumar seu marido com a pimenta malagueta, quando este se encontra panema, fazendo o mesmo com sua espingarda.

b) Esmigalhar a pimenta no cartucho

Algumas explicações recolhidas envolvendo essa prática são apresentadas abaixo:

"*Para a caça, soca a pimenta malagueta dentro da espingarda, pra ficar boa, ardida mesmo, o chumbo fica quente. Esmigalha a pimenta dentro do cano*" (homem, 27 anos).

Uma mulher, 44 anos, comenta que na época em que seu marido caçava acontecia de ele atirar e a caça não morrer. A interpretação para isso é que "*a espingarda estava fria*".

"*Meu marido já usou pra curar espingarda, problema com chumbo frio, aprendeu com um primo aqui do Cabeça D'Onça*".

Para resolver o problema, informa que se deve colocar a pimenta no cartucho, previamente macerada com pólvora.

Outro senhor, 63 anos, diz:

"*Carrega a espingarda e coloca uma pimenta esmigalhada. Quando a gente atira a caça morre na hora, porque já vai ardido...*".

Transcreve-se ainda um trecho de uma entrevista feita com um senhor de 66 anos, o qual fala sobre os procedimentos usados para combater a panema tanto para a caça quanto para a pesca:

"*Quando a gente tá com muito azar, não caça nada, o anzol, o arpão, o bico da flecha tá soltando o peixe, a gente pega a pimenta malagueta e esfrega no arpão, no anzol e no bico, só. Aí, pega a pimenta malagueta e 'garra' ela, esfrega ela, enche o cartucho com pimenta e com chumbo, pra atirar... às vezes a espingarda fica fria e não mata. Atira e a capivara vai embora, o pato vai embora. Então atira com a pimenta e esquenta ela. Ela fica com o chumbo quente...*".

Além de esfregar os frutos na espingarda e encher o cartucho com pimentas, conforme descreve o informante acima citado, uma mulher menciona a prática de se passar a pimenta malagueta esmigalhada no gatilho da arma.

Além das pimentas, há quem se refira a outros ingredientes, a exemplo de uma certa "formiga", relatada por um senhor da comunidade:

"*Coloca a tucandeira, é um tipo de formiga, tipo uma 'caba' grande, pernuda... coloca ela meio viva no cano pra quando o chumbo tá frio...*".

Outro entrevistado, 63 anos, diz se lembrar que, "há muito tempo", numa ocasião em que fora "vender um feijão", no Mercadão 2000, em Santarém, um "velho" que lá se encontrava, antes de revelar a receita transcrita a seguir, deixara o seguinte comentário a respeito de como saber que se está panema:

"*Você atira, você sabe que pega, porque você é acostumado a pegar..., mas se não pega, não acha, é panema...*".

Para acabar com essa "arrumação", na expressão do informante do Cabeça D'Onça, reproduz a receita ouvida daquele senhor do mercado:

"*Primeiro lava a espingarda com água (a água vaza no cano), depois pega querosene, bate uns dois dentes de alho, mais dente da surucucu e* ***misgalha*** *bem... aí lava com essa mistura...*".

Por último, faz referência à "tucandeira de terra firme": "*também diz que é bom, mete no cano da espingarda...*". Sobre a "tucandeira", diz recordar de uma estória "sempre contada por sua mãe", que "no Tapajós", uma pessoa, durante o processo de colocar a formiga no cartucho da espingarda para espantar a panema, acidentou-se com o disparo da arma, necessitando amputar a mão.

c) Rimpar a espingarda

Parte usada: ramo.

Sobre essa prática uma jovem de 23 anos recorda o uso feito pelo pai, o qual comentava sobre a panema em suas caçadas:

"*Quando papai ia caçar ele lambava a espingarda com o galho da pimenteira...*".

"*Tinha um pássaro, 'puíca', e quando papai atirava o pássaro ficava engatado num galho, então ele achava que era panemice... aí ele lambava a espingarda com a pimenta malagueta...*".

Mais de uma prática pode ser utilizada, conforme o comentário de um informante, de 61 anos:

"*A pessoa toma o banho, faz a defumação e surra a espingarda, surra a canoa...*".

d) Panema em cachorro caçador

Parte usada: fruto.

Sobre o sintoma e o modo de cura da panema em cachorro de caça, segue um relato de um senhor de 77 anos, morador da comunidade:

"*Se o cachorro caçador fica panema o dono dele pega a pimenta malagueta, **misgalha** ela, põe um pouco de água na pimenta e pinga dentro do nariz do cachorro. Ele espirra muito, baba. Ele melhora da panemice...*".

"*O cachorro panema fica só dormindo, não presta mais, dá panema nele... já usei esse remédio...*".

Notas comparativas: no estudo de Maués (1990), empreendido entre uma população de pescadores do litoral paraense, consta que os ingredientes empregados para a cura da panema devem ser escolhidos de acordo com o agente que provocou este infortúnio. O autor explica que a panema pode ser ocasionada, por exemplo, por "feitiço" ou "coisa feita", utilizando-se de componentes mal-cheirosos e impuros, tais como excrementos humanos. Deste modo, empregar-se-ia a defumação com essências de aroma agradável ou elementos desinfetantes, como a cachaça e o sal, dentro do processo de cura da panema.

Outros ingredientes utilizados para a combater a panema, conforme o trabalho acima referido, são os que contêm "substâncias" venenosas (tucupi), "queimosas", ("pimenta malagueta"), prurientes - que causa prurido, comichão ("aninga") e alguns tipos de espinhos. Esses elementos têm como finalidade atingir o agente causal, sob a forma de castigo, nas palavras do autor em questão.

No Cabeça D'Onça, salvo o "pião-roxo" usado pra ***rimpar*** pessoas ou instrumentos de caça ou pesca, outras plantas que não a pimenta foram pouco citadas para curar a panema. Exceção feita entre alguns "curadores".

O uso essencial da "pimenta malagueta" para a cura da panema é mencionado em vários outros trabalhos realizados entre populações amazônicas, às vezes com a determinação da espécie (*C. frutescens*), como é o caso dos estudos de Silva (2002) e de Pereira et al. (2007), entre quilombolas do Estado do Amapá. Em Furtado et al. (1978) registra-se uma sinonímia antiga referente à mesma espécie e nos trabalhos de Wagley (1957), Galvão (1976), Smith (1979) e Maués (1990) a planta utilizada é documentada apenas como "pimenta malagueta".

Wagley (1957) e Galvão (1976), citados por Maués (1990), informam que em Itá (Gurupá), segundo seus informantes, o remédio para combater a panema provocada por uma mulher gestante pode prejudicar a mesma, trazendo o aborto como resultado mais provável. Deste modo, quando se sabe que a causa da panema é mulher grávida, portanto não intencional, evita-se o uso do remédio, pois neste caso a panema terá fim no momento em que a mulher der à luz a criança.

No presente estudo, porém, não houve menção sobre o uso dos remédios caseiros como uma forma de castigo para o agente provocador da panema. De igual modo, nada foi comentado a respeito do perigo de atingir a mulher grávida, possível causadora da panema. A única restrição das práticas acima descritas relaciona-se à religião do entrevistado. Os informantes evangélicos dizem não utilizar remédios caseiros para combater doenças cujas causas são aqui referidas como "não naturais", a exemplo da panema. Embora praticamente todos eles conheçam o que é a panema e muitos deles saibam e comentem sobre os procedimentos freqüentemente utilizados para sua cura, deles não fazem uso.

Segundo um pescador do Cabeça D'Onça, uma pessoa pode passar panema para outra pelo simples fato de desejar algo dela. Caso essa pessoa receba o que deseja, um peixe, por exemplo, mas perceba que este foi dado de "má vontade", pode, igualmente, transmitir a panema.

Para a senhora de Aritapera, a forma mais importante de transmissão da panema é quando a mulher grávida come o peixe ou a caça que uma determinada pessoa conseguiu, informação a qual encontra suporte em Furtado (1993). Além disso, esta autora afirma ter ouvido entre pescadores do Baixo Amazonas que mulheres menstruadas também são fontes de panema. Deste modo, a pesquisadora analisa este estado de inapetência para a caça ou pesca como uma forma inconsciente de preservação dos mananciais aquáticos e os da mata, pois a menstruação exprime a capacidade reprodutora das mulheres e a gravidez o aumento da população local.

Wagley (1957) aborda tal aspecto preservacionista ao dizer que na comunidade na qual estudou, o caçador procura não insistir na perseguição de uma espécie animal, ou seja, matar vários animais da mesma espécie. Caso contrário, poderia ter sua sombra roubada ou sua saúde física e mental comprometidas. No entanto, se o caçador fica doente pela causa mencionada usa-se fazer defumação com vários ingredientes de origem animal e vegetal, entre estes últimos uma "pimenta seca".

Acrescenta-se que o *curupira*, entidade protetora da floresta e que, às vezes, persegue os caçadores em casa com seus assovios, é avesso à pimenta na sua alimentação (Cascudo, 1967; Beltrão, 1985).

O senhor de Surubiu-Açu, o qual prestou informações valiosas para o estudo no Cabeça D'Onça, reputa, em alguns casos, à própria caça a fonte de panema,

conforme já registrado. Além disso, para o caso da pesca, diz acreditar que a arraia pode passar panema para o pescador quando é capturada pela tarrafa. Em Cruls (1973), lê-se que um caçador quando ia limpar um "mutum" dentro do rio, foi advertido pelo seu companheiro: "*não depena dentro d'água que empanema o caçador*".

Smith (1979) reforça como raiz da crença na panema pelas populações amazônicas o medo inconsciente da perda de seu suprimento protéico, pela escassez dos recursos constantemente capturados. Segundo o autor esta poderia ser uma explicação do porquê serem os pescadores de pirarucu tão suscetíveis a pegar a panema: o peixe é a espécie mais cara e procurada da várzea e cada vez mais escassa. No entanto, supõe o pesquisador ser o sentimento de ameaça da perda das fontes protéicas mais apropriado às florestas de terra firme, onde a produtividade das caçadas é geralmente modesta, comparada à várzea do Amazonas, onde os peixes são mais fáceis de capturar.

Segundo Buchilet (1988), os índios Desana, do Alto Rio Negro, explicam que todo nascimento e, de igual modo, a menstruação, esta por representar a capacidade procriativa da mulher, significam um aumento futuro das atividades predatórias humanas sobre o mundo faunístico. Disto resulta, na visão dos indígenas daquela etnia, o fato de os peixes e outros animais tentarem agredir a mulher e a criança durante o parto ou a moça menstruada, quando ela vai para a roça ou ao rio sem proteção xamanística. Sabendo que uma das formas de atingir os humanos é através das propriedades da carne desses animais, recorre-se à prevenção desses perigos através de uma prática denominada *xamanismo da descontaminação da comida* ou *xamanismo da pimenta*.

Dito isto, a autora descreve o papel essencial da pimenta *bia*, que é a *C. frutescens*, dentro do referido ritual. O *kubu*, espécie de rezador entre os Desana, recita uma encantação sobre a pimenta e sobre um determinado pedaço de peixe ou de caça a ser descontaminado, invocando posteriormente diferentes variedades de pimentas com o propósito de "suprimir o perigo dos elementos associados à doença". Ribeiro (1990) faz menção ao primeiro banho feito pelas parturientes Desana, o qual deve ser realizado três dias após o nascimento do filho e leva como ingredientes um cipó saponáceo, breu e pimenta moqueada.

Quanto à associação da panema à possibilidade de procriação humana, é oportuno mencionar uma crônica registrada por Lins ([s.d]) em Monte Alegre, intitulada *O preto mandingueiro*, a qual narra a estória de um "curador", chegado ao município por volta

do ano de 1785, na condição de escravo. Ao receber reclamações de um pescador por não tê-lo curado suficientemente da “panemice”, o “curador” deixa-o saber que no caso de ele ter feito sexo, o efeito do trabalho foi anulado. Quando o pescador se defende negando, ouve do “curador”: “*mas pensaste...*”.

A cura da panema, de modo geral, prescinde da mediação de um curador. As receitas, conforme visto, são conhecidas por grande número de pessoas. Embora a pimenta seja essencial no processo de cura da panema no Cabeça D’Onça e em outras localidades amazônicas, podem ser encontradas na literatura prescrições diferentes para seu tratamento. Entre elas, cita-se a referida por Flores (1947), segundo a qual a pessoa para afugentar a panemice deve defumar-se com “resina ou breu queimado”.

Segundo Wagley (1957), a inapetência para caçar e para pescar, causada pela panema, é na comunidade por ele estudada descrita de forma similar pelos índios Tenethara, citando como base o estudo de Wagley e Galvão (1949).

Na cidade de Santarém, em comunicação pessoal, um indígena Borari, de Alter do Chão, através de suas informações, confirma algumas práticas recolhidas no Cabeça D’Onça para a cura da panema. Entre elas, cita-se o banho cuja formulação se assemelha à prescrita pelo informante do Surubiu-Açu: preparado à base de “tucupi da mandioca mole”, a folha da “malagueta” e da “mucura-caá”. A defumação leva tanto as folhas como os frutos da pimenta.

No entanto, ressalva que entre eles não há o costume de se lavar a canoa, pois isso traria má sorte. Tal qual a informante de Aritapera, diz que a mulher gestante é fonte de panema, mas não a menstruada. Porém, esta não deve se banhar no rio, tampouco freqüentar festas, caso contrário poderia haver doenças.

Ainda em Santarém, uma professora da cidade afirma que índios usam para curar panema o talo da “aninga” e que panema também é referida como “psica”, “caninga” e “uruca”, sendo estes dois últimos termos não registrados no Cabeça D’Onça.

A pesquisadora citada reporta à prática de se enfiar o braço no ninho das “formigas tucandeiras” como outra forma de “tirar panema”, dizendo que no caso da pessoa estar “caninga” ou “panema”, tanto a “aninga” não provoca coceira quanto as formigas não causam dor. Menciona a lavagem da canoa e dos remos com a pimenta malagueta.

Embora a pimenta malagueta seja o componente principal das composições terapêuticas para o tratamento em questão, várias outras plantas podem integrar determinadas receitas, conforme já colocado. Inclusive o pimentão, citado como ingrediente de um banho para "caçador que contraiu panema", segundo o estudo de Wagley (1957).

Salienta-se que todas as receitas registradas no presente estudo foram indicadas com o propósito de "tirar", de "espantar" a panema, com o sentido de tratamento, de cura. Não obstante, Cruls (1958) informa sobre o uso profilático de uma planta, o "tajapurá", levada nas embarcações caboclas para que seu dono não contraia a "panema" durante a pescaria.

2. Afastar o espírito do boto

Espécie utilizada: *C. frutescens.*

O boto, aqui tratado como um causador de doenças "não naturais", pode provocar malefícios aos humanos basicamente de dois modos: transformando-se em gente e perturbando as pessoas através de assovios; engravidando moças; "judiando" de crianças, principalmente. A outra forma consiste na incorporação do espírito do boto na pessoa afetada, o que faz com que a mesma "pule" ("a pessoa pula"). Em ambas situações é fundamental a presença de um curador. O tratamento indicado quase sempre tem a pimenta como componente essencial.

• O boto engerado

Para combater o boto que se transforma em gente prescreve-se a defumação da pimenta malagueta, por vezes em mistura a outros ingredientes, e o banho com a folha da planta. A defumação geralmente é feita ao redor das casas, "nos caminhos", próximo ao porto, ou seja, nos locais onde o boto supostamente transita. Entre algumas concepções ligadas a esta entidade, recolhidas entre os moradores do Cabeça D'Onça, estão as seguintes:

"*Boto é espírito*".

"*Tem boto que é cruel, se **engera** para gente. Dizem, mas não sei...*".

"*O boto **engerado** é aquele que se transformou dum 'peixe' para uma pessoa*".

Uma das perturbações do boto ***engerado*** é o assovio. Ele geralmente assovia sem ser visto, próximo da pessoa que está transitando pela comunidade. Um pescador, 34 anos, assim descreve esse comportamento:

"*O assovio do boto é diferenciado do homem, é um assovio muito fininho. Ele assovia tanto na água como na terra, esse assovio fino...*".

"*O assovio não é a alma, é o boto mesmo, tanto na forma de 'peixe' como na forma de um ser humano. Quando ele tá na terra ele se transforma na formatura de um ser humano*".

A defumação é uma prática muito recomendada para afastá-lo:

"*Quando a vovó fazia defumação nos caminhos não ouvia mais assovio de boto naquela semana... isso dava mais antigamente...*" (pescador, 42 anos).

"*Faz a defumação para o boto que vira **engerado**. Defuma perto da casa. Ele assovia. Na casa do meu sogro, ele sempre faz para espantar o boto*" (pescador, 38 anos).

Trechos de uma entrevista com um senhor de 89 anos revelam uma certa cotidianidade quanto à necessidade de se defender do boto e ao modo usual de fazê-lo, entre os moradores da comunidade:

"*De primeiro, o boto era muito inteligente. Ele virava homem...*".

"*Eu plantava pimenta pra espantar boto. O boto andava de noite, na visagem...*".

"*Fazia a defumação na estrada... a defumação se faz na boca da noite...*".

"*Se quiser deixar a defumação na beira da estrada, deixa, que ele não vai mais passar lá...*".

Além da defumação registra-se um outro modo de uso da planta empregado por um pescador de 34 anos para se proteger das investidas do boto ***engerado***. Segundo o mesmo, na época em que namorava sua atual esposa, costumava ir visitá-la à noite, em sua casa. Durante o trajeto era comum ouvir "assovios" e uma "pessoa" atrás fazendo barulhos com o chinelo, de forma irritante, sem poder ser vista, além de lhe causar muita dor de cabeça.

Percebendo que era boto, a conselho de um amigo, passou a levar pimentas no bolso. Sobre o modo de utilização explica que quebrava um galho da pimenta malagueta, retirava os frutos e cortava suas pontas: "*que é para o cheiro espalhar, para o bicho sentir de longe que não era para se aproximar de mim...*". Assim procedendo, sempre com as pimentas no bolso, afirma não ter havido mais problemas com botos inoportunos.

Além do assovio, o boto pode ***malinar*** uma criança. Quando isso acontece costuma-se dizer que a criança está "olhada-de-bicho".

• Criança "olhada-de-bicho"

Alguns informantes ressaltam o uso da defumação para afastar o boto ***engerado*** que ataca crianças. Sobre isso, uma mulher de 41 anos narra o seguinte relato:

"*Uma vez eu passeei com meu filho no Amazonas e o boto se agradou dele. Ele não dormia de noite e gritava, dizia que alguém queria levar ele, tinha três anos na época. Uma 'curadeira' do Aritapera falou que era boto...*".

"*A 'curadeira' receitou fazer a defumação debaixo da rede, com ele dentro. Falou também pra fazer ao redor da casa, tudinho, e no caminho do porto*".

Um curador do Cabeça D'Onça, 43 anos, discorre sobre os cuidados que se deve ter para proteger a criança das "maldades do boto" e o emprego da defumação, caso a criança esteja sofrendo sua influência:

"*Sei da pimenta pra defumação pra curar espanto de criança, criança que tá com espanto, tá assombrada...*".

"*Não pode deixar criança na beira do Amazonas, porque o boto malina, é o espírito maligno do boto...*".

"*A criança fica trêmula, fica todo tempo com aquele tremor, como se fosse espanto...*".

O modo de tratar com o uso da defumação é assim descrito:

"*Pega três pimentas malaguetas* ***amarela*** *e coloca em cima duma brasa e fica passando debaixo da rede da criança, pode usar um caco ou um prato. Faz três passadas. Não faz mais*".

"*Geralmente cura. Acaba ficando bom. Aprendi com minha vó, que ela fazia. Já fiz também...*".

Na Figura 70 encontra-se um esquema sobre o modo indicado pelo informante para proceder à defumação sob a rede da criança, indicando a direção das passadas.

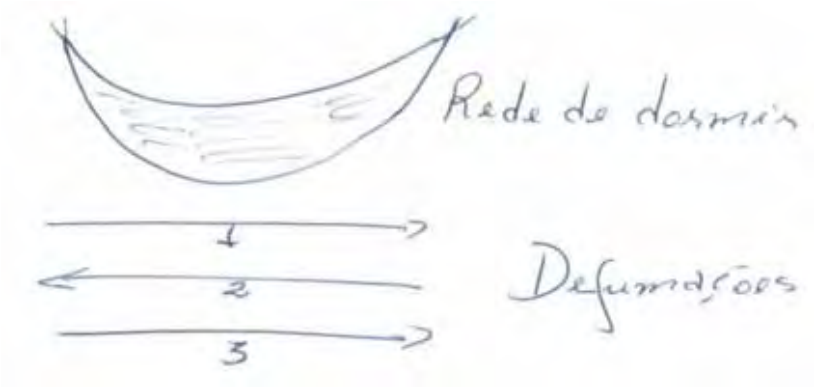


Figura 70. Modo indicado por um curador do Cabeça D'Onça para proceder à defumação sob a rede de uma criança "olhada-de-bicho", com indicações da direção do movimento das passadas.
Fonte: desenho feito pelo autor desta pesquisa mediante orientação de um "curador" do Cabeça D'Onça, de 43 anos (2008).

Uma mulher, 28 anos, relata já ter usado a pimenta na defumação e em banhos para curar um de seus filhos, adoecido devido à influência do boto. Quanto à defumação, ao contrário da maior parte dos outros informantes, afirma preferir a folha ao fruto da planta. Antes de descrever o tratamento, faz considerações a respeito dos sintomas apresentados pela criança atingida pelos malefícios do boto e sobre uma situação particular que a torna mais vulnerável:

"*Se a mulher está menstruada, a criança fica atrás dela e o bicho persegue a criança...*".

"*Ele não faz mal para a mãe, faz para a criança, ela não dorme, fica baqueada...*".

"*Tem de levar para o curador e fazer o banho fedorento. A criança dorme melhor. Eu levo no curador de Surubiu-Açu ou faço aqui mesmo...*".

"*Pra fazer a defumação, a gente apanha a folha da pimenta malagueta, mistura com a folha da mucura-caá, aí faz a defumação... se quiser com a pimenta, a fruta, pode colocar...*".

"*Eu faço mais com a folha porque acho que é melhor... coloca numa vasilha, põe no fogo pra defumar a criança... a criança fica perto da fumaça, é pra criança que está olhada de bicho, essas coisas...*".

"*O adulto não fica na fumaça porque a gente fica com o cheiro da defumação, só quem está doente, mesmo...*".

• Espantar espírito, para quando a 'pessoa pula'

A "pessoa pula" é uma expressão amplamente conhecida e empregada no Cabeça D'Onça para se referir ao comportamento que a pessoa atingida por um espírito maligno apresenta quando seu corpo é por ele tomado. De modo geral, tal espírito pertence ao boto, especificamente o cor-de-rosa. Práticas tais como ***rimpar*** a pessoa possuída pelo espírito, defumação e banhos são usualmente prescritas pelo curador.

Algumas descrições, depoimentos e termos usados para se referir a esse estado de incorporação foram recolhidos:

"*Mamãe pulava muito... quem faz pular é o boto... a pessoa pula, às vezes fala alguma coisa...*".

"*Tem gente que diz que quando a pessoa pula é boto. Até mataram o boto. Ele namorava a mulher de um cara. Aí descobriram que o boto 'judiava' dela...*".

"*Aqui o pessoal diz 'o boto flechou fulano', ou 'fulano tá flechado de boto, por isso tá pulando'...*".

Um pescador, 46 anos, aborda sobre o efeito do espírito do boto na pessoa incorporada e a freqüência do problema na comunidade:

"*Quando eu tinha oito anos vi uma família todinha pulando. Tinha família com quatro incorporado, tudo com intenção de ir pra água. E os botos só faltavam vir pra terra...*".

"*Pelo que a gente vê, é tudo boto... aquele vermelho não é 'peixe' não, é obra do capeta...*".

Sobre o tratamento, recorda ter ouvido um antigo curador recomendar fazer a defumação ao redor da casa e na pessoa afetada, além de prescrever o banho com o sumo da folha da pimenta malagueta. Explica ainda que tais procedimentos devem ser feitos ao meio-dia e às seis da tarde, somente na quinta e sexta-feira.

"*Faz a defumação às seis horas que é para o boto não se aproximar da casa, faz a defumação na casa onde já tem esse problema da 'pessoa tá pulando'... o fedô da defumação fica à noite todinha...*".

Um curador da comunidade, 42 anos, explica sobre o tratamento que costuma indicar para a pessoa que foi atingida por um espírito maligno ou para alguém que "esteja pulando". Defumações e banhos são empregados utilizando a pimenta malagueta e outros ingredientes vegetais.

"*Faz a defumação com a pimenta malagueta, com a fruta dela* ***amarela****, até seca mesmo presta. É melhor misturada, muito pura é muito forte... coloca o breu-pês, pano preto* (tecido)*, mucura-caá, cipó-alho, paricá e outras plantas*".

"*O banho é com a folha da pimenta malagueta, mais a folha do 'cabi', manjericão, alecrim, 'maniva' e outras...*".

"*Pode ser para alguém que 'esteja pulando' na casa, para mau-olhado, para espantar espírito maligno, essas coisas...*".

Sobre os procedimentos adequados para o tratamento, deixa outras informações:

"*Faz primeiro o banho e depois a defumação. Às vezes eu preparo e a pessoa faz na casa dela... pode fazer* (preparar) *qualquer hora, mas tem de tomar o banho às seis da manhã, ao meio-dia, ou às seis da tarde. Toma uma vez por dia, até sentir melhor, aí pode tomar de vez em quando*".

Quando interrogado sobre a precisão dos horários prescritos, explica:

"*É porque é nessas horas que os demônios estão soltos...*".

Um pescador, 61 anos, usa a folha da pimenta e o fruto na defumação, misturados com chifre de boi ralado. Sobre essa prática, explica:

"*Quando a pessoa 'pega santo', quando algum espírito pega ela e ela começa a pular, faz a fumaça fedorenta e o espírito vai embora. Não usamos, o pessoal que usa...*".

Além das práticas já mencionadas, costuma fazer parte do tratamento em questão bater na pessoa que "está pulando" com ramos do "pião-roxo" ou da pimenteira. Esta prática é geralmente referida como ***rimpar*** a pessoa.

"*Se a pessoa tá 'pulando', **rimpa** ela com o galho da pimenta para o espírito sair...*".

"*Geralmente, quando as pessoas 'pulavam' elas queriam ir pra água, aí o pessoal dizia que elas queriam ir para o encanto. O curador* ***rimpava*** *com pião-roxo e, com a pimenta malagueta, fazia a defumação...*".

"*Eu via lambar com o pião-roxo, com o algodão-roxo e fazer a defumação com a pimenta...*".

Para afastar o boto há ainda quem indique fazer a cruz com o alho nas mãos e nos pés, ressalvando: "*tem que chamar o curador*".

• Outros encantados

Além do boto, alguns informantes mencionam "bichos encantados", "bichos-do-fundo". Os malefícios provocados por eles são semelhantes aos causados pelo boto, bem como as práticas para afastá-los.

"*O curador dizia que o banho com a folha da pimenta e a defumação da casa serve para todo tipo de encantado...*".

Um pescador, 42 anos, diz ter aprendido dos "mais antigos" outra prática para afastar "bichos encantados":

"*Para bicho encantado joga é vidro no rio Amazonas, tem de jogar um bocado de vidro para eles saírem para outra parte...*".

Embora tenha mencionado "bicho encantado", quando interrogado sobre que bicho seria, responde: "*mais é o boto...*".

Alguns informantes, no entanto, narram recentes sumiços de pessoas da comunidade, supostamente levadas por "encantados", por "bichos-do-fundo", que não o boto. Uma senhora, 48 anos, ao explicar sobre o uso de banhos e defumações com a pimenta

malagueta afirma servir para “mau-olhado de bichos encantados” e em seguida narra que seu filho de quatro anos sumiu, há pouco tempo, levado por uma “cobra-grande”, conforme lhe revelou um rezador de uma cidade vizinha.

Sobre o tratamento de uma pessoa sob a influência dessas entidades faz breves considerações:

“*Para o banho, esfrega a folha da malagueta na água e esfrega no corpo todo. Um banho só, às vezes dois. Os dias é o rezador que fala...*”. “*Na defumação coloca as pimentas no fogo e outros ingredientes que ele ensina, coloca o fruto inteiro. Quando defuma a casa, não deixa a fumaça pegar muito na gente, que é muito forte...*”.

Notas comparativas: as pimentas *Capsicum* têm desempenhado historicamente relevante papel como planta dotada de poderes mágicos e utilizada em cerimoniais religiosos e de cura entre povos americanos (Brücher, 1989 *apud* Nuez et al., 1996; Grenand et al., 2004). Em investigações etnobotânicas realizadas em outros continentes, encontram-se, de igual modo, registros do seu emprego para tratamento de doenças de “ordem espiritual”.

O trabalho de Turin (2003), por exemplo, traz informações sobre o uso de frutos de *C. frutescens*, tanto frescos quanto secos, para exorcizar espíritos malevolentes que afetam pessoas e casas no Nepal. Segundo o autor, *xamãs* de uma determinada etnia daquele país costumam queimar, em seus rituais de cura, frutos da referida espécie, o que faz exalar uma fumaça acre e “repulsiva”.

Em Samoa, folhas de *C. frutescens* maceradas ou aquecidas numa chama são aplicadas sobre ferimentos causados por ataques de espíritos, conforme notifica Whistler (2006).

Estudando cultos afro-brasileiros, Albuquerque e Chiappeta (1994) e Albuquerque (1997) reportam a um ritual para despachar os males depositados por intermédio de Exu, num terreiro de Pernambuco. Entre alguns procedimentos nele inseridos registram a ingestão de pimentas, por “pretas-velhas”, as quais antes cantam um texto, onde se encontra menção à pimenta.

No caso das populações do Baixo Amazonas, entidades como os *botos* e os *bichos-do-fundo* são abordadas por Furtado (1993) dentro de uma "filosofia preservacionista", ou seja, a crença em tais entidades pelos pescadores poderia ser traduzida, segundo a autora, como um mecanismo inconsciente de conservação da natureza. Deste modo, determinadas épocas do ano, determinados horários ou lugares são proibitivos para a pesca ou a navegação, sob o perigo de serem devorados, por exemplo, pela *cobra grande*.

Por conta deste temor, haveria o descanso do hábitat para se recompor e se reproduzir. De outro modo, se o os mananciais aquáticos, ambientes onde tais *seres encantados* vivem, não forem respeitados por aqueles que deles fazem uso, sofrerão *judiaria* como resposta.

As pessoas podem ser penalizadas de variadas formas, desde pequenas tonturas até a loucura. Para combater tais malefícios contam com o auxílio de pajés ou "curadores", os quais utilizam plantas em seus rituais de cura.

Conforme analisado anteriormente, no Cabeça D'Onça, o infortúnio referido como "panema" é conhecido por todos que lidam com peixe ou caça na comunidade. Para seu tratamento não há a necessidade da mediação de um curador.

Por outro lado, embora os procedimentos sejam semelhantes (tais como banhos, defumações, ***rimpar*** a pessoa afetada), no caso do tratamento dos malefícios causados por "botos" e outros "encantados" a participação de um curador é indispensável.

Um dos entrevistados, ao mencionar os procedimentos usuais para afastar o espírito do boto, faz o seguinte comentário, reforçando a importância da habilidade do curador:

"*Ás vezes o boto não vai embora, quando o curador é bom, ele vai embora*".

Em alguns casos, o curador ensina as práticas necessárias a serem utilizadas e o paciente segue suas orientações: "*precisa chamar o curador, ele ensina e a pessoa faz...*".

No Cabeça D'Onça, a pimenta constitui um componente fundamental no tratamento para afastar espíritos de botos e outros espíritos malignos. O poder dessas

plantas para esse fim às vezes é referido por alguns entrevistados, como o caso de uma mulher, 48 anos, que costuma plantá-las para o propósito aqui discutido:

"*Os bicho encantado, os que são maus, os que prejudicam os cristãos, esses não gostam da pimenta malagueta. Onde tem pimenta malagueta, eles não existem...*".

O tratamento de males espirituais com a planta é referido no romance intitulado *Terra de Icamiaba* de Bastos (1997), o qual retrata uma senhora de Santarém procedendo à cura de uma mulher com um banho de "folha de caneleira e pimenta" e defumação de "pião", entre outros procedimentos. Diversas formulações de banhos para *defesa* (incluindo os frutos da "pimenta malagueta") na cidade de Belém, encontram-se registradas no trabalho de Cascudo (1967).

Com respeito à defumação da pimenta para afastar espíritos portadores de doenças sabe-se haver registros em alguns trabalhos que abordam a vida dos indígenas no Brasil. Segundo o Padre Simão de Vasconcelos, por exemplo, em sua *Crônica da Companhia de Jesus*, obra editada em 1864, índios ao associarem as roupas dos jesuítas a doenças desconhecidas, esconjuravam-nos com a queima de sal e pimenta (Beltrão, 1985).

Na Amazônia, a pimenta queimada para afastar os maus espíritos é reportada por Goldman (1972 *apud* Smith, 1979) entre índios Cubeo do Uaupés. Orico (1975) refere-se a esta prática, com a "pimenta malagueta" seca, para espantar da residência infortúnios que pudessem ter entrado pela janela ou pela porta. Em Cascudo (1967) há menção da queima da pimenta com álcool em cima de algum *despacho*, eventualmente encontrado em frente de uma casa.

No Cabeça D'Onça, o papel da defumação da pimenta, às vezes associada a outras plantas, para espantar o boto, aparece num comentário de uma moradora da comunidade da seguinte forma:

"*Para boto, vovó fazia a defumação ao redor da casa, para o vento levar...*".

Essa afirmação está de acordo com o modo com que os espíritos chegam, segundo explica um curador da comunidade:

"*Quando o espírito vem, ele vem no vento...*".

Segundo Slater (2001), a fumaça obtida pela queima da "pimenta malagueta" afugenta o boto, segundo informações recolhidas em sua pesquisa ao longo do rio Amazonas, pelo fato do seu cheiro lembrar aquele do sangue da menstruação, o qual o boto, presumivelmente, tanto detesta.

Assim, mulheres no Cabeça D'Onça e de outras localidades do rio Amazonas levam pimentas nas embarcações durante o período de menstruação para se protegerem de ataques de botos. Neste período, de igual modo, podem sofrer ainda influência do espírito maligno do boto. Sobre isso, segue uma declaração de uma entrevistada da comunidade:

"*Antigamente, se fosse menstruada para a beira do rio tomar banho, podia esperar que 'pulava', agora não tem mais isso...*".

No Cabeça D'Onça, há depoimentos reportando a botos que se transformam em gente e vêm namorar mulheres, lhes causando, de modo geral, malefícios e a necessidade de tratamento mediante o auxílio de um curador. Caso não seja tratada de modo conveniente, a mulher pode apresentar problemas mentais, "ficar doida" ou sofrer de depressão.

É recomendado, em alguns casos, matar o boto quando o mesmo já foi para a água: "*não presta matar boto em terra. Só perto da água. Isso tem demais...*".

O curador de 81 anos descreve o boto ***engerado*** como um homem cujo chapéu é uma arraia e o sapato um "acari". O mesmo comenta sobre um caso na comunidade em que o boto "andava" com uma senhora casada, morto depois pelo seu marido.

No município de Monte Alegre há uma estória narrada por Carvalho ([s.d]) onde se lê um famoso pajé resgatando uma mulher casada que fora levada pelo boto para o *encante*, no rio Amazonas. Os sintomas que a mulher apresenta durante o período de

influência do boto, antes de ser levada para água, são semelhantes aos descritos por Hartt (1885 apud Guido, 1937) e pelos informantes do Cabeça D'Onça, quais sejam: febre, dor de cabeça, fazia mímica, "pulava", saltava, falava atrapalhado.

O tratamento prescrito pelo "curador" consistia em uma pessoa, ao meio-dia, levar de canoa uma receita contendo os seguintes ingredientes: 33 cabeças de alho descascadas; 33 pimentas malaguetas; 34 folhas de arruda; 35 folhas de cipó-alho e 36 folhas de fumo verde. Esses deveriam ser batidos dentro de um pilão novo feito de "pau d'arco roxo", com um litro de álcool.

Metade do conteúdo deveria ser despejado na cabeça do pajé, o qual estaria boiando no rio, e a outra metade no pé da moça, quando ela o colocasse na canoa. O pajé ressalta a necessidade de não haver falha no procedimento, caso contrário o trabalho seria perdido, levando sete anos para haver outra oportunidade. Com o sucesso alcançado, porém, o pajé foi consagrado como herói.

Quanto à prática de ***rimpar*** a pessoa nos rituais de cura acima referida, existe uma informação no trabalho de Guido (1937), porém sem reportar à planta usada, e com propósito um pouco distinto ao aqui descrito. Relata-se, na verdade, a feixes de açoites presos a "choças" dos índios Uaupé, empregados para flagelação em cerimoniais de sacrifício. Neste caso, os indígenas sujeitam-se às surras com intenção de adquirirem a virtude e o poder do *Jurupari*, o deus da floresta, e interpretam também o sacrifício como um legado de honra aos antepassados.

3. "Cigarro tauari"

Espécie empregada: *C. frutescens.*

O "cigarro tauari" é utilizado apenas pelos "curadores" da comunidade. Seu emprego é mencionado principalmente quando se aborda o tratamento dos malefícios causados pelo boto, no caso de alguém "estar pulando", mais especificamente.

No entanto, como os curadores do Cabeça D'Onça são essencialmente pescadores, às vezes fazem uso dele dentro do ritual para "tirar panema" de seus próprios materiais de pesca. É necessário relembrar que, de modo geral, os pescadores empregam as

práticas já mencionadas para a cura da panema sem a necessidade de um curador, portanto, sem o uso do “tauari”.

Durante uma demonstração sobre o processo de cura da panema, para este estudo, um curador da comunidade espargia a fumaça do cigarro tauari sobre seus arreios de pesca, enquanto os mesmos eram defumados com a pimenta malagueta. O mesmo curador, 57 anos, relata que há ocasiões em que faz 10, 15 ou até 25 cigarros, “*conforme a necessidade*”. O preparo do cigarro e seu emprego neste ritual estão ilustrados na Figura 71.

A

B

C

Figura 71. Preparação de cigarros tauari (**A**) e alguns já prontos (**B**). Curador jovem espargindo a fumaça nos arreios de pesca, enquanto os mesmos estão sendo defumados com as malaguetas e outros ingredientes (**C**).
Fonte: o Autor (2008).

A composição do cigarro varia conforme a pessoa que o prepara. No entanto, há alguns componentes essenciais utilizados pelos curadores, de modo geral. O curador de 81 anos, ao fazer um destes cigarros lista seus ingredientes:

"*Nesse cigarro aqui tem casca de envirataia, pau-pra-tudo, pau-de-angola, paricá, raiz ralada de mucura-caá e caranã*".

O senhor de Surubiu-Açu, 86 anos, narra ter aprendido a fazer o cigarro com sua primeira esposa, que era "curandeira", vinda do Oiapoque:

"*No tauari põe tabaco, mucura-caá, alho ralado, mistura tudo junto pra fazer o cigarro*".

Sobre a planta "tauari" da qual se faz o invólucro do cigarro, informa:

"*O tauari é um 'pau'* (árvore)*... a gente tira aquela 'folha'* (casca) *e faz um cigarro e taca fogo e assopra na pessoa...*".

Quanto ao uso da pimenta como ingrediente do cigarro tauari há relatos desse emprego entre alguns curadores e entre alguns informantes que já presenciaram a confecção desses cigarros durantes rituais de cura.

O curador de 57 anos diz não utilizá-la, mas informa que há quem acrescente "*uma pontinha da malagueta*". Seu filho, 20 anos, curador respeitado na família, inclui ramos secos da malagueta em mistura aos componentes mais comuns. Ao ser interrogado sobre o uso da planta na elaboração do "tauari", deixa a seguinte explicação:

"*Corta um galho da pimenteira, da malagueta, quando tá madura. Depois deixa no sol pra secar. Depois de seco, a gente rala o 'pau'* (ramo) *para fazer o cigarro tauari... a folha é para o banho e o 'pau' é para o cigarro*".

Alguns entrevistados relatam já ter presenciado o usa da pimenta por curadores antigos, na comunidade. Entre esses depoimentos está o de uma senhora de 58 anos, a qual afirma lembrar-se de um antigo curador utilizar sete pimentas malaguetas em seu cigarro tauari, numa ocasião em que foi solicitado para socorrer certa pessoa atacada pelo "espírito do boto".

Outra mulher, 25 anos, descreve o uso da pimenta na elaboração do cigarro tauari, feito por um senhor que a tratava na sua adolescência de problemas igualmente relacionados à influência maléfica do espírito do boto. Seguem trechos de seu depoimento:

"*A pimenta espanta espírito. Pega umas malaguetas, pode ser até três e coloca no cigarro grande, o tauari. Quebra ela no meio e mete no cigarro. O rezador puxa a fumaça e assopra na pessoa que está com espírito maligno...*".

"*Quando eu tinha quinze ou dezesseis anos, eu tinha problema de espírito mau. Uma vez, minha mãe chamou um rezador... ele fazia o cigarrão... ia pimenta, só a malagueta, misturava com outras coisas, alho, pó de chifre de gado, alfazema, mirra e fazia a defumação em mim. Fiz várias vezes, graças a Deus passou...*".

Notas comparativas: o trabalho de Hoehne (1978) traz referência ao prestígio do fumo (*Nicotiana tabacum*) entre indígenas do Brasil e de países vizinhos, como os das Antilhas e o México, nos seus rituais pagãos e na terapêutica ligada à "pajelança".

Cita também o autor uma espécie de *Solanum*, cultivada entre Nambiquara do Mato Grosso, cujas folhas prestam para fazer charutos utilizados pelos pajés. Tais charutos são empregados, conforme descreve, em casos "complicados de clínica" e os ajudam a alcançar um estado de inspiração, mediante o qual vaticinam e conseguem estabelecer o prognóstico da doença.

Já o emprego do "cigarro tauari" encontra-se referido em certos trabalhos voltados ao estudo das populações amazônicas, entre indígenas ou "caboclos" (Peregrino Júnior, 1960; Orico, 1975; Assis, 1992; Camargo, 1976).

"Tauari" é conceituado por Miranda (1968) como "árvore frondosa da mata, que fornece uma entrecasca fina e papiriforme, que aos tapuios serve de papel de cigarro" ou "o cigarro cujo invólucro é de tauari". Em Cruls (1973) lê-se que a árvore pertence ao gênero botânico *Couratari*, da família Lecythidaceae.

Ribeiro (1977) menciona o uso do cigarro tauari em rituais de cura entre populações ribeirinhas do Amazonas. O tabaco, um dos ingredientes do cigarro, possui na crença Kamaiurá um espírito capaz de invocar outros espíritos em auxílio ao *xamã* (Meggers, 1987).

Bates (1979), descrevendo Santarém, em meados do século XIX, refere-se a um pajé Mundurucu fumando o tauari numa procissão pelas ruas da cidade, durante certa festividade religiosa:

"*O pajé, ou curandeiro, também estava presente, fumando um comprido charuto de tauari, com o qual ele afirmava fazer suas assombrosas curas*".

No Cabeça D'Onça, o curador de 20 anos reporta a uma ocasião em que foi socorrer uma certa pessoa que "estava pulando". Ao referir-se ao cigarro tauari que utilizara durante aquela cura, comenta: "*O espírito sai dela...*". Reforça como parte do tratamento o banho com a folha da malagueta.

Na obra de Andrade (1963) documenta-se uma lenda dos índios Cubeu, a qual narra o pajé fumando o tauari e assoprando "para fazer fugir os *Mainás* (ou *Maiuas*), espíritos maus".

No dicionário de Cunha (1998), há trechos transcritos de obras de alguns autores mencionando o uso deste cigarro na Amazônia, sobretudo no Estado do Pará. Não há, porém, nada a respeito dos ingredientes empregados, tampouco sobre sua utilização em processos de cura. No trabalho de Camargo (1976), porém, encontra-se referência ao uso da "maconha", fumada com a entrecasca do tauari, por a mesma lhe emprestar sabor agradável.

O curador do Cabeça D'Onça, de 81 anos, diz ter aprendido em sonho sobre a composição do cigarro. Sobre seu emprego tece alguns comentários:

"*Quem usava muito tauari era os pajé, os curador, outras pessoas não podem, fuma, mas não tem aquele poder...*".

"*O cigarro é contra o bicho, o satanás. Quando eu não fumo esse cigarro, uns dias, uns tempos, 'eles' querem me invocar, eles me mexem, dormindo, querem jogar eu da rede...*".

"*Quando estou muito aperreado, faço o cigarro de tauari, eles afastam, aí eu não sonho muito com eles, os espíritos do fundo, os encantados...*".

O uso do tauari para *espantar o espírito do boto* é documentado igualmente por Slater (2001). De acordo com depoimentos recolhidos pela autora, tal cigarro é empregado no processo terapêutico em questão, pois, a exemplo do alho e da pimenta, a

fumaça de tabaco é também irritante aos botos, os quais na presença do cheiro da fumaça "não podem descansar".

O poder de interpretar sonhos; a cura com o auxílio do "fumo" e da "pimenta malagueta"; e outras práticas "xamanísticas" registradas no Cabeça D'Onça são igualmente documentados em Meggers (1987), entre indígenas da Guiana, e por Lins ([s.d.]) e Bastos (1997), entre "caboclos" do Baixo Amazonas.

4. Afastar "mau-olhado", "inveja" e "olho-gordo".

Espécie utilizada: *C. frutescens.*

De modo diferente aos infortúnios ligados mais ao universo do rio, da caça e da pesca, como a "panema" e os provocados pelos "bichos encantados", especialmente o boto, os problemas ligados a "mau-olhado", "inveja" e "olho-gordo" não incitam, entre os moradores do Cabeça D'Onça, relatos tão pormenorizados. A própria diferença entre cada um deles não se evidencia durante as entrevistas. Isto vale, de igual modo, às discriminações quanto a suas causas e efeitos na pessoa afetada e modos de tratamento, conforme sintetiza um parecer de uma informante:

"*Mau olhado, olho-gordo e inveja é tudo quase o mesmo, são quase as mesmas coisas...*".

Algumas práticas profiláticas ou de cura são, no entanto, conhecidas por alguns moradores, conforme aqui apresentadas:

a. Ter a planta em casa

A pimenteira deve ser cultivada na frente da casa. Uma moradora da comunidade, 40 anos, cita este procedimento e explica sobre a propriedade profilática da planta:

"*Pega um pé de pimenta malagueta e coloca no vaso, na entrada da casa. Se vem alguém com mau-olhado, com olhos-gordos, a primeira coisa que ela olha é para a pimenteira. As coisas que é pra vim de mau pra gente, fica tudo nela. Se a pessoa vem com má intenção, a pimenta quebra aquela força, dá força pra pessoa da casa...*".

O comentário de uma outra informante, 37 anos, ajuda a ilustrar a concepção que alguns moradores têm da pimenta, como planta protetora:

"*Se você tem sua casa, você planta uma pimenteira e uma arrudeira na frente dela, para tirar mau-olhado. Tem gente que tem 'olho muito doído'. A pessoa que for, a pimenta vai mostrar: ela fica com as folhas murchas. Fica tudo na planta*".

Ao se referir à mesma prática, um morador de 44 anos faz menção a outro termo utilizado para o agente causador do infortúnio:

"*Quando eu trabalhava em Manaus, uma senhora falou que é sempre bom ter uma malagueta na casa, para esse pessoal de olho-gordo, que tem 'olho-que-seca-pimenteira'...*".

A respeito do cultivo da planta para proteção de estabelecimentos comerciais, um pescador, 39 anos, comenta:

"*As pessoas plantam perto da taberna para poder o 'cabra' que olha não dar mau-olhado, a malagueta protege a taberna e espanta os olhos-gordos...*".

A pimenta malagueta pode ser plantada para proteger tanto as pessoas quanto o gado de "*mau-olhado, de pessoa que olha com olho ruim, com o olho mau*", conforme explica uma mulher, de 52 anos. Seu relato ajuda a ilustrar sobre os efeitos do malefício em animais:

"*Uma vez, a gente criava uma bezerra e uma mulher veio e se agradou muito da bichinha, e quando ela saiu, a bichinha morreu. Deu uma diarréia nela, que só parou quando morreu...*".

b. Defumação e lavagem da casa.

Parte usada: fruto.

A informante anteriormente mencionada recomenda, além de se cultivar a planta em casa, fazer defumação para "espantar" o "mau-olhado". O procedimento é explicado da seguinte forma:

"*A gente faz a defumação com três ou cinco pimenta malagueta, tem de ser ímpar para poder fazer efeito... faz na casa, ao redor da casa, pelo lado de fora. Faz de preferência às seis da tarde e às seis da manhã...*".

Um senhor, 66 anos, recomenda a lavagem da casa e a defumação contra a "inveja". Antes de descrever tais procedimentos, deixa sua concepção sobre esse mal:

"*O maior mal é a inveja. A pessoa passa e tem um olho gordo em cima do que a pessoa tá ganhando, do que tá fazendo e a pessoa fica sem vontade de trabalhar, fica sem fé. Toda a fé que a gente tem fica perdida, vai trabalhar e não dá certo...*".

Segundo a explicação do informante, após a casa ser lavada do modo usual deve-se então proceder à lavagem com água e sal virgem: "*aquele sal fechado, que ainda não pegou uma colher pra panela*".

O próximo procedimento é a defumação da casa. Os ingredientes indicados são a "enviratai a" ("*uma envira que tem no mato*"), um pedaço do ninho do "cauré" (gavião) e a pimenta malagueta. A defumação deve ser feita nos cantos da casa, por dentro.

Em seguida, a pessoa atingida pela "inveja" deve fazer o banho, conforme explanado no próximo item. Sobre o conhecimento a respeito dessas práticas, o

entrevistado afirma tê-lo adquirido dos caçadores e índios Mundurucu, do Tapajós, com os quais conviveu.

c. Banhos

Formulação 1.

O informante acima citado deixa a formulação do banho, o qual não leva a pimenta na sua composição. Devem ser misturados numa bacia de água os seguintes ingredientes: meia garrafa de cachaça virgem (que ainda não foi aberta), duas folhas de "pau-de-angola" (contra-feitiço), uma "palma" (ramo) de arruda, um limão galego cortado em cruz (espremê-lo na água) e uma folha do "pião-roxo" ("*uma palminha, esmigalha e joga dentro*").

Segundo o que foi recolhido, primeiramente a pessoa deve se lavar com água bem limpa e sabão e, em seguida, banhar-se com a água da bacia ("*pra ficar no corpo...*").

Formulação 2.

Parte usada: fruto.

Outras formulações de banho trazem a pimenta malagueta como componente essencial. Entre elas está a deixada por uma mulher, 40 anos, descrita dentro do seguinte depoimento:

"*Quando a gente tá com mau-olhado, a gente pega uma garrafa de cachaça, 20 pimentas malaguetas, bate bem batido e mistura com a cachaça e toma banho, da cabeça aos pés, que nem arde. 'Não sei por que não arde'. Só defender o olho. Se você tiver alguma coisa no corpo de ruim que fizeram, um mau-olhado, sai uma lisura, uma goma, fica limpo. Já fiz e senti alívio bem grande*".

Uma senhora de 62 anos informa ter presenciado um tratamento de cura de “mau-olhado” feito em sua colega, na cidade de Santarém. Conforme relata, a mulher, seguindo orientação de uma “curandeira”, tomou um banho feito com cachaça e 70 pimentas malaguetas. Sobre o efeito do banho na pele, refere-se da seguinte maneira:

“*Ela tava ficando ‘piririca’, tava ‘piriricando’ a pele... aquilo saía igual uma goma do corpo dela...*”.

Formulação 3.

Parte usada: folha.

A receita descrita a seguir foi deixada pelo curador de 20 anos. Segundo o mesmo, indica-se este banho no caso de uma pessoa estar “*sentindo algum mau-olhado, alguma inveja*”. Segundo suas explicações o banho, tomado da cabeça aos pés, serve também para quem está “panema”.

Numa bacia com água esfregam-se folhas da pimenta malagueta. Depois, deve deixá-la (a bacia) por algum tempo ao sol. Os horários mais indicados para o banho são seis horas da manhã, ao meio-dia, ou à seis da tarde.

Em caso de panemice, reserva-se um pouco do preparado para “banhar” os arreios, segundo observa o informante.

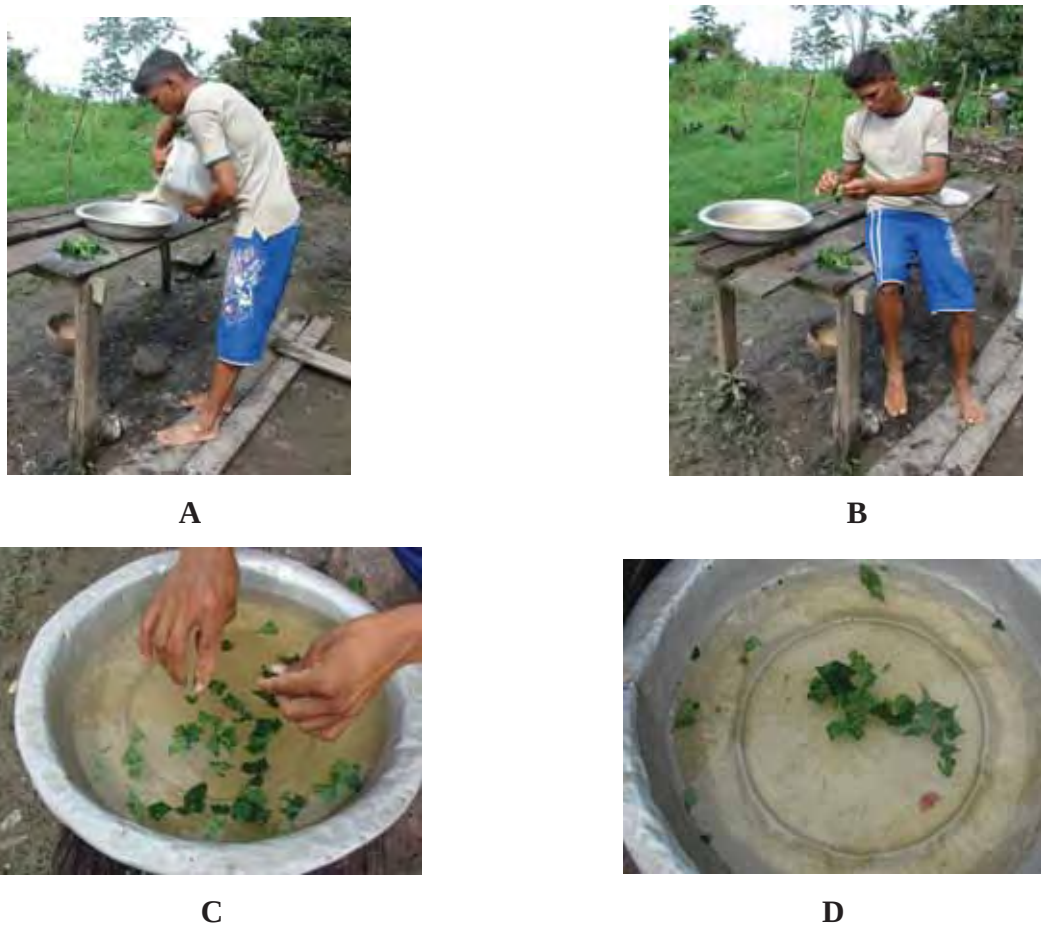
O número de folhas usadas no banho é proporcional a intensidade do “mau-olhado”:

“*Quando o mau-olhado tá muito forte faz com dez folhas, às vezes faz com cinco, com três...*”.

O curador ressalva ainda que no caso de se “estar muito mau-olhado”, o banho pode receber mais ingredientes, quais sejam: folha da pimenta malagueta, alho, “comigo-ninguém-pode”, “desatrapalha”, “pulseira-de-cigana” e outros.

O banho deve ser tomado, preferencialmente, em cima da “ponte” (referindo-se ao Cabeça D’Onça), sobre a água corrente, para “levar o mau-olhado”.

O preparo do banho da folha da malagueta misturada com o alho para “mau-olhado” está documentado na Figura 72.



A **B**

C **D**

Figura 72. Elaboração do banho com folhas da malagueta e “dente” de alho, para tratamento de “mau-olhado” e outros infortúnios (**A** a **C**). Em (**D**), observa-se o preparado sob o sol, por algumas horas, “apurando”.

Fonte: o Autor (2008).

Há quem indique o banho com a cachaça e as bagas da pimenta, outros com as folhas e os frutos da planta.

d. Pimentas jogadas no interior das residências

Parte usada: fruto.

Um informante, 33 anos, diz ter ouvido entre conhecidos de uma comunidade vizinha que a pessoa que está com “mau-olhado” e “olho-gordo” deve fazer o banho com a folha da pimenta e jogar os frutos “misgalhados” (esmigalhados) nos cantos das casas.

Notas comparativas: na região amazônica, a prevenção das pessoas contra o *olho grande*, a *inveja*, o *mau-olhado* é mencionada por alguns pesquisadores tais como Moraes (1931), Cascudo (1972), Orico (1975), Maués (1990) e Fleming-Moran (1992).

No entanto, Cascudo (1972) refere-se ao *mau-olhado* como uma crença universal e milenar. A palavra possui tradução nas mais diversas línguas e referências sobre seus efeitos já se encontram documentadas entre povos antigos. No Brasil, o autor grafa *mau-olhado* como sinônimo de *olho grande* e *olho de secar-pimenteira*.

Olhos de seca-pimenteira são também conceituados pelo autor como: olhos cobiçosos, invejosos, perniciosos. Para combatê-los cita vários amuletos, entre eles a “figa”, o “elefante” e a “meia-lua”.

Segundo César (1975), objetos simbólicos, gestos, palavras pronunciadas ou escritas e inúmeras plantas são considerados *amuletos apotropéios*, ou seja, aqueles que têm o poder misterioso de afastar os malefícios, o feitiço, a *coisa-feita*.

Publicações dedicadas a divulgar o uso popular de plantas no Brasil têm registrado a pimenta solanaceae para o mencionado propósito. Em Arcolini (2005), por exemplo, consta a utilização da *C. frutescens* em *feitiços de proteção*.

Segundo o estudo de Maués (1990), realizado com pescadores do município de Vigia, litoral paraense, o mau-olhado, tal como a panema, é provocado por pessoas, e não por “encantados”. Discriminação feita de igual modo entre os informantes do Cabeça D’Onça.

O autor explica que a transmissão deste malefício pode ser feita tanto de forma não proposital, por alguém que tenha “olho doído” (expressão igualmente recolhida

no presente estudo), como intencionalmente. Sobre este último caso, ilustra o depoimento de uma informante do Cabeça D'Onça, referindo-se a uma pessoa com "mau-olhado":

"*Uma curandeira do Bom Vento falava que pra quem tava 'judiada', alguém que foi colocada em trabalho de macumba, devia fazer a defumação com a pimenta malagueta...*".

Algumas práticas contra efeitos similares aos reputados ao mau-olhado, utilizando as pimentas *Capsicum*, são referidas na literatura. Por exemplo, banhos com folhas da pimenteira, arruda e alecrim são recomendados na região amazônica para "arranjar emprego ou tirar azar", segundo Bastos (1979).

Entre quilombolas do Estado do Amapá, Silva (2002) registra o uso de um "banho de limpeza" feito com os frutos de *C. frutescens* em mistura com o alecrim para "tirar o mau-olhado e panemeira".

Em Cascudo (1967), encontra-se registro de prescrições mais detalhadas com a "pimenta malagueta", recolhidas em Belém, no Pará, para "tirar olhos maus". Segundo documentado, utiliza-se nove pimentas, junto a outros ingredientes, para um banho destinado a "lavar a porta da rua". Após tal "banho" faz-se a defumação também com nove "pimentas malaguetas", "*da cozinha para a porta da rua*". Essas práticas devem ser feitas às segundas, quartas e sextas-feiras.

No município de Alenquer, uma pesquisadora informa em comunicação pessoal sobre o uso da "pimenta malagueta" para "*espantar uruca, macumba, psica, inveja, mau-olhado*". Segue sua descrição:

"*Pega um galho de pimenteira malagueta com pimentas e lamba a casa, como se tivesse lambando uma pessoa... de trás pra frente, da porta de trás da casa à porta da frente...*".

"*E quando eu desconfio que é determinada pessoa, eu 'chamo' pelo nome da pessoa: aqui quem tá apanhando é fulana... e lamba de trás pra frente da casa que é pra sair a inveja, a maldade... que vai tudo para a casa dela. De segunda à sexta que pode ser feito...*".

Alguns pesquisadores, segundo Camargo (1994), reputam ao "mau-olhado" o poder de atingir animais e plantas. Quanto aos animais, é pertinente assinalar que em Ferreira (1999) o vocábulo *olho-de-secar-pimenta* (com suas variantes) possui como sinônimo *olho-de-matar-pinto*.

Com respeito ao mau-olhado em plantas, Reifschneider (2000) aborda, com documentação fotográfica, à prática de se amarrar um pano vermelho num dos ramos de uma pimenteira, em Mulungu (no Ceará) para "*capturar e aprisionar o mau-olhado e proteger a plantação*".

No Cabeça D'Onça, embora não tendo utilizado o termo "mau-olhado", um produtor de hortaliças afirma não gostar que outras pessoas (que não ele e demais membros de sua família) as apanhem na horta, por temer "*problemas na plantação*".

Em Peixoto (1977), consta que o olho de feiticeiro faz "*desandar o pão-de-ló e morrer as pimenteiras de onde colhem pimentas*".

Por último, menciona-se que o uso de pimentas *Capsicum* para afastar mau-olhado encontra registro também fora do Brasil. Na região central da Itália, por exemplo, pessoas protegem-se contra este mal usando colares de alho e pimenta (*C. annuum*), conforme estudo de Hodges e Bennet (2006).

No continente americano, mais especificamente em Sonora, no México, o emprego de *C. annuum* (silvestre) para combater *mal de ojo* é documentado por Bañuelos et al. (2008). A espécie, conhecida por *chiltepín* (do asteca "pimenta pulga"), é também utilizada por curadores para tratar males provocados por "feitiços". É ainda indicada para cura de doenças várias, tais como reumatismo, gastrite, úlceras, dores de ouvido e problemas de pressão arterial, entre outras.

É oportuno observar que esta multiplicidade de usos da *C. annuum* no México (área de origem do *taxon*) contrasta com o amplo emprego registrado, no presente estudo, da *C. frutescens*, espécie oriunda da região amazônica, segundo com alguns autores.

5. Curar “quebrante”

Espécie utilizada: *C. frutescens.*

Parte usada: ramo.

No Cabeça D’Onça, o “quebrante” é concebido como um malefício transmitido por uma pessoa a uma criança, principalmente. Para sua cura, os pais devem levá-la a uma pessoa que benze.

Um curador da comunidade, 42 anos, diz benzer o “quebrante” e também a “isipla” com o “galhinho” da pimenta malagueta, acompanhado de uma reza.

A parte do ramo empregada na benzedura é assim referida por uma entrevistada:

“*Quebra o galhinho da pimenta malagueta pra banda da guia*” (porção apical do ramo).

Esclarece-se aqui que embora o “quebrante” seja conhecido por praticamente toda a população da comunidade, e algumas pessoas prescrevam sua cura por meio da benzedura com o ramo da malagueta, a planta mais conhecida para este propósito é referida como “vassourinha”, seguida da arruda.

Notas comparativas: segundo Cascudo (1972), o termo grafado na literatura como *quebranto* é registrado nos velhos dicionários portugueses como desfalecimento, prostração, “quebra do corpo”. No Brasil, explica o pesquisador, este vocábulo é usado para se referir à influência maléfica do “feitiço por fascinação” ou do “mau-olhado”. É entendido por alguns autores como conseqüência do “mau-olhado”.

Consta em seu trabalho alguns trechos de obras literárias portuguesas que trazem menção ao uso de “figas” e “corninhos” para combater o “quebranto”. Cita ainda o mencionado autor o seguinte verso encontrado na obra de Melo Morais Filho, intitulada *Festas e Tradições Populares do Brasil*:

"*Todo homem casado / Deve ter seu pau no canto / Para benzer a mulher / Quando estiver de quebranto*".

O uso de plantas tidas como profiláticas, no Brasil, mais especificamente para guardar os "nenenzinhos de peito" do "olhar-de-seca-pimenteira", encontra apoio na obra *Sobrados e Mucambos*, de Freyre (1977).

O estudo de Camargo (1994), no interior de São Paulo, notifica para a benzedura de crianças o ramo da arruda, também documentado no presente estudo. Diversas outras práticas são descritas pela autora, envolvendo objetos, rezas e outros vegetais: alho, alecrim e manjericão.

Na Amazônia, o trabalho de Moraes (1931) faz menção a várias plantas encontradas no Mercado de Ferro de Belém indicadas para remédios caseiros, entre elas aquelas destinadas a tratar:

"*... **quebranto**, mau-olhado, espinhela caída, cabeça virada, panemice, falta de sorte, namorado sem ventura, dinheiro perdido, marido assanhado e xodó acabado*".

No capítulo intitulado *Pajelança*, o autor relaciona alguns ingredientes usados para o tratamento de um número grande de infortúnios. Entre eles, encontram-se o "pó de paricá", para a cura de "quebranto"; o "rabo de tamanquaré", para "mau-olhado" e a "cera de ouvido de macaco" para "caipora" (ou "caiporismo"), ou seja, para aquele que está "infeliz, desditoso, mal-aventurado" (Miranda, 1968; Sampaio, 1987).

Orico (1975) confirma a importância das benzeduras para o caso de "quebranto", na Amazônia. No entanto, a exemplo dos demais autores mencionados, não faz menção ao uso das pimentas no processo de cura deste mal.

Cita o uso de uma "figa" no pulso ou no peito dos bebês, para proteção contra "quebranto" e outros amuletos para "*neutralizar as forças ocultas do mal*": "contas, saquitéis, orações, galhos de arruda". Por fim, faz a seguinte observação:

"*As imagens de santos, especialmente a de Nossa Senhora de Nazaré, padroeira do povo do paraense, entram também como elementos seguros na lista contra o quebranto*".

Cabe ressaltar que no Cabeça D'Onça não houve referência a outras formas de cura do "quebrante" (como imagens de santos) que não as por meio de benzeduras com ramos das plantas citadas: a "vassourinha", a arruda e a pimenta malagueta.

6. Simpatias

Espécie utilizada: *C. frutescens*, na maior parte. No entanto, cita-se uma feita com a "muruci": *C. chinense*.

Parte usada: fruto.

Simpatia 1.

Finalidade: para ser feita por uma moça, quando esta descobre que existe outra mulher na vida de seu namorado: "*para quando alguém fica afim do namorado dela*".

Procedimento: na lua nova, a moça deve pegar três pimentas malaguetas e amarrar um fio preto na extremidade de cada uma. Cada pimenta será marcada com uma letra correspondente aos nomes das pessoas envolvidas. Numa delas coloca-se a letra do primeiro nome do namorado, em outra, a do nome da "rival" e na terceira, a letra inicial do nome da pessoa que está fazendo a simpatia.

Ao meio-dia, a pessoa deve colocar tanto a sua pimenta como a do namorado, lado a lado, em cima do telhado de sua própria casa. Pega-se a pimenta da "rival", segurando-a pelo fio, e dá três voltas (movimento giratório), sobre as pimentas do telhado. Depois, fura-se um buraco na terra, na mesma direção onde se encontra as pimentas que ficaram no telhado, e enterra-se a da "rival".

Durante todo o período da lua nova, ao meio-dia, a pessoa deve repetir o procedimento, ou seja, desenterrar a pimenta de sua "rival" e, segurando-a pelo fio, dar as três voltas por cima das duas que ficaram no telhado, quando então é "devolvida" ao buraco. Quando terminar o período da lua nova, acaba-se a simpatia. A pessoa deverá, então, conquistar de novo o seu namorado: "*a rival ficará debaixo dos pés, ela não vai mais existir*".

A informante, 27 anos, diz ter ouvido essa simpatia de várias pessoas na sua comunidade de origem, o Tapará. Segundo conta, uma delas comentara que, embora tivesse feito a simpatia, a mesma não funcionou.

Simpatia 2.

Finalidade: para desfazer um casamento de uma pessoa da família: "*para desfazer um casamento que não deu certo*".

Procedimento: escrever num papel, com uma "lapiseira", o nome do casal, cujo matrimônio "*não está dando certo na família*". Usando um pauzinho, esfrega-se a malagueta sobre o papel. Em seguida, a pessoa deve embrulhá-lo e jogá-lo no lixo. "*Isso, para o casamento se desfazer*". O informante, 44 anos, afirma não mais acreditar em simpatia, por ser hoje "evangélico".

Simpatia 3.

Finalidade: para "*destruir um casal*".

Uma moradora da comunidade, 39 anos, relata ter encontrado uma mulher em Santarém, a qual teria lhe confessado estar prestes a fazer um "*remédio bem feito*" para "*destruir um casal*". Tratava-se de uma outra mulher que lhe tinha tirado o marido. Ouviu então dizê-la: "*vou pegar pimenta malagueta e esfregar a pimenta no casal... eles vão viver brigando...*". São desconhecidos os detalhes do procedimento.

Simpatia 4.

Finalidade: para "*a amante criar raiva do marido*".

Procedimento: pegar um pedaço de papel e escrever "direito" o nome completo do marido e, de "cabeça pra baixo", o da amante. No outro lado do papel a pessoa deve escrever "*quatorze nomes feitos, dele e dela*" e, em seguida, dobrá-lo "*bem dobradinho*". Os procedimentos posteriores são descritos do seguinte modo:

"*Pega um ovo que a galinha deixou de lado, que não prestou, que apodreceu, um ovo que não vai nascer pinto e faz um buraquinho nele, aí mete o papel no ovo*".

"*Vai no toco da pimenteira, da malagueta, e enterra o ovo com tudinho. Aí acaba a amizade*".

A informante, 63 anos, relata ter escutado essa simpatia em Santarém, numa conversa entre mulheres que "*fazem bruxaria*". Uma delas teria falado: "*Eu sei dum remédio para a amante criar raiva do marido*". Comenta não ter ficado sabendo do resultado da simpatia, por não conhecer as pessoas.

Simpatia 5.

Finalidade: "*para destruir o relacionamento de um casal*".

O procedimento, relatado por um morador da comunidade (42 anos), é descrito através de trechos transcritos de sua narrativa, conforme seguem abaixo.

"*A pimenta malagueta é usada para 'trabalho', como se fosse uma simpatia...*".

"*São nove pimentas malaguetas, tem de ser vermelhas. Primeiro queima três, coloca numa brasa, dentro de uma cuia e queima.*".

"*Depois de três dias, queima mais três. E depois de três dias, enterra as três últimas*".

"*Cada vez que queima, a pessoa fala: pimenta, assim como você destrói, eu quero que você destrua 'fulana' de 'fulana'. Por exemplo, 'Pedro' de 'Maria' ou 'Maria' de 'Pedro'... pode ser namorado ou casal...*".

Sobre a eficácia da simpatia e seu aprendizado, deixa alguns comentários:

"*Eu acho que dá certo porque várias pessoas que usaram disseram que deu resultado... é uma simpatia muito forte, ela vibra mesmo...*".

"*Aprendi comigo mesmo, aprendi com minha inteligência... já fiz pra centenas de pessoas. Com fé, consigo. Tudo que eu faço com fé, consigo...*".

Simpatia 6

Finalidade: para "*fazer mal para uma pessoa*". Essa prática é referida como "feitiço".

Procedimento: jogam-se duas ou três pimentas malaguetas maduras em frente da casa de quem se quer "fazer mal".

A informante, jovem de 20 anos, explica que a pessoa sofrerá os malefícios desta prática ao pisar na pimenta. Deixa os seguintes comentários:

"*É feito para a pessoa que ela quer fazer o mal, mas se outra pessoa pisar na pimenta, faz mal também...*".

"*Faz ferida, fica muito feio, mesmo se pisar por cima da sandália, pega. Para curar tem de levar num curador...*".

Sobre o aprendizado, a entrevistada diz ter ouvido " *falar por aí...*".

Simpatia 7.

Finalidade: "pagar dívida".

A informante, 33 anos, sugere ser essa "simpatia" ligada a cultos afro-brasileiros, conforme depoimento transcrito a seguir:

"*Quando uma pessoa queria receber uma certa dívida ela ia a um macumbeiro... os macumbeiros pegavam então pimentas malaguetas e esfregavam no nome completo da pessoa que estava devendo, isso era para fazer a pessoa pagar a dívida... ouvi falar em Alenquer...*".

Simpatia 8.

Finalidade: para "*saber se a namorada é ciumenta*".

Procedimento: o rapaz interessado em saber se a sua namorada é ciumenta deve pegar uma pimenta muruci e apertá-la na mão. Depois de tê-la "*espocada*", passa-a no braço de sua namorada. Se arder muito é porque ela é ciumenta.

A informante, 41 anos, diz ter aprendido essa simpatia na juventude com uma professora, no Cabeça D'Onça. Sobre o porquê da "pimenta muruci", comenta:

"*A aula era numa barraca e a pimenta muruci é que era usada na merenda, ela não é tão ardida, talvez seja porque só tinha essa pimenta...*".

Notas comparativas: Guimarães (1986) conceitua *simpatia* como "a maneira ritual de forçar poderes ocultos a satisfazer a nossa vontade". No caso das simpatias recolhidas pelos informantes do Cabeça D'Onça, prevalecem aquelas destinadas a desfazer relacionamentos amorosos, conforme aqui apresentado. Simpatias feitas com propósitos parecidos, no Brasil, são registradas em diversas fontes bibliográficas, desde a literatura ficcional aos estudos etnográficos.

Freyre (1988) reporta ao uso da "pimenta-da-costa" para condimentar um caranguejo utilizado como instrumento de "magia sexual", conforme denomina o autor. Segundo o mesmo, este crustáceo, preparado com três ou sete daquelas pimentas, quando atirado ao solo, produz "desarranjos no lar doméstico".

Em Santarém, uma casa de artigos ligados a cultos afro-brasileiros vende pequenos pacotes com "pimenta-da-costa" usados para "*destruir alguma coisa, separar, separar alguém*", conforme informação do atendente da loja.

Com respeito às pimentas *Capsicum*, seu emprego em simpatias voltadas à separação de pares amorosos, tal como a maioria registrada no presente estudo, encontra-se documentado em Ramos (1934).

Algumas publicações populares trazem, igualmente, receitas de simpatias com a "pimenta vermelha" para "separar a rival" ou para "o homem ficar sexualmente potente", conforme Abddul (1986) e Claudino e Zola ([s.d.]).

Com propósito de "união", menciona-se o trabalho de Nakamura et al. (2000), o qual registra no município de Olímpia – SP – o emprego da variedade "dedo-de-moça", em simpatia, para que "*o homem não se esqueça de sua nova amante e por ela se apaixone*".

Conforme documenta o autor, faz parte do ritual colocar no interior daquela pimenta, previamente talhada, em toda sua extensão lateral, um bilhetinho com os nomes da "agente e do homem amado". Depois de costurada, a pimenta é acondicionada num prato novo (sem uso) sobre o qual é despejado álcool para, em seguida, atear-se fogo. Suas cinzas, então, devem ser sopradas pela janela, em direção à moradia da pessoa amada, proferindo os seguintes dizeres:

"*Vai cinza e chegue onde mora meu amor / Entre e vai enfeitiçando quem me causa tanta dor / Traga já aquele malvado / Que foi embora e não voltou / Venha a passo acelerado / Quem no amor cá deixou*".

Consoante ao uso da "pimenta malagueta" em rituais afro-brasileiros, um historiador de um museu de Santarém, onde se guardam cerâmicas tapajônicas, fornece em comunicação pessoal o seguinte relato, sugerindo o pesquisador ser "*coisa de quimbanda*":

"*No interior dos ossos depositados nessas cerâmicas, você encontra papéis com nome de pessoas, esfregados com pimenta...*".

"*O pessoal escreve o nome de uma pessoa num pedaço de papel e esfrega pimenta malagueta, cocô de gato e andiroba, depois enterra no cemitério ou coloca no interior de ossos das catacumbas...*".

O uso de "pimentas" em rituais de "quimbanda" é assinalado em Onassis (1985).

Em Alenquer, em comunicação pessoal, uma professora narra uma estória, segundo a qual determinada pessoa teria encontrado na mesa de sua casa pimentas misturadas com "terra de cemitério". Concluindo o relato, assevera que três dias após o episódio, tal pessoa mudou-se para outro município.

A professora informa ainda sobre a prática de se jogar "maços de pimentas" na residência de algum desafeto, em Alenquer, para causar "aborrecimentos". Refere-se também àqueles que queimam "pimentas malaguetas" (defumação) para que a fumaça alcance a casa vizinha, causando "infortúnios" aos seus moradores.

O uso de pimentas *Capsicum* em rituais para ocasionar "malefícios" alheios encontra-se documentado em alguns trabalhos voltados a estudos de cultos afro-brasileiros, tais como os realizados por Ribeiro (1978), Anthony (2001), Cabrera (2003) e Verger (1995 *apud* Barros e Napoleão, 2007).

Quanto ao emprego da pimenta para "adivinhação", mais especificamente para se averiguar o possível caráter ciumento da namorada, conforme

registrado no Cabeça D'Onça, pode-se citar, para fins comparativos, a prática de se colhê-las em noites de São João, com o intuito de se descobrir a idade do futuro namorado. Assim, caso os frutos colhidos (no escuro) apresentem-se "verdes", o namorado será "moço" e se forem "vermelhos", terá mais de trinta anos (Cascudo, 1985; Mônica, 1995).

Acrescenta-se ainda uma notificação encontrada no trabalho de Carneiro (1954), segundo a qual, a "pimenta-da-costa", entre outros materiais, é utilizada na Bahia por "sacerdotes de Ifá", com o propósito de se "ler o futuro", dentro de certos rituais afro-brasileiros.

7. Localizar corpos de pessoas afogadas

Espécie utilizada: *C. frutescens*.

Parte usada: fruto.

Segundo relatos recolhidos entre os informantes do Cabeça D'Onça, curadores antigos ensinavam a localizar o corpo de uma pessoa afogada, por meio da utilização de uma cuia, contendo em seu interior uma vela acesa e pimentas malaguetas. Sobre este procedimento, comenta um pescador, 63 anos, o qual diz ter ouvido dos "mais antigos":

"*Coloca na cuia a estearina* (vela) *acesa mais a pimenta malagueta e solta na água. Dizem que a cuia roda até ficar em cima do defunto, onde o defunto está, lá no fundo...*".

Recentemente, uma senhora utilizou desta prática para localizar o corpo do filho, supostamente levado pela "cobra-grande", conforme informam alguns moradores da comunidade.

Um pescador, 47 anos, afirma que na comunidade de onde é procedente, a Ilha do Bom Vento, as pessoas mais velhas também referiam a tal procedimento.

Sobre seu emprego em tempos atuais, o mesmo informante narra um caso ocorrido numa outra localidade de Santarém:

"*No Mapiri, uma pessoa morreu afogada, chamaram o bombeiro, antes deles chegarem, uma pessoa pôs a cuia com as pimentas e a vela. Quando os bombeiros apareceram, já tinham achado o corpo. Só mergulharam. Tava lá...*".

Outros informantes mencionam a prática apenas com a cuia e a vela, sem conhecer o emprego das pimentas.

Um pescador, 66 anos, embora não mencione o uso da pimenta, faz discriminação quanto aos materiais a serem utilizados. Segundo explica, deve-se, preferencialmente, usar uma cuia "virgem", ou seja, que não tenha sido aproveitada antes. A vela deve ser "benta", traduzida por ele como aquela que já tenha servido num matrimônio, num batismo, ou crisma:

"Ela já vem da paróquia, benta. Depois que já foi usada é que presta pra esse serviço".

Este senhor também se refere ao fato, abordado por outros entrevistados, de a cuia ir em direção ao cadáver, mesmo contra a correnteza, ficando parada sobre ele, independentemente da "força da água".

Ao se referir ao recente afogamento de uma criança, na comunidade, concebe o informante a possibilidade de a mesma ter sido levada pela "cobra grande", pela direção que a "cuia" deixada no rio tomou: "*a cuia saiu para o outro lado do Amazonas*", aonde resolveram não seguir. Por fim, ressalta: "*essa estória da cuia, muito lugar sabe disso...*".

Alguns entrevistados "evangélicos" reportam a esta prática, salientando, porém, a ela não serem fiéis.

E. Uso ofensivo

Espécie utilizada: *C. frutescens*.

O emprego das pimentas com propósito ofensivo, entendido aqui com o sentido de causar danos físicos a outras pessoas, encontra no Cabeça D'Onça alguns relatos. Através dos mesmos é possível verificar distintas situações onde o fruto da planta serve como instrumento ao mencionado objetivo.

Parte usada: fruto.

1. Oferecer alimento muito "taído"

Um morador da comunidade, 34 anos, narra que alguns de seus colegas colocaram, certa vez, muita pimenta num "molho tucupi", com a finalidade de oferecer a um determinado rapaz do grupo.

O motivo apontado liga-se ao fato daquele rapaz recorrentemente depreciar o molho utilizado, ao comer em companhia de seus parceiros, comentando sobre sua falta de pimenta: "*ele sempre falava que o tucupi tava cheiroso, mas não tava taído*".

Assim, na sua ausência, os outros componentes do grupo "espremeram muita pimenta" para preparar o molho, com o intuito de se divertirem a custa do sofrimento daquele que iria consumi-lo.

No entanto, durante o processo de preparação do produto, os que manusearam as pimentas sofreram "queimaduras" com o seu sumo, tanto nas mãos quanto no rosto, fato que os impediu de levar a cabo o plano. O informante observa que os mesmos recorreram à água com açúcar para passar nas partes afetadas.

2. Provocar ardência no corpo da outra pessoa

O mesmo informante acima citado refere-se a um conhecido de uma comunidade vizinha que se fez, numa certa ocasião, de "curador" para "bagunçar" (se divertir)

com um morador do Cabeça D'Onça, o qual se queixara de má sorte, de estar endividado, entre outros problemas.

Prontificando a ajudá-lo, o falso "curador" lhe informou que suas dificuldades advinham do fato dele estar ***empanemado***. Como forma de tratamento prescreveu, primeiramente, que lhe trouxesse uma cueca nova.

Assim feito, escondido daquele que se achava supostamente ***empanemado***, o falso curador esfregou pimentas na cueca e a ele entregou, recomendando-lhe que a usasse na próxima pescaria.

Outro informante, 47 anos, menciona um caso reportando ao uso do sumo do fruto da pimenta malagueta aspergido no ânus de um rapaz homossexual que, supostamente, costumava assediar alguns homens na comunidade.

Há quem mencione maldades feitas com sapo por meio do contato do sumo dos frutos da pimenta ao corpo do animal. Outra agressão a bichos foi presenciada por um informante na cidade de Santarém, envolvendo o uso de tucupi apimentado em olhos de gato.

3. Provocar briga em bailes

Uma senhora, 63 anos, narra que, na sua época de juventude, um baile na comunidade foi interrompido por brigas ocasionadas por meio do uso de pimentas.

Segundo descreve, uma pessoa, com a intenção de "destruir aquela festa", espalhara no decorrer do baile, sem ser percebido, pimentas malaguetas pelo chão do salão. O sumo dos frutos exalado no ar teria, então, exaltado os ânimos dos presentes:

"*Era pimenta malagueta esmigalhada pra tudo quanto é canto, então, o pessoal tava dançando e as pimentas começou a exalar, começou um 'pé de pau'* (briga)...".

"*De manhã é que a gente foi ver, a gente achou as pimentas esmigalhadas no chão, aí a gente descobriu... me lembro como fosse hoje...*".

4. Precauções com a pimenta

Por fim, é oportuno registrar que alguns informantes fazem menção a casos onde a pimenta causa injúrias à própria pessoa que a manuseia, sem a intenção de empregá-la para fins ofensivos.

Como exemplo, cita-se o relato de uma moradora da comunidade, abordando o uso da pimenta na alimentação:

"*Meu avô, uma vez, amassou pimenta malagueta no prato e a semente pulou no olho dele, ficou desesperado...*".

Algumas pessoas evitam cultivar pimentas "taídas" ao alcance de crianças, como forma de prevenção de acidentes. É o caso de uma moradora da comunidade, que fala da necessidade de suspender a malagueta e outra "redondinha", num jirau:

"*É mais por causa de criança, incha os olhos da criança...*".

Outras entrevistadas comentam:

"*Ter pimenta taída aqui em casa é arriscado por causa do menino deficiente. Tenho a 'de cheiro', mas as galinhas...*".

"*Não tenho a malagueta porque tem criança aqui e criança não pode ver nada que tá pegando... aí ela pode passar no olho, ou põe na boca, sai babando...*".

"*Quando não tinha criança, tinha pimenta malagueta na frente da casa, pra mau-olhado...*".

No caso de crianças comerem pimenta, relata-se no Cabeça D'Onça o costume da mãe, ou alguma pessoa que esteja por perto, oferecer seus cabelos para o filho

passar na "*boca, no beiço, na língua*" e aliviar o ardume. Segue depoimento de um morador da comunidade, 34 anos:

"*A mãe fazia era acudir para salvar daquela crise... o cabelo tirava o ardume, fazia efeito sim, com certeza...*".

Outra prática relatada pelo informante é a mãe orientar seu filho a colocar a boca perto do fogo. Quando questionado sobre a possibilidade de "queimar" ainda mais a boca, responde: "*sim, mas depois passa de uma vez...*".

Quanto à prática de passar cabelo na boca, a informante do Aritapera afirma ser "coisa dos mais antigos", preferindo o uso de açúcar, pois, além de tirar o ardume, "*já adoça a boca*".

Há quem mencione lavar a boca com água e sabão.

Registra-se ainda a informação de uma senhora, a qual utiliza as pimentas no vinagre (conserva) para, além de melhorar o sabor, mitigar sua ardência.

Notas comparativas: o uso dos frutos de *Capsicum* para fins ofensivos encontra alguns registros entre populações ameríndias. Entre os astecas, um códice (método usado para registrar informações, geralmente por meio de pinturas) exibe gravuras mostrando pais punindo seus filhos, fazendo-os inalar a fumaça de frutos queimados, conforme Bosland (1999) e Bosland e Votava (2000).

No Brasil, a obra de Staden (2008) constitui, possivelmente, a fonte mais antiga de documentação da planta usada com o propósito em foco. Consta na mesma o emprego da incineração de arbustos de *Capsicum* por índios Tupinambá, em operações de guerra, para afugentar os inimigos de suas habitações, no século XVI. Modo parecido de emprego da planta está inserido num mito Yanomami, na Amazônia, no qual registra-se que a fumaça da pimenta expulsa "o canibal" da caverna (Milliken e Albert, 1999).

O emprego do sumo da pimenta como recurso ofensivo, a exemplo do recolhido no Cabeça D'Onça, está igualmente documentado no trabalho de Pereira (1980). Neste, ele aparece em lendas indígenas onde animais atingem outros colocando quantidade grande de pimenta em seus alimentos.

Numa das lendas, uma “velha”, depois de aceitar comer pimentas, durante um desafio, vai lavar a boca no rio, quando então é arpoada. Caindo na água, vira arraia. Com o peso da arma, é obrigada a viver no fundo dos rios, lagos e igarapés. Noutra, a arraia come pimentas e espirra seu “nariz”. Menciona-se ainda uma mãe castigando um de seus filhos, ao quebrar uma pimenta em sua boca.

No trabalho coordenado por Videira (2003), recolhe-se uma lenda, segundo a qual um “camaleão” passa pimentas nos próprios olhos e salta sobre uma fogueira, correndo depois para a água. Uma “mucura”, ao tentar fazer o mesmo, começa a se queimar na fogueira, quando então o camaleão, para salvá-la, a puxa pelo rabo. Essa seria a causa da ausência de pêlos na cauda da mucura.

Segundo nota encontrada em Plotkin (1990), índios Tirió adicionam pimenta no “curare” (veneno para capturar peixes) para causar à “vítima” dolorosa sensação de queima.

Entre índios Secoya da Equador, mulheres costumam espalhar “suco” de pimentas no bico do seio para incentivar o desmame de seus filhos, de acordo com notificação de Vickers e Plowman (1984).

A aspersão do sumo da pimenta no corpo alheio é narrada em estórias ouvidas dos índios Tembé, por Nimuendaju (1960) e dos índios Taulipáng, por Koch-Grünberg (1960). A introdução de pimentas no ânus de crianças com função disciplinadora é prática utilizada por índios Macuxi, Wapichana e Taurepang, em Roraima, conforme assinalam Nascimento Filho et al. (2007).

Além do contexto indígena, consta em Lovejoy (2002) que durante uma certa travessia de negros escravizados da África para o Brasil, aqueles que a bordo se rebelavam tinham seus corpos feridos com uma faca e no corte era esfregado “pimenta e vinagre”, para torná-los “pacíficos”.

Na comunidade estudada, não se registra o uso da pimenta para punir criança “mal-criada”, mas sim modos de aliviar o ardume advindo da sua ingestão, conforme mencionado. Conquanto no Cabeça D’Onça emprega-se cabelo na boca para tal propósito, alguns trabalhos registram o uso de produtos de origem vegetal. Por exemplo, no trabalho de Azevedo (1984), empreendido entre moradores do Norte de Minas e do sertão baiano,

documenta-se a ingestão de “punhados de farinha”. No México, índios “apagam” o ardor da pimenta, com o *pulque* (bebida cerimonial à base de agave), conforme notifica Castro (1995).

Na Amazônia, receitas indígenas feitas com pimentas são, às vezes, acompanhadas de produtos, aos quais é reputada a capacidade de reduzir a pungência das mesmas. Em Pereira (1980), lê-se que o *caxiri* (feito com a mandioca) reduz o ardor da *tamorida*, prato elaborado com muita “malagueta”. Em Valente (2000a), cita-se que enquanto o *jambu* (hortaliça) acrescentado ao *tacacá* age contra a “toxidez do tucupi”, a goma da mandioca (outro ingrediente da iguaria) lubrifica as mucosas do aparelho digestivo, protegendo-as contra a pungência das pimentas picantes. Num poema de Bopp (1994) há menção da *tiquira* (aguardente de mandioca) para aliviar a ardência da pimenta.

Cabe lembrar que no Cabeça D’Onça, reputa-se ao sal, adicionado à água com malaguetas maceradas (remédio caseiro para curar ressaca), a capacidade de diminuir a ardência das pimentas.

No que tange à concepção da pimenta como “planta tóxica” ou “perigosa”, há alguns registros na literatura. O trabalho de Albuquerque (1980), realizado em homenagem ao ano internacional da criança, visando protegê-la, conforme prefacia o autor, registra as *Capsicum* como plantas dignas de cuidado. Reporta o pesquisador à propriedade da “capsaicina” em provocar irritações da pele e das mucosas. Contudo, Hoehne (1978), referindo-se aos alcalóides dos frutos, diz dos mesmos não oferecer risco de grande importância.

Em Santarém, os moradores da comunidade estudada por Lopes (2008) citam as pimentas *Capsicum* como “tóxica”, por seus frutos causarem “queimação” e ardência na boca, na garganta e no estômago.

O uso de água e açúcar para aliviar “queimaduras”, registrado no presente estudo, está igualmente documentado em trabalhos voltados à divulgação de remédios caseiros em Santarém (Santos, 1992; PASTORAL..., 1996) e no município de Monte Alegre (Canísio, 2000), embora nestes não haja a menção da pimenta como causadora das mesmas.

Por último, registra-se em Santarém dois casos do uso das pimentas relacionados a fins ofensivos. O primeiro é narrado por um historiador da cidade, em

comunicação pessoal, e refere-se ao emprego dos frutos da planta para provocar brigas em baile, tal qual registrado no Cabeça D'Onça.

Conforme suas lembranças, há muitos anos, houve uma festa dançante realizada pelos dois principais clubes de futebol do município. Um convidado resolveu, então, jogar as pimentas no chão durante o baile para, com o sumo exalado através do pisoteio, provocar desavenças entre os presentes, o que conseguiu, conforme afirma o pesquisador.

O outro relato envolve, de igual modo, os dois times de futebol mencionados e vem registrado no trabalho de Euler (2007). A estória reporta a meninos que, por não terem dinheiro para comprar ingressos, tentam assistir ao jogo dos clubes rivais em cima de uma árvore, o que era constantemente impedido por um soldado maldoso. Um dos garotos, após ter sido novamente agredido pelo soldado, prepara um pano ensopado com molho da "pimenta malagueta" e, na próxima investida daquele, esfrega-o no focinho do cavalo, provocando saltos do animal e a queda do soldado.

Na mencionada crônica, o autor, remontando aos tempos de sua infância, salienta que o molho de pimenta usado pelo garoto foi pego do pai dele, e explica que, àquela época, tal molho era muito forte e só pessoa "idosa" comia: criança não.

F. Estimulante para animais

Espécie utilizada: *C. frutescens*.

Foram registradas neste tópico duas outras indicações da pimenta malagueta, ambas relacionadas à produção/obtenção de alimentos de origem animal, conforme abaixo apresentado.

1. Para o galo cobrir a galinha

Parte usada: fruto.

Sobre este emprego da pimenta, dois moradores da comunidade deixam algumas informações, registradas por meio de trechos de suas entrevistas, transcritos a seguir:

"*Quando passa da idade e o galo já tá meio fraco, tá meio velhinho e não faz caso das galinhas, esfrega a pimenta nas pernas, pra dá vontade de pegar a galinha...*".

"*Tando novo e não fazendo caso das galinhas, também pode passar, vai depender de ele não fazer caso das galinhas...*" (homem, 50 anos).

"*Passa a pimenta pela 'bunda'* (e cloaca) *dele e ele fica 'rafião'* (rufião, "brigador"), *fica afoito pra cobrir as galinhas,... fica 'rafião' que só, aí não falta ovo, nem pinto...*". (homem, 66 anos).

Notas comparativas: em Nuez et al. (1996), encontra-se uma nota referindo-se ao emprego veterinário de pimentas picantes como estímulo sexual em galinhas.

2. Para cachorro caçador ficar "esperto"

Parte usada: fruto.

O único entrevistado que se refere a este uso explica que para o cachorro ficar "esperto", deve-se colocar pimenta malagueta na comida dele, desde quando o animal é pequeno:

"*Bota pimenta no caldo com peixe, ou em outra comida... é a malagueta...*".

Com isso, explica, o animal torna-se melhor caçador, além de aumentar seu empenho no trabalho com o gado ("*ajuda a tocar melhor o gado*").

O informante, dizendo ter aprendido dos "mais idosos", conta sobre este emprego da pimenta com uma cachorra que tivera:

"*Eu tinha uma cachorrinha pretinha que tinha o nome de Pantera. Dava pimenta pra ela ficar um cachorro bom. Se não desse ficaria um cachorro vadio*".

O entrevistado recomenda ainda, independentemente do uso da pimenta, "pentear" o cachorro ao contrário, do rabo pra cabeça, desde pequeno: "*para ficar bom pra caça*".

Notas comparativas: Lans et al. (2001), trabalhando com plantas usadas por caçadores em Trindade, informam sobre o emprego do "suco" dos frutos de *C. frutescens* no focinho de cachorros de caça: para lhes apurar o faro e, com isso, melhorar sua habilidade em encontrar o rastro da presa.

Os autores reportam ainda à prática dos índios Chocó, na América Central, de dar pimentas aos seus cães para terem mais "energia", procedimento semelhante ao registrado na presente pesquisa.

Registra-se, ainda, no município de Santarém, o expediente de se passar pimenta na boca do cachorro para "ficar feroz", conforme recolhido de um funcionário da UFPA, em comunicação pessoal.

G. Uso ornamental

Espécies utilizadas: de forma especial, a *C. annuum* var. *glabriusculum* e também variedades de *C. chinense* e a *C. frutescens*.

A *C. annuum* var. *glabriusculum* é cultivada particularmente para fins ornamentais. Os nomes pelos quais a planta é referida no Cabeça D'Onça remetem a este emprego da planta: "pimenta-de-enfeite", "pimenta-de-sala" e "pimenta-de-mesa" (Figura 73).

A

B

Figura 73. Pimentas-de-enfeite (*C. annuum* var. *glabriusculum*) cultivadas em vasos (**A**) ou latas (**B**), principalmente para fins ornamentais.
Fonte: o Autor (2009).

Uma mulher, 25 anos, comenta sobre o costume de manter tal planta em sua casa:

"*Eu sempre tenho, coloco em cima da mesa, fica cheio de pimentinha...*".

Outra entrevistada, a qual cultiva algumas variedades de pimenta próximo à sua moradia, comercializando o excedente, comenta sobre a pimenta em questão:

"*Só a de enfeite que a gente não vende, é só mesmo pra fazer boniteza...*".

Geralmente essa planta, de porte pequeno, é cultivada em latas ou em ***coiós***, o que favorece sua proteção na estação da cheia, pois podem ser suspensas com facilidade. Embora sua manutenção nas casas esteja mais vinculada ao uso ornamental, seu aproveitamento na alimentação é geralmente abordado pelos informantes.

Uma mulher, 45 anos, ao mostrar suas duas pimentas-de-sala, uma com flores roxas, outras de cor creme, informa sobre seu emprego condimentar:

"*É de comer também...*".

"*As duas 'de sala' são taídas, eu costumo comer essas duas, elas são mais taídas que a muruci...*".

O jovem de 21 anos, que geralmente se encarrega da preparação dos alimentos em ocasiões de festa na comunidade, discorre sobre a qualidade culinária dos frutos dessa planta e também aborda o aspecto decorativo na confecção do "molho tucupi":

"*Ela amassada é muito cheirosa, dá um cheiro muito bom...*".

"*De vez em quando eu amasso ela no peixe, mas gosto mais dela no tucupi...*".

"*Fica ela bonita no tucupi, quando tem ela roxa e amarela...*".

No entanto, seu uso condimentar é secundário, conforme verificado por meio dos depoimentos de vários entrevistados. Sobre isso, exemplifica o mesmo informante através do seguinte comentário:

"*Quando não tem as outras, papai vai nela mesmo...*".

Além da espécie acima citada, as pimentas cultivadas no Cabeça D'Onça são comumente referidas de modo afetivo, como plantas bonitas, belas, capazes de decorar o ambiente no qual estão inseridas.

Uma senhora, 63 anos, exprime tais aspectos estético e afetivo das pimenteiras da seguinte forma:

"*Eu tinha uma parte aí no terreiro que ficava enfeitada com as pimentas, eu gosto de ficar vendo...*".

Uma mulher de 36 anos utiliza outras pimentas para "enfeite", porém faz referência à dificuldade de conservação, relacionada ao porte das mesmas:

"*Para enfeitar eu tinha a malagueta e uma redondinhas, mas elas cresceram demais e não deu para salvar, a água matou...*".

Segundo outro entrevistado, a pimenta acerola (*C. chinense*) encontrada ao redor de sua casa é, às vezes, aproveitada por ele na comida, porém, afirma tê-la principalmente para "enfeite". Quanto à malagueta, igualmente plantada, diz que além de ser boa para "proteção", fica bonita na frente da casa.

Reportando aos danos provocados na "cheia", uma mulher, 26 anos, fala da perda de uma pimenteira, malagueta, que cultivava próximo à casa, expressando sua afetividade:

"*A minha, tão linda, morreu a bichinha, eu tava pra colônia...*".

Este apreço pelas pimentas, observado, de um modo geral, pela forma com que as pessoas a elas se referem e dedicam seu tempo para os cuidados necessários a seu cultivo, possui, muitas vezes, relação com o fluxo dessas plantas dentro da comunidade e sua conservação, conforme expresso nos depoimentos de alguns entrevistados.

Quanto a este aspecto, pode ser mencionado um comentário, recolhido de uma moradora da comunidade, 57 anos:

"*Eu tenho uma pimenta muruci, mas deixei na casa do meu filho, para ele cuidar, lá em Santarém, mas qualquer hora dessa eu vou buscar de novo...*".

Notas comparativas: do mesmo modo que outras plantas americanas levadas à Europa, no início da colonização do Novo Mundo, como o tomate e a batata, as pimentas *Capsicum* cedo são cultivadas na terra dos conquistadores para propósitos ornamentais. Nas palavras do médico sevilhano Nicolás Monardes, vivido no século XVI, já àquela época não havia jardim, nem horta ou vaso na Espanha que não as tivesse semeadas pela "formosura do fruto que possuem". No entanto, rapidamente as mesmas ganham reputação de "planta medicinal" e são introduzidas na culinária de amplas regiões do mundo (Nuez et al., 1996; Cascudo, 2004).

A *C. annuum* var. *glabriusculum* ocorrente na localidade pesquisada é igualmente registrada no trabalho de Nascimento Filho et al. (2007). Segundo os autores, grafando-a com o nome "pimenta-de-mesa", informam ser a mesma comercializada em pequenos vasos, nas feiras de Roraima, para fim de ornamento e como talismã contra o "mau-olhado". No Cabeça D'Onça, contudo, esta concepção de planta protetora restringe-se à *C. frutescens*. Quanto à sua comercialização, verifica-se que possui pouca expressão entre aqueles que produzem hortaliças na comunidade.

Com respeito à ligação de afetividade mantida entre as pessoas e suas pimentas, apreendida neste estudo, observa-se que a mesma acha-se às vezes fixada em lendas indígenas nas quais as *Capsicum* são referidas. Por exemplo, numa estória colhida por Kock-Grünberg (1960) dos índios Taulipáng, lê-se que havia crescido na cabeça de um homem "*uma bela pimenteira, cheia de frutos*", após seu couro cabeludo ter sido arrancado e as chagas terem sido esfregadas com pimentas.

Este sentimento de prazer, respeito e afeto com as plantas, recorrentemente expresso na mitologia indígena amazônica, remete, segundo Clement e Junqueira (2008), ao fato de a domesticação das plantas na região ser precedente à agricultura, sistema de produção de alimentos que teria chegado com os europeus.

Praticavam os povos nativos amazônicos a horticultura e a arboricultura, o que resulta, na visão dos autores, numa relação mais individual com as plantas. Assim, mesmo que nos sistemas hortícolas e arborícolas as plantas ocorram em populações, elas são tratadas como indivíduos, enquanto a agricultura engloba populações, sem discriminação individual.

Possivelmente isso explica, no caso das *Capsicum*, o quanto a pimenta faz parte do cotidiano dos moradores do Cabeça D'Onça, sendo-lhes útil, das mais variadas formas: na cozinha, nas pescarias, nas curas de doenças (de ordem física ou espiritual) e, entre os demais usos, para deleite e para ornamento, conforme tratado neste tópico.

Acrescenta-se que é comum ouvir no Cabeça D'Onça estórias sobre uma pimenta, em particular. Por exemplo, narra-se como foram obtidas as sementes daquela "ova-de-aruanã" que antes existia naquele determinado local ou para quem foi doado um "filho" dela (propágulo através de muda), na comunidade.

Ouve-se sobre como uma certa "muruci" cultivada no passado teria sucumbido em virtude da cheia do ano tal, ou sob a ação de alguma praga. Remete-se, igualmente nesta ocasião, a lembranças de pessoas de outros lugares ou já falecidas envolvidas ao histórico daquela planta.

5.3.6. Alguns padrões relacionados ao uso das pimentas na comunidade

Concernente à interação entre a população do Cabeça D'Onça e as pimentas *Capsicum*, analisou-se neste item alguns pontos com base no que foi até então apresentado, acrescido, em alguns casos, de informações complementares.

• As pimentas e o modo de vida ligado à várzea

De acordo com o que foi visto anteriormente, na parte desta pesquisa relacionada ao levantamento das distintas formas de utilização das pimentas na área de estudo, tem-se que estas plantas estão presentes em diversos setores da vida humana, na comunidade do Cabeça D'Onça, tais como na alimentação, no tratamento de doenças "naturais" e "não naturais" e nas atividades ligadas à obtenção de alimentos, tais como a pesca, a caça e a criação de animais domésticos.

Algumas das indicações das plantas em questão são conhecidas por pelo menos um quarto dos entrevistados e outras, por sua vez, por todos ou quase todos os que participaram do estudo, conforme Tabela 18.

Tabela 18. Indicações da pimenta com mais de 25% de citações entre os entrevistados, na comunidade do Cabeça D'Onça.

Nº	Indicação	Partes usadas da planta	% dos entrevistados que citaram conhecê-la	Categoria de uso
01	Uso condimentar	fru	100	Co
02	Afugentar o espírito do boto	fru, fol, ram	100	Ri
03	Tirar panema	fru, fol, ram	99	Ri
04	Afugentar morcegos que atacam animais domésticos	fru, ram	95	Re
05	Afugentar botos durante a atividade de pesca	fru	86	Re
06	Tratar "pano branco"	fol	86	Me
07	Tratar dor de dente	fru	83	Me
08	Tratar reumatismo	fru	56	Me
09	Tratar "isipla"	fol, ram	53	Me
10	Afastar "mau-olhado", "inveja" e "olho-gordo"	pla, fru, fol	48	Ri
11	Tratar "impinge"	fol	41	Me
12	Combater amebas e vermes	fru	34	Me
13	Tratar "nascida"	fol	33	Me
14	Tratar coceira	fol	29	Me
15	Tratar "inchaço"	fol	29	Me
16	Tratar ferrada de arraia	fru	28	Me
17	Tratar queda de cabelo	fol	26	Me
18	Curar "quebrante"	ram	26	Ri

Fonte: dados da pesquisa. Entrevistas realizadas com 80 pessoas (40 casais). **Legenda:** categorias de uso: Co: Condimentar; Me: Medicinal; Re: Repelente; Ri: Ritual. Partes usadas da planta: fru: fruto; fol: folha; pla: a planta inteira; ram: ramo.

As *Capsicum* empregadas como condimento de produtos da pesca na área de estudo encontra apoio na literatura, desde os registros deixados pelos primeiros europeus que em várias partes do Brasil estiveram, logo no início de sua colonização.

Alguns autores, como Castro (1995), reputam a essas plantas importante papel, entre as populações humanas amazônicas, como estimulante do apetite e como uma das fontes de vitamina C, afastando-as, com o seu suprimento, da doença resultante da sua carência, o escorbuto.

Através dos dados obtidos neste trabalho, observa-se que no próprio processo de obtenção do pescado, a pimenta, mais precisamente a malagueta (*C. frutescens*), exerce papel essencial, tanto como repelente de botos, os quais muitas vezes chegam a comprometer a atividade da pesca, danificando "malhadeiras", afugentando ou pilhando os peixes capturados pelo pescador, quanto para curar a "panema", infortúnio que impede o pescador de realizar tal atividade de modo satisfatório.

Antes de abordar as malaguetas associadas à importante atividade pesqueira, na comunidade, destaca-se aqui o conhecimento por parte dos integrantes desta pesquisa sobre sua utilização na criação de galinhas e de gado bovino, como repelentes a morcegos que atacam esses animais. As formas de aproveitamento para tal propósito são diversificadas, segundo explanado anteriormente. O conhecimento de pelo menos um modo de combater morcegos com as pimentas é dominado por 95% dos entrevistados.

Embora de pouco conhecimento na área de estudo, relembra-se aqui o registro da planta para melhorar o desempenho de cachorros na lida com o gado, ou como animal caçador, e para estimular galos na cobertura de galinhas, indicações organizadas na categoria "estimulantes para animais".

Quanto ao uso repelente da pimenta frente aos botos que atrapalham a pescaria (conhecido por todos os entrevistados na área de estudo), na literatura por ora consultada apenas foram encontradas referências para indicações similares.

Em Reifshneider (2000), por exemplo, consta o emprego das bagas de *Capsicum* para afastar tubarões, entre indígenas ou "caiçaras". Consoante ao emprego da planta para repelentes de boto, entre populações "caboclas" na Amazônia, cita-se o estudo de Slater (2001). Porém, não há menção por parte dos dois autores, da utilização da planta com função repelente, em caso específico da atividade da pesca. Quanto ao último trabalho, as

menções restringem-se mais ao emprego da pimenta para evitar que botos tombem pequenas embarcações, sobretudo as que levam mulheres.

Com respeito aos poderes sobrenaturais atribuídos ao boto, Slater (2001) especula sobre a possibilidade dos mesmos estarem relacionados, inconscientemente, à competição por peixes entre humanos e o boto cor-de-rosa. Na comunidade, o emprego da pimenta malagueta, mediante auxílio de um "curador", para curar malefícios provocados por espíritos do boto, tais como incorporações que fazem com que pessoas "pulem", ou para afastar as influências deste "ente" sobre mulheres e crianças é conhecido por todas as pessoas que participaram desta pesquisa.

De igual modo, o conhecimento do emprego da pimenta para "tirar panema" é dominado por praticamente todos os entrevistados na área de estudo (99%), fato que encontra apoio em algumas trabalhos desenvolvidos entre populações amazônidas, conforme anteriormente abordado. Entre eles, mais precisamente no realizado por Smith (1979), citado por Nomura (1996), menciona-se que dos 58 pescadores entrevistados pelo autor, 90% afirmaram crer no conceito de "panema" e que 28% declararam já ter sido "empanemado", pelo menos uma vez. Em Maués (1990), cita-se que a "panema" é, de igual modo, conhecida por todos aqueles que lidam com a caça e a pesca.

Na *A Pesca na Amazônia*, de Veríssimo (1970a), lê-se o seguinte trecho, citado por Cunha (1998), relacionando a pesca do pirarucu e a "panemice":

"*Não sendo 'panema' ou não estando 'caipora', pode um pescador, em sítios abundantes de pirarucus, pescar assim oito, dez e mesmo doze em uma manhã*".

Em Santarém, Pinto (2000), reportando-se ao uso da defumação da malagueta para tirar "panemice", relata que não era raro, em anos passados, instrumentos como espinhéis "virarem cinzas", quando esquecidos sob a fumaça, ilustrando a cotidianidade desta prática entre os pescadores santarenos. Na área de estudo, uma das entrevistadas, 58 anos, relata também que seu pai, pescador de pirarucu, costumava ter seus arreios vermelhos pela constante fricção da pimenta malagueta.

Relacionadas, de igual modo, ao ambiente ribeirinho, da várzea, estão algumas doenças, cujas causas reputam-se à qualidade da água ingerida (do rio), como é o

caso das diarréias, provocadas, segundos os informantes, por vermes e amebas. O tratamento das mesmas com as pimentas malaguetas é conhecido por 34% dos entrevistados.

Enfermidades de pele tais como o “pano branco”, a “impinge” e a “coceira” são causadas, de acordo com os informantes e a agente de saúde local, pelo contato com a água do rio Amazonas. O emprego das folhas da malagueta, em forma de emplastro, é eficaz no tratamento de “pano branco”, conforme 86% dos entrevistados. Já procedimentos parecidos para tratar “impinge” e a “coceira” são do conhecimento de, respectivamente, 41% e 21% dos mesmos. Recomendações mediante a utilização da folha da malagueta para tratamento de problemas ligados à pele são igualmente documentadas no trabalho de Santos (1992), voltado ao registro dos remédios caseiros usados no município de Santarém.

Práticas profiláticas por meio da ingestão de pimentas para se evitar a “gripe”, doença citada como a mais freqüente na área de estudo, foi mencionada por apenas uma pessoa, durante a pesquisa de campo.

Inerente à atividade da pesca, está o constante contato do corpo do pescador com a água do rio ou dos lagos, o que leva à “frieldade”, entendida na comunidade como uma das causas do reumatismo, doença tratada com as pimentas malaguetas, conforme 56% dos informantes. Dentre eles, uma senhora, 50 anos, discorre sobre o problema da seguinte maneira:

“*O reumatismo dá dores nos braços, nas pernas... é por causa do ‘frieldade’. A pessoa passa o dia inteiro na água pescando, e aí, quando vai deitar, vai sentindo aquela moleza, fraqueza*”.

Ferradas de arraias durante as pescarias são comuns e muitas vezes utiliza-se a pimenta para aliviar as dores por elas provocadas, conforme 28% dos informantes.

No caso de morte por afogamento, utiliza-se lançar ao rio uma cuia com uma vela acesa ao centro, envolta por malaguetas, para localização do cadáver. Embora esta indicação não tenha sido quantificada entre os participantes desta pesquisa, bem ilustra a multiplicidade do uso da pimenta no ambiente em questão. Este e outros usos ritualísticos da planta não são praticados por aqueles que se autodenominam “evangélicos”, conforme discussões apresentadas a seguir.

• O uso das pimentas e a religião

Através dos dados recolhidos na comunidade do Cabeça D'Onça, dentro de todas as categorias de uso, os diversos modos de aproveitamento das pimentas são, de modo geral, conhecidos por pessoas de ambos os sexos e não se limitam aos entrevistados de idades mais avançadas.

Entretanto, na categoria "uso ritual", não obstante as indicações das pimentas e os modos de usos a ela pertinentes sejam conhecidos tanto pelos que se autodenominam "evangélicos" quanto pelos católicos, o seu emprego restringe-se a estes últimos.

Deste modo, embora os entrevistados "evangélicos" saibam descrever as práticas ritualísticas para a cura de doenças "não naturais" (como a "panema", as perturbações provocadas pelo "boto espírito", o "mau-olhado" e o "quebrante"), os mesmos, muitos deles recentemente "evangélicos", não mais as utilizam, mais sim as "orações", aprendidas na igreja, conforme explica uma moradora da comunidade:

"*Os evangélicos, quando adoecem, um reza para o outro, e os católicos usam ir em benzedeiras...*".

O abandono de práticas tradicionais de cura de doenças, cujas causas são desconhecidas ("sobrenaturais"), por parte das pessoas que se convertem ao "protestantismo", é igualmente constatado no trabalho de Fleming-Moran (1992), estudando a "medicina popular", numa localidade situada à margem da Rodovia Transamazônica.

No Cabeça D'Onça, o pastor de uma das igrejas "evangélicas" explica que, segundo os ditames da "Bíblia", é condenável proceder à cura de doenças, buscando os "feiticeiros", os "encantadores". Deve-se "buscar a Deus" e deixa claro que as pimentas e outras plantas podem ser usadas para tratar males como diarréias ou ferradas de arraia, mas não aquelas que envolvem práticas ritualísticas.

Um exemplo bastante ilustrativo pode ser dado através do tratamento da "isipla" (erisipela, segundo a enfermeira que atua na comunidade) com a pimenta malagueta, indicação da planta conhecida por 53% dos entrevistados. O emprego do emplastro

da folha para tal propósito é perfeitamente concebível entre os “evangélicos”, inclusive este procedimento pode ser ensinado durante as conversas informais, nos intervalos dos cultos, conforme explica o mesmo informante. Entretanto, o outro modo de uso da planta para curar a doença, o benzimento com seus ramos, é prática condenável entre os adeptos da igreja.

Outro morador da comunidade, um pescador evangélico, 34 anos, após discorrer sobre os atributos “diabólicos” do boto (“*o mal existe*”), diz se “apegar a Deus”, contrapondo a uma senhora “antiga” da comunidade, já falecida, que cultivava malaguetas para “espantar o boto” e “afastar mau-olhado”, além de ensinar tais práticas às pessoas, na comunidade:

“*Não podia faltar pimenta na casa dela, era o deus dela...*”.

Segundo a informação de uma moradora do Cabeça D’Onça, 36 anos, antes de se tornarem, ela e seu marido, “evangélicos”, costumavam utilizar a pimenta para espantar o “boto espírito”, prática que abandonaram ao aderir à nova religião. Contudo, a informante ressalva que seu marido ainda utiliza a planta para repelir o boto, durante a pescaria, pois o mesmo danifica as “malhadeiras” e tal emprego da pimenta não contradiz nenhum preceito religioso.

A assertiva de um outro morador da comunidade, “evangélico” há quase 30 anos, e que coordena uma das igrejas, reforça o fato de existir ainda a crença em determinados infortúnios de ordem “sobrenatural”, negando, contudo, a procedência do seu tratamento por meio de práticas ritualísticas tradicionais:

“*A nossa fé destrói todas essas coisas que antes a gente dava crédito, as coisas existem, mas hoje a gente tem uma fé fixa no Senhor. Somente Deus. Não têm outras coisas mais...*”.

Um pescador, 65 anos, relata que após receber a visita de uma certa mulher em sua casa, ficou “empanemado” por muitos dias, situação que chegou a levar a sua família a passar fome. Aconselhado por um amigo, lançou mão das práticas usuais de cura da panema, na comunidade, tais como a defumação dos “arreios” de pesca com a malagueta,

entre outras, quando então voltou a pescar satisfatoriamente. Hoje, “evangélico”, afirma não mais ser fiel a tais práticas.

Por fim, uma senhora, 77 anos, natural do Cabeça D’Onça e atualmente “evangélica”, após descrever com minuciosidade o emprego da pimenta para “espantar bicho”, o “espírito mal”, o “espírito que fica assoviando”, o “espírito que está perdido”, deixa o seguinte comentário:

“*Meus pais usavam... minha mãe sempre usava essas ‘besteiras’ para espantar ‘visagem’...*”.

Por outro lado, entre os informantes não evangélicos persiste o emprego das *Capsicum* para diverso usos rituais. Sobre isto, um pescador católico, ao descrever o uso das pimentas, dentro de cuias com vela, para localizar cadáveres, expressa-se da seguinte maneira:

“*Crentes somos nós, que acreditamos. Se você falar que viu uma cobra grande, a gente acredita. A gente acredita que a cuia vai achar o corpo, mas eles protestam...*”.

• Uso das pimentas por homens e mulheres

Referente à utilização das pimentas por homens e mulheres, é possível, através dos resultados obtidos, traçar algumas considerações.

Quanto ao emprego das *Capsicum* na alimentação (“*qual a pimenta que você prefere?*”), a Figura 74 mostra que a maioria das mulheres (62.5%) tem predileção pelas pimentas não “taídas”, precisamente as pimentas-de-cheiro. As variedades ova-de-aruanã e malaguetas ambas são preferidas por 17.5% das entrevistadas, sendo a pimenta muruci, embora bastante cultivada, citada como a “preferida” por apenas uma participante deste estudo (2.5%).

Os homens, na maior parte (47,5%), preferem a malagueta, considerada a pimenta mais “taída”, entre as conhecidas no Cabeça D’Onça. As pimentas-de-

cheiro e a ova-de-aruanã foram citadas como as prediletas por 25% e 22,5% dos entrevistados, respectivamente, e a muruci e o pimentão, ambas por 2,5% dos mesmos.

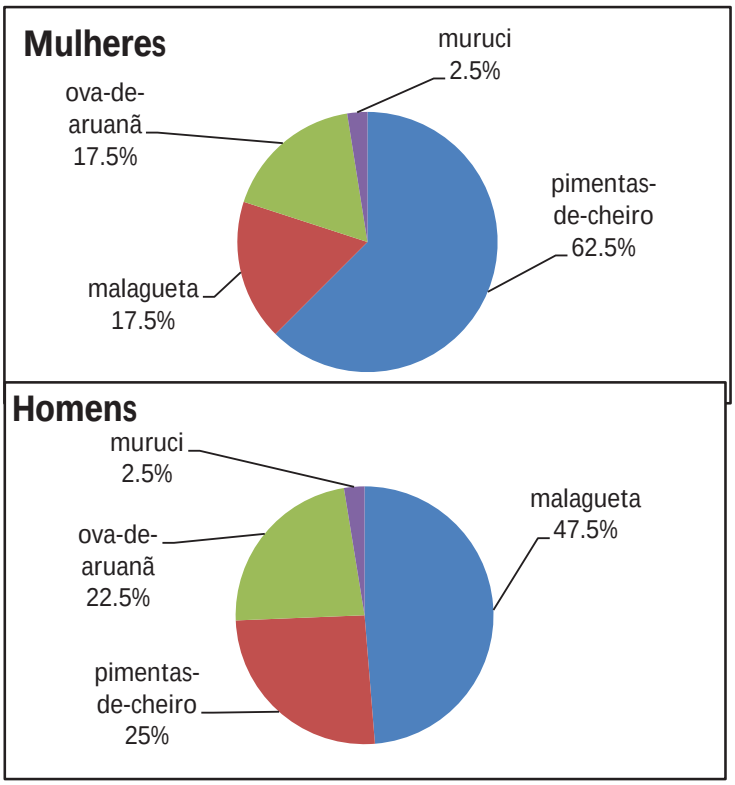


Figura 74. Predileção das mulheres e dos homens pelas diferentes variedades de pimentas (para condimento), na comunidade do Cabeça D'Onça.
Fonte: dados da pesquisa.

O fato das pimentas picantes serem mais consumidas pelos homens lembra o seguinte trecho da *História da Alimentação no Brasil*, de Cascudo (2004):

"... a pimentinha, companheira sem rival, transformando o peixe cozido em obra-prima, ressaltando os valores sápidos de todas as iguarias, aceleradora digestiva, 'masculinizando' o sabor...".

No entanto o autor, em outra parte da obra, pondera que numa determinada “cultura”, existem nuances de sensações gustativas particulares a cada indivíduo. Dito isto, ressalva-se aqui que embora os homens tenham citado a malagueta como a pimenta mais apreciada na área de estudo, muitos deles não as empregam como condimento por as acharem muito “taída”. Outros ainda informam não comerem nenhuma “que tái”, só as “pra tempero de panela” (pimentas- de-cheiro e o pimentão).

Além do emprego condimentar da pimenta, no trabalho de Bierhorst (1988) consta que entre povos ameríndios andinos, homens evitam comer doces e consomem pimentas picantes para se fortalecerem e se tornarem mais “resistentes”. No trabalho de Nascimento et al. (2007), encontra-se menção sobre o uso da pimenta pelos Macuxi, em ritos de passagem masculino, ocasião em que os frutos são esfregados em cortes feitos no corpo dos adolescentes.

No Cabeça D’Onça, houve menção ao uso da pimenta como afrodisíaco (“*remédio forte pra homem, pra dar força...*”). Além disso, algumas estórias recolhidas durante as entrevistas relacionam o emprego da pimenta à virilidade, à resistência masculina de suportar a pungência da pimenta malagueta.

Uma delas é contada por um pescador de 38 anos, segundo o qual seu pai, na época em que estava namorando sua mãe, na ocasião de um almoço na casa dos “futuros” sogros, para conhecê-los, deparou-se com um “piracuí” (bolinho de farinha de peixe) misturado com bastante “jiquitaia” (“*pó da malagueta*”):

“*Meu avô que colocou a jiquitaia no piracuí, para ver se meu pai agüentava a pimenta... teve que comer, e depois correu pra água...*”.

O mesmo informante narra sobre um outro homem da comunidade que costumava colocar várias malaguetas na boca, comendo-as com farinha:

“*Ele agüentava. Às vezes é porque quer se mostrar. Mascava mesmo. Se comer uma é o mesmo que comer cem. O pessoal fala...*”.

Narrativas envolvendo homens da comunidade, ou de localidades próximas, que ingeriram número exagerado de pimentas para provarem sua resistência à ardência das mesmas não são raras, em conversas informais sobre o assunto.

Pimentas comidas puras, com farinhas, tal como descrito pelo entrevistado em questão, encontra apoio na obra quinhentista de Sousa (1987), entre indígenas do interior da Bahia:

"*E o gentio come-a inteira misturada com farinha...*".

Em alguns estudos etnográficos, a exemplo do realizado por Monteiro (1962), podem ser encontradas referências ao uso das pimentas, como um dos alimentos permitidos a mulheres indígenas em períodos de resguardo, ligados à puberdade. Empregam-nas também entre índias do Alto Rio Negro (Ribeiro, 1990) e entre "caboclas" do Baixo Amazonas (Amorozo e Gély, 1988) em banhos pós-partos.

No Cabeça D'Onça, as pimentas, por vezes, são recomendadas por parteiras em caso de "problemas de parto", mais especificamente para corrigir a posição da criança no ventre materno e visando acelerar o nascimento da criança, ao "espertar a dor do parto". Essas indicações são conhecidas por 20% dos mulheres que participaram deste estudo e, em alguns casos, seu emprego fora de suma importância durante a gravidez de determinadas mulheres, segundo anteriormente abordado.

Algumas mulheres do Cabeça D'Onça usam tratar "assaduras" de bebês com a folha da malagueta, em mistura com o leite materno. Em outras localidades amazônicas, notifica-se o conhecimento da planta com o intuito de aliviar cólicas menstruais e cólicas de crianças, como as comunidades quilombolas estudadas por Silva (2002) e Pereira et al. (2007), ambas no Estado do Amapá. Entre os Secoya do Equador, mães utilizam passar o sumo das pimentas no bico do seio visando o desmame dos filhos, conforme Vickers e Plowman (1984).

Na chamada "medicina oficial", a propriedade analgésica das pimentas é empregada após cirurgias de mastectomia, entre outras amputações (Bosland e Votava, 2000). No caso de problemas ligados à saúde dos homens, consta em Cabrera (2003), estudo

que aborda o uso medicinal de plantas nas religiões afro-cubanas, a recomendação do suco dos frutos, raízes e folhas de *Capsicum* para “fortalecer os tecidos dos testículos”.

Na área de estudo, as pimentas são utilizadas para problemas reputados à atividade da pesca, como o reumatismo, mas também àqueles ligados a “baques” e “inchaços”, advindos, muitas vezes, da lida na roça, com o gado e mesmo com a pesca.

Entretanto, os resultados mostram que as doenças, cujo tratamento com a pimenta é conhecido por praticamente todos os entrevistados, relacionam-se àquelas referidas neste estudo como “não naturais”.

Uma delas é a “panema”, que afeta, sobretudo, os homens. Contudo, ressalva-se que as mulheres, não raro, preparam os banhos, as defumações ou até “rimpam” (açoitam) seus maridos com os ramos da pimenteira, intentando solucionar o problema.

Por outro lado, mulheres, principalmente grávidas ou menstruadas, e também as crianças, são alvo dos males provocados pelo espírito do boto, curados estes com a malagueta. Conforme já mencionado, Slater (2001) registrou, entre populações amazônidas, a informação de que botos não gostam do cheiro da fumaça da pimenta, por acharem-no parecido com o do sangue menstrual, por eles repugnado.

Além do uso da planta associado à cura de problemas ligados à saúde, reforça-se novamente a importância da planta como repelentes de boto, nas pescarias, e na criação de animais, para afugentar morcegos (gado), atividades mais relacionadas ao sexo masculino.

Quanto às mulheres, são elas que geralmente cultivam as plantas, cuidam do árduo trabalho de buscar água no rio, para molhá-las no “verão”, ou de mantê-las durante a “enchente”, transplantado-as para vasilhas, entre outros procedimentos. São elas também que, geralmente, vão atrás de sementes ou mudas de novas plantas, as quais serão cultivadas depois das “cheias”, entre outras tarefas, muitas vezes efetuadas com o auxílio dos filhos. Consoante às hortas suspensas, os homens, não raro, tomam para a si a responsabilidade de sua construção.

Por fim, menciona-se que no caso do emprego das pimentas para propósitos ofensivos, as estórias recolhidas neste estudo envolvem a participação de homens, como no caso de colocar pimentas no alimento alheio ou supostamente provocar brigas em bailes, jogando malaguetas no chão.

Já as narrativas relacionadas ao conhecimento da pimenta para causar alguma maldade, ou desunião entre pessoas, por meio de “simpatias”, geralmente revelam que as mulheres são as que mais as utilizam.

Assim reforça-se que a despeito da concepção de que a malagueta é uma planta que “não faz mal a ninguém”, conforme discutido a seguir, de forma ambígua, é também empregada para “*trabalhos*”, por ser uma planta que “*destrói*”, utilizando expressões usadas por um “curador” da comunidade, 43 anos, ao abordar o uso do vegetal em “simpatias”.

• Pimenta malagueta, a espécie mais empregada

A pimenta malagueta, *C. frutescens*, revelou-se neste estudo como a única empregada no Cabeça D’Onça em tratamentos de doenças “naturais” ou “não naturais”; para “repelentes”; como “estimulante para animais”; em “simpatias” (em maior parte dos casos) e com fins “ofensivos”.

As demais espécies ocorrentes na área de estudo (*C. annuum* e *C. chinense*), salvo o uso como planta ornamental, restringem-se a serem aproveitadas na alimentação, como condimentos.

Além disso, a malagueta é concebida como a única que “não faz mal pra saúde” ou “não faz mal pra ninguém”, enquanto o pimentão e, principalmente, as “cheirosas” (etnovariedades de *C. chinense*, “taídas” ou “não taídas”) comumente são referidas como pimentas que deixam a pessoa “rotando” (arrotando), com azia, após serem consumidas.

“*A pimenta malagueta é diferente das outras...*” (pescador, 56 anos).

Aqueles que afirmam não gostar das malaguetas geralmente argumentam com o fato de preferirem as menos taídas (como a ova-de-aruanã ou a muruci), ou por não apreciarem nenhuma que seja picante.

O atributo da pimenta malagueta de “não fazer mal a ninguém”, conforme a concepção dos moradores do Cabeça D’Onça, por vezes revela-se associado, além

de à alimentação, aos seus múltiplos usos na comunidade, conforme comentários transcritos a seguir:

"*O quebrante benze com o galhinho da pimenta malagueta... que é uma pimenta que não faz mal pra ninguém...*" (mulher, 58 anos).

"*De primeiro, quando a gente morava lá pra baixo, a gente plantava pimenta malagueta pra comer, pra espantar mau-olhado, pra colocar no tucupi, pra vender... ela serve pra peixe assado, pra tomar caldo... não faz mal pra ninguém, a malagueta...*" (mulher, 52 anos).

Alguns pesquisadores confirmam a "pimenta malagueta" como a mais empregada na Amazônia, a exemplo de Miranda (1968), ao definir a palavra "malagueteira", no *Glossário Paraense*:

"*Planta anual, cuja frutinha, a malagueta, é o acepipe mais empregado na Amazônia*".

Ressalva-se, a despeito da definição do pesquisador, que a "malagueta" e demais pimentas são plantas perenes, geralmente cultivadas como "anuais". O termo "malagueteira", para se referir à planta, também é, por vezes, utilizado no Cabeça D'Onça. Cabe observar que a malagueta é a única espécie que tem um nome para a planta ("malagueteira"), sendo que as demais são referidas apenas como "pimenta", "pimenteira" ou "pé" de uma determinada variedade, como por exemplo: "*eu tenho um pé da muruci...*".

O mesmo autor, conceituando o verbete "malagueta", escreve:

"*... de todas, a que mais arde, e por isso também a mais usada entre nós...*".

Um pescador do Cabeça D'Onça, 66 anos, informa que ao morar com os Mundurucu, do Tapajós, presenciara o consumo de grandes quantidades de malaguetas na alimentação indígena, e que era possível encontrar a planta pelos caminhos das matas, além do seu cultivo nas proximidades das habitações.

Em Rodrigues (2000a) e no glossário encontrado no periódico onde foi publicado o texto desta autora, "pimenta malagueta" é referida como "pimenta do índio" e constitui ingrediente essencial em diversos pratos da cozinha amazônica.

Salles (2003), ao conceituar "malagueta", utiliza vários trechos de obras que abordam o uso humano da planta, algumas retratando a região amazônica, como a intitulada *Tesouro Descoberto no Máximo do Rio Amazonas* de Padre Daniel, do século XIX (Daniel, 2004). Nela, o prestígio da espécie na região aparece novamente, agora revelando seu emprego como planta medicinal:

"*É a mais estimada na Amazônia... abre a vontade no comer... é muito medicinal... fora a malagueta, que é a mais estimada, há várias castas de pimenta...*".

Alexandre Rodrigues Ferreira, no século anterior, ratifica o uso medicinal da planta, principalmente para combater as febres, conforme fragmento da obra, transcrito por Salles (2003):

"*Os índios para estes casos jamais embarcam sem provimento de malagueta em pó e gengibre*".

Segundo trabalhos mais recentes, registra-se a mesma espécie, na Amazônia, para cura de malária, oftalmias e infecções respiratórias por índios Yanomami, de acordo com os estudos de Milliken e Albert (1997) e Milliken et al. (1999), dentre outros exemplos. Em notas de Melgaço Ramalho e Py-Daniel (2006), os autores registram a *C. frutescens* ("muse terim") como uma das espécies vegetais mais relevantes na medicina de indígenas Sateré-Mawé, residentes em Manaus.

Cabe ressaltar que, embora a *C. chinense*, espécie domesticada na região amazônica, não tenha sido indicada para nenhum uso que não o "condimentar" na área de estudo, o trabalho de García (1991) revela informações contrastantes.

Voltado exclusivamente para o estudo da *C. chinense*, entre indígenas da Amazônia colombiana, o mencionado pesquisador recolheu que algumas variedades desta espécie são empregadas, além do uso condimentar, para tratamento de febres, afecções de voz, doenças mentais e mordidas de "cachorro do monte".

Entretanto, concernente aos usos ritualísticos das *Capsicum* na área de estudo, diversos trabalhos, analisados em conjunto, confirmam a primazia da *C. frutescens* para tais propósitos. Por exemplo, cita-se aqui novamente o emprego da espécie no importante ritual conhecido como *xamanismo da descontaminação da comida* ou *xamanismo da pimenta*, descrito por Buchillet (1983 *apud* Buchillet, 1988), entre os Desana do Alto Rio Negro.

De igual modo, é a "malagueta" a planta destinada a "afastar" "mau-olhado" em Belém do Pará (Cascudo, 1967) e para tirar panema entre populações que habitam distintas áreas geográficas, na região amazônica (Wagley, 1957; Galvão, 1976; Furtado et al., 1978; Smith, 1979; Silva, 2002; Pereira et al., 2007).

Meggers (1987), ressaltando certas práticas ritualísticas indígenas com plantas, refere-se ao uso do fumo e da "pimenta malagueta", como auxiliares na cura de "males", muitas vezes pautados em conselhos adquiridos de "entidades do fundo", conforme documentado de forma similar entre os "curadores" do Cabeça D'Onça, participantes da presente pesquisa.

• Conhecimentos sobre as partes utilizadas da planta

Conforme pode ser observado na Tabela 18, as doenças "naturais", cuja cura com as malaguetas são mais conhecidas na área de estudo, são tratadas, na maior parte dos casos, mediante o uso de apenas um órgão da planta, ou seja, com as folhas ou com os frutos.

De modo geral, utiliza-se fazer o emplastro com o sumo das folhas para curar "inchaços", "queda de cabelo" e as afecções de peles ("pano branco", "impinge" e

“coceiras”). No caso de “nascida” (furúnculo) procede-se ao emplastro com a folha inteira, pré-aquecida.

A cura da “isipla” é feita por meio de emplastro do sumo ou da folha inteira. Benzeduras com os ramos da planta, por vezes, são recomendadas.

Para tratar derrame, procede-se à fricção da parte afetada com o sumo das folhas (às vezes em mistura com o sumo dos frutos). Há quem indique a ingestão do sumo das folhas, como parte do tratamento.

Os frutos, por sua vez, são mais utilizados na forma de emplastro, para aliviar dores de dente e as provocadas pelo “reumatismo” e ferradas de arraia. No caso de vermes e amebas, as bagas são ingeridas intactas, feito comprimidos.

Atinente às doenças “não naturais”, com exceção ao “quebrante”, que na área de estudo é curado apenas com ramos da malagueta, as mesmas podem ser tratadas com práticas que envolvem usos de distintos órgãos da planta.

Deste modo, no caso de “mau-olhado”, infortúnio provocado por uma terceira pessoa, utiliza-se a planta inteira, geralmente na frente da residência. As folhas são empregadas para lavar as casas e banhar o paciente. Com os frutos, procede-se à defumação, geralmente no canto das residências.

A “panemice”, em geral provocada também por uma terceira pessoa é, de igual modo, tratada por um conjunto de práticas. As folhas compõem os banhos para o paciente. Com os frutos faz-se a lavagem dos instrumentos de pesca e, às vezes, das embarcações, além das defumações dos “arreios” e da pessoa “empanemada”. No caso da atividade da caça, os frutos são socados no cartucho da espingarda. Cachorros “empanemados” são curados passando-se pimenta no focinho do animal. Além das folhas e dos frutos, os ramos são utilizados para “rimpar” o paciente, a espingarda e os “arreios” de pesca.

Doenças provocadas pelo espírito do boto são tratadas mediante orientação de um curador, o qual geralmente utiliza ramos da malagueteira para “rimpar” a pessoa que esteja “pulando”. As folhas são utilizadas para elaboração de banhos, indicados para “criança-olhada-de-bicho”. Os frutos são empregados na defumação dos “caminhos”, onde o boto supostamente passa; da casa onde há “problemas” com o boto e ainda do próprio paciente. Usa-se também espargir a pessoa doente com a fumaça do “tauari”, cigarro

confeccionado com vários ingredientes vegetais. Embora, em geral, não sejam componentes essenciais do “cigarro tauari”, alguns curadores acrescentam frutos secos da malagueta ou ramos triturados da planta.

Quanto ao uso repelente, as bagas são usadas para o caso do boto que atrapalha as pescaria ou ameaça as embarcações. Para afugentar morcegos, utiliza-se, além dos frutos (de diversos modos), os ramos da malagueta fincados nos currais ou próximo aos poleiros.

Para usos “ofensivos” e “simpatias”, o fruto é o órgão empregado. Embora na literatura haja referência ao consumo das folhas de *Capsicum* na alimentação indígena (Nascimento Filho et al., 2007), na área de estudo não houve menção sobre seu aproveitamento culinário. Utilizam-se apenas os frutos na forma de molho ou cruas (pimentas taídas) ou em refogados (não taídas).

As raízes não foram citadas como partes aproveitáveis da planta na área de estudo. Porém, Cabrera (2003) menciona formulações caseiras empregando tais órgãos (sempre em mistura às folhas e aos frutos) de *C. annuum* para cura de tifo; de *C. baccatum*, com finalidade abortiva e, desta última espécie, também como “fortificante dos tecidos dos testículos”. No Brasil, a obra de Piso (1948) faz menção à utilização terapêutica das folhas e raízes das pimentas como os “primeiros ingredientes dos banhos quentes”.

No presente estudo, recolheram-se ainda algumas concepções a respeito dos frutos e das folhas da pimenta, as quais se correlacionam com determinados modos de emprego da planta, na comunidade.

Reifschneider (2000) contrasta o nome da família botânica que abrange as pimentas (Solanaceae) com o nome do gênero (*Capsicum*). Enquanto *Solanum* traduz-se por “mansidão”, um dos significados de *Capsicum* é “morder” ou “picar”, referindo-se à picância ou a capacidade de os frutos dessas plantas provocarem “irritações”.

Na área de estudo, através dos resultados obtidos e da convivência com os moradores do Cabeça D’Onça, durante a realização da pesquisa, verificaram-se concepções contrastantes entre os órgãos mais usados das plantas, os frutos e as folhas.

Uma das concepções atinentes aos frutos é que esses “esquentam”. Advém desta concepção ser bastante comum entre os moradores do Cabeça D’Onça uma

crença, segundo a qual nunca se deve dar pimentas diretamente na mão de uma outra pessoa, conforme explicam alguns participantes desta pesquisa:

"*Quando alguém pede pimentas, as pessoas nunca gostam de dá-las na mão, porque a gente rapidinho se desentende. A gente deixa a pessoa apanhar. A gente fala: eu vou deixar aqui e você vem apanhar. Nós temos este costume*" (mulher, 41 anos).

"*A gente não dá na mão, não. Coloca numa sacola, põe em cima da mesa e a pessoa pega, porque ela é muito taída, braba*" (mulher, 58 anos).

"*Dar pimenta na mão não presta porque a pimenta é 'quente'... é a 'abusão' dos antigos...*".

Esta "crença" é similarmente descrita por Nascimento et al. (2007), entre os Macuxi de Roraima, segundo os quais se as pimentas forem dadas diretamente na mão do interessado, isto provocará o rompimento da amizade, em curto prazo.

Assim explanado, relembra-se que no Cabeça D'Onça há quem diga ser prudente as mulheres evitarem comer pimentas taídas, durante a gravidez, caso contrário a criança nascerá "brava", "gritando", não dará descanso à mãe, pois ficará sempre "chorando".

Entre as simpatias com a pimenta malagueta, recolhidas na área de estudo, encontram-se aquelas com intuitos tais como "*destruir um casal*" ou "*fazer a amante criar raiva do marido*". Para fins ilustrativos, reproduz-se novamente a simpatia que uma senhora da comunidade disse ter ouvido de uma outra mulher, em Santarém, há alguns anos:

"*Vou pegar pimenta malagueta e esfregar a pimenta no casal... eles vão viver brigando...*".

No trabalho de Gispert e Romo (1993), as autoras informam que no México algumas plantas alimentícias e medicinais são classificadas em "quentes" (incluindo as pimentas neste grupo) ou "frias", com base nos efeitos que as mesmas produzem no corpo humano. No trabalho de Fleming-Moran (1992), realizado na região amazônica, enquanto as

pimentas picantes são percebidas como um alimento “quente”, o pimentão é classificado como “frio”.

Na área de estudo, a concepção que a pimenta “esquenta” relaciona-se a uma das indicações medicinais recomendadas pelo “curador” de Surubiu-Açu, para tratar a “frieldade” (“*a pessoa tá doente, tá com ‘frio’, ela sente aquele ‘frio’ no corpo*”). Assim, o paciente deve receber a fumaça (defumação) advinda da queima da malagueta. Entretanto, o banho com a folha da planta, para o caso em questão, é indicado como um complemento ao seu tratamento.

No estudo de Maués (1990), embora não haja menção da pimenta para a cura do referido mal (conhecido como “resfrialdade” pela comunidade de pescadores pesquisada pelo autor), o mesmo tem a causa reputada ao “excesso de frio” que o pescador é submetido ao permanecer sob a chuva durante longos períodos, na época do inverno.

Com respeito à cura do reumatismo, uma mulher deixa o seguinte comentário:

“*Quando minha mãe era viva, mandaram ela passar para reumatismo, porque esquenta...*”.

Embora nos usos ritualísticos (defumações, banhos) as pimentas sejam aproveitadas independentemente de seu grau de maturação, em certos casos terapêuticos, como os relacionados a “problemas de parto”, as malaguetas devem ser utilizadas “verdes” e não “amarelas” (maduras), a exemplo do seu emprego para “endireitar a criança” no ventre materno:

“*... para a criança não ficar rodando, de pé, para se endireitar, pega a malaguetinha verde que é mais fraca, tem menor potência*”.

Um curador do Cabeça D’Onça afirma tratar o “derrame” de uma senhora da comunidade com malaguetas “verdes”, pois a paciente é “idosa”, sendo, neste caso, inapropriado usá-las maduras, por serem muito “ardosas”.

Há quem utilize pimentas verdes em banhos, por prevenção a queimaduras reputadas às pimentas maduras:

"*Às vezes, quando estou panema, me banho com a pimenta mesmo, aquelas bem verdinhas, das miudinhas, não arde...*".

"*As mais maduras, aquelas que estão 'amarelas'***,** *eu faço a defumação dos arreios, a lavagem dos arreios, da canoa...*" (pescador, 50 anos).

Outra forma de mitigar a pungência das pimentas em procedimentos terapêuticos é utilizá-las em mistura com outros ingredientes. Como exemplo pode-se relembrar o caso de um curador da comunidade que, para afastar o espírito do boto de uma pessoa que esteja "pulando", diz proceder à defumação da malagueta associada a várias outras plantas:

"*É melhor misturada, muito pura é muito forte...*".

O atributo "quente" associado aos frutos da planta está associado também ao emprego da planta para o caso de a espingarda estar "fria", "empanemada", o que faz o caçador não conseguir êxito na captura de animais.

Assim, elementos "quentes", tais como as malaguetas, a pólvora, formigas "tucandeiras" e querosene são utilizados para "esquentar o chumbo", tirar a "panema" da arma de caça.

A qualidade "pungência" das pimentas também se faz aludida, na área de estudo, dentro da "literatura oral", conforme recolhido entre alguns participantes desta pesquisa, por meio da pergunta: "*Você sabe alguma frase ou ditado sobre a pimenta?*".

Assim, a "parlenda" "*sal, pimenta, fogo*", que parece ser uma variação da registrada em Nóbrega e Pamplona (2005) ("*salada, saladinha, sal, pimenta, fogo, foguinho*") é conhecida das crianças do Cabeça D'Onça, numa brincadeira de corda, quando os

movimentos giratórios da mesma são cada vez mais acelerados, na medida em que a "parlenda" é pronunciada.

De igual modo, uma "adivinha" recolhida entre os entrevistados remete-se ao conhecimento sobre a correlação positiva entre o grau de pungência dos frutos e o estágio de maturação dos mesmos:

"*A mãe é mansa / a filha é danada / a mãe é verde / a filha é encarnada?*".

Esta adivinha, vem documentada, de modo similar, no trabalho *Folclore em Santarém*, de Fonseca (2002) e no realizado em Fortaleza por Mota (1961 *apud* Souto Maior, 1988).

Outro atributo reputado aos frutos da malagueta, por vezes também às folhas, é o referido como "fedorento", adjetivo reputado também a outros vegetais, muitos deles utilizados para fins ritualísticos (banhos e defumações), em mistura com as pimentas, a exemplo da "mucura-caá" (*Petiveria aliaceae*).

Quanto às folhas, menciona-se aqui uma qualidade particular a elas atribuída, que as distingue dos frutos, conforme explica uma senhora, 59 anos:

"*A fruta tem semente, ela 'arde'. A folha 'refresca' porque ela é macia...*".

Assim, de forma correspondente às qualidades atribuídas às folhas, esses órgãos são empregados para "refrescar" "assaduras de bebês", aliviar "febres" e curar "isiplas".

Essa concepção da folha como "refrescante" e eficaz no tratamento dos males acima mencionados fica explícita em alguns comentários, transcritos a seguir:

"*A folha é refrescante, torna remédio para assadura de bebê...*" (mulher, 63 anos).

"*Minha mulher pegou baque e pisou em terra quente, com a quentura ela pegou a isipla...*" (homem, 34 anos).

"*As folhas da pimenta é bom para banho, para isipla, para a quentura do corpo...*" (mulher, 48 anos).

"*... quando tá muito quente a testa* (febre)*... alivia a quentura*". "*Murcha a folha dela e põe na testa ou na 'fonte'* (fronte)...".

O uso terapêutico de folhas de outras plantas para "refrescar" pode ser ilustrado através de um trecho da obra ficcional de Gordon (1998), intitulada *Xamã*, onde um médico europeu, de meados do século XIX, utiliza "folhas de couve murchas", na forma de emplastro, para tratar a febre de um paciente, advinda de um sarampo.

No entanto, quanto às *Capsicum*, atributos próprios de seus frutos (relacionados à pungência) são, por vezes, transferidos às folhas, de acordo com alguns comentários recolhidos dos informantes.

Isto fica claro, por exemplo, durante o relato de uma mulher, 36 anos, que ao narrar o uso da planta por uma senhora da comunidade, para tratamento de "pano branco", brinca dizendo não saber se a mesma ficou muito "taída", depois de ter procedido à fricção das folhas da planta no corpo.

De modo parecido, ao explicar uma determinada formulação para o tratamento de "impinge" com as folhas da malagueta, um pescador, 33 anos, ressalva sobre a necessidade de adicionar "minâncora" ao sumo da folha, com o seguinte argumento:

"*Só a folha da pimenta dói no ferimento...*".

Nas defumações para fins ritualísticos, embora seja mais comum o emprego dos frutos da malagueteira, há quem utilize as folhas, como é o caso de uma senhora

que as emprega para curar criança “olhada-de-bicho”, por “achar melhor”. Um pescador da comunidade afirma, de igual modo, proceder à defumação das folhas da planta, e não dos frutos (como é mais usual), para aliviar dores provocadas por ferradas de mandis e arraias.

Essa forma de conferir às folhas qualidades ligadas à pungência dos frutos de *Capsicum* encontra apoio na literatura. Como exemplo, cita-se o uso de folhas de *Capsicum* no Canadá em banhos para cavalos, para curar “anidrose”, segundo Lans et al. (2006). De acordo com os autores, as folhas adicionadas ao preparado visam “esquentar” os animais, fazendo com que os mesmos bebam mais água.

Acrescenta-se ainda que as folhas dessas solanáceas são tidas como “carminativas” (“que faz corar”) e “rubefaciente” (“medicamento para produzir rubefação”), segundo notas de Bosland e Votava (2000) e de Barros e Napoleão (2007).

• Conhecimento indígena

De acordo com o capítulo intitulado *Adaptação Indígena à Várzea*, da obra de Meggers (1987), as pimentas *Capsicum* encontram-se, ao lado de plantas tais como a mandioca, o milho e o tabaco, entre os importantes vegetais cultivados pelas primeiras populações indígenas contatadas pelos europeus, na ocasião do início da exploração da região amazônica, a partir de meados do século XVI.

No presente estudo, voltado a entender importância das pimentas *Capsicum* no cotidiano de numa comunidade de várzea, à margem do rio Amazonas, verifica-se ainda uma relação bastante estreita entre os moradores do Cabeça D’Onça e as plantas em questão.

Esta relação pode ser observada tanto pela presença dessas plantas ao redor de praticamente todas as casas que compõem a localidade estudada, como também pela riqueza de informações recolhidas a respeito das diferentes formas de satisfazer, por meio desses vegetais, necessidades inerentes ao ambiente da várzea, ambiente este com características particulares.

Desse modo, comprova-se, através da comparação dos dados obtidos neste estudo com aqueles recolhidos na literatura, a forte influência indígena na relação entre os moradores do Cabeça D’Onça e as plantas por ora tratadas.

Um dos aspectos aqui destacado é a forma de cultivo dessas plantas, em pequenas quantidades, geralmente sob a responsabilidade da mulher, as quais as mantêm em “jiraus” ou em “canoas abandonadas”, buscando sua conservação, frente às inundações anuais.

Essa herança de conhecimentos torna-se também evidente pelo fato de muitos dos vários modos de usos das plantas recolhidos na comunidade encontrarem correspondência àqueles documentados, no passado, entre populações indígenas. Além disso, revela-se pela persistência, na área de estudo, de certos vocábulos de origem tupi, associados às pimentas *Capsicum*, ou a alguns produtos com elas consumidos.

Dito isto, relembra-se aqui que as pimentas são, no Cabeça D’Onça, classificadas quanto ao seu atributo principal, a pungência, como pimentas “taídas” ou “não taídas”, palavra de raiz tupi (com o significado de “ardida”), conforme anteriormente discutido.

Alguns outros termos são atualmente ignorados da maior parte dos moradores da comunidade, tais como “jiquitaia” (“sal que arde”) que é o pó da malagueta desidratada e o “arubé”, este um molho feito da massa da mandioca e pimentas picantes, produtos que caíram praticamente em desuso na área de estudo.

Outros termos, por sua vez, são ainda bastante utilizados, a exemplo do molho “tucupi” (“a decoada picante”), feito com o caldo da mandioca fervido e as pimentas “taídas”.

Permanecem de igual modo amplamente conhecidos certos preparados culinários, cujo acompanhamento das pimentas é essencial. São eles: a “piracaia” (“peixe no braseiro”) e o “tacacá” (“coisa pra beber aos tragos”), referindo-se, respectivamente, ao modo indígena de assar peixes ou “bichos de casco”, sem limpar as vísceras, e ao prato feito com a goma de “tapioca”, misturada com o “tucupi”, entre outros ingredientes.

O emprego da pimenta, no Cabeça D’Onça, para cura de diversas doenças de origens conhecidas (“naturais”) ou desconhecidas (“não naturais”) encontram, igualmente, correspondências entre várias etnias indígenas amazônicas, ou de outras partes da América, conforme pode ser verificado através das informações contidas nas *Notas Comparativas*, pertinentes à parte do trabalho dedicada à descrição das diferentes formas de uso da planta na área de estudo.

A despeito da mencionada influência indígena, consoante ao uso das pimentas no Cabeça D'Onça, assinala-se também aquela de origem européia, como a inclusão de sal e alhos às pimentas, em preparados caseiros destinados à cura por meio de práticas ritualísticas, entre outros exemplos. De igual modo, evidenciam-se contribuições africanas, como o emprego da planta para determinados "trabalhos" ("simpatias"), de acordo com a literatura consultada.

Cabe salientar que as várias formas de utilização das pimentas na comunidade estudada, explanadas neste trabalho foram, segundo grande parte dos depoimentos recolhidos, aprendidas com os "mais antigos", sobretudo aquelas indicações da planta mais citadas entre os entrevistados. Esclarece-se que "mais antigos" é expressão empregada para se referir geralmente aos pais, avós, sogros, ou mesmo aos vizinhos que viveram em épocas passadas.

No caso das práticas ritualísticas, é muito freqüente se escutar, após a descrição da forma adequada da utilização da planta, tratar-se de uma "abusão dos antigos".

A palavra "abusão", no dicionário de Ferreira (1999), vem como sinônimo de "ilusão", "engano", "superstição". Alguns informantes, especialmente os "evangélicos", realmente utilizam o termo com este sentido, quando se reportam ao uso da pimenta para fins rituais, como para "tirar panema" ou "espantar o boto dos caminhos".

Contudo, o termo "abusão" é muito comumente empregado na área de estudo também para expressar o sentido de "conhecimento" ou "sabedoria" dos antepassados e, neste caso, pode-se ouvir, por exemplo, que o uso da defumação das pimentas para afugentar morcegos que atacam gado vem da "abusão" dos "antigos".

Por fim, cabe ressaltar que, embora nas últimas três décadas as populações rurais da Amazônia, e de outras partes do mundo, venham passando por um processo acelerado de mudanças de ordens cultural, social e econômica, verifica-se na comunidade do Cabeça D'Onça a persistência de conhecimentos ancestrais sobre usos de plantas, mais especificamente das pimentas *Capsicum*, foco da presente pesquisa.

6. CONCLUSÕES

1. Das quatro espécies de *Capsicum* cultivadas no Brasil, três ocorrem na comunidade do Cabeça D'Onça. São elas: *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum* (*C. annuum* var. *annuum* e *C. annuum* var. *glabriusculum*).

2. As pimentas são cultivadas em praticamente todas as residências da comunidade estudada, sobretudo para as necessidades domésticas, embora haja quem venda o excedente e, de forma menos expressiva, quem as plante intentando sua comercialização.

3. Das 14 variedades inventariadas na área de estudo, seis se destacam por serem mais conhecidas e cultivadas, quais sejam: pimenta-de-cheiro ("da comprida"), pimenta malagueta, pimenta muruci, pimentão, ova-de-aruanã e pimenta-de-mesa.

4. De modo geral, as mulheres ficam encarregadas de cultivar as pimentas, dentre outras hortaliças, tomando como responsabilidade sua manutenção e conservação no espaço circundante à residência, denominado "terreiro".

5. Entre as maiores dificuldades apontadas para o cultivo das pimentas estão a necessidade diária de se buscar água no rio, no "verão", e da manutenção dessas plantas na época da "cheia".

6. Embora as pimentas possam ser encontradas em torno de quase todas as casas em determinadas épocas do ano, em apenas 35% dos domicílios essas plantas foram preservadas da “cheia” de 2008, conforme dados recolhidos neste estudo.

7. Entre aqueles que fornecem sementes ou mudas para novos plantios das pimentas estão os poucos que as cultivam com propósitos comerciais e também vizinhos, amigos e parentes, além da obtenção de propágulos em feiras e lojas de produtos agrícolas (sementes), sobretudo na cidade de Santarém.

8. No Cabeça D’Onça, as pimentas são divididas, quanto ao atributo pungência, em dois grupos: pimentas “taídas” e “não taídas”.

9. As pimentas “taídas” (nome de origem tupi, que quer dizer “ardidas”) são em geral empregadas cruas ou na forma de molhos, principalmente para acompanhamento de pratos à base de produtos da pesca. As “não taídas”, também referidas por “pimentas-pra-panela”, são mais utilizadas para refogados e são representadas pelas pimentas-de-cheiro e pelo pimentão.

10. Existe na comunidade um conhecimento amplo sobre diversos modos de aproveitamento das pimentas, organizados neste trabalho dentro das sete categorias de uso listadas a seguir: Condimentar; Medicinal; Repelente; Ritual; Ofensivo; Estimulante para animais e Ornamental.

11. A espécie que apresentou maior versatilidade de usos foi a *C. frutescens* (pimenta malagueta), a única empregada com fins repelentes, ofensivos e para cura de doenças “naturais” (categoria medicinal) ou “não naturais” (categoria ritual). É também muito utilizada como condimentar e, entre alguns poucos moradores, como estimulantes para animais domésticos e ornamental.

12. Embora todas as espécies possam ser utilizadas com fim ornamental, a *C. annuum* var. *glabriusculum*, conhecida por “pimenta-de-mesa” ou “pimenta-de-enfeite”, é o *taxon* especialmente empregado para tal propósito.

13. A pimenta malagueta, além de estar presente na alimentação do dia-a-dia (“uso condimentar”), é empregada em atividades ligadas à obtenção de alimentos, de diversas formas: na pesca, é usada para repelir botos que danificam as “malhadeiras” e pilham ou afugentam os peixes. É também usada em rituais para “tirar panema”, infortúnio que impede o pescador de proceder à atividade das pesca, satisfatoriamente, o mesmo valendo para a atividade da caça. Na criação de animais domésticos é usada, de diferentes modos, para repelir morcegos que atacam o gado bovino e galinhas, além de servir como estimulante para cão caçador e para melhorar seu desempenho na lida com o gado. Há quem a utilize ainda para estimular galos na cobertura de galinhas.

14. De igual modo relacionado ao ambiente da “várzea”, a malagueta é empregada para a cura de doenças reputadas à qualidade da água do rio. Desta forma, utiliza-se seu fruto para matar vermes e amebas e, no caso das afecções de pele, as folhas são empregadas para tratar “coceiras”, “pano branco” e “impinge”. Do permanente contato com a água, reputa-se um mal denominado “frieldade”, responsável pelo “reumatismo”, ambos tratados com a malagueta. Durante as pescarias, não são raros os acidentes causados por ferradas de arraia, tratadas com a malagueta, por alguns pescadores.

15. De modo geral, as pimentas-de-cheiro (“não taídas”) são as preferidas pelas mulheres, como condimento, enquanto a malagueta é mais apreciada pelos homens.

16. A pimenta malagueta é empregada para tratar alguns problemas específicos das mulheres, como os relacionados ao parto ou quando sofrem malefícios decorrentes da influência do “boto espírito”. No cuidado com as crianças, cita-se o uso da planta, em mistura ao leite materno, para aliviar “assaduras de bebês” e em rituais para o caso de criança “olhada-de-bicho”.

17. Problemas como “baques” e “inchaços” (curados com a pimenta) são freqüentemente enfrentados pelos homens, principalmente durante o exercício das atividades da agricultura e da pesca. Eles também a utilizam nas pescarias como repelente de botos e quando estão “empanemados”. Na pecuária, atividade mais praticada pelos homens, a pimenta é usada como repelente para morcegos.

18. Como planta condimentar, a malagueta é percebida, na área de estudo, como uma pimenta que “não faz mal pra saúde”, enquanto as outras, especialmente as variedades de *C. chinense*, provocam azia, não sendo indicadas para quem “sofre do fígado”.

19. A despeito da concepção de que a malagueta “não faz mal pra saúde” ou “não faz mal pra ninguém”, verifica-se, de forma ambígua, que a planta é utilizada para fins ofensivos pela propriedade irritante do sumo dos seus frutos ou através de práticas rituais (“trabalhos”), referidas neste estudo por “simpatias”.

20. Na cura das chamadas doenças “naturais”, geralmente se utiliza apenas uma parte da planta, como os frutos para tratar, por ingestão, problemas de vermes e amebas, ou, na forma de emplastro, para aliviar dores de dente ou de ferradas de arraia. As folhas, por sua vez, são utilizadas na forma de emplastro para tratar problemas de pele (“coceiras”, “pano branco” e “impinge”) e problemas de queda de cabelo, entre outros.

21. Na cura das doenças “não naturais”, geralmente se emprega um conjunto de práticas ritualísticas, nas quais podem ser utilizadas, durante o processo de cura, as folhas, os frutos e os ramos da malagueta.

22. De modo geral, pode-se dizer que aos frutos é reputada a qualidade de “quente”, assim são usados para combater a “frieldade” e, advindo deste mal, o “reumatismo”. Além disso, surge, dessa concepção, a reserva de não se dar pimentas diretamente na mão de outra pessoa (caso contrário, elas começariam a “brigar”), e de não ser

conveniente mulher consumir pimentas durante a gravidez, pela possibilidade da criança nascer “brava”.

23. As folhas, por sua vez, são concebidas como “refrescantes”, sendo utilizadas para aplacar febres, “assaduras de bebês” e “isiplas” (também conhecida por “vermelha” ou “vermelhão”).

24. Quanto à relação entre o uso da pimenta e religião, constata-se que entre a parcela da população que se autodenomina “evangélica” e os católicos, o emprego da planta para fins ritualísticos restringe-se exclusivamente a estes últimos.

25. Por meio de comparações entre os dados obtidos nesta pesquisa e as informações encontradas na literatura, verifica-se uma forte influência indígena, quanto aos modos de usos das pimentas na área de estudo, sobressaindo as distintas formas como são empregadas na alimentação e na cura de doenças diversas.

26. O presente estudo contribui para melhorar a compreensão a respeito da intrínseca relação entre as populações humanas e as pimentas *Capsicum* na região amazônica, tendo como foco uma comunidade de várzea no Baixo Amazonas.

7. REFERÊNCIAS

ABDDUL, O. K. **O novo e o verdadeiro livro das 1001 simpatias**. São Paulo: Book, 1986. 96 p.

ADJANOHOUN, E.J. et. al. **Medicine traditionnelle et pharmacopée : contribuition aux études ethnobotaniques et floristiques au Togo**. Paris: Agence de Coopération Cuturelle et Technique, 1986. 671 p.

AGASSIZ, L.; AGASSIZ, E. C. **Viagem ao Brasil 1865-1866**. Brasília, DF: Senado Federal, 2000. 516 p. (Coleção o Brasil visto por estrangeiros).

AHMAD, F. B.; ISMAIL, G. Medicinal plants used by Kadazandusun communities around Crocker Range. **ASEAN Review of Biodiversity and Environmental Conservation**, Kota Saramahan, Jan./Mar. 2003. 10 p. Disponível em: <http://www.arbec.com.my/pdf/art1janmar03.pdf>. Acesso em: 5 jan. 2010.

AIYELOJA, A. A.; BELLO, O. A. Ethnobotanical potentials of common herbs in Nigeria: a case study of Enugu state. **Educational Research and Review**, Port Harcourt, v. 1, n. 1, p. 16-22, 2006.

ALBUQUERQUE, J. M. **Plantas medicinais de uso popular**. Brasília, DF: ABEAS; MEC, 1989. 96 p. (Programa agricultura nos trópicos, v. 6).

ALBUQUERQUE, J. M. **Plantas tóxicas:** no jardim e no campo. Belém: FCAP, Serviço de Documentação e Informação, 1980. 120 p.

ALBUQUERQUE, U. P. **Etnobiologia e biodiversidade**. Recife: NUPEA; Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2005. 78 p. (Série estudos e debates).

ALBUQUERQUE, U. P. **Folhas sagradas:** as plantas litúrgicas e medicinais nos cultos brasileiros. Recife: Editora da UFPE, 1997. 195 p.

ALBUQUERQUE, U. P.; CHIAPPETA, A. A. O uso de plantas e a concepção de doença e cura nos cultos afro-brasileiros. **Ciência & Trópico**, Recife, v. 22, n. 2, p. 197-210, 1994.

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. L. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobotânicos. In: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Orgs.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife: COMUNIGRAF, 2008a. p. 41-72.

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; LINS NETO, E. M. F. Seleção e escolha dos participantes da pesquisa. In: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Orgs.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife: COMUNIGRAF, 2008b. p. 21-40.

ALCORN, J. B. The scope and aims of Ethnobotany in a developing world. In: SCHULTES, R. E.; REIS, S. V. (Eds.). **Ethnobotany:** evolution of a discipline. Portland: Dioscorides Press, 1995. p. 23-39.

ALEXIADES, M. N. **Selected guidelines for ethnobotanical research:** a field manual. New York: New York Botanical Garden, 1996. 306 p.

ALMEIDA, I. F. S. Lampião: a medicina e o cangaço. **Caos**, Maceió, n. 11, p. 112-130, out. 2006.

ALMEIDA, M. F. S. **Medicina tradicional no Município de Iporanga, Vale do Ribeira, SP**. 2005. 137 p. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas)-Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2005.

ALMEIDA, R. **Manual de coleta folclórica**. Rio de Janeiro: Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1965. 221 p.

ALVARENGA, T. A destruição da Amazônia. **Veja**, São Paulo, v. 30, n. 51, p. 8-19, 1997. Especial Amazônia.

AMARAL, A. **O dialeto caipira (gramática-vocabulário)**. São Paulo: Anhembi, 1995. 195 p.

AMOROZO, M. C. M. A abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. In: DI STASI, L. C. (Org.). **Plantas medicinais:** arte e ciência: um guia de estudo interdisciplinar. São Paulo: UNESP, 1996. p. 47-68.

AMOROZO, M. C. M. Construindo a sustentabilidade: biodiversidade em paisagens agrícolas e a contribuição da etnobiologia. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, A. G. C.; SOUSA ARAÚJO, T. A. (Orgs.). **Povos e paisagens:** etnobiologia, etnoecologia e biodiversidade no Brasil. Recife: NUPPEA; UFRPE, 2007. p. 75-88.

AMOROZO, M. C. M. Management and conservation of *Manihot esculenta* Crantz. Germ plasm by traditional farmers in Santo Antônio do Leverger, Mato Grosso State, Brazil. **Etnoecológica**, México, v. 4, n. 6, p. 69-83, 2000.

AMOROZO, M. C. M.; GÉLY, A. Uso de plantas medicinais por caboclos do Baixo Amazonas, Barcarena, PA, Brasil. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi:** botânica, Belém, v. 4, n. 1, p. 47-131, 1988.

AMOROZO, M. C. M.; VIERTLER, R. B. A abordagem qualitativa na coleta e análise de dados etnobotânicos. In: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Orgs.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife: COMUNIGRAF, 2008. p. 73-91.

ANDRADE, M. **Música de feitiçaria no Brasil**. São Paulo: Martins, 1963. v. 13, 295 p. (Obras completas de Mário de Andrade).

ANGELO, G. A.; AMOROZO, M. C. M. Diversidade de tubérculos alimentícios em povoados rurais no Município de Frutal, Minas Gerais, Brasil. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALMEIDA, C.F.C.B.R. (Orgs.). **Tópicos em conservação e etnobotânica de plantas alimentícias**. Recife: NUPPEA, 2006. p. 119-140.

ANTONHY, M. **Des plantes et des dieux dans le cultes afro-brésiliens : essai d'ethnobotanique comparative Afrique-Brésil**. Paris : L'Harmattan, 2001. 233 p. (Collection recherches & documents Amériques Latines).

ARAÚJO, A. M. **Brasil:** estórias, costumes e lendas. São Paulo: Três, 1980. 326 p.

ARAÚJO, A. M. **Cultura popular brasileira**. São Paulo: Melhoramentos; Brasília, DF: MEC, Instituto Nacional do Livro, 1973. 198 p.

ARCOLINI, T. (Ed.). **Guia de plantas medicinais**. São Paulo: On Line, 2005. 82 p.

ASPREY, G. F.; THORNTON, P. Medicinal plants of Jamaica: part II. **West Indian Medical Journal**, Mona, v. 3, n. 1, p. 20-45, 1955a.

ASPREY, G. F.; THORNTON, P. Medicinal plants of Jamaica: part III & IV. **West Indian Medical Journal**, Mona, v. 4, n. 3, p. 47-81, 1955b.

ASSIS, R. M. C. **O vocabulário popular em Dalcídio Jurandir**. Belém: UFPA, 1992. 208 p.

AZEVEDO, T. **Plantas Medicinais, Benzeduras e Simpatias**. São Paulo: Global, 1984. 199 p.

BALBACH, A. **A flora nacional na medicina doméstica**. São Paulo: A Edificação no Lar, [s.d.a]. v. 2, 919 p.

BALBACH, A. **As hortaliças na medicina doméstica**. São Paulo: A Edificação no Lar, [s.d.b]. 406 p.

BALÉE, W. Native views of the environment in Amazonia. In: GRUPIONI, L. D. B.; BARRETO. C. (Orgs.). **Amazonia, native traditions**. São Paulo: Brasil Connects Cultura & Ecologia, 2004. 264 p.

BALMÉ, F. **Plantas medicinais**. São Paulo: Hemus, 1978. 398 p.

BANDEIRA, M. **Noções de história das literaturas**. São Paulo: Nacional, 1940. 377 p. (Biblioteca do espírito moderno. Literatura, série 3ª, v. 3).

BAÑUELOS, N.; SALIDO, P. L.; GARDEA, A. Etnobotánica del chiltepín: pequeño gran señor em la cultura de los sonorenses. **Estudios Sociales**, Sonora, v. 16, n. 32, p. 1-29, jul./dic. 2008.

BARAL, J. B.; BOSLAND, P. W. Unraveling the species dilemma in *Capsicum frutescens* and *C. chinense* (Solanaceae): a multiple evidence approach using morphology, molecular analysis, and sexual compatibility. **Journal of the American Society for Horticultural Science**, Las Cruces, v. 129, n. 6, p. 826-832, 2004.

BARBOSA, R.I. et. al. **Pimentas de Roraima**. Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas; Editora do Instituto de Pesquisas da Amazônia, 2006. 93 p. (Série biblioteca científica da Amazônia).

BARBOSA, R. I. et. al. Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia Brasileira I: espécies domesticadas. **Acta Amazônica**, Manaus, v. 32, n. 2, p. 177-192, 2002.

BARBOZA, G. E.; BIANCHETTI, L. B. Three new species of *Capsicum* (Solanaceae) and a key to the wild species from Brazil. **Systematic Botany**, New York, v. 30, n. 4, p. 863-871, 2005.

BARKER, C. L. Pimenta do inferno. **National Geographic Brasil,** São Paulo, v. 7, n. 86, p. 24, 2007.

BARRERA, A. La etnobotanica. In: BARRERA, A. (Ed.). **La etnobotanica:** tres puntos de vista y una perspectiva. Xalapa: Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, 1983. p. 19-24.

BARRERA, L. Q. et. al. Isozyme characterization of *Capsicum* accessions from the Amazonian Colombian collection. **Revista Colombiana de Biotecnologia**, Bogotá, v. 7, n. 1, p. 59-65, 2005.

BARROS, J. F. P.; NAPOLEÃO, E. **Ewe òrìsà:** uso litúrgico e terapêutico dos vegetais nas casas de candomblé jêje – nagô. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. 514 p.

BARROS, J. R. **Senzala e Macumba**. Rio de Janeiro: “Jornal do Comércio” Rodrigues, 1939. 133 p.

BASTOS, A. Folclore e ecologia na terra de Macunaíma. **Pau Brasil**, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 43-49, 1984.

BASTOS, A. **Os cultos mágico-religiosos no Brasil**. São Paulo: Hucitec, 1979. 233 p.

BASTOS, A. **Terra de Icamiaba (Romance da Amazônia)**. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas, 1997. 218 p.

BATES, H. W. **Um naturalista no Rio Amazonas**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EdUSP, 1979. 300 p.

BATISTA, D. **Da habitabilidade da Amazônia**. Manaus: INPA, 1963. 39 p. (Cadernos da Amazônia, 4).

BELTRÃO, L. O novo simbolismo do curupira. **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 12, n. 15, p. 1-5, 1985.

BENCHIMOL, S. Os índios e os caboclos da Amazônia: uma herança cultural-antropológica. **Namazônia**, Belém, v. 1, n. 0, p. 98-113, 1998.

BENTES-GAMA, M. M.; GAMA, J. R. V.; TOURINHO, M. M. Huertos caseros em la comunidad ribereña de Villa Cuera, en el Municipio de Bragança en el noroeste paraense. **Agroflorestería en las Américas**, Turrialba, v. 6, n. 24, p. 8-12, 1999.

BENTO, C. S. et. al. Descritores qualitativos e multicategóricos na estimativa da variabilidade fenotípica entre acessos de pimentas. **Scientia Agraria**, Curitiba, v. 8, n. 2, p. 149-156, 2007.

BERG, E. M.; SILVA, M. H. L. Contribuição ao conhecimento da flora medicinal de Roraima. **Acta Amazônica**, Manaus, v. 18, n. 1/2, p. 23-35, 1988.

BERG, M. E.; SILVA, M. H. L. Ethnobotany of a traditional ablution in Pará, Brazil. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**: botânica, Belém, v. 2, n. 2, p. 213-218, 1986.

BERKE, T. G.; SHIEH, S. C. *Capsicum*, chillies, paprika, bird's eye chilli. In: PETER, K. V. (Ed.). **Handbook of herbs and spices**. New York: CRC Press; Cambridge: Woodhead, 2001. p. 111-122.

BERLIN, B. **Ethnobiological classification:** principles of classification of plants and animals in traditional societies. Princeton: Princeton University Press, 1992. 327 p.

BERNARD, H. R. **Research methods in cultural anthropology**. Newbury Park: Sage Publications, 1988. 520 p.

BERNARDES, R. S. A. **Plantas medicinais dos quintais da comunidade de Cucurunã, Santarém, Pará**. 2004. 67 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em Ciências Biológicas)-Universidade Federal do Pará, Santarém, 2004.

BERTÃO, M. M. **Evolução cariotípica no gênero *Capsicum* (Solanaceae)**. 1993. 124 f. Dissertação (Mestrado em Genética e Melhoramento de Plantas)-Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 1993.

BETTENDORFF, J. F. **Crônica dos padres da companhia de Jesus do Estado do Maranhão**. Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves; Secretaria de Estado da Cultura, 1990. 697 p. (Série lendo o Pará, 5).

BETTI, J. L. An ethnobotanical study of medicinal plants among the Baka Pygmies in the Dja Biosphere Reserve, Cameroon. **African Study Monographs**, Kyoto, v. 25, n. 1, p. 1-27, 2004.

BEZERRA NETO, J. M. **Escravidão negra na Amazônia (Sécs. XVII-XIX)**. Belém: Paka-Tatu, 2001. 127 p.

BEZERRA, A. M.; PAULA, A. M. **Lendas e mitos da Amazônia**. Rio de Janeiro: Delegacia do Ministério de Educação e Cultura do Estado do Pará, 1985. 102 p.

BIANCHETTI, L. B. **Aspectos morfológicos, ecológicos e biogeográficos de dez táxons de *Capsicum* (Solanaceae) ocorrentes no Brasil**. 1996. 174 p. Dissertação (Mestrado em Botânica)-Universidade de Brasília, Brasília, DF, 1996.

BIERHORST, H. **The mythology of South America**. New York: W. Morrow, 1988. 269 p.

BIRKET-SMITH, K. **História da Cultura**. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1965. 467 p.

BOAS, O. V.; BOAS, C. V. **Xingu:** os índios, seus mitos. São Paulo: Edibolso, 1975. 232 p.

BOMFIM NETO, J. V. et. al. Caracterização morfo-agronômica de acessos de pimenta (*Capsicum* sp.) nas condições de Manaus-AM. In: JORNADA DE INCIAÇÃO CIENTÍFICA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL, 1., 2004, Manaus. **Anais...** Manaus: EMBRAPA Amazônia Ocidental, 2004. p. 62-65 (Documento 35).

BONIFÁCIO, J. P. J. Um dois, feijão com arroz. **A Revista do Brasil**, São Paulo, n. 6, p. 16-21, jan./mar. 2005.

BONTEMPO, M. **Pimenta e seus benefícios**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2007. 149 p.

BOPP, R. **Cobra Norato**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1994. 58 p.

BORBA, A. M.; MACEDO, M. Plantas medicinais usadas para a saúde bucal pela comunidade do bairro Santa Cruz, Chapada dos Guimarães, MT, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, Feira de Santana, v. 20, n. 4, p. 771-782, 2006.

BORGES, R. M. Of pungency, pain, and naked mole rats: chilli peppers revisited. **Journal of Biosciences**, Bangalore, v. 34, n. 3, p. 349-351, 2009.

BOSLAND, P. W. Capsicums: innovative use of an ancient crop. In: JANICK, J. (Ed.). **Progress in New Crops**. Arlington: ASHS, 1996. p. 479-487.

BOSLAND, P. W. Chiles: a gift from a fiery god. **HortScience**, Pleasanton, v. 34, p. 809-811, 1999.

BOSLAND, P. W.; VOTAVA, E. J. Peppers: vegetable and spice *Capsicums*. **Crops Production Science in Horticulture**, Wallingford, v. 12, n. 1, p. 204, 2000.

BRAGA, R. **Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará**. Natal: Editora Universitária da UFRN, 1968. 540 p.

BRILHANTE, R. P. **Viagem pelo imaginário popular**. Alenquer: Bril, 2006. 28 p.

BRITTO, J.; MAHESH, R. Exploration of Kani Tribal botanical knowledge in Agasthiayamalai Biosphere Reserve - South India. **Ethnobotanical Leaflets**, Carbondale, v. 11, p. 258-265, 2007. Disponível em: <http://www.siu.edu/~ebl/leaflets/britto.htm>. Acesso em 13 nov. 2008.

BRUSH, S. B. Ethnoecology, biodiversity, e modernization in Andean potato agriculture. In: MINNIS, P. E. (Ed.). **Ethnobotany:** a reader. Oklahoma: University of Oklahoma Press, 2000. p. 283-306.

BUCHILET, D. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi:** antropologia, Belém, v. 4, n. 1, p. 27-42, 1988.

BUENO, S. **Vocabulário tupi-guarani-português**. São Paulo: Brasilivros, 1987. 629 p.

BUSO, G. S. C. et. al. **Análise de seqüências de DNA cloroplástico de espécies do gênero *Capsicum***. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2002. 21 p. (Boletim de pesquisa e desenvolvimento, 37).

CABRAL, A. V. **Achegas ao estudo do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: MEC; DAC; FUNARTE, 1978. 150 p. Campanha de defesa do folclore brasileiro.

CABRERA, L. **La forêt et lês dieux:** religions afro-cubaines et médecine sacrée à Cuba. Paris: Jean Michel Place, 2003. 604 p.

CALVA-CALVA, G. et. al. Plantas como biorreactores para le producción de biomoléculas y remoción de xenobióticos. **Avance y Perspectiva**, México, v. 21, p. 307-312, 2002.

CAMARGO, I. B. Animais que voam e que rastejam. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 27, n. 30, p. 20-45, 2000.

CAMARGO, I. B. Cada povo com seu uso, cada roca com seu fuso. Sabendas. **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 18, n. 21, p. 15-30, 1991.

CAMARGO, I. B. Dor de cabeça, uma feroz inimiga (Medicina Folclórica). **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 25, n. 28, p. 56-64, 1998.

CAMARGO, I. B. O folclore dos olhos... Olhos, fontes de luz. In: **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 21, n. 24, p. 74-111, 1994.

CAMARGO, M. T. L. A. Denominações de doenças na linguagem popular. **Revista Sergipana de Cultura**, Aracaju, v. 2, n. 3, p. 69-96, 1978.

CAMARGO, M. T. L. A. **Medicina popular**. Rio de Janeiro: Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1976. 40 p. (Cadernos de folclore, 8).

CAMARGOS, M.; SACCHETTA, V. **À mesa com Monteiro Lobato**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 112 p. (A formação da culinária brasileira. à mesa brasileira, 4).

CAMPOS, E. **Medicina popular do Nordeste**. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1967. 148 p.

CAMPOS, M. O. Etnociência ou etnografia de saberes, técnicas e práticas? In: AMOROZO, M. C. M.; MING, L. C.; SILVA, S. P. (Eds.). **Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas**. Rio Claro: UNESP; CNPq, 2002. p. 47-92.

CAMPOS, N. **Era uma vez... um sonho**. Santarém: Instituto Cultural Boanerges Sena, 2002. 249 p.

CANDOLLE, A. **L'origine des plantes cultivées**. Paris : Diderot Editeur, Arts et Sciences, 1998. 485 p. (Lattidudes).

CANÍSIO, F. **Farmácia de Deus:** cura pelas plantas, receitas naturais. Campina Grande: Paróquia de São Francisco, 2000. 29 p.

CANTO, S. A. C. **Recordare:** histórias da fé e da cultura do povo de Santarém. Santarém: Tiagão, 2006. 120 p.

CARLINI, E.A. et. al. Treatment of drug dependence with Brazilian herbal medicines. **Brazilian Journal of Pharmacognosy**, João Pessoa, v. 16, p. 690-695, 2006. Supplement.

CARNEIRO, E. **Candomblés da Bahia**. Rio de Janeiro: Editorial Andes, 1954. 240 p. (Mundo brasileiro, n. 2).

CARNEIRO, E. Cultos africanos no Brasil. **Planeta**, São Paulo, n. 1, p.48-59, set. 1972.

CARNEIRO, E. **Religiões negras:** notas de etnografia religiosa; negros bantos: notas de etnografia religiosa e de folclore. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília, DF: INL, 1981. 239 p. (Coleção retratos do Brasil, v. 153).

CARNEIRO, H. História da alimentação no Brasil. In: MIRANDA, D. S.; CORNELLI, G. (Orgs.). **Cultura e alimentação:** saberes alimentares e saberes culturais. São Paulo: SESC, 2007. p. 71-79.

CARVALHO, J. C. T.; GOSMANN, G.; SCHENKEL, E. P. Compostos Fenólicos simples e heterosídicos. In: SIMÕES, C.M.O. et. al. (Orgs.). **Farmacognosia:** da planta ao medicamento. Porto Alegre: Editora da UFRGS; Florianópolis: Editora da UFSC, 2001. p. 443-459.

CARVALHO, M. O alimento: do espaço privado à mercadoria. In: MIRANDA, D. S.; CORNELLI, G. (Orgs.). **Cultura e alimentação:** saberes alimentares e saberes culturais. São Paulo: SESC, 2007. p. 86-96.

CARVALHO, R. **Almanaque Monte Alegre:** Pará. Monte Alegre: Escola Francisco Nobre de Almeida, [s.d.]. 194 p.

CASALI, V. W. D.; COUTO, F. A. A. Origem e botânica de *Capsicum*. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 10, n. 113, p. 8-10, 1984.

CASANOVAS, C. F. F. **Provérbios e frases proverbiais do século XVI**. Brasília, DF: Instituto Nacional do Livro, 1973. 545 p. (Coleção consulta científica, 3).

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008. 304 p.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do folclore brasileiro**. Brasília: Instituto Nacional do Livro, 1972. 912 p. (Coleção dicionários especializados, 3).

CASCUDO, L. C. **Ensaios de etnografia brasileira (Pesquisas na cultura popular do Brasil)**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1971. 194 p. (Coleção consulta científica, 1).

CASCUDO, L. C. **Folclore do Brasil**. Rio de Janeiro: Fundo de Cultura, 1967. 252 p.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

CASCUDO, L. C. **Locuções tradicionais no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EdUSP, 1986. 314 p. (Coleção reconquista do Brasil. Nova série; v. 93).

CASCUDO, L. C. **Made in África**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965. 193 p.

CASCUDO, L. C. **Superstição no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1985. 445 p. (Coleção Reconquista do Brasil, Nova série; v. 91).

CASTIGLIONI, A. **História da medicina**. São Paulo: Nacional, 1947. 613 p.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. São Paulo: Círculo do Livro, 1995. 314 p.

CASTRO, M. **Amazônia panteísta (cenas e cenários da grande Hiléia)**. Manaus: Sérgio Cardoso Editores, 1958. 177 p.

CAVALCANTI, T. B.; WALTER, B. M. T. Coleta e conservação de recursos genéticos no Brasil. In: FONSECA, V. S.; SILVA, I. M.; SÁ, C. F. C. (Orgs.). **Etnobotânica:** bases para a conservação. Seropédia: EDUR, 1998. p. 69-87.

CÉSAR, G. **Crendices, suas origens e classificação**. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, Departamento de Assuntos Culturais, 1975. 278 p.

CHAVES, A. D. et. al. Caracterização e divergência genética de acessos de pimenta-de-cheiro. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 46, 2006, Goiânia. In: **Horticultura Brasileira**, Brasília, DF, v. 24, n. 1, p. 1400-1403, 2006.

CHIFUNDERA, K. Livestock diseases and the traditional medicine in the Bushi area, Kivu Province, Democratic Republic of Congo. **Africans Study Monographs**, Kyoto, v. 19, n. 1, p.13-33, 1998.

CICHEWICZ, R.H.; THORPE, P.A. The antimicrobial properties of chile peppers (*Capsicum* species) and their uses in Mayan medicine. **Journal of Ethnopharmacology**, New York, v. 52, p. 61-70, 1996.

CLAUDINO, T.; ZOLA, T. **Chás, rezas e simpatias**. São Paulo: Thire, [s.d]. 95 p.

CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. **Economic Botany**, New York, v. 53, p. 185-202, 1999.

CLEMENT, C. R.; JUNQUEIRA, A. B. Plantas domesticadas, uma história fascinante. In: FURTADO, R. (Org.). **Scientific American Brasil**. São Paulo: Duetto, 2008. p. 42-49. (Coleção Amazônia. Origens).

CLÉMENT, D. The historical foundations of Ethnobiology (1860-1899). **Journal of Ethnobiology**, Flagstaff, v. 18, n. 2, p. 161-187, 1998.

CLEVELAND, D. A.; SOLERI, D.; SMITH, E. S. Do folk crop varieties have a role in sustainable agriculture? **BioSience**, Washington, v. 44, p. 740-751, 1994.

CORRÊA, C. G. **Estatuetas de cerâmica na Cultura Santarém:** classificação e catálogo das coleções do Museu Goeldi. Belém: INPA; MPEG, 1965. 88 p. (Publicações avulsas, n. 4).

CORRÊA, M. P. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1984. 687 p.

COTTON, C. M. **Ethnobotany:** principles and applications. Chichester: John Willey, 1996. 424 p.

COUDREAU, H. **Viagem ao tapajós**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EdUSP, 1977. 166 p.

COX, P. A. Saving the ethnofarmacological heritage of Samoa. **Journal of Ethnofarmacology**, Lausanne, v. 38, p.181-188, 1993.

CRONQUIST, A. **An integrated system of classification of flowering plants**. New York: Columbia University Press, 1981. 1261 p.

CRULS, G. **A Amazônia que eu vi:** Óbidos-Tumucumaque. Brasília, DF: José Olympio; Brasília, DF: INL, 1973. 188 p.

CRULS, G. **Hiléia amazônica:** aspectos da flora, fauna, arqueologia e etnografia indígenas. Rio de Janeiro: José Olympio, 1958. 447 p. (Coleção documentos brasileiros, 101).

CRUZ, G. L. **Dicionário das plantas úteis do Brasil**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1995. 600 p.

CRUZ, M. A. L. Os desvairados caminhos das especiarias nas letras portuguesas de quinhentos. In: GUERREIRO, I. (Coord.). **A epopéia das especiarias**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999. p. 166-178.

CUNHA, A. C. **Entre os índios do Xingu**. São Paulo: Melhoramentos, 1953. 75 p.

CUNHA, A. G. **Dicionário histórico das palavras portuguesas de origem tupi**. São Paulo: Melhoramentos; Brasília, DF: UnB, 1998. 357 p.

DALY, D. C. Systematic and Ethnobotany: What's in a name? In: FONSECA, V. S.; SILVA, I. M.; SÁ, C. F. C. (Orgs.). **Etnobotânica:** bases para a conservação. Seropédia: EDUR, 1998. p. 50-68.

DANIEL, J. **Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas.** Rio de Janeiro: Contraponto, 2004. v. 1. 600 p.

DAVIS, E. W. Ethnobotany: an old practice, a new discipline. In: SCHULTES, R.E.; REIS, S. (Eds.). **Ethnobotany:** evolution of a discipline. New York: Chapman & Hall, 1995. p. 40-49.

DEBRET, J. B. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**: tomo I. Belo Horizonte: Itatiaia Limitada; São Paulo: EdUSP, 1978. 387 p. (Reconquista do Brasil, v. 56 e 57).

DEL VITTO, L. A.; PETENATTI, E. M.; PETENATTI, M. E. Recursos herbolarios de San Luis (República Argentina). Primeira parte: plantas nativas. **Multequina**, Mendoza, v. 6, p. 49-66, 1997.

DEWITT, D.; BOSLAND, P. W. **Peppers of the world**: an identification guide. Berkeley: Ten Speed 1996. 219 p.

DIÁLOGOS das grandezas do Brasil. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1977. 276 p.

DIAS, M. C. **Plantas medicinais utilizadas no Distrito de Juquiratiba – Município de Conchas – SP**. 1999. 82 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia/Horticultura)- Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 1999.

DIEGUES, A. C. Etnoconservação da natureza: enfoques alternativos. In: DIEGUES, A.C. (Org.). **Etnoconservação:** novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: USP, NUPAUB, 2000. p. 1-46.

DÓRIA, C. A. Do terreiro sagrado para a cozinha laica. **Biblioteca entre Livros**, São Paulo, n. 6, p. 90-93, [s.d]. Edição especial vozes da África.

DUCASSE, A. **Ducasse de A a Z:** um dicionário amoroso da cozinha francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. 286 p.

DUKE, J. A.; VASQUES, R. **Amazonian ethnobotanical dictionary**. Boca Raton: CRC, 1994. 215 p.

EMIRI, L. **Dicionário yãnomamè-português (dialeto wakathautheri)**. Boa Vista: Comissão Pró-Índio de Roraima, 1987. 95 p.

ENCICLOPÉDIA e dicionário internacional. Rio de Janeiro; Nova York: W.M. Jackon, 1956. v. 15, 12276 p.

ESHBAUGH, W. H. Peppers: history and exploitation of a serendipitous new crop discovery. In: JANICK, J.; SIMON, J. E. (Eds.). **New Crops**. New York: John Wiley, 1993. p. 132-139.

ESHBAUGH, W. H.; GUTTMAN, S. I.; MCLEOOD, M. J. The origin and evolution of domesticated *Capsicum* species. **Journal of Ethnobiology**, Flagstaff, v. 3, p. 49-54, 1983.

EULER, C. **Lembranças de uma vida: causos antigos de Alter do Chão, Santarém e desse beiradão afora...** Santarém: Gráfica Global, 2007. 76 p.

EUSEBIO, J. E.; UMALI, B. E. Inventory, documentation, and status of medicinal plants research in Philippines. In: BATUGAL, P. A. et. al. (Eds.). **Medicinal plants research in Asia, volume 1:** the framework and project workplans. Serdang: International Plant Genetic Resources Institute, Regional office for Asia, the Pacific and Oceania, 2004. p. 147-183.

FALESI, I. C.; SILVA, B. N. R. **Ecossistema de várzeas da região do Baixo Amazonas**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 1999. 75 p.

FARIA, J. C. **Columbia excelsa:** Amazonas e Pará. São Paulo: Saraiva; Companhia, 1939. 433 p.

FEBRER, J. L. F. et. al. Inventario de las plantas medicinales de uso popular en la ciudad de Valencia. **Medicina y Ciencias Sociales**, Valencia, n. 13, 2001. Artículos originales. Disponível em: <http://www.uv.es/medciensoc>. Artículos originales. Acesso em: 5 jan. 2010.

FERRÃO, J. E. M. Principais especiarias tropicais. In: GUERREIRO, I. (Coord.). **A epopéia das especiarias**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999. p. 42-66.

FERREIRA, A. B. H. **Novo Aurélio, século XXI:** o dicionário da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999. 2128 p.

FERREIRA, A. R. **Viagem filosófica ao Rio Negro**. Brasília, DF: CNPq; Belém: MPEG, 1983. 775 p.

FERREIRA, E. **O berço do Çairé**. Santarém: Edição do Autor, 2008. 186 p.

FERREIRA, T. B. **Estudo etnobotânico de plantas medicinais em quintais da comunidade de Vila Franca, RESEX Tapajós – Arapiuns, Pará**. 2007. 60 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em Ciências Biológicas)-Universidade Federal do Pará, Santarém, 2007.

FIGUEIRÊDO, L. **Índios do Brasil**. São Paulo: Nacional, 1939. 348 p.

FIGUEIREDO, N. **Rezadores, pajés e puçangas**. Belém: Boitempo, 1979. 96 p.

FLEMING-MORAN, M. The folk view of natural causation and disease in Brazil its relation to traditional curing practices. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**: antropologia, Belém, v. 8, n. 1, p. 65-156, 1992.

FLORES, J. **Panela de barro:** crônicas, ensaios, fantasias. Rio de Janeiro: Adersen, 1947. 194 p.

FONSECA, R. M. **Caracterização morfológica de acessos de *Capsicum chinense* Jacq. do Alto Rio Negro – AM**. 2006. 51 p. Dissertação (Mestrado em Agricultura e Sustentabilidade da Amazônia/Agroecologia)-Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2006.

FONSECA, W. D. **Folclore em Santarém**. Santarém: ICBS, 2002. 113 p.

FONSECA, W. D. **José Agostinho da Fonseca:** o músico poeta. Belém, Santarém: Imprensa Oficial do Estado do Pará, 1978. 211 p.

FONSECA, W. D. **Santarém:** momentos históricos. Santarém: ICBS, 2007. 234 p.

FORD, R. I. Ethnobotany: historical diversity and synthesis. In: FORD, R. I.; HODGE, M.; MERRIL, W. L. (Eds.). **The nature and status of Ethnobotany.** Michigan: University of Michigan, Museum of Anthropology, 1978. p. 33-49. (Anthropological papers, v. 67).

FREITAS, F. O. Conservação *on farm*. Uma efetiva estratégia de conservação? In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALMEIDA, C. F. C. B. R. (Orgs.). **Tópicos em conservação e etnobotânica de plantas alimentícias**. Recife: NUPPEA, 2006. p. 9-24.

FREYRE, G. **Casa grande & senzala**. São Paulo: Círculo do Livro, 1988. 587 p.

FREYRE, G. **Sobrados e mucambos:** decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília, DF: INL, 1977. 758 p. (Introdução à História da sociedade patriarcal no Brasil, 2).

FURTADO, L. G. Aspectos culturais da pesca no Baixo Amazonas. In:_____. (Org.). **Pescadores do rio Amazonas:** um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área amazônica. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1993. p. 197-238.

FURTADO, L. G. Origens pluriétnicas no cotidiano da pesca na Amazônia: contribuições para projeto de estudo pluridisciplinar. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**: ciências humanas, Belém, v. 1, n. 2, p. 159-172, 2006.

FURTADO, L. G.; SOUZA, R. C.; BERG, M. E. Notas sobre uso terapêutico de plantas pela população cabocla de Marapanim, Pará. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**: nova série antropologia, Belém, v. 70, n. 1, p. 1-31, 1978.

FURTADO, L. G.; SANTANA, G. (Org.). **Cadernos da pesca:** informes de pesquisa. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002. 74 p.

GALVÃO, E. **Santos e visagens:** um estudo da vida religiosa de Itá, Amazonas. São Paulo. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1976. 153 p.

GARCÍA, A. J. V. El ají (*Capsicum chinense* Jacq.), patrimonio cultural y fitogenético de las culturas amazónicas. **Colombia Amazonica**, Bogotá, v. 5, n. 1, p. 161-185, 1991.

GBOLADE, A. A.; OMOBUWAJO, O. R.; SOREMEKUN, R. O. Evaluation of the quality of Nigerian chillies for pharmaceutical formulations. **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis**, Amsterdam, v. 15, p. 545-548, 1997.

GENTIL, J. M. L. A juta na agricultura de várzea na área de Santarém - Médio Amazonas. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**: antropologia, Belém, v. 4, n. 2, p. 118-199, 1988.

GETAHUN, A. **Somme common medicinal and poisonous plants used in Ethiopian folk medicine**. Addis Abeba: Addis Abeba University, Faculty of Science, 1976. 24 p.

GIL, A. Folclorismo: sal de cozinha. **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 18, n. 21, p. 33-36, 1991.

GISPERT, M.; ROMO, C.G. Plantas comestibles - plantas medicinales ¿matrimonio en concordia? **Antropologicas**, Mexico n. 7, p. 58-64, 1993.

GOMES, D. M. C. **Cerâmica arqueológica da Amazônia:** vasilhas da Coleção Tapajônica MAE-USP. São Paulo: Edusp; FAPESP: Imprensa Oficial do Estado, 2002. 355p. (Acervo 3).

GOMIDE, M. L.; MALUF, W. R.; GOMES, L. A. A. Heterose e capacidade combinatória de linhagens de pimentão (*Capsicum annuum* L.). **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 27, n. 5, p. 1007-1015, 2003.

GOODLAND, R. J. A.; IRWIN, H. S. **A selva amazônica:** do inferno verde ao deserto vermelho? São Paulo: Itatiaia; EdUSP, 1975. 156 p. (Reconquista do Brasil, v. 30).

GORDON, N. **Xamã**. Lisboa: Bertrand, 1998. 533 p.

GRENAND, P. et. al. **Pharmacopées traditionnelles en Guyanne:** Créoles, Wayãpi, Palikur. Paris : IRD, 2004. 816 p.

GUAPINDAIA, V. L. C. **Fontes históricas e arqueológicas sobre os Tapajós de Santarém:** a coleção “Frederico Barata” do Museu Paraense Emílio Goeldi. 1993. 118 p. Dissertação (Mestrado em História)-Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1993.

GUERRA, F. **Monte Alegre & estórias [in]verídicas**. Belém: Cejup, 2005. 200 p.

GUIDO, A. **O reino das mulheres sem lei:** ensaios de mitologia amazônica. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1937. 172 p.

GUIMARÃES, R. **Medicina mágica:** as simpatias. São Paulo: Global, 1986. 128 p.

GUZMÁN, F. A. et. al. AFLP Assessment of genetic diversity of *Capsicum* genetic resources in Guatemala: home gardens as an option for conservation. **Crop Science**, Madison, v. 45, p. 363-370, 2005.

HAKIN, J. **The first Americans**. New York: Oxford University Press, 1993. 160 p.

HARLAN, J. R. **Lês plantes cultivées et l'home**. Paris : Presses Universitaires de France, 1975. 414 p.

HAUDRICOURT, A. G.; HÉDIN, L. **L'homme et les plantes cultivées**. Paris: A.M. Métailié, 1987. 281 p. (Collection traversées).

HEDRICK, U. P. **Sturvent's edible plants of the world**. New York: Dover, 1972. 686 p.

HEISER, C. B.; PICKERSGUILL, B. Names for the cultivated *Capsicum* species (Solanaceae). **Taxon**, New York, v. 18, p. 277-283, 1969.

HEISER, C. B.; SMITH, P. G. The cultivated *Capsicum peppers*. **Economic Botany**, New York, v. 7, p. 214-227, 1953.

HÉRAUD, A. **Nouveau dictionnaire des plantes médicinales**. Paris: Libraire J.-B. Baillière et Fils, 1927. 651 p.

HIRAOKA, M.; RODRIGUES, D. L. Porcos, palmeiras e ribeirinhos na várzea do estuário do Amazonas. In: FURTADO, L. G. (Org.). **Amazônia:** desenvolvimento, sócio-diversidade e qualidade de vida. Belém: UFPA; NUMA, 1997. p. 70-101. (Universidade e Meio Ambiente, 9).

HODGES, S.; BENNET, B. C. The ethnobotany of *Pluchea carolinensis* (Jacq.) G. Don (Asteraceae) in the Botánicas of Miami, Florida. **Economic Botany**, New York, v. 60, n. 1, p. 75-84, 2006.

HOEHNE, F. C. **Botânica e agricultura no Brasil no século XVI:** pesquisas e contribuições. São Paulo: Nacional, 1937. 357 p. (Brasiliana, Série 5ª, v. 71).

HOEHNE, F. C. **Frutas indígenas**. São Paulo: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio; Instituto de Botânica, 1946. 88 p. (Série "D").

HOEHNE, F. C. **Plantas e substâncias vegetais tóxicas e medicinais**. São Paulo: Departamento de Botânica do Estado, 1978. 356 p.
HOLLAND, J. H. **Overseas plant products**. London: Staples, 1937. 279 p.

HOORNAERT, E. O cristianismo amazônico. In: HOORNAERT, E. (Coord.). **História da igreja na Amazônia**. Petrópolis: Vozes, 1992. p. 393-411.

HPHOF, J. C. T. **Dictionary of economic plants**. New York: Verlag Von J. Cramer, 1968. 591 p.

HURLEY, J. **Itarãna:** lendas, mitos itarãnas e folclore amazônicos. Belém: Instituto D. Macedo Costa, Escola Profissional do Estado, 1934. 200 p. Separata do v. IX da Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará.

INOUE, A. K.; REIFSCHNEIDER, F. J. B. Caracterização da coleção de germoplasma de *Capsicum* do CNPH. **Horticultura brasileira**, Brasília, DF, v. 7, n. 1, p. 10-18, maio, 1989.

INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE. **Recursos pesqueiros do Médio Amazonas:** abordagem socioeconômica. Brasília, DF, 1999. 75 p.

INSTITUTO DE PESQUISA E EXPERIMENTAÇÃO AGROPECUÁRIA DO NORTE. **Culturas principais da Amazônia**. Rio de Janeiro, 1966. 44 p.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA ACRICULTURA. Centro para el Desarrollo de la Medicina Tradicional. **Plantas medicinales y otras especies útiles:** diagnóstico situacional sobre la producción, industrialización y comercialización. Managua, 2005. 172 p.

INTERNATIONAL PLANT GENETIC RESOURCES INSTITUTE. **Descriptores para Capsicum (Capsicum spp.)**. Roma: IPGRI; Taipei: AVRDC; Turrialba: Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, 1995. 51 p.

KAROL, L.; PAPAVERO, N. **Insetos no folclore**. São Paulo: Plêiade; FAPESP, 1996. 468 p.

KHAN, S.; BALICK, M. J. Therapeutic plants of Ayurveda: a review of selected clinical and other studies for 166 species. **The journal of alternative and complementary medicine**, New York, v. 7, n. 5, p. 405-515, 2001.

KOCH-GRÜMBERG, T. Konewó (taulipáng). In: BALDUS, H. **Estórias e lendas dos índios**. São Paulo: Literart, 1960. p. 48-59. (Antologia ilustrada do folclore brasileiro. Série estórias e lendas).

LACERDA, R.C; LACERDA, H.R.C. **Dicionário de provérbios:** inglês-português, português-inglês. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 538 p.

LAINETTI, R.; BRITO, N. R. S. **A cura pelas ervas e plantas medicinais brasileiras**. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1979. 169 p.

LANNES, S. D. et. al. Growth and quality of Brazilian accessions of *Capsicum chinense* fruits. **Scientia Horticulturae**, Amsterdam, v. 112, n. 3, p. 266-270, 2007.

LANS, C. et. al. Ethnoveterinary medicines used for horses in Trinidad and in British Columbia, Canada. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, Bethesda, v. 2, n. 31, p. 1-22, 2006.

LANS, C. et. al. Medicinal and ethnoveterinary remedies of hunters in Trinidad. **BMC Complementary and Alternative Medicine**, Bethesda, v. 1, n. 10. 2001. p. 1-10. Disponível em: <http://www.biomedcentral.com/1472-6882/1/10>. Acesso em: 4 jan. 2010.

LE COINTE, P. **A Amazônia brasileira III:** árvores e plantas úteis (indígenas e aclimatadas). Belém: Livraria Clássica, 1934. 486 p.

LÉRY, J. **Viagem à terra do Brasil**. São Paulo: Martins, 1960. 279 p.

LIMA, D. B. A. **Levantamento etnobotânico de plantas alimentícias em quintais da Comunidade Vila Franca, na Reserva Extrativista Tapajós – Arapiuns, Pará**. 2008. 58 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em Ciências Biológicas) -Universidade Federal do Pará, Santarém, 2008.

LIMA, H. C.; MEDINA, L. A. Pimenta-murupi (*Capsicum* spp.). In: CARDOSO, M. O. (Coord.). **Hortaliças não-convencionais da Amazônia**. Brasília, DF: Embrapa SPI; Manaus: Embrapa, CPAA, 1997. 150 p.

LIMA, R. M. B.; SARAGOUSSI, M. Floodplain home gardens on the Central Amazon in Brazil. In: JUNK, W. J. et. al. (Eds.). **The Central Amazon floodplain:** actual use and options for a sustainable management. Leiden: Backhuys, 2000. p. 243-268.

LIMA, R. T. **Abecê do folclore**. São Paulo: Martins Fontes, 2003. 343 p.

LIMA, R. T. **O folclore na obra de escritores paulistas**. São Paulo: Conselho Estadual de Cultura, 1962. 85 p. Comissão de Literatura.

LIMA, V. C. Etnocenologia e etnoculinária do acarajé. In: GREINER, C.; BIÃO, A. (Orgs.). **Etnocenologia:** textos selecionados. São Paulo: Annablume, 1999. p. 63-74.

LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário gastronômico:** pimentas com suas receitas. São Paulo: Gaia; Boccato, 2007. 164 p.

LINS, C. **Amazônia:** história, lenda e crônicas de Monte Alegre. Monte Alegre: Edição do Autor, [s.d.]. 252 p.

LISBOA, C. **História dos animais e árvores do Maranhão**. Rio de Janeiro: Tipo, 1985. 47 p.

LODY, R. A influência da estética africana. **Biblioteca entre Livros**, São Paulo, n. 6, p. 86-89, [s.d]. Edição especial vozes da África.

LOPES, F. M. M. **Estudo etnobotânico de plantas tóxicas na comunidade de Jacamim**. 2008. 47 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em Ciências Biológicas)- Universidade Federal do Pará, Santarém, 2008.

LOUREIRO, V. R.; LOUREIRO, J. J. P. **Inventário cultural e turístico do Médio Amazonas paraense**. Belém: Instituto do Desenvolvimento Econômico-Social do Pará, 1987. 142 p.

LOVEJOY, P. E. Identidade e a miragem da etnicidade: a jornada de Mahommah Gardo Baquaqua para as Américas. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 27, p. 9-39, 2002.

LUIZ, D. F. S. **Os portugueses em África, Ásia, América e Oceania**. Lisboa: 1848. v. 1, 183 p.

MACIEL, O. (Org.). **Contos de minha terra**. Oriximiná: GACUT, 2003. 167 p.

MAHMOOD, T. et. al. Ethnomedicinal studies of Kalla Chitta Hills of District Attock, Pakistan. **Asian Journal of Plant Sciences**, Islamabad, v. 3, n. 3, p. 335-339, 2004.

MALDONADO, S. Dizer marítimo: a antropologia e os pescadores em algumas notas. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**: antropologia, Belém, v. 11, n. 2, p. 137-144, 1995.

MALDONADO-KOERDEL, M. Estudios etnobiologicos I: definición, relaciones y métodos de la etnobiologia. In. BARRERA, A. (Ed.). **La etnobotanica:** tres puntos de vista y una perspectiva. Xalapa: Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, 1983. p. 7-11.

MANN, C. C. **1491:** novas revelações sobre as Américas antes de Colombo. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007. 471 p.

MARIN, R. C.; CASTRO, E. **No caminho de pedras de Abacatal:** experiência social de grupos negros no Pará. Belém: UFPA; NAEA, 2004. 273 p.

MARTIN, G. J. **Ethnobotany:** a methods manual. New York: Chapman and Hall, 1995. 276 p.

MARTINS, P. S. Biodiversity and agriculture: patterns of domestication of Brazilian native plants species. **Anais da Academia Brasileira de Ciências**, Rio de Janeiro, v. 66, p. 219-226, 1994. Suplemento 1.

MARTIUS, K. F. P. **Natureza, doenças, medicina e remédios dos índios brasileiros:** 1844. São Paulo: Nacional; Brasília, DF: INL, 1979. 183 p.

MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais:** guia de seleção e emprego de plantas usadas em fitoterapia no Nordeste do Brasil. Fortaleza: IOCE, 1989. v. 1, 164 p.

MAUÉS, R. H. **A ilha encantada:** medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores. Belém: NAEA, UFPA, 1990. 271 p.

MCLEOD, M. J.; ESHBAUGH, W. H.; GUTTMAN, S. I. A preliminary biochemical study of the genus *Capsicum – Solanaceae*. **Linnean Society Symposium**, London, v. 7, p. 701-713, 1979.

MCLEOD, M. J.; GUTTMAN, S. I.; ESHBAUGH, W. H. Early evolution of chile peppers (*Capsicum*). **Economic Botany**, New York, v. 36, p. 361-386, 1982.

MCNEILL, W. H. American food crops in the Old World. In: VIOLA, H. J; MARGOLIS, C. **Seeds of change:** a quincentennial commemoration. Washington: Smithsonian Institution, 1991. p. 43-59.

MEGGERS, B. J. **Amazônia**: a ilusão de um paraíso. São Paulo: EdUSP, 1987. 239 p. (Coleção reconquista do Brasil, 2ª série, v. 113).

MELATTI, J. C. **Índios do Brasil**. São Paulo: Hucitec; Brasília, DF: EdUnB, 1993. 220 p. (Estudos brasileiros, 14).

MELGAÇO RAMALHO, A. L.; PY-DANIEL, V. Etnobotânica medicinal de dois grupos indígenas urbanizados em Manaus, AM. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE ETNOBIOLOGIA E ETNOECOLOGIA, 6, 2006, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2006. p. 115-116.

MELLO, E. L. C. **Fascinação da Amazônia**. Rio de Janeiro: Pongetti, 1944. 195 p.

MENDONÇA, A. C. N. M. X.; SCIARRETTA, F. H. L. **O Brasil bem temperado**. São Paulo: Gaia, 2007. 197 p.

MENEZES, B. Cozinha do extremo Norte: Pará-Amazonas. In: CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008. p. 61-90.

MENEZES, B. **Obras completas de Bruno de Menezes**. Belém: Cejup, 1993. 452 p. (Lendo o Pará, 14).

MERCÊS, J. M. R. et. al. Sabores. In: REVISTA Círios de Nazaré. Belém: Obras Sociais da Paróquia de Nazaré, [s.d]. p. 50-51.

MÉTRAUX, A. **A religião dos tupinambás**. São Paulo: Nacional, 1979. 332 p. (Brasiliana, v. 267).

MILLIKEN, W.; ALBERT, B. The use of medicinal plants by the Yanomami Indians of Brazil, Part II. **Economic Botany**, New York, v. 51, n. 3, p. 264-278, 1997.

MILLIKEN, W.; ALBERT, B.; GOODWIN GOMEZ, G. **Yanomami:** a forest people. Kew: Royal Botanic Gardens, 1999. 161 p.

MING, L. C. Coleta de plantas medicinais. In: DI STASI, L. C. (Org.). **Plantas medicinais:** arte e ciência: um guia de estudo interdisciplinar. São Paulo: UNESP, 1996. p. 69-86.

MINNIS, P. E. Introduction. In: _____. (Ed.). **Ethnobotany:** a reader. Oklahoma: University of Oklahoma Press, 2000. p. 3-10.

MIRANDA, E. E. **Quando o Amazonas corria para o Pacífico:** uma história desconhecida da Amazônia. Petrópolis: Vozes, 2007. 253 p.

MIRANDA, V. C. **Glossário paraense ou coleção de vocábulos peculiares à Amazônia e especialmente à Ilha do Marajó**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968. 97 p. (Coleção Amazônia, Série Ferreira Pena).

MOLINA-TORRES, J.; GARCÍA-CHÁVES, A.; RAMÍRES-CHÁVES, E. Antimicrobial properties of alkamides present in flavouring plants traditionally used in Mesoamerica: affinin and capsaicin. **Journal of Ethnopharmacology**, Flagstaff, v. 64, p. 241-248, 1999.

MÔNICA, L. D. Apelidos. **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 13, n.16, p. 52-54, 1986.

MÔNICA, L. D. **Os três santos do mês de junho:** Santo Antônio, São João, São Pedro. Olímpia: Folha da Região, 1995. 82 p.

MONTEIRO, M. I. Caximarro (uaupé). In: MELLO, A. **Estórias e lendas da Amazônia**. São Paulo: Literart, 1962. 305 p. (Antologia ilustrada do folclore brasileiro. Série estórias e lendas).

MORAES, R. **País das pedras verdes**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1931. 314 p.

MORALES, E. A. V; VALOIS, A. C. C.; NASS, L. L. **Recursos genéticos vegetales**. Brasília, DF: Embrapa, SPI, 1997. 78 p.

MOREIRA NETO, C. A. Os principais grupos jesuíticos missionários que atuaram na Amazônia brasileira entre 1607 e 1759. In: HOORNAERT, E. (Coord.). **História da igreja na Amazônia**. Petrópolis: Vozes, 1992. p. 63-120.

MOREIRA, G. R. et. al. Espécies e variedades de pimentas. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 235, p. 16-29, 2006.

MOSCONE, E. A. et. al. Analysis of nuclear DNA content in *Capsicum* (Solanaceae) by Flow Cytometry and Feulgen Densitometry. **Annals of Botany**, London, v. 92, p. 21-29, 2003.

MOTA, L. **Adagiário brasileiro**. Fortaleza: BNB, 1991. 434 p.

MTAMBO, M. M. A. et al. Evaluation of the efficacy of the crude extracts of *Capsicum frutescens*, *Citrus limon* and *Opuntia vulgaris* against Newcastle disease in domestic fowl in Tanzania. **Journal of Ethnopharmacology**, Flagstaff, v. 68, p. 55-61, 1999.

MURRIETA, R.S.S.; WINKLERPRINS, A.M.G.A. Flowers of water: homegardens and gender roles in a riverine caboclo community in the lower Amazon, Brazil. **Culture & Agriculture**, Arlington, v. 25, p. 35-47, 2003.

NAKAMURA, A. L. Cosme e Damião: a epopéia dos gêmeos taumaturgos: religião e folclore. **Anuário do Festival de Folclore**, Olímpia, v. 21, n. 24, p. 30-42, 1994.

NAKAMURA, A. L. Dinamismo do folclore: modismos. **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 19, n. 22, p. 67-70, 1992.

NAKAMURA, A. L. Evolução do conceito de folclore. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 29, n. 32, p. 4-11, 2002.

NAKAMURA, A. L. O beijo, na boca do povo. **Anuário do Festival do Folclore**. Olímpia, v. 35, n. 38, p. 136 a 146, 2008.

NAKAMURA, A. L.; MACHIONE, F. G. J.; TINELI, R. A. Crendices e superstições das profissionais do sexo. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 27, n. 30, p. 8-19, 2000.

NAMORADOS, apimente a relação. **Jornal da Tarde**, São Paulo, v. 3, n. 114, p. 12-13, 8 jun. 2008.

NASCIMENTO FILHO, H. R.; BARBOSA, R. I.; LUZ, F. J. F. Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e formas de uso. **Acta Amazonica**, Manaus, v. 37, n. 4, p. 561-568, 2007.

NEGRAES, P. **Guia A-Z de plantas:** beleza. São Paulo: Bei Comunicação, 2003. 278 p.

NEGRI, V. Landraces in central Italy: where and why they are conserved and perspectives for their on-farm conservation. **Genetic Resources and Crop Evolution**, Heidelberg, v. 50, p. 871-885, 2003.

NEPOMUCENO, R. **O Brasil na rota das especiarias:** o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005. 174p.

NETHERLY, P. J. From event to process: the recovery of late Andean organizational structure by means of Spanish colonial written records. In: KEATINGE, R. W. (Ed.). **Peruvian prehistory:** an overview of pre-Inca society. Cambridge: Cambridge University Press, 1988. p. 257-275.

NEVES, E. G. **Arqueologia da Amazônia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. 86 p. (Descobrindo o Brasil).

NIMUENDAJU, C. Os gêmeos e o karuwara (tembé). In: BALDUS, H. **Estórias e lendas dos índios**. São Paulo: Literart, 1960. p. 109-117 (Antologia ilustrada do folclore Brasileiro. Série estórias e lendas).

NOBREGA, M. J.; PAMPLONA, R. (Org.). **Salada Saladinha**. São Paulo: Moderna, 2005. 56 p.

NODA, S. N. (Org.). **Agricultura familiar na Amazônia das águas**. Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2007. 208 p.

NOGUEIRA, B. C. A. **Manuscrito guarani da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro sobre a primitiva catequese dos índios das missões (... e um esboço gramatical do Abáñeê)**. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1879. 366 p.

NOMURA, H. **Usos, crendices e lendas sobre peixes**. Mossoró: Fundação Vingt-Un Rosado, 1996. 105 p. (Coleção mossoroense. Série "C", v. 882).

NUEZ, F. V.; ORTEGA, R. G.; GARCIA, J. C. **El cultivo de pimientos, chiles y ajies**. Barcelona: Mundi-Prensa, 1996. 607 p.

OLIVEIRA, A. Você é sabido? Comprove! Adivinhações. **Anuário do Festival do Folclore,** Olímpia, v. 19, n. 22, p. 46-49, 1992.

OLIVEIRA, B. C. Todo dia é dia de índio: terra indígena e sustentabilidade. In: TORRES, M. (Org.). **Amazônia revelada:** os descaminhos ao longo da BR-163. Brasília, DF: CNPq, 2005. p. 201-231.

OLIVEIRA, R. L. C. et. al. Prioridades de conservação de plantas medicinais. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALMEIDA, C. F. C. B. R; MARINS, J. F. A. (Orgs.). **Tópicos em conservação, etnobotânica e etnofarmacologia de plantas medicinais e mágicas**. Recife: NUPEA; Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2005. p. 165-188.

ONASSI, P. **O poder da magia negra**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1985. 168 p.

ONUS, A. N.; PICKERSGUILL, B. Unilateral incompatibility in *Capsicum* (Solanaceae): occurrence and taxonomic distribution. **Annals of Botany**, London, v. 94, p. 289-295, 2004.

ORICO, O. **Mitos ameríndios e crendices amazônicas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília, DF: INL, 1975. 296 p. (Retratos do Brasil, v. 93).

OROZCO, O. L.; LENTZ, D. L. Poisonous and their uses as insecticides in Cajamarca, Peru. **Economic Botany**, New York, v. 59, n. 2, p. 166-173, 2005.

OSBORN, F. V. *Capsicum* oleoresin as an elephant repellent: field trials in the communal lands of Zimbabwe. **Journal of wildlife management**, Harare, v. 66, n. 3, p. 674-677, 2002.

OTERO, R. et. al. Snakebites and ethnobotany in the northwest region of Colombia. Part III: Neutralization of the hemorrhagic effect of *Bothrops atrox venom*. **Journal of Ethnopharmacology**, New York, v. 73, p. 233-241, 2000.

PARDO-DE-SANTAYANA, M. et. al. Plants in the Works of Cervantes. **Economic Botany**, New York, v. 60, n. 2, p. 159-181, 2006.

PARRY, J. W. **The spice handbook:** spices, aromatic seeds and herbs. Brooklyn: Chemical, 1945. 254 p.

PASTORAL da criança de Santarém. **Medicina caseira**. Santarém: Diocese de Santarém, 1996. 87 p.

PASTORAL da saúde de Belém. **Sabedoria popular:** saúde... a cura pelas plantas. Belém: Arquidiocese de Belém, 1992. 172 p.

PECKOLT, T.; PECKOLT, G. **História das plantas medicinais e úteis do Brasil**. Rio de Janeiro: Laemmert, 1888. 918 p.

PEDRAZZANI, J-M. **Medicina popular:** receitas da medicina caseira. São Paulo: Martins Fontes, 1986. 165 p.

PEIXOTO, A. **Miçangas:** fama (folclore) e história. Rio de Janeiro: Cátedra; Brasília, DF: INL, 1977. 215 p.

PELLEGRINI FILHO, A. Conceitos brasileiros de folclore. In:_____. (Org.). **Antologia de folclore brasileiro**. São Paulo: EDART; Belém: Universidade Federal do Pará; João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 1982. p. 11-142.

PELT, J-P. **Especiarias & ervas aromáticas:** história, botânica e culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 223 p.

PERALTA, A.J. **El guarani em la geografia de America**. Buenos Aires: Tupa, 1950. 273 p.

PEREGRINO JÚNIOR, J. R. F. **A mata submersa e outras histórias da Amazônia**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1960. 335 p.

PEREIRA, L. A. et. al. Plantas medicinais de uma comunidade quilombola na Amazônia Oriental: aspectos utilitários de espécies das famílias Piperaceae e Solanaceae. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Brasília, DF, v. 2, n. 2, p. 1385-1388, 2007.

PEREIRA, N. **Moronguêtá:** um decameron indígena. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1980. v. 1, 434 p.

PEREIRA, N. **O sahiré e o marabaixo:** tradições da Amazônia. Recife: FUNDAJ, Massangana, 1989. 164 p. (Estudos e pesquisas da Fundação Joaquim Nabuco, n. 64).

PEREIRA, N. **Os índios maués**. Rio de Janeiro: Organização Simões, 1954. 176 p. (Coleção Rex).

PERONI, N.; MARTINS, P. S. Influência da dinâmica itinerante na geração da diversidade de etnovariedades cultivadas vegetativamente. **Interciência**, Caracas, v. 25, n. 1, p. 22-29, 2000.

PERRY, L. et. al. Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers (*Capsicum* spp.) in the Americas. **Science**, New York, v. 315, n. 5814, p. 986-988, 2007.

PERUCKA, I.; OLESZEK, W. Extraction and determination of capsaicinoids in fruit of hot pepper *Capsicum annuum* L. by spectrophotometry and high-performance liquid chromatography. **Food Chemistry**, Oxford, v. 71, p. 287-291, 2000.

PICKERSGUILL, B. Crop domestication in the Andes and lowland South America. **Encyclopedia of Plant and Crop Science**, New York, v. 1, n. 1, p. 1-5, 2006.

PICKERSGUILL, B. Domestication of plants in the Americas: insights from Mendelian and molecular genetics. **Annals of Botany**, London, v. 100, p. 925-940, 2007.

PICKERSGUILL, B. Genetic resources and breeding of *Capsicum* spp. **Euphytica**, Wageningen, v. 96, p. 129-133, 1997.

PICKERSGUILL, B. **Peppers and chillies**. Whiteknights: University of Reading, School of Plant Sciences, Department of Agricultural Botany, 2008. 15 p.

PICKERSGUILL, B. The genus *Capsicum*: a multidisciplinary approach to the taxonomy of cultivated and wild plants. **Biologisches Zentralblatt**, Leipzig, v. 107, p. 381-389, 1988.

PIERONI, A. et. al. Ethnopharmacy of the ethnic Albanians (Arbëreshë) of northern Basilicata, Italy. **Fitoterapia**, Amsterdam, v. 73, p. 217-241, 2002.

PINO, M.A. et. al. Selección participativa de variedades de *Capsicum* sp. en el contexto urbano. **Cultivos Tropicales**, Habana, v. 28, n. 2, p. 5-11, 2007.

PINTO, M. **À sombra dos laranjais (cultura cabocla)**. Santarém: Instituto Cultural Boanerges Sena, 2000. 155 p.

PISO, G. **História natural do Brasil ilustrada**. São Paulo: Nacional, 1948. 434 p.

PLOTKIN, M. *Strychnos medeola*: a new arrow poison from Suriname. In: POSEY, D. A.; OVERAL, W. L (Orgs.). **Ethnobiology:** implications and applications. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1990. v. 2, p. 3-9.

PORRO, A. **O povo das águas:** ensaios de etno-história amazônica. Rio de Janeiro: Vozes, 1995. 204 p.

POSEY, D. A. Introdução: etnobiologia: teoria e prática. In: RIBEIRO, B. G. (Coord.). **Suma Etnológica**. Petrópolis: Vozes, 1987. p. 15-25.

POUSSET, J-L. **Plantes médicinales d'Afrique:** comment les reconnaître et les utiliser? Paris : Édisud, 2004. 272 p.

POZZOBON, M. T. **Caracterização citogenética de acessos de germoplasma de espécies silvestres e semidomesticadas do gênero *Capsicum* (Solanaceae)**. 2005. 155 f. Tese (Doutorado em Fitotecnia)-Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

POZZOBON, M. T; SCHIFINO-WITTMANN, M. T.; BIANCHETTI, L. B. Chromosome numbers in wild and semidomesticated Brazilian *Capsicum* L. (Solanaceae) species: do x = 12 and x = 13 represent two evolutionary lines? **Botanical Journal of the Linnean Society**, London, v. 151, p. 259-269, 2006.

PRANCE, G. T. What is Ethnobotany today? **Journal of Ethnopharmacology**, New York, v. 32, p. 9-16, 1991.

PRASAD, B. C. N. et. al. Characterization of capsaicin synthesis and identification of its gene (*csy1*) for pungency factor capsaicin in pepper (*Capsicum* sp.). **PNAS**, Washington, v. 103, n. 36, p. 11315-13320, 2006.

PROENÇA, J. H. **Guia médico-cirúrgica de homeopatia doméstica**. Lisboa: Edição do Autor, 1861. 206 p.

PROVARZEA. **A pesca na região amazônica:** debates para uma possível solução. Brasília, DF: IBAMA, 2005. 24 p. Projeto Manejo dos Recursos Naturais da Várzea.

RAMOS, A. **A aculturação negra no Brasil**. São Paulo: Nacional, 1942. 376 p. (Coleção Brasiliana. Série 5, v. 224).

RAMOS, A. **Introdução à antropologia brasileira:** as culturas não-européias. Rio de Janeiro: Casa do Brasil, 1951. 424 p. (Coleções estudos brasileiros. Série B, v. 1).

RAMOS, A. **O negro brasileiro**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1934. 303 p.

RAMOS, F. P. **No tempo das especiarias:** o império da pimenta e do açúcar. São Paulo: Contexto, 2006. 286 p.

RANGEL, L. H. V. **Festas juninas, festas de São João:** origens, tradições e histórias. São Paulo: Casa do Editor, 2002. 118 p.

RAYMOND, S. A view from the tropical forest. In: KEATINGE, R. W. (Ed.). **Peruvian prehistory:** an overview of pre-Inca society. Cambridge: Cambridge University Press, 1988. p. 279-316.

REIFSCHNEIDER, F. J. B. (Org.). ***Capsicum*:** pimentas e pimentões no Brasil. Brasília, DF: EMBRAPA Hortaliças, 2000. 113 p.

REIS, A. C. F. **Santarém:** seu desenvolvimento histórico. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília, DF: INL; Belém: Governo do Estado do Pará, 1979. 198 p. (Coleção retratos do Brasil, v. 124).

RENARD-CASEVITZ, F. M. História Kampa, memória Ashaninca. In: CUNHA, M. C. C. (Org). **História dos índios do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras; Secretaria Municipal de Cultura; FAPESP, 1992. p. 197-212.

REVILLA, J. **Plantas úteis da bacia amazônica**. Manaus: SEBRAE-AM; INPA, 2002. v. 2, 858 p.

RIBEIRO, B. G. Classificação dos Solos e Horticultura Desâna. In: POSEY, D. A.; OVERAL, W. L. (Orgs.). **Ethnobiology:** implications and applications. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1990. v. 2. p. 27-49.

RIBEIRO, J. **Os brasileiros**. Rio de Janeiro: Pallas; Brasília, DF: INL, 1977. 612 p.

RIBEIRO, J. U. **Sargento Getúlio**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971. 108 p.

RIBEIRO, R. **Cultos afro-brasileiros do Recife:** um estudo de ajustamento social. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1978. 162 p. (Série estudos e pesquisas, 7).

RICHEPORT, M. **Terapias alternativas num bairro de Natal:** estudo de antropologia médica. Natal: Editora Universitária, 1985. 140 p.

RICK, J. W. The character and context of highland preceramic society. In: KEATINGE, R. W. (Ed.). **Peruvian prehistory:** an overview of pre-Inca society. Cambridge: Cambridge University Press, 1988. p. 3-40.

ROCHA, J. M. T. **Alimentação tradicional em Alagoas**. Maceió: Sergasa, 1983. 12 p.

ROCHA, R. **A viagem dos sabores:** ensaio sobre a história da alimentação (séculos IX-XIX) seguido de 100 receitas em que vários mundos se encontram. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1998. 207 p.

ROCQUE C. **Grande enciclopédia da Amazônia**. Manaus: AMEL, 1968. v. 5.

RODRIGUES, A. A. **Rodas, brincadeiras e costumes**. Rio de Janeiro: Plurarte; Brasília, DF: INL, 1984. 336 p.

RODRIGUES, A. B. A caldeirada. **Nosso Pará**, Belém, n. 7, p. 54-55, 2000a.

RODRIGUES, A. B. Arubé: a nossa “mostarda”. **Nosso Pará**, Belém, n. 7, p. 72-73, 2000b.

RODRIGUES, A. B. Caruru e vatapá, no jeito paraense. **Nosso Pará**, Belém, n. 7, p. 70-71, 2000c.

RODRIGUES, A. B. Mujica. **Nosso Pará**, Belém, n. 7, p. 74-75, 2000d.

RODRIGUES, N. **O animismo fetichista dos negros baianos**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1935. 199 p. (Biblioteca de divulgação científica, v. 2).

RODRIGUEZ, J. M. et. al. Variation among and within *Capsicum* revealed by RAPD markers. **Theoretical and Applied Genetics**, Berlin, v. 99, p. 147-156, 1999.

ROMAN, A. L. C. et. al. Folclore, ciência e as pimentas *Capsicum*: preciosidades nos anuários de folclore de Olímpia. **Anuário do Festival de Folclore**, Olímpia, v. 35, n. 38, p. 27-32, 2008.

ROMAN, A. L. C. **Plantas medicinais da restinga da Princesa, Ilha de Algodoal, município de Maracanã, Estado do Pará, Brasil**. 2001. 104 p. Dissertação (Mestrado em Agronomia/Botânica Tropical)-Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2001.

ROMERO, S. **Folclore Brasileiro 1:** cantos populares do Brasil. Rio de Janeiro: José Olympio, 1954. v. 2. (Coleção documentos brasileiros, 75-A.).

ROSÁRIO, U. **Cultura brasileira**. Belém: Cejup, 1993. 144 p.

ROSSATO, J. C. A cebola no folclore olimpiense. **Anuário do Festival do Folclore**. Olímpia, v. 18, n. 21, p. 42-48, 1991.

ROSSATO, J. C. Achega aos falares estudantis olimpienses. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 33, n. 36, p. 72-102, 2006.

ROSSATO, J. C. Falares do povo em Olímpia. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 37, n. 40, p. 55-92, 2010.

RUFINO, J. L. S. PENTEADO, D. C. S. Importância econômica, perspectivas e potencialidades do mercado para pimenta. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 235, p. 7-15, 2006.

SALLES, V. **Vocabulário crioulo:** contribuição do negro ao falar amazônico. Belém: IAP, 2003. 271 p. Programa Raízes.

SAMPAIO, S. A. P.; RIVITTI, E. A. **Dermatologia**. São Paulo: Artes Médicas, 2000. 1155 p.

SAMPAIO, T. **O tupi na geografia nacional**. São Paulo: Nacional; Brasília, DF: INL, 1987. 359 p. (Brasiliana, v. 380).

SAMPAIO, T. Os naturalistas viajantes dos séculos XVIII e XIX e o progresso da etnografia indígena no Brasil. In: SAMPAIO, T.; TESCHAUER, C. **Os naturalistas viajantes dos séculos XVIII e XIX e a etnografia indígena**. Salvador: Progresso, 1955. p. 7-190. (Coleção de estudos brasileiros. Série Cruzeiro, v. 8).

SANT'ANA, C. Acedilo Novaes, o poeta de cordel. Folhetos. **Anuário do Festival do folclore**, Olímpia, v. 22, n. 25, p. 20 a 26, 1995.

SANT'ANNA, J. A presença de São João no folclore de Olímpia. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 14, n. 17, p. 2-47, 1987.

SANT'ANNA, J. Quadras-adivinhas. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 12, n. 15, p. 40-45, 1985.

SANT'ANNA, J. **Quadras-adivinhas**. Olímpia: Prefeitura Municipal de Olímpia, Conselho Municipal de Cultura, Comissão de Folclore, 1989. 47 p. (Caderno de folclore, 1. Folclore verbal). Comemorativo do jubileu de prata do festival de folclore de Olímpia.

SANT'ANNA, J. São Pedro da Terra e do Céu. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 17, n. 20, p. 1-70, 1990.

SANTARÉM (Município). Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento. **Plano municipal de agropecuária**: período 1997 / 2000. Santarém, 1997. 75 p.

SANTARÉM (Município). Secretaria Municipal de Planejamento e Coordenação Geral, Setor de Pesquisa e Informações Municipais. **Informações Municipais**. Santarém, 2010. 30 p.

SANTARÉM (Município). Secretaria Municipal de Saúde. **Comunidades da zona rural por distritos e região**. Santarém, 2008. 13 p. Programa Agentes Comunitários de Saúde e Programa Saúde da Família.

SANTARÉM (Município). Secretaria Municipal de Turismo e Integração Regional, Divisão de Planejamento Turístico. **Inventário da oferta e infra-estrutura turística de Santarém**. Santarém, 2006. 198 p.

SANTOS, E. **História, lendas e folclore de nossos bichos**. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, 1967, 407 p.

SANTOS, M. N. R. (Coord.). **Remédios caseiros**. Santarém: Colégio Dom Amando, 1992. 15 p. Festival folclórico do Colégio Dom Amando.

SANTOS, P. R. **Tupaiulândia**. Santarém: ICBS; ACN, 1999. 544 p.

SARDINHA, L. V. S. **Plantas medicinais dos quintais do Bairro da Conquista, Santarém, Pará**. 2007. 45 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em Ciências Biológicas)-Universidade Federal do Pará, Santarém, 2007.

SAÚDE pela natureza: a planta vem da terra e a terra vem de Deus. Óbidos: Equipe de Saúde, Prelazia de Óbidos (PA), [s.d]. 87 p.

SAVASTANO, M. A. P.; DI STASI, L. C. Folclore: conceitos e metodologia. In: DI STASI, L. C. (Org.). **Plantas medicinais:** arte e ciência: um guia de estudo interdisciplinar. São Paulo: UNESP, 1996. p. 37-45.

SCHULTES, R. E.; RAFFAUF, R. F **The healing forest:** medicinal and toxic plants of the northwest Amazonia. Portland: Dioscorides Press, 1990. 484 p.

SCHVARTZMAN, J. J.; SANTANDER, V. M. **Paraguay:** Informe nacional para la conferencia tecnica internacional de la FAO sobre los recursos fitogeneticos**:** Leipzig, 1996. FAO: Assuncion, 1995. 86 p.

SILVA MELLO, A. **Alimentação, instinto e cultura**. São Paulo: José Olympio, 1943. 483 p.

SILVA MELLO, A. O mercado público de Fortaleza (1948). In: CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008. p. 273-274.

SILVA, D. N.; MESQUITA, R. C. **Glossário do falar popular alenquerense**. Belém: IPTA, 2006. 272 p.

SILVA, E. R. R. **Um estudo etnobotânico das plantas medicinais dos quintais do bairro Vila Nova, Distrito de Mojuí dos Campos, Santarém, Pará**. 2007. 68 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em Ciências Biológicas)-Universidade Federal do Pará, Santarém, 2007.

SILVA, R. B. L. **A etnobotânica de plantas medicinais da comunidade quilombola de Curiaú, Macapá – AP, Brasil**. 2002. 172 p. Dissertação (Mestrado em Agronomia)-Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2002.

SIMÕES, M. F. **A pré-história da bacia amazônica:** uma tentativa de reconstituição. In: CULTURA indígena, textos e catálogos. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1983. p. 5-21. Semana do Índio.

SIMÕES, M. S.; GOLDER, C. (Coords.). **Santarém conta...** Belém: Cejup, Universidade Federal do Pará, 1995. 152 p. (Série Pará Conta, 1).

SIOLI, H. **Amazônia:** fundamentos da ecologia da maior região de florestas tropicais. Petrópolis: Vozes, 1991. 72 p.

SLATER, C. **A festa do boto:** transformação e desencanto na imaginação amazônica. Rio de Janeiro: Funarte, 2001. 381 p.

SLINGER, V. A. V. Peri-urban agroforestry in the Brazilian Amazon. **Geographical Review**, New York, v. 90, n. 2, p. 177-190, 2000.

SMITH, A. **Selected markets for chillies and paprika**. London: Tropical Products Institute, 1982. 39 p.

SMITH, N. J. H. **A pesca no Rio Amazonas**. Manaus: CNPq; INPA, 1979. 154 p.

SOARES, D. Os portugueses e a cultura popular: contribuição portuguesa. **Anuário do Festival do Folclore**, Olímpia, v. 22, n. 25, p. 35, 1995.

SOARES, E. S. (Org.). **Desafios, resultados, ameaças e oportunidades em uma unidade de conservação na Amazônia:** "A Floresta Nacional do Tapajós". Santarém: IBAMA, ProManejo, 2004. 169 p.

SOBRAL, R. M. **Dicionário papachibé:** a língua paraense. Belém: Prefeitura Municipal de Belém; FUMBEL, 1996. v. 1. 198 p.

SODRÉ, N. W. **História da literatura brasileira:** seus fundamentos econômicos. Rio de Janeiro: José Olympio, 1940. 258 p. (Coleção documentos brasileiros, 23).

SOUSA, G. S. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Nacional, 1987. 389 p. (Brasiliana, v. 117).

SOUSA, I. **Contos amazônicos**. São Paulo: Martin Claret, 2006. 149 p. (Coleção a obra-prima de cada autor, 218).

SOUTO MAIOR, M. **Alimentação e Folclore**. Rio de Janeiro: FUNARTE; Instituto Nacional do Folclore, 1988. 196 p.

SOUZA-NOVELO, N. **Plantas alimenticias y plantas de condimento que viven en Yucatán**. Mérida: Instituto Técnico Agrícola Henequenero, 1950. 265 p.

SPIX, J. B.; MARTIUS, C. F. P. **Viagem pelo Brasil**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938. v. 3, 491 p.

STADEN, H. **Duas viagens ao Brasil:** primeiros registros sobre o Brasil. Porto Alegre: L&M, 2008. 184 p. (Pocket descobertas, v. 574).

STEWART, C. et. al. The pun 1 gene for pungency in pepper encodes a putative acyltransferase. **Plant Journal**, Oxford, v. 42, p. 675-688, 2005.

SUDRÉ, C. P. et. al. Variáveis multicategóricas na determinação da divergência genética entre acessos de pimenta e pimentão. **Horticultura brasileira**, Brasília, DF, v. 24, n. 1, p. 88-93, jan. /mar. 2006.

SUED, I. **Vida, sexo, etiqueta e culinária (do rico e do pobre)**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. 128 p.

TEIXEIRA, F. **O livro das adivinhas brasileiras**. Rio de Janeiro: Letras e Artes, 1964. 226 p.

TERESI, D. **Lost discoveries:** the ancient roots of modern science - from the Babylonians to the Maya. New York: Simon & Shuster Paperbacks, 2002. 453 p.

TESCHAUER, C. Os naturalista viajantes dos séculos XVIII e XIX no Brasil. In: SAMPAIO, T.; TESCHAUER, C. **Os naturalistas viajantes dos séculos XVIII e XIX e a etnografia indígena**. Salvador: Progresso, 1955. p. 191-305. (Coleção de estudos brasileiros. Série Cruzeiro, v. 8).

TEWKSBURY, J. J. et. al. In situ conservation of wild chiles and their biotic associates. **Conservation Biology**, Malden, v. 13, n. 1, p. 98-107, 1999.

TEWKSBURY, J. J. et. al. Where did the chili get its spice? Biogeography of capsaicinoid production in ancestral wild chili species. **Journal of Chemical Ecology**, New York, v. 32, n. 3, p. 547-564, 2006.

THOMAZ, L. F. O nome das especiarias. In: GUERREIRO, I. (Coord.). **A epopéia das especiarias**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999. p. 8-41.

TIBIRIÇÁ, L. C. **Dicionário guarani-português**. São Paulo: Traço, 1989. 174 p.

TIBIRIÇÁ, L. C. **Dicionário tupi-português (com esboço de gramática de Tupi Antigo)**. São Paulo: Traço, 1984. 200 p.

TOCANTINS, L. **O rio comanda a vida:** uma interpretação da Amazônia. Rio de Janeiro: Americana, 1972. 352 p.

TOKESHI, H. Importância dos centros de origem das plantas e sua resistência a pragas e doenças. CONGRESSO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS NATURAIS, 3, 2006. Belém. **Anais…** Belém: EMBRAPA, 2006. p. 43 - 69.

TONG, N.; BOSLAND, P. Observations on interspecific compatibility and meiotic chromosome behavior of *Capsicum buforum* and *C. lanceolatum*. **Genetic Resources and Crop Evolution**, Dordrecht, v. 50, p. 193-199, 2003.

TURIN, M. Ethnobotanical notes on Thangmi plant names and their medicinal and ritual uses. **Contributions to Nepalese Studies**, Kathmandu, v. 30, n. 1, p. 19-52, 2003.

TURNER, N. J.; SZCZAWINSKI, A. F. **Common poisonous plants and mushrooms of North America**. Portland: Timber, 1991. 311 p.

UPHOF, J. C. T. **Dictionary of economic plants**. New York: Verlag Von J. Cramer, 1968. 591 p.

VALENTE, J. A estranha origem de nossa comida exótica. **Nosso Pará**, Belém, n. 7, p. 20-23, 2000a.

VALENTE, J. Sabores ameaçados. **Nosso Pará**, Belém, n. 7, p. 83-85, 2000b.

VALLE, T. L. Coleta de germoplasma de plantas cultivadas. In: AMOROZO, M. C. M.; MING, L. C.; SILVA, S. P. (Eds.). **Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas**, Rio Claro: UNESP; CNPq, 2002. p. 129-154.

VAUGHAN, J. G.; GEISSLER, C. A. **The new Oxford book of food plants**. New York: Oxford University Press, 1997. 239 p.

VERÍSSIMO, J. **A pesca na Amazônia**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1970a. 154 p. (Coleção Amazônia. Série José Veríssimo).

VERÍSSIMO, J. **Estudos amazônicos**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1970b. 256 p. (Coleção Amazônia. Série José Veríssimo).

VERNE, J. **A jangada.** Lisboa: Bertrand, 1970. v. 2, 209 p.

VIANNA, H. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008. p. 46-60.

VICKERS, W. T.; PLOWMAN, T. Useful plants of the Siona and Secoya Indians of Eastern of Ecuador. **Fieldiana**: botany, new series, n. 15, p. 1-63, 1984.

VIDEIRA, L. F. F. (Coord.). **Fauna e flora em lendas**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2003. 36 p.

VISUDHIPHAN, S. et. al. The relationship between high fibrinolytic activity and daily Capsicum ingestion in Thais. **The American Journal of Clinical Nutrition**, Washington, v. 35, p. 1452-1458, 1982.

VOEKS, R. A. Candomblé ethnobotany: African medicinal plant classification in Brazil. In: MINNIS, P. E. (Ed.). **Ethnobotany: a reader**. Oklahoma: University of Oklahoma Press, 2000. p. 148-171.

VOGL-LUKASSER, B.; VOGL, C. R. Ethnobotanical research in homegardens of small farmers in the alpine region of Ostiroll (Austria): an example for bridges built and building bridges. **Ethnobotany Research & Applications**, New York, v. 2, p. 111-137, 2004.

VOLÁK, J.; STODOLA, J. **Plantes médicinales**. Paris: Gründ, 1986. 319 p.

VOTAVA, E. J.; BARAL, J. B.; BOSLAND, P. W. Genetic diversity of chile (*Capsicum annuum* var. *annuum* L.) landraces from Northern New Mexico, Colorado, and Mexico. **Economic Botany**, New York, v. 59, n. 1, p. 8-17, 2005.

VOTAVA, E. J.; NABHAN, G. P.; BOSLAND, P. W. Genetic diversity and similarity revealed via molecular analysis among and within an *in situ* population and *ex situ* accessions of chiltepin (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*). **Conservation Genetics**, Dordrecht, v. 3, p. 123-129, 2002.

WAGLEY, C. Uma comunidade amazônica: estudo do homem nos trópicos. São Paulo: Nacional, 1957. 401 p. (Brasiliana).

WAGLEY, C.; GALVÃO, E. **The tenetehara Indians of Brazil**. New York: Columbia University, 1949. 200 p.

WALLACE, A. R. **Viagens pelos Rios Amazonas e Negro**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979. 317 p.

WALSH, B. M.; HOOT. S. B. Phylogenetic relationships of *Capsicum* (Solanaceae) using DNA sequences from two noncoding regions: the chloroplast *atpB* - *rbcL* spacer region and nuclear *waxy* introns. **International Journal of Plants Sciences**, Chicago, v. 162, n. 6, p. 1409-1418, 2001.

WALTER, B. M. T.; CAVALCANTI, T. B. (Eds.). **Fundamentos para a coleta de germoplasma vegetal**. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2005. 778 p.

WHISTLER, W. A. Herbal medicine in Samoa. **Allertonia**, Kalaheo, v. 9, n. 2, p. 39-80, 2006.

WILL, R. **As ervas que curam**. São Paulo: Gaia, 2005. 127 p.

WILLIAMS, J. T. Identificação e proteção das origens de nossas plantas alimentares. In: WILSON, E. O. (Ed.). **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997. 659 p.

WINKLERPRINS, A. M. G. A. **Between the floods:** soils and agriculture on the lower Amazon floodplain, Brasil, 1999. 362 p. Dissertation (PhD)-Department of Geography of University of Wisconsin, Madison, 1999.

WINKLERPRINS, A. M. G. A. House-lot gardens in Santarém, Pará, Brazil: linking rural with urban. **Urban Ecosytesms**, Dordrecht, v. 6, p. 43-65, 2002.

WIRTH, D. M. O. S. B. Os genros do mucura (vapidiana). In: BALDUS, H. **Estórias e lendas dos índios**. São Paulo: Literart, 1960. p. 71-76. (Antologia Ilustrada do folclore brasileiro. Série estórias e lendas).

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Medicinal plants in the South Pacific**. Manila, 1998. 254 p. (Western pacific series, n. 19).

XOLOCOTZI, E. H. El concepto de Etnobotanica. In: BARRERA, A. (Ed.). **La etnobotanica:** tres puntos de vista y una perspectiva. Xalapa: Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, Xalapa, 1983. p. 13-18.

XOLOCOTZI, E. H. **Exploración etnobotánica y su metodologia**. Chapingo: Escola Nacional de Agricultura, 1971. 43 p.

YAMAMOTO, S.; NAWATA, E. *Capsicum frutescens* L. in Southeast end East Asia, and its dispersal routes into Japan. **Economy Botany**, New York, v. 59, n. 1, p. 18-28, 2005.

ZAMORA, E. The chile piquin: a potential and natural industry in Sonora, Mexico. **The Chile Pepper Institute**, Las Cruces, v. 18, n. 4, p. 1-2, 2008.

ZEWDIE, Y.; BOSLAND, P. Capsaicinoid profiles are not good chemotaxonomic indicator for *Capsicum* species. **Biochemical Systematics and Ecology**, Oxford, v. 29, p. 161-169, 2001.

ZEWDIE, Y.; TONG, N. BOSLAND, P. Establishing a core collection of *Capsicum* using a cluster analysis with enlightened selection of accessions. **Genetic Resources an Crop Evolution**, Dordrecht, v. 51, p. 147-151, 2004.

8. ANEXOS

Anexo 1. Identificação e caracterização sócio-econômica dos entrevistados.

(Formulário utilizado nos 70 domicílios, abrangidos pela pesquisa).

Cabeça D'Onça – município de Santarém

CASA Nº_____ Data: ____/____/_____

Nome e apelido:

Sexo: ( ) masculino ( ) feminino

Local de nascimento: Idade ( ) anos

Escolaridade:

Tempo de residência:

Número de filhos:

Possui filhos morando fora da comunidade? sim ( ) não ( )

Atividade principal:

Onde compra seus alimentos:

Que religião pratica?

Quais as doenças mais comuns entre adultos e crianças na comunidade?

Anexo 2. Questões relacionadas à (s) variedade (s) de pimenta (s) cultivada (s) em cada domicílio.

(Formulário utilizado nos 70 domicílios, abrangidos pela pesquisa).

Cabeça D'Onça – município de Santarém

CASA Nº_____ Data: ____/____/_____

Nome e apelido:

Você costuma plantar pimenta próximo à casa? ( ) sim ( ) não

Você tem pimenta agora? ( ) sim ( ) não

Pretende plantar? ( ) sim ( ) não

Como chama essa pimenta?

Por que ela tem esse nome?

Ela é "taída" (pungente, ardida)?

O que você observa na planta para identificá-la?

Você plantou (ou plantará), principalmente para qual uso?

Você vende?

Anexo 3. Levantamento e descrição das diversas formas de uso das pimentas no Cabeça D'Onça.

(Formulário utilizado nos 70 domicílios, abrangidos pela pesquisa).

Cabeça D'Onça – município de Santarém

CASA Nº_____ Data: ____/____/_____

Nome e apelido:

Quais os usos que você conhece para a pimenta?

OBS.: Caso o uso seja medicinal, por exemplo, serão anotadas, em folhas adicionais, informações tais como:

a) indicação terapêutica; b) espécie e variedade indicada; c) parte da planta empregada; d) modo de preparo e uso; e) posologia; f) com quem aprendeu? g) você transmite este conhecimento?

Do mesmo modo, informações pertinentes a outras categorias de uso, a exemplo do emprego da pimenta na alimentação ou para fins ritualísticos, serão pormenorizadamente compiladas.

Você conhece alguma estória sobre pimenta?

Você sabe alguma frase ou ditado sobre pimenta?

Anexo 4. Conhecimento sobre o uso das pimentas entre a população do Cabeça D'Onça.

(Modelo de formulário utilizado em 40 domicílios da comunidade, com 40 casais).

Cabeça D'Onça – município de Santarém

CASA Nº_____ Data: ____/____/_____

Nome e apelido:

Exemplos hipotéticos:

"Categoria Medicinal"

Uso da pimenta para cura das seguintes enfermidades:

Nº	Enfermidade	Conhece?	Usa ou já usou?	Com quem aprendeu?	Já ensinou para alguém?
1	a				
2	b				
3	c				
4	d				
5	E				
e assim por diante...					

"Categoria Ritual"

Uso ritual da pimenta conforme circunstância indicada.

Nº	Circunstância	Conhece?	Usa ou já usou?	Com quem aprendeu?	Já ensinou para alguém?
1	a				
2	B				
3	C				
4	D				
5	E				
e assim por diante...					

Qual é a pimenta que você mais gosta (uso condimentar)?

Anexo 5. Questões relacionadas às práticas ligadas ao cultivo e conservação das pimentas no Cabeça D'Onça.

(Formulário utilizado nos 70 domicílios, abrangidos pela pesquisa).

Cabeça D'Onça – município de Santarém

CASA Nº_____ Data: ____/____/_____

Nome e apelido:

Nome desse espaço onde se cultiva as pimentas no entorno da casa:

Quem cuida da "horta"? ( ) a mulher ( ) o homem ( ) ambos ( ) filhos ajudam

Quais os principais problemas/dificuldades em se plantar as pimentas?

Você usa algum produto da cidade (insumos industrializados) para o cultivo das pimentas? Quais?

Procedência das pimentas: ( ) própria casa ( ) vizinho ( ) comprou a semente ( ) outros:

Propagação: ( ) trouxe o fruto ( ) sementes ( ) "filho" (muda)

Já doou sementes, frutos ou sementes para alguém?

Há quanto tempo essa pimenteira está aqui?

Você a salvou (protegeu) da última cheia? (2008)

Pretende salvá-la (suspendê-la, por exemplo, ou guardar sementes para cultivá-las depois da cheia)?

Anexo 6. Glossário.

Amarela (s) – Madura (s). Pimentas (bagas) maduras são referidas como *amarelas* ou *amarelinhas*, independentemente da sua coloração. "*Tem de ser a malagueta bem amarela mesmo, quando ela tá bem amarelinha...*".

Amarelinha (s) – Ver amarela (s).

Ártia – Cabo de madeira no qual é encaixado o arpão. "*A ártia é uma vara de madeira que você monta o arpão, o bico. O arpão é colocado na ponta de uma ártia. Você coloca a linha no arpão e arma ela. Quando você depara com o peixe você dispara ela. A ártia é uma arma*". "*O pirarucu que é o alvo dessa armadilha: a ártia...*". "*A ártia é uma vara que dá o impulso, que dá o apoio para pescar o peixe*". Uma das madeiras utilizadas para a confeção da *ártia* é a da árvore referida na área de estudo como "pau d'arco".

Banha – Gordura usada para fins medicinais. Embora possa ser obtida de algumas plantas, é mais conhecida a de animais silvestres tais como cobras, quelônios, botos, entre outros. Por vezes, a banha é referida como *manteiga*.

Baque - Ferimento causado por batidas do corpo, tombos ou contusões, comuns durante o exercício da pesca ou na lida com o gado. "*Foi um baque que ele pegou de gado, debaixo da costela... quando ela colocava aquilo* (emplastro dos frutos macerados da malagueta e outros ingredientes), *refrescava as dores...*".

Breiadinha – vem de "breiar", termo utilizado na área de estudo com o significado de "colar" (emplastro). *Quando coloca ela* (a folha da malagueta) *em cima do estômago, com o óleo, ela fica* ***breiadinha*** (coladinha). *Com a temperatura do corpo, a folha torra e depois ela cai*".

Caco – Um *carote* cortado geralmente com a finalidade de se cultivar plantas (ver *carote*). O termo "caco" também é empregado para se referir ao fruto da *Crescentia cujete* (cuieira), adaptado para servir de vaso ou como um utensílio para defumações.

Caneluda – Pimenteira velha, comprida, exibindo caules grossos e maior número de ramificações, sendo também mais suscetível ao ataque de pragas: "*pimenta com mais de dois anos fica caneluda, grossa, alta e galhuda (com muita rama)... quando vai ficando caneluda, dá 'merutinga' e é difícil de 'atalhar' (acabar) com ela*".

Carote – Nome que se dá a um recipiente de plástico vazio, como um galão de óleo ou de detergente, muito utilizado para cultivo de pimentas e outras hortaliças, sobretudo na época da "cheia", por ser de fácil mobilidade. Quando o mesmo precisa ser cortado para melhor servir ao propósito em questão, seu nome passa ser *caco*, conforme alguns participantes desta pesquisa. Entretanto, há na comunidade quem utilize o vocábulo *caco* apenas para o fruto da *Crescentia cujete* (cuieira), adaptado para servir de vasos ou como utensílio para defumações.

Coió – Fruto da *Crescentia cujete* (cuieira), cortado pouco acima da metade, muito utilizado como vaso de plantas ornamentais, entre elas as chamadas pimentas-de-enfeite ou pimentas-de-mesa. Quanto o fruto é cortado à metade, o nome que se dá é "cuia". Esta, depois de processada, torna-se um artefato indispensável para o consumo do tacacá, prato consumido com pimentas.

Espertar – Acelerar, provocar (as dores do parto). "*Ás vezes dá aqueles arranquinhos de dor, então o chá* (de malaguetas verdes) *é para aumentar a dor, para espertar a dor e o nenê nascer*". "*Toma o chá até espertar a dor, até nascer a dor...*".

Ferida brava – Câncer. "*...antes nem falava câncer, falava ferida brava...*".

Filho – Termo utilizado no sentido de plântula: "*por enquanto eu tenho só da malagueta, mas é filho ainda...*". Usa-se também como sinônimo de muda (propágulo vegetativo): "*quero arranjar um filho daquela ovinha-de-aruanã...*".

Frieldade - Sensação de frio no corpo ("*a pessoa tá doente, com frio…*"), geralmente causada pelas longas horas passadas na água, durante a atividade da pesca ("*... a pessoa passa o dia inteiro na água e aí, quando vai deitar, vai sentindo aquela moleza, aquela fraqueza...*"). Reputa-se à frieldade uma das possíveis causas do reumatismo.

Empanema – Ato de colocar *panema* em alguém ou nos seus instrumentos de trabalho (de caça ou de pesca). "*A caça é que* ***empanema*** *a espingarda*".

Empanemado – Aquele que está *panema*, o mesmo que *impissicado*.

Engera - Termo utilizado com o significado de "se tornar", "se transformar". "*É o boto que se engera em gente*" (que se transforma em gente). "*Tem boto que é cruel, se* ***engera*** *para gente. Dizem, mas não sei...*".

Engerado - Ver engera. "*O boto* ***engerado*** *é aquele que se transformou dum 'peixe' para uma pessoa*". "*Faz a defumação para o boto que vira* ***engerado***.

Gel – Produto farmacêutico encontrado em farmácias e empregado em fricções.

Impinge – Impingem. "*Na impinge dá uns olhinhos, fica umas ferida... é diferente do pano branco*". "*A impinge é diferente do pano branco... a impinge forma uma manchinha no corpo e fica toda cicatrizadinha, umas bolinha que fica*". "*No pano branco só fica aquela mancha no corpo...*". "*O pano branco não coça e a impinge coça demais*".

Impissicado- Ver *empanemado*.

Isipla – Também denominada "vermelha" ou "vermelhão", a doença é descrita como uma ferida vermelha que aparece no corpo da pessoa afetada, causando-lhe "quentura" e inchaço. "*As folhas da pimenta é bom para banho, para isipla, para a quentura do corpo...*".

Machucar – Macerar.

Malinar - Termo muito utilizado para se referir às perturbações malignas do boto às mulheres e às crianças.

Manteiga – Ver banha. "*Esmigalhar a pimenta e misturar com a* ***manteiga*** *de jacaré e copaíba*".

Massada – Macerado.

Merutinga – Pelas descrições recolhidas na área de estudo trata-se da cochonilha. "*Parece um pó branco...*".

Misgalha – Esmigalha. Para se referir ao ato de esmigalhar (esmagar, fazer-se em migalhas) geralmente pronuncia-se na área de estudo "misgalhar", o mesmo valendo para formas verbais derivadas: *misgalhada* (esmigalhada), *misgalhava* (esmigalhava).

Misgalhada – Ver *misgalha*.

Misgalhava – Ver *misgalha*.

Nascida - Abscesso, furúnculo. "*...em qualquer* ***nascida****, aquilo* (emplastro da folha pré-aquecida da malagueta) *refresca... só murcha um pouquinho e coloca. A minha mãe sempre fazia...*".

Panema - Estado de inapetência que pode acometer um pescador ou um caçador (ou seus instrumentos de trabalho) fazendo com que o mesmo não consiga proceder à atividade da caça ou da pesca de modo satisfatório. É o mesmo que *psica*. "*A pimenta usa mais na pesca de ártia, de flecha, porque a malhadeira tem muita malha e, de qualquer maneira, ela pega algum peixe, então você não sabe se está panema...*".

Panemice - Termo freqüentemente empregado no Cabeça D'Onça para qualificar ou caracterizar o estado de morbidez conhecido como panema (ver *panema*). "*... A pessoa vai pescar e o peixe cai da mão, e isso uns três dias seguidos, então é panemice...*".

Pano branco – Afecção de pele também referida como *titinga,* micose e mancha no corpo. "*É uma mancha brancazinha que aparece no corpo, a titinga,* o *pano branco...*". Ver impinge, para outras caracterizações.

Pente – Porção anterior à pelve: "*a pente é essa parte debaixo do 'embigo'* (umbigo)...".

Poqueca (s) – pequeno (s) embrulho (s), pacotinho (s). Usa-se também no diminutivo: poquequinha (s).

Poquequinha – Ver poqueca.

Psica – Ver panema. "*O banho é remédio pra quem tá* ***impissicado****... a* ***psica*** *é quando a pessoa tá panema...*".

Puxar – Procedimento relacionado à cura de determinadas doenças tais como derrames, reumatismos, "desmentiduras" (deslocamentos de articulações) e "baques", muitas vezes consistindo em fricções do corpo do paciente com macerados de plantas, entre elas a pimenta (folhas ou frutos), e outros ingredientes. "*Eu vou lá puxar... para ela não pode ser a amarela* (malagueta madura), *uso mais a verdinha, por causa da pele dela*.

Rimpar – Ato de bater, ou "lambar" com ramos de plantas, inclusive de pimenteiras (malagueta), como uma das práticas de cura de enfermidades de origem sobrenatural, como a *panema* e às reputadas à influência do espírito do boto. No caso da *panema*, além da pessoa afetada, pode-se *rimpar* seus utensílios de pesca, além de canoas e remos. "*... rimpa com dois galhos da pimenta, pode ajuntar com dois galhos do pião-roxo...*".

Samear – Termo utilizado no sentido de espalhar, dispersar (não necessariamente sementes), e também semear: "*assim que a água baixar eu vou samear mais dessa cheirosa* (pimenta-de-cheiro)...".

Taída – Ardida. Palavra de origem tupi usada, na área de estudo, para qualificar uma pimenta quanto à sua pungência: "*essa pimenta é muito taída...*". Do mesmo modo, molhos ou determinados pratos podem ser qualificados como "taídos", querendo dizer que os mesmos são apimentados. É muito comum ainda referir-se a uma pimenta pungente como uma pimenta que 'tái'.

Terçol – "*O terçol é igual uma nascida, que sai na beira do olho. É muito dolorido. A pessoa não consegue enxergar nada. Incha. Mamãe chorava noite e dia com dor...*".

Titinga – Palavra de origem tupi, que quer dizer "branco, branco" (Ferreira, 1999). Ver pano branco.

Vermelha – Ver isipla.

Vermelhão – Ver isipla.