



UFMG

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

NARAYNAM VIEIRA SANTOS

O JENIPAPO: CIÊNCIA, CULTURA E SUSTENTABILIDADE
PARA O POVO PATAXÓ HÃHÃHÃE

BELO HORIZONTE
2020

NARAYNAM VIEIRA SANTOS

O JENIPAPO: CIÊNCIA, CULTURA E SUSTENTABILIDADE
PARA O POVO PATAXÓ HÃHÃHÃE

Monografia apresentada ao curso de
Formação Intercultural para Educadores
Indígenas da Universidade Federal de
Minas Gerais, como requisito básico para a
obtenção do título de graduada em Línguas
Artes e Literatura.

Orientador: Guilherme Trielli Ribeiro
Co-orientador: Juarez Melgaço

BELO HORIZONTE
2020

Dedicatória

Dedico este trabalho a minha mãe, Claudia, e minha avó, Rosalina, que com muita luta e sacrifício me criaram.

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus, pai eterno todo poderoso, que me deu forças na minha caminhada até o presente momento;

Aos entrevistados, Lucimar Gomes de Freitas, Gildinai Gualberto Gomes, Edmar Batista de Souza e Reginaldo Ramos dos Santos que concederam seu tempo para que eu pudesse realizar esse trabalho e que generosamente compartilharam seus conhecimentos;

A Lucas de Oliveira, que me deu todo o apoio necessário, psicológico e financeiro, e a quem sou muito grata;

A Daniella Gomes de Freitas, amiga que me ofereceu ajuda durante essa jornada inteira;

A todos os amigos que fiz no curso do FIEI e que contribuíram para o meu percurso acadêmico;

Ao professor Guilherme Trielli, porque além de orientador foi também psicólogo;

Ao professor Juarez Melgaço, que me coorientou, pela grande ajuda num momento de virada deste percurso;

A todas as lideranças indígenas da aldeia Caramuru, minha aldeia, que sempre lutaram incessantemente para que os jovens pudessem assumir seu espaço em uma universidade e voltassem para casa repassando os conhecimentos adquiridos.

RESUMO

Este estudo teve como objetivo analisar a importância do jenipapo para o povo Pataxó Hãhãhãe, levando em conta a ciência e a cultura desse fruto entre o referido povo. Fizemos um levantamento dos benefícios do jenipapo para a comunidade indígena do Caramuru Catarina Paraguaçu, buscando propiciar a base para futuros trabalhos sobre o assunto e iniciativas coletivas que visem a valorização do jenipapo e o aproveitamento sustentável de todos os seus recursos, seja na culinária, na elaboração de remédios naturais ou na produção de tinta para a pintura corporal. A metodologia utilizada na construção deste trabalho baseou-se em consultas bibliográficas, entrevistas, registros fotográficos e anotações feitas a partir da observação direta da vida na aldeia e dos usos do jenipapo entre os Pataxó Hãhãhãe.

Palavras-Chaves: Jenipapo; Comunidades Pataxó Hãhãhãe; Sustentabilidade; Culinária; Usos Medicinais; Pintura corporal.

SUMÁRIO

Introdução **6**

1- O jenipapo na culinária Pataxó Hãhãhãe **9**

2- Usos medicinais do jenipapo **11**

3- Tinta de jenipapo e pintura corporal **13**

4- Conservação e preservação do jenipapo **21**

Considerações finais **24**

Referências **25**

Anexo I - Receitas de jenipapo **26**

Anexo II - Medicamentos feitos com jenipapo **34**

Anexo III - A tinta de jenipapo **36**

Anexo IV - Taxonomia, nomenclatura e descrição do jenipapo (um roteiro poético-visual) **38**

INTRODUÇÃO

Eu me chamo Naraynam Vieira Santos e sou Pataxó Hãhãhãe, da etnia Kariri Sapuyá. Moro na aldeia Caramuru Catarina Paraguaçu, município de Pau Brasil, na Bahia. Nasci no dia 14 de maio de 1996 e tenho 24 anos, filha de Claudia Conceição Costa Vieira e José Carlos Nunes Santos, bisneta por parte de Rosalina Vieira Gois, pessoal por que tenho muita admiração amor e carinho, pela sua luta e trajetória, atualmente trabalho como educadora no colégio estadual da aldeia em que vivo.

O jenipapo é um fruto muito típico na nossa região. Podemos encontrá-lo em grande quantidade em toda a região do Caramuru e em todas as regiões próximas: Rio Pardo, Paraíso, Milagrosa, Água Vermelha, entre outras. A quantidade de derivados que esse fruto nos oferece é imensa e os Pataxó Hãhãhãe o valorizam muito, sendo que algumas pessoas complementam suas rendas a partir de produtos feitos de jenipapo. Embora em minha aldeia tenhamos consciência da importância do jenipapo, não existe até o momento nenhuma iniciativa que procure elaborar projetos ligados à sua coleta sustentável e ao comércio de seus produtos. Por ser um fruto abundante, muito valorizado e ao mesmo tempo pouco explorado, tomei o jenipapo como objeto de estudo.



Quando eu era criança, sempre via minha mãe mexendo com o jenipapo juntamente com a minha avó, fazendo suco, comendo o fruto maduro. Elas me davam chás, dizendo que o

jenipapo contém muito ferro. Naquele tempo, não sabia ao certo o que aquilo queria significava, mas, como elas também diziam, me castigavam no jenipapo, pois eu tinha sérias crises de cansaço, o que me levava regularmente a hospitais para tomar nebulização. Entre os 5 e 7 anos de idade, tive que ir várias vezes ao hospital. Foi um tempo muito sofrido esse período da minha infância. Então elas me davam constantemente o chá de jenipapo para bronquite e com o passar do tempo parei de ter crises de cansaço. Minha mãe fala que o chá de jenipapo me curou e também creio que tenha sido isso. Hoje em dia, já não sinto mais nada. Embora não faça uso constante desse chá, sempre que posso o tomo. Sou adepta do consumo do jenipapo em suas formas mais tradicionais, como o suco e doces.

Conforme os estudos botânicos indicam, o jenipapo é um fruto nativo da América do Sul e ocorre em todos os estados do Brasil, exceto no Rio Grande do Sul. O jenipapo é encontrado de forma abundante nos seguintes biomas: Cerrado, Mata Atlântica e Floresta Amazônica. O jenipapo, cujo nome científico é *Genipa Americana*, é muito utilizado por suas propriedades medicinais e nutritivas, além de propiciar a extração de uma tintura utilizada extensivamente na pintura corporal por diversos povos indígenas. O fruto é arredondado, podendo variar muito de tamanho. Quando está maduro, dobra de tamanho e a cor da casca e da polpa podem apresentar variações cromáticas e de textura, assim como alterações em suas características químicas. Há também o jenipapo-do-seco, ou jenipapo-liso (*Genipa Infundibuliformis*), que é uma espécie com características semelhantes e que infelizmente não é tão conhecida. Porém ela também fornece alimento e tinta.

O jenipapo é coletado e comercializado sem a necessidade de se utilizar conservantes. Sua polpa é empregada na fabricação de doces, massas e licores, além de remédios e tinta para pintura corporal. É muito marcante a presença do jenipapeiro na região do Caramuru. Como sua árvore é muito presente na região e produz frutos abundantemente, pode ser coletado diretamente ou adquirido por um preço muito baixo, o que o torna muito acessível à população.



Jenipapo verde sendo retirado de cima do jenipapeiro.

O povo Pataxó Hãhãhãe vive no território indígena Caramuru Catarina Paraguaçu, cuja área é de 54.105 hectares, localizado no município de Pau Brasil, no sul da Bahia. O povo Pataxó Hãhãhãe é composto por uma grande diversidade étnica — Baenã, Fulniô, Guarani, Gueren, Hãhãhãe, Kamakã, Kariri-Sapuyá, Mongoió, Pataxó e Tupinambá —, sendo que essas etnias todas fazem uso do jenipapo. A reserva indígena Caramuru possui condições climáticas altamente favoráveis ao cultivo de muitas árvores frutíferas, entre elas, o jenipapeiro e, portanto, seria muito bom que se realizasse um trabalho de conscientização entre nós sobre a possibilidade de um futuro cultivo do jenipapeiro e outras árvores frutíferas. Ações coletivas nesse sentido poderiam desencadear muitos benefícios para o meio ambiente e para a sustentabilidade da reserva indígena Caramuru.

O povo Pataxó Hãhãhãe utiliza amplamente o jenipapo. Contudo, é possível ampliar o conhecimento sobre as potencialidades desse fruto. De um ponto de vista econômico, por exemplo, o jenipapo constitui uma importante matéria-prima, pois os seus frutos podem ser utilizados de diversas maneiras. Porém, em nossa região, a maioria das pessoas usa o jenipapo apenas para o consumo familiar, sem chegar a ter noção das possibilidades de comercialização de seus produtos.

Este estudo partiu do intuito de conhecer os usos do jenipapo e avaliar possíveis desdobramentos desses usos, a fim de propiciar uma base para futuros estudos sobre o jenipapo e sua importância para a comunidade indígena Caramuru Catarina Paraguaçu, além de servir

como referência para a criação de organizações comunitárias que se baseiem na coleta do jenipapo e na fabricação e comercialização de produtos derivados desse fruto.

O trabalho teve como objetivo geral propor a valorização do jenipapo visando o aproveitamento consciente e sustentável de todos os seus recursos. E tem como objetivos específicos destacar os valores nutritivos do jenipapo na culinária indígena, suas propriedades medicinais e os usos rituais e artísticos de sua tinta.

Sustentabilidade e indígenas são palavras que se casam muito bem, pois a maior preocupação por parte de preservação vem por parte de nós índios, que viemos a muitos anos cuidando e protegendo a nossa mãe natureza, que é de onde vivemos e de onde tiramos o nosso sustento, e assim tanto ao mundo o que comer e beber.

A metodologia utilizada na construção deste trabalho baseou-se em pesquisa bibliográfica, entrevistas, registros fotográficos e anotações feitas a partir da observação direta da vida na aldeia e dos usos do jenipapo entre os Pataxó Hãhãhãe

1- O JENIPAPO NA CULINÁRIA PATAXÓ HÃHÃHÃE

O jenipapo está amplamente presente na culinária Pataxó Hãhãhãe. Alguns de nós, inclusive, utilizam o jenipapo para produzir alimentos de modo profissional, embora timidamente, como forma de gerar uma renda complementar. Com a renda obtida por meio do jenipapo, costumam-se ajudar a família e a comunidade. Geralmente são essas pessoas que, para que o fruto não venha a faltar, costumam tratar de modo especial os jenipapeiros. Porém, não foi possível compreender o que leva nossa comunidade a não criar uma rede bem consolidada em torno da culinária do jenipapo, procurando desenvolver o que poderíamos designar como a gastronomia do jenipapo.

Uma das explicações deve-se ao fato de que não é possível encontrar frutos maduros durante o ano inteiro. A esse respeito, Lucimar Gomes observa:

Em nossa comunidade, aproveitamos a safra dos produtos do jenipapo, cajá, limão e demais frutos para o nosso meio de sobrevivência. Referente ao jenipapo, de março a junho é a época da colheita do fruto. Eu pego o jenipapo e faço licor, tiro sua calda, faço bolo, doce fortificante, tinta de jenipapo e vendo cada um desses produtos. Isso é um meio de sobrevivência aqui na comunidade.

Perante o fato de que muitos produtos feitos de jenipapo não se deterioram durante a entressafra, tais como o licor, doces cristalizados, balas ou mesmo bebidas não alcoólicas e a polpa, caso congeladas, não encontrei razões suficientemente fortes que explicassem o não aproveitamento do jenipapo ao longo do ano. Aliás, a possibilidade de congelar alimentos e elaborar novos pratos que pudessem ser congelados, exclui a possibilidade da falta sazonal desse fruto e dos alimentos produzidos a partir dele. Além disso, um cultivo mais amplo, uma coleta sustentável e práticas modernas de armazenamento poderiam aumentar grandemente a cultura culinária em torno do jenipapo até mesmo entre o nosso povo.

Ao longo das entrevistas, coletei algumas receitas muito apreciadas entre os Pataxó Hãhãhãe. Tais receitas encontram-se nos anexos deste trabalho e constituem um primeiro e modesto inventário, uma espécie de caderno de receitas miniatura. O objetivo desse levantamento foi registrar e incentivar a circulação de mais receitas feitas a partir do jenipapo.

Um ponto importante ainda a ser explorado por futuros pesquisadores é o modo como as pessoas ligadas ao jenipapo cuidam das árvores. Esse conhecimento com certeza será de fundamental importância para a expansão do cultivo do jenipapo e sua sustentabilidade. Além disso, o comércio informal que já existe em torno dos produtos do jenipapo é uma atividade a ser estudada com muita atenção, pois provavelmente nela já se encontram latentes as trilhas a serem percorridas a fim de estimular o seu desenvolvimento.



2- USOS MEDICINAIS DO JENIPAPO

Medicamentos naturais feitos à base de jenipapo são muito utilizados pelos povos Pataxó Hãhãhãe. Por conter um alto índice de ferro, cálcio e fósforo, além de uma série de vitaminas, como as do complexo B e vitamina C, o jenipapo ajuda no combate a muitas doenças, tais como anemia, tosse, bronquite, hemorragia, mioma, sífilis e gonorreia. Apesar disso, ainda não existe entre nosso povo nenhuma ação voltada para uma pesquisa sistemática sobre os usos medicinais do jenipapo nem tampouco um levantamento dos remédios conhecidos por nossa comunidade.

Uma das minhas entrevistadas foi minha mãe, Cláudia Conceição Costa Vieira, da etnia Kariri Sapuyá. Ela relatou uma experiência de cura relacionada ao jenipapo:

Eu tinha uma anemia profunda e me recusei a me tratar com remédios de posto. Então, comecei a fazer o uso dos xaropes naturais de jenipapo. Cerca de 1 ano depois, voltei a fazer os exames e, graças a Deus, estava totalmente curada da anemia.

Após essa experiência, ela passou a fazer remédios caseiros de jenipapo para famílias e amigos, sem fins lucrativos.

Tal como minha mãe, Lucimar Gomes de Freitas, Pataxó Hãhãhãe, da etnia Tupinambá, também passou por uma experiência de cura e passou a fazer remédios caseiros de jenipapo: "faço e bebo meus remédios naturais, como o fortificante, [com] que me curei do mioma. Não faço a venda desse produto."

Além desses depoimentos, Deise Aur postou em seu blog, GreenMe, uma excelente entrada sobre o jenipapo, indicando as funções a que se relacionam as propriedades do jenipapo: "hepática, digestiva, laxante, depurativa, estimulante, revigorante, tônica".¹ Aur também nos informa que, "devido à sua composição nutricional, o jenipapo oferece os seguintes benefícios":

- "- Evita anemia, por causa do ferro em sua composição;
- Ajuda a sanar problemas do fígado;
- Estimula o apetite, sendo útil para quem precisa de uma dose extra de calorias;
- Melhora o quadro de doenças respiratórias como: a gripe, asma e bronquite;
- Ajuda na recuperação de inflamações intestinais e enterite;
- Diminui os distúrbios da gravidez, promovendo bem-estar;
- Contribui para a recuperação dos sintomas de reumatismo, tais como; dores e inchaço nas articulações, por melhorar a circulação sanguínea;
- Ajuda tratar a elefantíase (filariose linfático), uma doença parasitária que afeta os vasos linfáticos e provoca dilatação da perna;
- Age como afrodisíaco natural (fortalece a energia sexual)."²

Em vista desses depoimentos e das observações sobre as propriedades medicinais do jenipapo apontadas acima, é de extrema importância que nossa comunidade comece a se articular, a fim de criarmos uma cultura médica em torno do jenipapo. Os saberes tradicionais sobre os usos medicinais desse fruto constituem um legado que precisamos passar para as gerações futuras. Nesse sentido, coletei algumas fórmulas de remédios conhecidas pelos Pataxó Hãhãhãe. Tais fórmulas encontram-se entre os anexos deste trabalho. O intuito dessa coletânea de remédios é divulgá-las e chamar a atenção de nossa comunidade para a necessidade de criarmos ações que

¹ AUR, Deise. <https://www.greenmebrasil.com/alimentarse/alimentacao/6518-jenipapo-beneficios-como-comer/>

² Idem.

girem em torno desse conhecimento. Não apenas nossa comunidade, mas outras comunidades, indígenas e não indígenas, poderão usufruir dos benefícios do jenipapo, dependendo de nossas ações.

3- TINTA DE JENIPAPO E PINTURA CORPORAL

Desde que nos entendemos por gente, sabemos que as pinturas fazem parte da cultura do corpo e da alma de um índio. Cada povo tem sua particularidade quando o assunto é pintura corporal. O jenipapo é um de nossos patrimônios culturais, fazendo parte da nossa vida desde tempos imemoriais. Cada povo tem os seus significados para os grafismos desse tipo de pintura. A tinta do jenipapo parece ter motivado até mesmo a criação da palavra que dá nome ao fruto, conforme algumas hipóteses etimológicas. Segundo Renato Braga (1960), a etimologia da *Genipa americana*, nome científico da espécie de jenipapeiro em questão, é:

Genipa significa mancha-escuro, em tupi, ou fruto-de-esfregar; *americana* por ser próprio das Américas. O nome popular jenipapo vem da língua tupi, uma corutela de *yanipab* ou *yandipab*, que significa "fruto das extremidades que dá suco".³

Embora o nome latino do gênero (*Genipa*) e o nome vulgar tenham a mesma origem, o autor oferece etimologias completamente distintas, o que torna problemática a sua proposição. Porém, os significados "fruto-de-esfregar" e "fruto das extremidades que dá suco", de certa forma remetem ao universo da pintura corporal, pelas ideias de fricção e do líquido dele extraído. Deise Aur, por sua vez, informa que jenipapo vem do guarani e significa explicitamente "fruta que serve para pintar".⁴ Essas diferentes versões da etimologia de jenipapo não permitem estabelecer uma origem precisa da palavra nem delimitar um único sentido para ela, mas oferecem alguns significados que podem ser relacionados à pintura corporal. A referência tupi do jenipapo com um "fruto-de-esfregar" relaciona-se à referência guarani, "fruta-de-pintar", pois é preciso friccionar o fruto a fim de extrair-lhe a tinta e o ato da pintura corporal necessariamente implica o contato físico, o que também dá a ideia de "esfregar". No entanto, não há consenso quanto à etimologia de jenipapo e muitas hipóteses parecem derivar da observação direta dos usos que os indígenas fazem dos frutos. Nesse sentido, tomo como principal referência Moacyr Ribeiro de Carvalho (1987), cuja explicação aponta para a impossibilidade de se traduzir de modo tão direto o significado da palavra.

³ BRAGA, R. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*. Fortaleza: Departamento Nacional de Obras Contra as Secas, 1960. 540p.

Segundo ele, a palavra "jenipapo" é de origem tupinambá, "îanypaba". "Îaypa" é o nome da fruta e trata-se de um nome opaco, sem possibilidade de tradução. "Ba" significa "fruta". Desse modo, temos "fruta da árvore jenipapo".



O jenipapo é um fruto muito presente em nossa região e, como o jenipapo verde pode ser encontrado facilmente em qualquer época do ano, torna-se um material muito acessível para a produção de tinta. Porém, a tinta não pode ser feita de qualquer jeito e nem por qualquer pessoa. Há segredos no fazer da tinta.

Durante a pesquisa, entrevistei Edmar Batista de Souza, também conhecido por Itohã, seu nome indígena, Pataxó Hãhãhãe, da etnia Kamakã. Edmar foi professor durante muitos anos, mas hoje trabalha como autônomo, como artesão e fazendo pintura corporal. Enquanto ele me pintava, fui obtendo valiosas informações sobre os valores culturais do jenipapo.



Edmar é um artista reconhecido e é uma das pessoas que mais conhece sobre pintura indígena. Durante a entrevista, Edmar Batista fez as seguintes observações sobre a tinta:

Para se extrair a tinta do jenipapo, devemos seguir os parâmetros tradicionais que herdamos dos nossos ancestrais e que são observados desde tempos imemoriais até a atualidade. Se uma tinta não foi feita a partir dos parâmetros da nossa cultura certamente não vai ter excelência na hora de ser aplicada em alguém. Dessa forma, o jenipapo tem que ser retirado da árvore, ou seja, não pode ser derrubado, pois ele pode perder a essência que dá a durabilidade da permanência da tinta no corpo. Alguém tem que subir em cima do pé de jenipapo, fazer a retirada e descer com ele.

Após a coleta do fruto, que precisa estar ainda bem verde, ele precisa ser ralado, que é a forma mais tradicional de machucar o fruto para dele se extrair a tinta. Algumas pessoas batem no liquidificador, mas na tinta não pode haver nenhum tipo de mistura, água ou qualquer outro líquido, pois o líquido extraído do jenipapo já é a tinta. Normalmente utilizamos as próprias mãos para obter o líquido que sai do jenipapo, mas depende da preferência de cada um, algumas pessoas utiliza um pano, para extrair a tinta. Depois desse processo, usa-se a tinta para pintar o corpo. Porém, nem todas as pessoas da comunidade estão preparadas espiritualmente para fazer a tinta de jenipapo. Quando essas pessoas tentam extrair a tinta, ela simplesmente não fica com a excelência exigida para ser usada no corpo. Quando a pessoa não consegue fazer a tinta, ela tem que passar por um tratamento espiritual, com os nossos pajés.



Para nós Pataxó Hãhãhãe, os grafismos da nossa pintura corporal, embora geométricos, não são abstratos, pois expressam sentidos codificados pela nossa cultura, não sendo jamais simples "ornamentos" para enfeitar a nossa pele. As pinturas transmitem força e energia. Para nós, é como se de alguma forma conversássemos com os nossos ancestrais ou pessoas já falecidas da nossa família. Podemos nos pintar sempre que nos sentimos confortáveis ou quando queremos trazer força para dentro de nós e também podemos nos pintar para ir à luta por algum direito nosso.

Segundo Edmar Batista,

Na história das culturas indígenas não havia ocasião específica para a pintura corporal. Antigamente era assim. Há em algumas etnias no Brasil, e até mesmo em nossa comunidade, quem gosta de estar se pintando sempre. Não há uma regra para isso. Há etnias e povos que ainda são praticamente afastados dos meios tecnológicos, que vivem praticamente do seu processo de subsistência natural. E eles ainda vivem todos os dias pintados. Quem faz parte do processo cultural daquele povo, na verdade, é isso, não existe uma regra ou ocasião específica para se pintar. A pintura é um gosto da pessoa. O dia que ela sentir vontade de se pintar, ela vai, arranca o jenipapo e faz ou pede para alguém que sabe fazer pinturas no seu corpo. Isso, para nós indígenas, essa vontade é um desejo espiritual, que é um processo ligado diretamente com a natureza e que faz parte cultural dos povos indígenas. Sabemos bem que a tinta é extraída de um fruto, direto da natureza e totalmente natural, pois não há nenhum tipo de conservante. Então a gente sente essa vontade, é uma energia. E quando a pessoa se pinta é como se ela renovasse as suas forças, sentindo algo diferente ou até mesmo devolvendo algo que está ligado ao seu processo natural. Enfim, a pintura corporal proporciona esses momentos.

No entanto, nem todas as pessoas podem simplesmente querer fazer uma pintura. É necessário ter conhecimento e espiritualidade, porque, no fundo, todas as pinturas têm sua particularidade e seus significados, sejam eles mais simples ou mais contextualizados.

As pinturas exigem o conhecimento de técnicas precisas. Quem não conhece essas técnicas não tem como fazê-las. Além da técnica, há também os significados dos desenhos. Geralmente os desenhos são feitos a partir de uma vivência que as pessoas têm dentro da comunidade. Os desenhos sempre representam alguma coisa. Essa pintura, por exemplo, que foi feita em minhas costas, para muitos povos, tem o significado de vivência em comunidade. Ou seja, a união comunitária, que é representada justamente pelas moradias, que são os traços mais fortes, correspondem às moradias e as localidades onde se encontram as lideranças e os demais membros da comunidade. Já os traços mais finos representam os rios que correm dentro da aldeia.

Um outro exemplo: quem conhece os sentidos codificados na pintura Pataxó Hãhãhãe sabe identificar os grafismos que definem o estado civil de alguém. A esse respeito, observe-se a imagem a seguir:



Pintura representa mulher solteira.

A pintura corporal feita com o jenipapo pode durar entre 10 e 15 dias, dependendo da forma como é feita e de acordo com a pele. Em peles secas, dura mais tempo; em peles oleosas, dura menos tempo. A pintura corporal feita em mim durou aproximadamente 12 dias.



Primeiro 
(17 de Junho de 2020)



Resquírios 
(27 de Junho de 2020)

Para nós, Pataxó Hãhãhãe, a pintura corporal é algo central. É como uma segunda pele, que sempre afirma a riqueza de nossa cultura tradicional, pela qual nutrimos um profundo respeito e da qual sentimos muito orgulho. A pintura corporal indígena Pataxó Hãhãhãe está presente em todas as ocasiões de nossas lutas e movimentos que envolvem o nosso território, saúde, educação e agricultura, entre outros. Nas retomadas, é visível observar os corpos masculinos e femininos com as simetrias diferentes que inspiram coragem e orgulho da identidade cultural de nosso povo.

O povo Pataxó Hãhãhãe é formado por várias etnias, cada uma com sua forma de organização própria, cada etnia com sua forma de representação cultural, criando, assim, uma diversidade cultural muito relevante para nós. Temos vários tipos de pintura corporal, com vários sentidos, que servem para expressar dor, luto, alegria, ludicidade e luta, por exemplo, entre outros conceitos importantes para a nossa comunidade. A tinta do jenipapo é presença constante em todas as pinturas. Por meio de sua cor azulada, traçamos várias linhas nos corpos de nossos guerreiros. Temos também o urucum, do qual extraímos uma tinta vermelha. O jenipapo e o

urucum nos oferecem cores com que nos preparamos para as atividades do dia-a-dia, dentro e fora do nosso território.



*

Sou professora do colégio estadual da aldeia indígena Caramuru Catarina Paraguaçu, localizada na reserva indígena Caramuru, localizada no município de Pau Brasil, na Bahia.

Trabalho com crianças de 5 e 6 anos de idade do Ensino Fundamental I de diferentes regiões, que chegam até o colégio através de ônibus escolares.

Toda semana temos pelos menos duas aulas de cultura indígena, intercalando com as outras matérias do currículo escolar. Nas aulas de cultura procuramos trabalhar com uma educação diferenciada, procurando aproveitar ao máximo a fase de aprendizagem das crianças. Com os conhecimentos obtidos em casa e os que construímos com eles, temos convicção de que estamos formando futuros guerreiros para a nossa comunidade.

Planejei uma aula de cultura tomando como base meus conhecimentos sobre o jenipapo e procurei me concentrar em como o jenipapo pode trazer benefícios à nossa saúde. Dividi o

planejamento em 3 partes: 1) primeiro eu conversaria com eles para saber o que eles conheciam sobre o tema e se na casa deles se faz o uso do jenipapo; 2) na segunda parte, faríamos coletivamente a tinta; e 3) por último, faria uma pintura em cada um deles. O objetivo dessa aula seria despertar nos estudantes a consciência da importância do jenipapo para as culturas indígenas, para a autogestão dos territórios e para divulgar os benefícios do jenipapo para a saúde.

A primeira aula aconteceu no dia 14 de setembro de 2019. Fizemos uma oração, como de costume, e então iniciei a aula, perguntando aos estudantes se eles conheciam algum *toré* — danças e cânticos tradicionais do povo pataxó Hãhãhãe. Tive uma grande surpresa, pois eles não só conheciam como até mesmo foram capazes de cantar. Em seguida, perguntei sobre adereços indígenas e, como sempre, eles fizeram uma festa: falaram de colares, cocar e tanga. Enfim, cheguei ao nosso tema, perguntando o que eles sabiam sobre jenipapo? As respostas foram diversas, mas de alguma forma se correspondiam. “Minha mãe faz licor, suco e a gente come com açúcar”, Rafael Mendes, de 6 anos, falou. A partir desse momento, passei ao assunto da tinta. Perguntei se eles sabiam fazer tinta de jenipapo. Todos responderam que não. Então, sugeri que aprendêssemos juntos e eles ficaram todos muito empolgados com a proposta. Pedi que no próximo dia de aula de cultura cada um trouxesse de casa um jenipapo. Ensinei a eles tudo muito explicado e recomendei que pedissem ajuda aos pais. Os estudantes são de regiões diferentes e isso me permitiria ter notícia sobre a presença do jenipapo em cada região.

A segunda aula aconteceu no dia 18 de setembro de 2019. Para minha surpresa, tinha jenipapo em tudo quanto era região: Caramuru, Rio Pardo, Milagrosa, Paraíso e São Vicente, que são as regiões em que vivem os meus alunos. Também trouxeram carvão, que serve para dar mais consistência à cor escura da tinta. Os jenipapos de diferentes regiões, aparentemente da mesma espécie, não apresentaram diferenças nas suas formas físicas, nem em suas propriedades, pois as árvores são iguais, podendo, no entanto, variar de tamanho.

Primeiramente expliquei como se fazia a tinta e depois conversamos sobre pintura corporal. Em seguida, tivemos uma vivência de pintura corporal. Eu os pinte e quis fazer tudo na íntegra, para que eles interagissem comigo.



Foi uma experiência incrível poder compartilhar um pouco do meu conhecimento com os meus estudantes e saber que eles ficaram muito felizes em aprender e querer aprender me deixou muito emocionada. Tive um retorno muito positivo, pois algumas mães vieram me contar que os filhos tinham aprendido um aspecto interessante sobre a nossa cultura na escola.

4- CONSERVAÇÃO E PRESERVAÇÃO DO JENIPAPO

No último momento de minha pesquisa, fiquei curiosa para ver como o jenipapo reage quando conservado em temperatura ambiente e refrigerado. Os Pataxó Hãhãhãe não têm necessidade do uso do jenipapo conservado, pois o fruto é utilizado tanto em seu estado maduro quanto verde. Dizem que o jenipapo é uma fruta muito forte e resistente e, então, quis fazer a experiência para poder verificar se essa afirmação estava correta ou não.

Cortei dois frutos ao meio e os observei durante 15 dias. Um dos frutos foi mantido em temperatura ambiente e o outro, sobre refrigeração (11°C). Os frutos foram avaliados a cada 3 dias quanto à perda de peso, líquido, tamanho e firmeza.

O fruto mantido em temperatura ambiente apresentou, durante o período de observação, um estágio um pouco mais avançado de amadurecimento. Sua polpa manteve-se firme e o fruto também não apodreceu, o jenipapo ficou quase todo desidratado e deu um pouco de fungos, expelindo um odor diferente do odor da fruta fresca.



O fruto mantido no refrigerados se comportou de modo diferente. A temperatura de 11°C foi totalmente adequada para a conservação do jenipapo ainda verde, sendo que o fruto manteve íntegra a sua forma física. O fruto não amadureceu após ser aberto e também não apodreceu. O fruto simplesmente ficou um pouco desidratado. O fruto perdeu um pouco de peso.



Essa experiência aponta para o fato de que o jenipapo é uma fruta forte em comparação a outros tipos de frutas. Ele resiste a baixas temperaturas e não apodrece com facilidade. Em uma futura pesquisa, seria importante avaliar como se comporta a tinta do jenipapo conservado em geladeira.

O experimento sobre a conservação do jenipapo me fez pensar em um termo correlato, mas que tem um outro sentido: preservação. Embora o jenipapo não seja uma espécie em extinção, ele já não é mais tão abundante nas aldeias como no passado. Em vista disso, é necessário incentivar o seu plantio e proliferação nas matas e campos do território Caramuru. Além da espécie mais conhecida de jenipapeiro (*Genipa Americana*), é imperativo também realizar ações a favor da preservação do jenipapo-do-seco/jenipapo-liso (*Genipa Infundibuliformis*), já que, a julgar pela sua não ocorrência durante esta pesquisa, essa espécie ainda é pouco conhecida ou desprezada entre nós. Tanto o desmatamento quanto a falta de consciência ecológica de muitos agricultores,

o jenipapeiro vem sofrendo, ao longo de séculos, um processo de devastação. Logo, é preciso lutar pela sua preservação. O queria seria de nós, povos indígenas, sem o jenipapo? É preciso agir coletivamente e, assim que possível, criar uma cooperativa para o reflorestamento do jenipapeiro e o incentivo à produção dos produtos alimentícios e medicinais. Espero que este trabalho contribua de alguma forma, compartilhando conhecimento sobre o jenipapo para que gerações futuras nunca percam o interesse de cultivar esse fruto nativo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando comecei a desenvolver esta pesquisa, meu maior objetivo era conhecer de forma profunda as diferentes formas de uso do jenipapo e como era que os indígenas, especificamente os Pataxó Hãhãhãe, se relacionavam com o jenipapo, buscando entender os valores e tradições do jenipapo.

Tive ótimas experiências e adquiri novos conhecimentos ao longo desta jornada. Pude aprender novas técnicas e novos métodos de fazer produtos típicos da nossa comunidade e também pude compartilhar um pouco da minha própria experiência de vida com os medicamentos naturais.

Ao concluir o trabalho, percebi que muitas pessoas ainda não conhecem totalmente o jenipapo e acreditam que ele só serve para se extrair a tinta de nossa pintura corporal ou apenas para se fazer suco, licor e alguns doces. Porém, o jenipapo tem muitos outros usos e pode trazer muitos benefícios para a nossa comunidade.

Com este percurso espero dar uma maior visibilidade ao fruto do jenipapo, que é um fruto de extrema importância para a nossa cultura, e também contribuir para a valorização do trabalho das pessoas que na culinária, na medicina e na arte já realizam ações ligadas a esse fruto.

Espero que esta pesquisa possa servir de incentivo para indígenas e não indígenas realizarem novas pesquisas, ampliando a consciência em defesa do cultivo e de uma cultura sustentável em torno do jenipapo. Sendo uma espécie em extinção, é de extrema importância o empenho coletivo para a multiplicação de ações que propiciem preservar o jenipapo.

Uma das ações que gostaria de deixar sugerida aqui é a criação de uma cooperativa do jenipapo, cujo principal objetivo seria estimular as iniciativas em torno do cultivo, da coleta e da gastronomia do jenipapo, assim como da produção de medicamentos e tinta para pintura corporal e outros usos. Uma cooperativa dessa natureza, aliás, poderia ser multiplicada, uma vez que outros povos indígenas também fazem um amplo uso do jenipapo. Considerando que quase todos sabemos fazer alguma coisa com o jenipapo, poderíamos atuar coletivamente pela causa do jenipapo, criando uma feiras e festivais, reflorestando nossas reservas naturais de jenipapeiro e fortalecendo a cultura do jenipapo como um todo.

REFERÊNCIAS

AUR, Deise. Jenipapo. GreenMe:

<https://www.greenmebrasil.com/alimentarse/alimentacao/6518-jenipapo-beneficios-como-comer/>

BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*. Fortaleza: Departamento Nacional de Obras Contra as Secas, 1960. 540p.

CARVALHO, Moacyr Ribeiro de. Dicionário tupi (antigo)-português. Salvador: Empresa Gráfica da Bahia, 1987. <http://www.etnolinguistica.org/biblio:carvalho-1987-dicionario>

CARVALHO, Paulo Hernani Ramalho. Jenipapeiro. Circular técnica 80, Embrapa, 2003.

Anexo I - RECEITAS DE JENIPAPO

SUCO DE JENIPAPO

Ingredientes

- 1 jenipapo grande
- 2 copos de água potável
- 3 colheres de açúcar

Modo de preparo

Lave o fruto, tire suas sementes e corte-o em pedaços. Em seguida, adicione água e açúcar e deixe descansar por duas horas na conserva, para depois ser consumido.

Segundo Lucimar Gomes, o suco do jenipapo é riquíssimo em ferro e por isso é utilizado como medicamento para anemia.



POLPA DE JENIPAPO

Ingredientes

5 jenipapos grandes

10 copos de água potável

Açúcar a gosto

Modo de preparo

Lave bem a fruta e em seguida tire a casca e a semente. Bata bem no liquidificador. Não é necessário coar. Coloque num saquinho e leve ao congelador.



CALDA DE JENIPAPO

A calda do jenipapo pode ser feita de duas formas: em conserva ou cozida.

CALDA EM CONSERVA

5 jenipapos grandes

2 copos de água potável

1 k e 1/2 de açúcar

Modo de preparo

Descasque o jenipapo, corte, coloque na conserva com 1k e 1/2 de açúcar e deixe agir por (10) dias enterrado. Logo após os dias de espera, pegue o produto, esprema e coe. Estará pronto para o consumo.

CALDA COZIDA

Ingredientes

3 jenipapos grandes

1 copo de água potável

Cravo e canela a gosto

Modo de preparo

Abra o jenipapo, retire as sementes e coloque para cozinhar com cravo e canela. Após o cozimento, deixe esfriar por alguns minutos e em seguida coe e adicione açúcar a gosto.



LICOR

Calda em conserva

1L de cachaça (de sua preferência)

Modo de preparo

Prepare a calda de jenipapo e acrescente a bebida alcoólica, que é a cachaça. Com essa mistura, o licor estará pronto.



DOCE DE JENIPAPO CRISTALIZADO

Ingredientes

1 jenipapo grande

Açúcar a gosto

Modo de preparo

Corte o jenipapo, coloque açúcar e cozinhe essa mistura. Em seguida, escorra a calda e coloque para secar no sol.



BALA DE JENIPAPO

Ingredientes

3 jenipapos

Açúcar a gosto

Cravo e canela a gosto

Modo de preparo

Lave o jenipapo, corte em pedaços pequenos, leve ao fogo baixo para cozinhar e acrescente aos poucos a mistura de açúcar, cravo e canela. Durante o cozimento mexa bem, até dar o ponto da saída do fundo. Deixe esfriar, corte em rodela em formato de bolinhas, passe no açúcar cristalizado, coloque em uma vasilha e tampe.



BOLO DE JENIPAPO

Ingredientes

4 copos de suco do jenipapo

3 ovos

1 copo de açúcar

250g de margarina

2 copos de farinha de trigo com fermento

Modo de preparo

Primeiro bata os ovos, a manteiga e o açúcar. Em seguida, acrescente e misture a farinha de trigo e o suco do jenipapo. Coloque em uma assadeira e leve ao forno.



GELADINHO

Ingredientes

2 jenipapos grandes

1L de água potável

250g de açúcar

Saquinhos para geladinho

Modo de preparo

Bata no liquidificador o jenipapo descascado, junte com a água e o açúcar. Em seguida coloque o suco dentro do saquinho, leve ao refrigerador por aproximadamente 1 hora.

SUCO NO SAQUINHO

1L de água potável

200g de açúcar

Modo de preparo

No liquidificador bata os jenipapos descascados com a água e o açúcar. Em seguida coe e coloque nos saquinhos de suco.



Anexo II - MEDICAMENTOS FEITOS COM JENIPAPO

XAROPE PARA ANEMIA

Faça um suco de jenipapo, acrescente mel (natural) e deixe em infusão. Beba até duas vezes ao dia durante 1 semana.

XAROPE PARA TOSSE E BRONQUITE

Cozinhe o jenipapo com urucum. Deixe cozinhar bem, até formar um xarope espesso (bem grosso) e acrescente mel.



FORTIFICANTE PARA HEMORRAGIA E MIOMA

CONSERVA

Lave o jenipapo, coloque em uma vasilha (de preferência em pote com tampa) com uma bebida alcoólica para conservar. Após 15 dias, coe todo o produto de dentro do pote e peneire. Pode beber meio copo 3 vezes ao dia sempre antes de cada refeição.

COZIDO

Lave o jenipapo e coloque para cozinhar. Quando estiver cozido, retire do fogo e deixe esfriar. Coe o jenipapo utilizando uma peneira e o coloque em um reservatório, de preferência de vidro.

É importante que o pote tenha sido esterilizado e esteja muito bem vedado. O fortificante poderá ser conservado dentro ou fora da geladeira. Beba meio copo 3 vezes ao dia, sempre antes das refeições.

REMÉDIO CONTRA SÍFILIS E GONORREIA

Colha e lave algumas folhas do jenipapeiro. Leve ao fogo uma vasilha com água e deixe ferver. Quando abrir fervura, coloque as folhas do jenipapeiro e deixe no fogo por alguns minutos. Em seguida, tampe a panela, deixando o chá em infusão por alguns minutos. Antes de consumir, deixe esfriar. Tome 3 vezes por dia.

Anexo III - A TINTA DO JENIPAPO

A tinta do jenipapo é extraída do jenipapo verde e não pode ser feita de qualquer forma. É preciso seguir os parâmetros que nossos ancestrais nos legaram e que vêm sendo observados até hoje. Caso contrário, a tinta não terá a excelência esperada e não criará a aderência e a duração esperadas. O jenipapo tem que ser retirado diretamente da árvore e não pode ser derrubado, pois perde sua essência natural que dá a durabilidade da tinta no corpo.



Ingredientes

- Jenipapos verdes;
- Carvão (opcional).



Modo de fazer

Descasque e rale o jenipapo. Ralar é a forma mais tradicional, porém algumas pessoas batem no liquidificador. Não se pode misturar com água ou qualquer outro líquido, pois o sumo obtido com a extração já é a tinta. Em seguida, coe utilizando um pano ou uma peneira. Se você quiser deixar a tinta mais escura, rale um carvão vegetal e adicione ao sumo do jenipapo. Mas esse

procedimento é opcional. Observação: a tinta de jenipapo evapora se ficar em um recipiente sem tampa.



Instrumentos utilizados para desenhar na pele

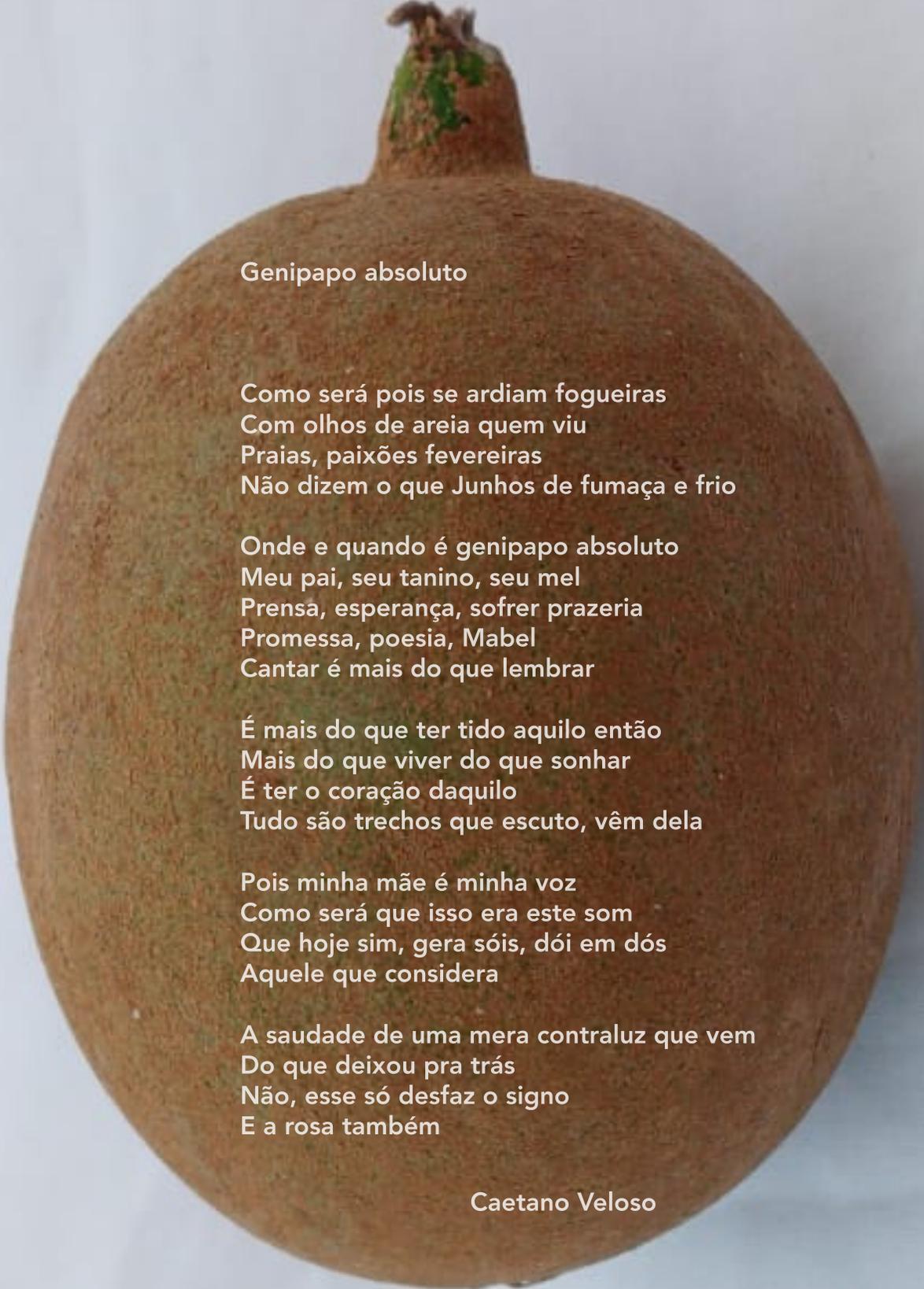
Tradicionalmente são utilizados os dedos. Porém, hoje em dia também são amplamente utilizados pinceis, que conferem um outro tipo de precisão ao traço.



TAXONOMIA, NOMENCLATURA E DESCRIÇÃO DO JENIPAPO (UM ROTEIRO POÉTICO-VISUAL)

Naraynam Vieira Santos *fotografias* • Guilherme Trielli *textos e montagem*





Genipapo absoluto

Como será pois se ardiam fogueiras
Com olhos de areia quem viu
Praias, paixões fevereiras
Não dizem o que Junhos de fumaça e frio

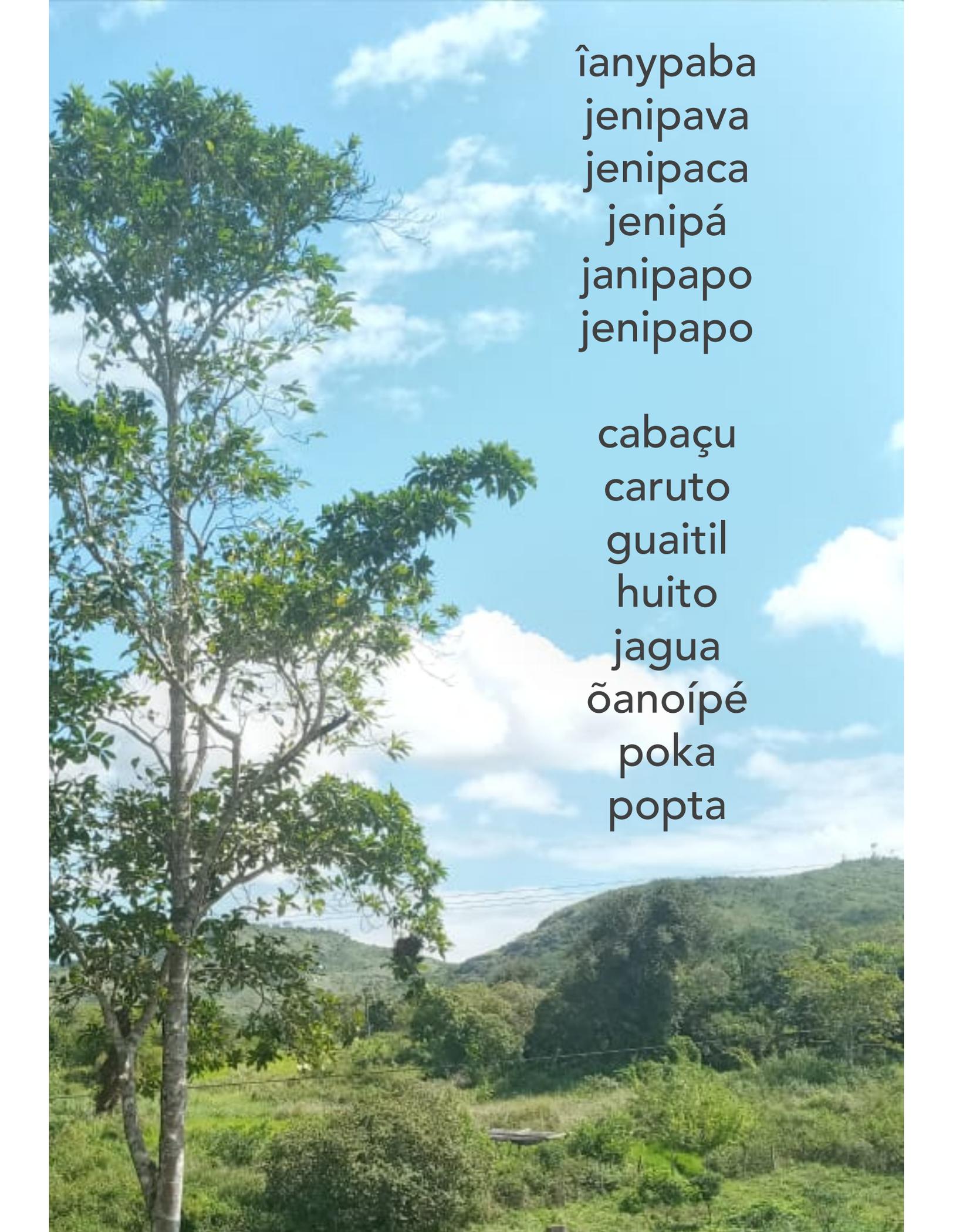
Onde e quando é genipapo absoluto
Meu pai, seu tanino, seu mel
Prensã, esperança, sofrer prazeria
Promessa, poesia, Mabel
Cantar é mais do que lembrar

É mais do que ter tido aquilo então
Mais do que viver do que sonhar
É ter o coração daquilo
Tudo são trechos que escuto, vêm dela

Pois minha mãe é minha voz
Como será que isso era este som
Que hoje sim, gera sóis, dói em dós
Aquele que considera

A saudade de uma mera contraluz que vem
Do que deixou pra trás
Não, esse só desfaz o signo
E a rosa também

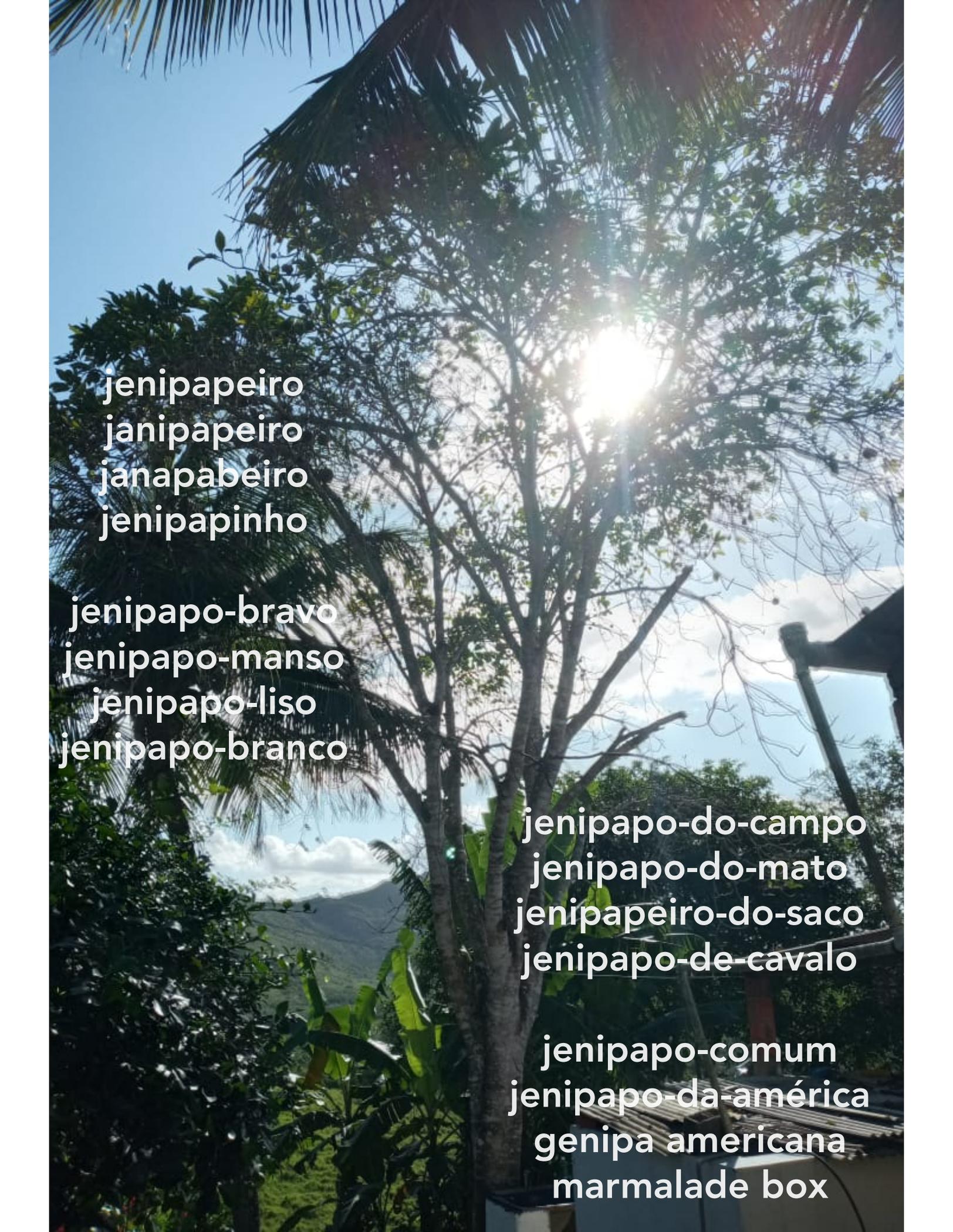
Caetano Veloso

A tall, leafy tree stands in the foreground on the left side of the image. The background features a lush green landscape with rolling hills and a blue sky with scattered white clouds. The text is overlaid on the right side of the image.

îanypaba
jenipava
jenipaca
jenipá
janipapo
jenipapo

cabaçu
caruto
guaitil
huito
jagua
õanoípe
poka
popta





jenipapeiro
janipapeiro
janapabeiro
jenipapinho

jenipapo-bravo
jenipapo-manso
jenipapo-liso
jenipapo-branco

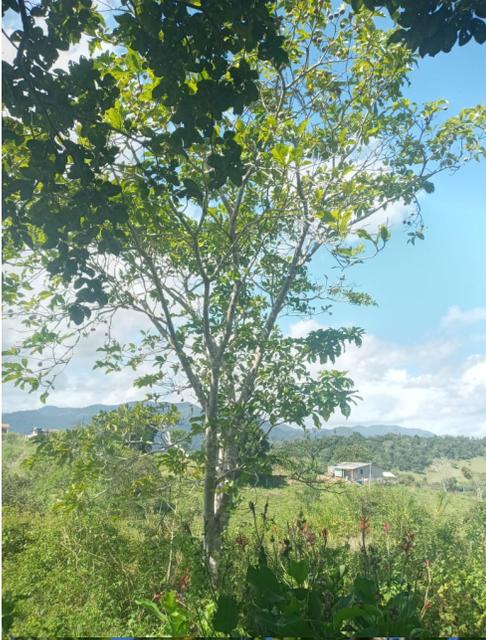
jenipapo-do-campo
jenipapo-do-mato
jenipapeiro-do-saco
jenipapo-de-cavalo

jenipapo-comum
jenipapo-da-américa
genipa americana
marmalade box

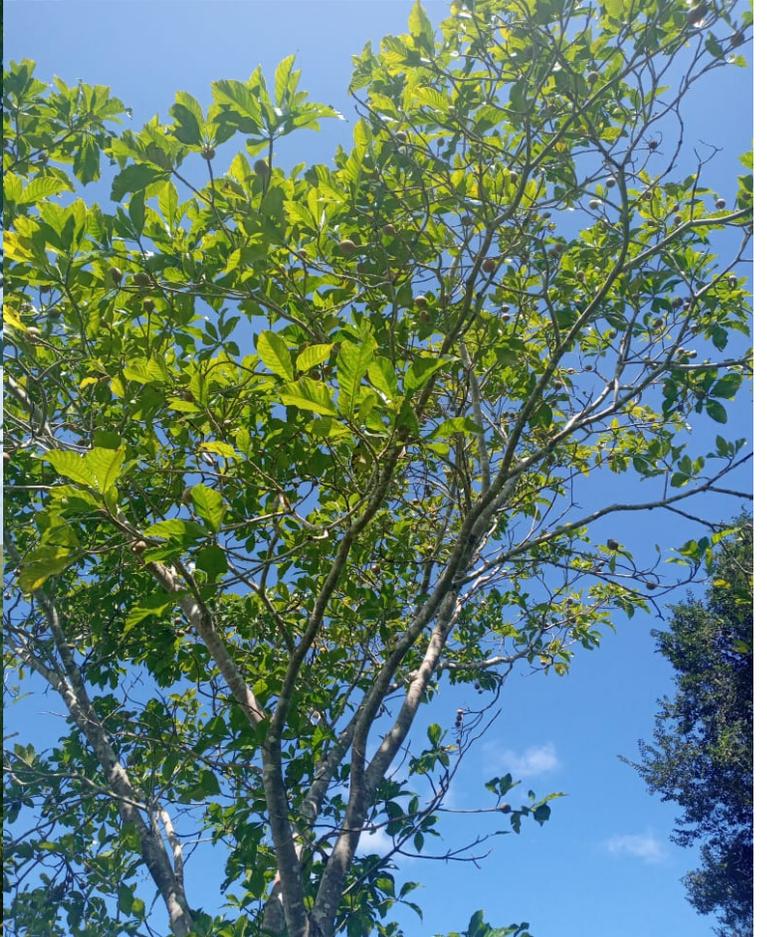
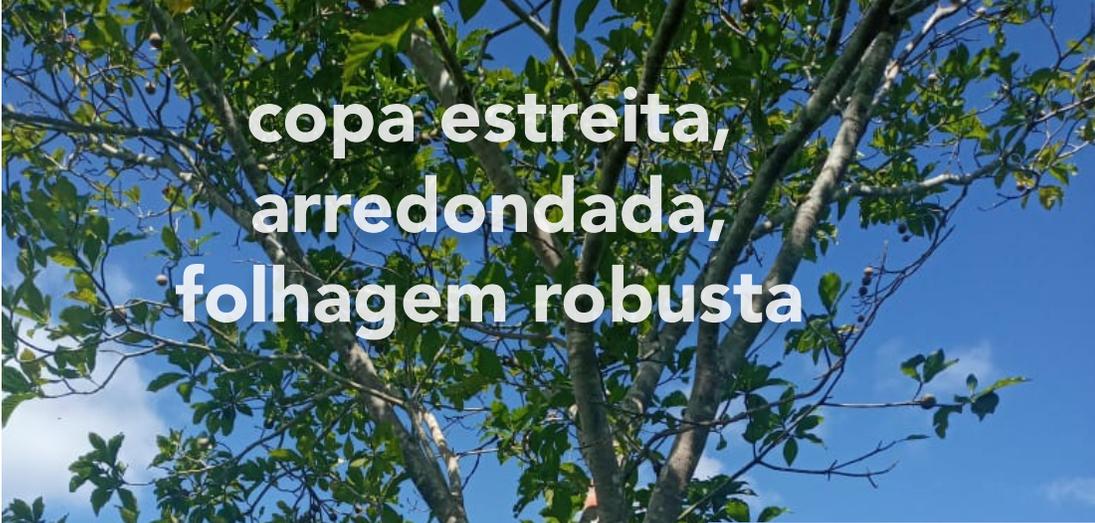


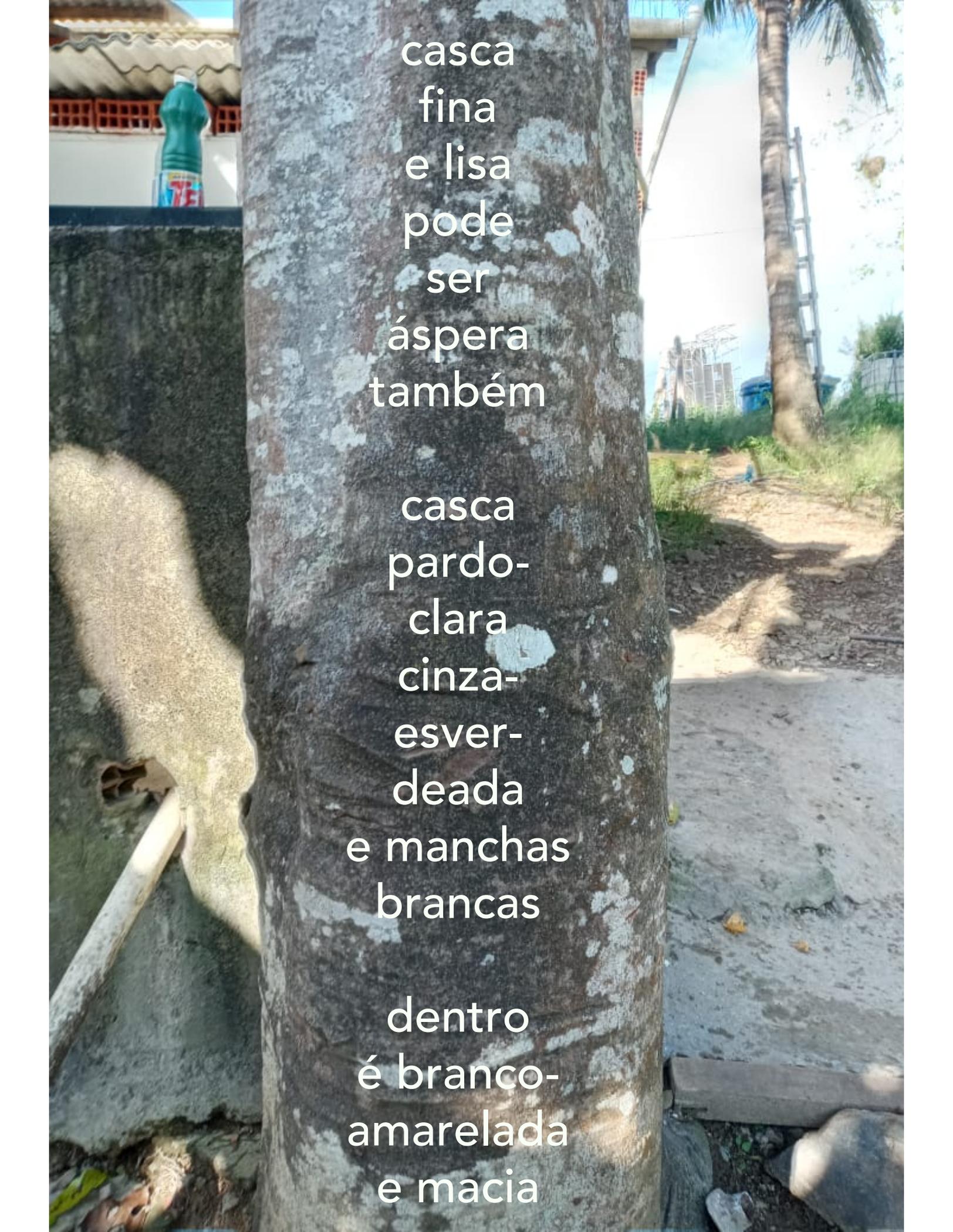


Tronco reto. Curto, quando isolado. Na floresta, chega quase a atingir a altura de um abacateiro.



**copa estreita,
arredondada,
folhagem robusta**

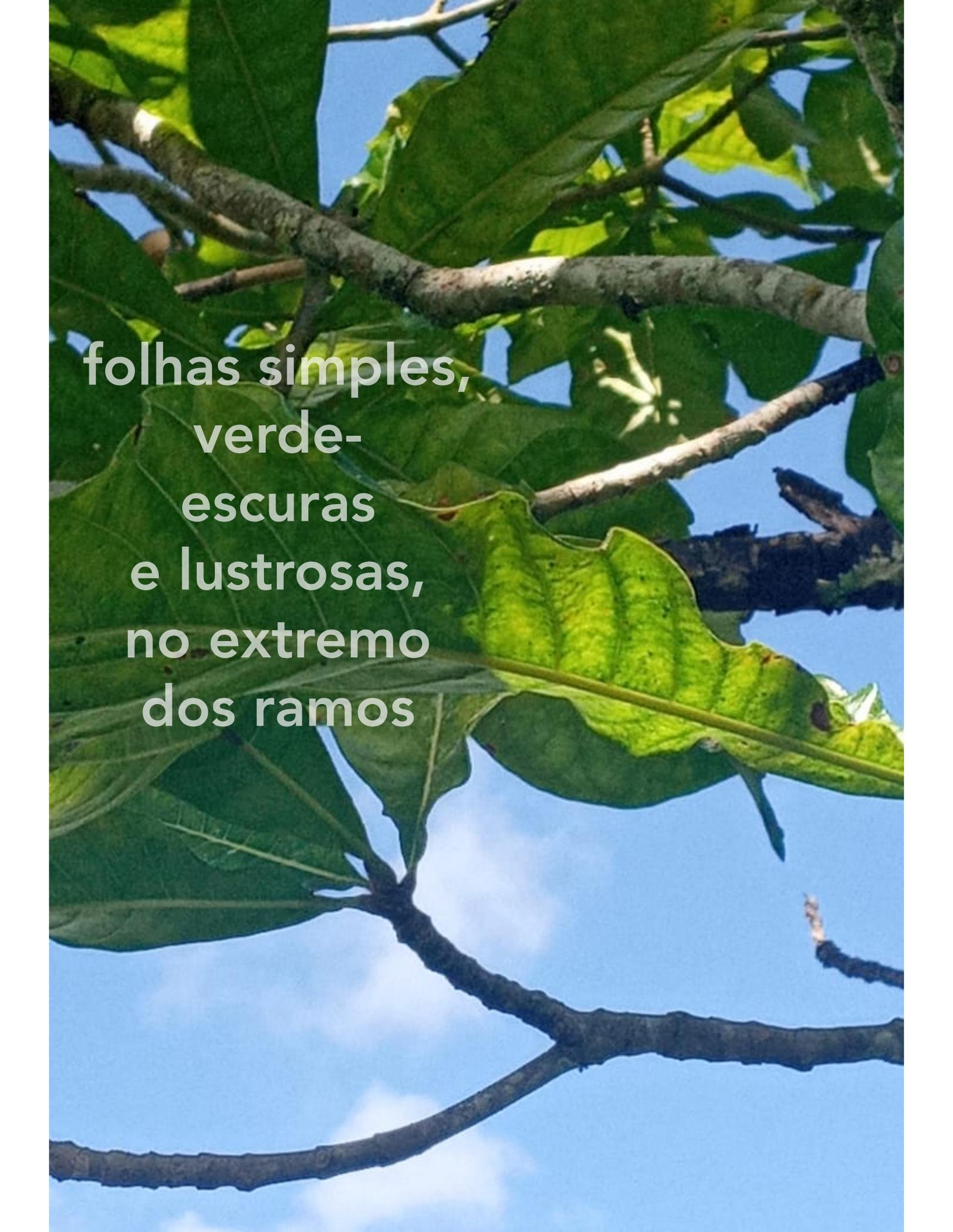




casca
fina
e lisa
pode
ser
áspera
também

casca
pardo-
clara
cinza-
esver-
deada
e manchas
brancas

dentro
é branco-
amarelada
e macia

A photograph of a tree branch with large, simple, dark green, glossy leaves against a blue sky. The leaves are arranged in a cluster at the end of the branch. The text is overlaid on the left side of the image.

folhas simples,
verde-
escuras
e lustrosas,
no extremo
dos ramos





Na Bahia e em Pernambuco, entre dezembro e fevereiro, o jenipapeiro floresce.



brancas e amarelas, hermafroditas, as flores exalam aroma suave

fruto oval,
às vezes
assi-
métrico,
amarelo-
alaranjado



um palmo
de compri-
mento,
meio palmo
de largura,
não pesa
mais que
um melão





epicarpo
pardo,
aroma
pene-
trante
ligeira-
mente
fer-
mentado



quando
maduro,
carnoso,
de consis-
tência
mole,
suculento,
com polpa
comestível





sementes
achatadas
duras
pequenas
castanho-escuras
envoltas
por uma
polpa
comestível



uma variedade
de jenipapeiro
não contém
sementes



a. *Geniculata*, Glieder Armit.
b. *Genipa*, seu *Tanipaba*.



Referência: CARVALHO, Paulo
Hernani Ramalho. Jenipapeiro.
Circular técnica 80, Embrapa,
2003.

Théodore Descoms de Pine

Gabriel Scarpini

GENIPAYER .