

ETNOMICOLOGIA DOS YANOMAMI: HISTÓRICO E ATUALIDADES

Noemia Kazue Ishikawa

Coordenação de Biodiversidade (COBIO), Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Manaus, AM, Brasil.

Email para correspondência: noemia.kazue@gmail.com

Os Yanomami, com cerca de 40 mil pessoas distribuídas em 550 comunidades situados em ambos os lados da fronteira Brasil-Venezuela na região do interflúvio Orinoco, compõe a maior população da Terra que vive em alto grau de isolamento habitando a Terra Indígena Yanomami, demarcada em 1992 com 96650 Km². A etnomicologia é uma área que estuda a relação e as interações no contexto biológico, econômico e social, os usos históricos e o conhecimento dos fungos por diferentes etnias. Até a década de 1960, antes do acesso ao conhecimento etnomicológico dos Yanomami a população indígena brasileira era considerada não micófila. Na década de 1970, após visitas de Ghilleen T. Prance e Oswaldo Fidalgo às comunidades Yanomami, os pesquisadores reconheceram que este povo como micófilos por consumir cogumelos comestíveis como um importante suplemento na dieta, em considerável diversidade de espécies e regularidade de uso. Após uma lacuna de três décadas de expedições para estudos de etnomicologia, em 2011 iniciou-se um projeto da Hutukara Associação Yanomami (HAY) e o Instituto Socioambiental (ISA) para a formação de pesquisadores indígenas, buscando valorizar o saber Yanomami promovendo um diálogo entre o conhecimento indígena sobre alimentos e o conhecimento científico. O estudo se tornou multidisciplinar, com a parceria de pesquisadores de instituições como o INPA e o Instituto de Botânica resultou na publicação do primeiro livro sobre cogumelos comestíveis do Brasil, também deu origem ao produto Cogumelos Yanomami, atualmente comercializado em cidades como Manaus, São Paulo e Rio de Janeiro. O livro bilingue (Sanöma/Português) apresenta 15 espécies de cogumelos consumidos na região de Awaris. O livro foi laureado com o Premio Jabuti, na categoria gastronomia em 2017. Em 2015, em outro projeto entre a Associação de Mulheres Yanomami Kumirãyôma e o ISA sobre o resgate, registro e divulgação dos conhecimentos tradicionais sobre a confecção de cestarias, a identificação do fungo formador de rizomorfos utilizados pelas Yanomami foi identificado e nomeada *Marasmius yanomami* sp. nov. A maneira como o rizomorfos conhecidos como përisi, pelos Yanomami da região de Maturacá, são coletados, utilizados, manejados, alguns mitos e a diagnose da espécie nova, descrita por pesquisadores do INPA, estão descritos em um novo livro a ser lançado no mês de junho de 2019. O uso de rizomorfos pela mulheres Yanomami é um inusitado e inovador conhecimento etnomicológico para a ciência.

Palavras-chave: Cogumelos comestíveis, Cestaria, Rizomorfos

CAPES, CNPq, FAPEAM, PPBio e INCT-CENBAM