

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL**

Adriana Ines Strappazon

**PELOS CAMINHOS DE MANIVAS E MULHERES:
CONHECIMENTO, TRANSFORMAÇÃO E CIRCULAÇÃO NO
ALTO RIO NEGRO**

Florianópolis

2013

Adriana Ines Strappazon

**PELOS CAMINHOS DE MANIVAS E MULHERES:
CONHECIMENTO, TRANSFORMAÇÃO E CIRCULAÇÃO NO
ALTO RIO NEGRO**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social para a obtenção do Grau de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Prof. Dr. Marnio Teixeira-Pinto

Coorientador: Prof. Dr. José Antonio Kelly Luciani

Florianópolis

2013

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor através do
Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Strappazzon, Adriana Ines

Pelos caminhos de manivas e mulheres :

Conhecimento, transformação e circulação no Alto Rio
Negro / Adriana Ines Strappazzon ; orientador, Marnio
Teixeira-Pinto ; co-orientador, Jose Antonio Kelly
Luciani. - Florianópolis, SC, 2013.

187 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas.
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social.

Inclui referências

1. Antropologia Social. 2. Etnologia
Indígena. 3. Mulheres Tukano. 4. Alto Rio Negro. 5.
Conhecimentos Femininos. I. Teixeira-Pinto, Marnio. II.
Luciani, Jose Antonio Kelly. III. Universidade Federal de
Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Antropologia
Social. IV. Título.

Para meu avô Victório, pelo colo afetuoso.

Para meu pai e minha mãe, pela felicidade em ter as mãos sujas de terra.

AGRADECIMENTOS

Muitas pessoas estiveram envolvidas de alguma forma no fazer desta dissertação. À todas elas muito agradeço.

À todos os homens e mulheres Tukano que nos receberam, acolheram e cuidaram, pelos alimentos compartilhados, as conversas, os caxiris. Em especial, à Damásio, Antenor, Dário, Calisto, Roberval e Rogelino pela colaboração. À José, Miguel e Nelson pelos cuidados e benzimentos. À Rosa, Aluisio, Rafael e Oscarina e a todas as aldeias que nos ofereceram pouso e alimento nos nossos dias de deslocamento. De modo muito especial à Anita, Eliana, Luz-Celina, Mara e Lina que permitiram que eu partilhasse dos seus cotidianos e sempre quiseram me ensinar.

À Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro e à Associação Escola Indígena Tukano Yupuri.

Ao Instituto Socioambiental pelo apoio na logística e pela confiança. Em especial a Aloisio Cabalzar e a Pieter Van der Veld, que nos facilitaram a entrada a campo e sempre estiveram dispostos para escutar as minhas dúvidas e devaneios.

Ao Instituto Brasil Plural que financiou a ida e estadia em campo e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pela bolsa de estudos durante o mestrado.

À Deise Lucy Montardo e ao Klaiton Alves da Silva que tão afetivamente nos receberam em Manaus, apresentando-nos a cidade e oferecendo um aconchego de casa durante nosso deslocamento.

Aos professores e colegas do mestrado, pelas discussões e aprendizados, pelos cansaços e distrações compartilhados. Em especial às amigas Dalila e Júlia.

Aos meus orientadores Marnio Teixeira-Pinto e José Antonio Kelly Luciani, pelo estímulo em localizar minha pesquisa na Amazônia, por permitirem que eu fizesse o meu tempo e pelas boas conversas e sugestões. Por conseguirem sempre me ajudar a organizar meus pensamentos e me conduzir por caminhos frutíferos.

À Melissa Santana de Oliveira, por partilhar o campo comigo, pelas conversas, pelo entusiasmo, pela força, pelo cuidado, por sempre se esforçar de modo a que eu fizesse um bom trabalho. Pela leitura minuciosa da dissertação apontando comentários. Obrigada pela amizade que construímos.

Aos amigos Caio, Luciana, Carol, Marco, Clébson, Rapha e Alice que cuidaram da nossa casa. Obrigada também pela amizade e companheirismo de sempre.

À Luana, Mateus e Fernanda, com quem tenho construído o Projeto SomBras, por acreditarem na minha arte, esperarem pelo meu trabalho de

campo e serem compreensivos com minhas restrições nos tempos de ensaios. Pela paciência deles, eu pude ser pesquisadora sem deixar de ser artista e muitas destas páginas trazem a inspiração do teatro de sombras e da música do contra-baixo e voz.

Ao meu pai e minha mãe, pelo grande amor. Por entenderem a minha ausência. Por regarem meus sonhos. Por oferecerem as melhores frutas da época.

À Nadine, Dilseu e Nerita, pelo apoio constante.

Ao Sanjay, que sabe tudo o que lhe tenho a agradecer.

RESUMO

O padrão de exogamia linguística e virilocalidade dos grupos Tukano do Alto Rio Negro, Noroeste Amazônico, faz reunir nas aldeias mulheres de diferentes localidades e etnias. No encontro destas mulheres, encontram-se não somente diferentes línguas, mas saberes e espécies de plantas. Esta dissertação percorre por práticas de conhecimentos femininos das roças e da transformação da mandioca brava em alimento e caxiri, buscando apresentar alguns desdobramentos: as relações entre os gêneros, envolvendo a noção de complementariedade das esferas de saber e poder; os momentos e processos de aprendizagem desses conhecimentos; as potencialidades transformativas que figuram no gênero feminino e que se realizam pelas roças, úteros e canoas de caxiri. Finalmente, a circulação de mulheres, manivas e saberes entre aldeias, que desenham uma ideia de horizontalidade num ambiente marcado pela hierarquia entre os clãs e grupos exogâmicos e que fazem das roças e manivas, imagens de permanência e memórias dos grupos.

Palavras-chave: Mulheres Tukano. Alto Rio Negro. Conhecimentos femininos

ABSTRACT

At the Alto Rio Negro, on northwest Amazonia, the pattern of linguistic exogamy and virilocality brings together many women coming from different villages and ethnic groups. This meeting does not provide only distinct languages but also other knowledges and plant species. This thesis outlines female acquaintances from gardening bitter manioc to processing it as food and manioc beer, while trying to unfold some relations of genre, covering the idea of complementarity of the knowledge and power's areas; moments and learning process of such knowledge; the transformative potentialities appearing in feminine gender which shows up through garden, womb and beer canoe. Finally it delineates the circulation of women, stems and knowledges across villages, which draws an horizontal nature in an environment marked by hierarchy among the sibs and exogamic groups, thus making the gardening and the stems, images of group's permanency and memory.

Keywords: Tukano women. Alto Rio Negro. Female knowledge

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Aldeia São José do Meio	54
Figura 2	Aldeia São José II	56
Figura 3	Aldeia Serra do Mucura	57
Figura 4	Roça de Anita	87
Figura 5	Roça de Mara	91
Figura 6	Roça de Lina	99
Figura 7	<i>Kibo #tabuhgo</i> . Desenho de Rodivaldo	120
Figura 8	<i>Whese ehako tohago wemo</i> . Desenho de Gecksom.....	120
Figura 9	<i>Kí omã thoago wemo</i> . Desenho de Nalbert.....	121
Figura 10	<i>Wai doago</i> . Desenho de Graciela	121
Figura 11	<i>Wéhse</i> . Desenho de Silvaldo	123
Figura 12	<i>Wéhse thoago</i> . Desenho de Jânia	124
Figura 13	<i>Dare Bariwii</i> . Desenho de Aldineide.....	125
Figura 14	<i>Wéhse</i> . Desenho de Diolice	126
Figura 15	<i>Darebariwi</i> . Desenho de Ivania.....	127
Figura 16	<i>Yu pahko kí duago</i> . Desenho de Jocivan.....	128

LISTA DE MAPAS

1	Noroeste Amazônico – local de pesquisa	24
2	Circulação de mulheres e manivas	177

LISTA DE FOTOS

1	Maloca em São José do Meio	78
2	Porto em São José do Meio	79
3	Arrancando mandioca	108
4	Na roça	108
5	Ralando mandioca no caititu	109
6	Espremendo mandioca no cumatá	109
7	Torrando farinha	110
8	Peneirando goma para fazer beiju	110
9	Carregando atura – a volta da roça	111
10	Meninas carregando aturá	134
11	Espremendo mandioca com a mãe	134
12	Pescaria entre meninos	135
13	Espremendo mandioca para a avó paterna	135
14	Caxiri doce durante reunião da AEITY	154
15	Tomando caxiri durante wayuri	154
16	Levando caxiri para o wayuri na roça	155

LISTA DE GENEALOGIAS

1	Clã Hausirõ Porã	51
2	Clã Ñahuri – Sub clã de São José II e Serra do Mucura	52
3	Grupo exogâmico e local de procedência de algumas mulheres casadas com homens Hausirõ Porã	76
4	Grupo exogâmico e local de proveniência de algumas mulheres casadas com homens Ñahuri de São José II	76
5	Grupo exogâmico e local de procedência de mulheres casadas com homens Ñahuri de Serra do Mucura	77
6	Casamentos entre membros do clã Hausirõ Porã e desana de Cucura Manaus	77
7	Casamentos entre membros do clã Ñahuri com desana de Floresta	78
8	Grupos exogâmicos na genealogia de uma menina tukano	159
9	Grupos exogâmicos e mulheres em Serra do Mucura	176

SUMÁRIO

Nota linguística	23
Introdução	25
1 UM CONTO POR CAMINHOS DE HISTÓRIAS	31
2 HOMENS E MULHERES NA ALDEIA	53
3 COTIDIANOS DE SABERES	81
3.1 ANITA E ELIANA	82
3.2 MARA	89
3.3 LUZ-CELINA	92
3.4 LINA	96
4 SENDO CRIANÇA E EXPERIENCIANDO	113
5 CANOAS DE CAXIRI, ÚTEROS E A CANOA DA TRANS- FORMAÇÃO	137
6 CONHECIMENTOS FEMININOS: UM EIXO DE HORI- ZONTALIDADE	157
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	179
REFERÊNCIAS	183

NOTA LINGUÍSTICA

As palavras em língua tukano estão escritas em itálico. A grafia aqui adotada é aquela utilizada pela Escola Indígena Tukano Yupuri e pelos indígenas no Alto e Médio Tiquié, que difere um pouco daquela utilizada no Baixo Tiquié e Uaupés. Apresento uma adaptação do padrão estabelecido por Henri Ramirez (1997), para a pronúncia das palavras.

Vogais:

a, e, u – pronunciam-se como em português.

e – é geralmente bem aberto, como na palavra portuguesa “fé”.

o – é geralmente bem aberto, como nas palavras “avó” ou “posso”.

ɨ – é uma vogal alta não arredondada (pronuncie [u] com os lábios bem esticados, sem arredondá-los).

Consoantes:

p, t, k, b, d, g – não apresentam problema.

ge e gi – pronunciam-se como em português [gue] e [gui], em guerra ou em guitarra.

k – pronuncia-se como [c] em caro.

t e d – nunca são palatalizados, ou seja, os grupos ti, di, te, de nunca devem ser pronunciados txi, dji, txe, dje.

b e d – são levemente nasalizados no começo das palavras.

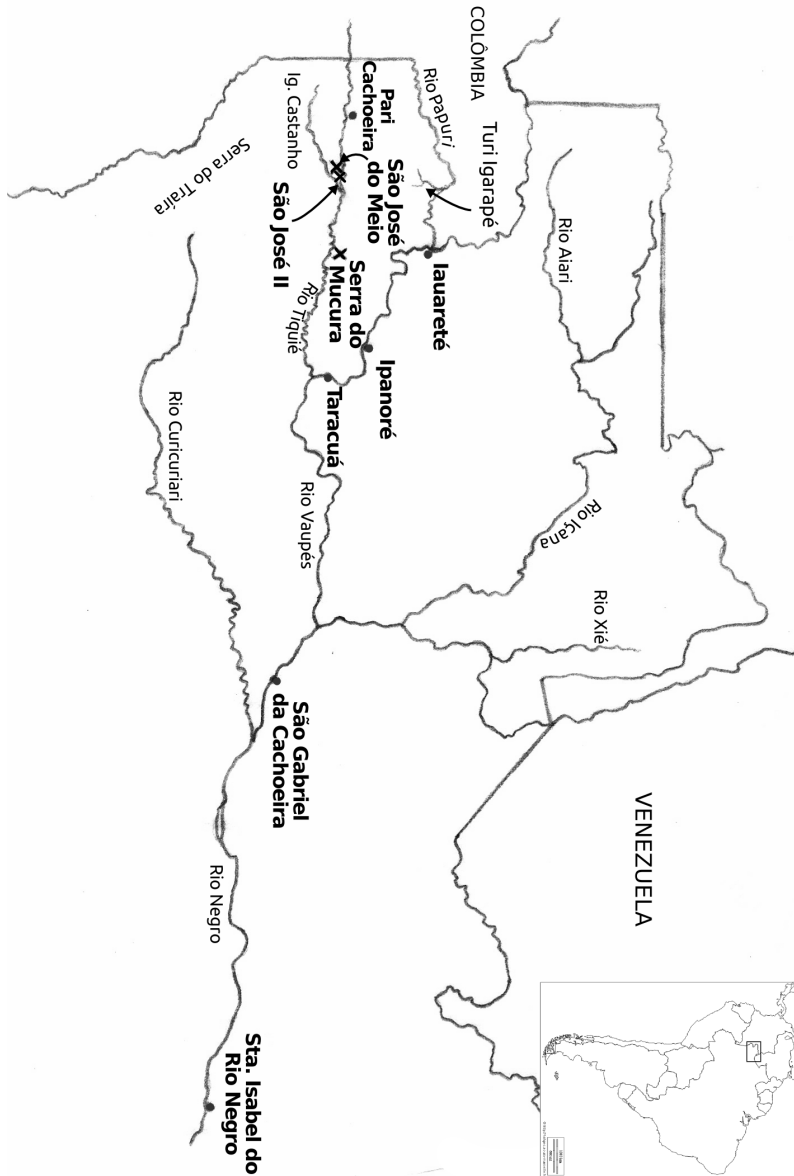
s – pronuncia-se como [s] em sala, e nunca como em casa.

h – pronuncia-se como [h] inglês em *hat* ou *house*.

y – pronuncia-se como [y] inglês em *yes*.

w – pronuncia-se como [v] em vaca, afrouxando a articulação, ou como [w] em inglês, mas sem arredondar os lábios.

r – pronuncia-se geralmente como [r] em caro, mas alguns o pronunciam como [l] em calo.



Mapa 1: Noroeste Amazônico – local de pesquisa

INTRODUÇÃO

As páginas que seguem falam de mulheres e seus conhecimentos das roças e do manejo da mandioca. Mulheres falantes da família linguística Tukano Oriental que desenham nas aldeias uma amostra das diferentes etnias que derivam dessa matriz, dos diferentes povos descendentes daqueles ancestrais que, como contam suas narrativas míticas, depois da viagem da Canoa da Transformação emergiram no buraco da Transformação e saíram povoando o Noroeste Amazônico. Mulheres que em resposta aos padrões de exogamia linguística e virilocalidade circulam pelas aldeias incrustadas às margens dos rios Negro, Uaupés, Tiquié e Papuri, levando e trazendo manivas e conhecimentos, fazendo existir vida pela fecundidade e transformação na terra e no ventre.

Falar de mulheres é falar delas em suas relações e por isso a escrita abre passagem para adentrar no universo masculino e naquele das crianças. Mas desde já adianto uma correção, que acredito tenha correspondência na nossa forma própria de pensar, de que por vezes acabamos por descrever antes as coisas em si que as relações que fazem com que elas sejam coisas. Mulheres são possuidoras dos conhecimentos para ativar as potencialidades de *Yupuri Basebo*, o ancestral que deu aos humanos a mandioca, ensinou a cultivar e a transformar mandioca em alimento, e são “empoderadas” no âmbito do doméstico; e homens detêm os segredos e conhecimentos das potencialidades do Jurupari, as propriedades materiais e imateriais do seu clã e os caminhos para diálogo com outros mundos. No entanto gostaria que o pensamento de quem lê tivesse como horizonte não dois lugares estanques ocupados por diferentes sujeitos, mas os processos que levam que a ordem do mundo, e a relação entre os gêneros e o que compete a cada um, se configure desta maneira. Pois também nas relações, encontramos aquilo que pode fazer com que o que ficou posto, seja novamente construído e reformulado.

Desde o episódio de surgimento das pessoas no mundo, as linhas patrilineares guardaram Jurupari e os adornos, canções, narrativas míticas, benzimentos¹ e nomes como sua propriedade. As mulheres detiveram as manivas e os saberes da transformação da mandioca brava em alimento, mas fizeram circular. É por esse motivo que na concepção de verticalidade recorrente para os Tukano devido ao esquema da hierarquia, dos segredos do clã e do manejo pelos homens do mundo mítico, ancestral ou outros mundos – dos *wai masã*²,

¹Termo utilizado regionalmente como tradução de *bahsese*, encantações xamânicas, provavelmente por influência dos missionários salesianos.

²Cuja tradução literal é gente peixe. De acordo com Cabalzar (2005, 68-69), *wai masã* é uma

das outras gentes, dos brancos –, vem-me a imagem de uma horizontalidade que se realiza pela circulação de mulheres na prática e compartilhamento de seus conhecimentos. Eis uma das perspectivas que estão no enredo desta narrativa.

Outra perspectiva que conduz este trabalho é a qualidade transformativa cujo domínio é principalmente do gênero feminino. Assim, se ao gênero masculino caberia a continuidade, ao feminino caberia a transformação, a fertilidade. E na dinâmica de continuidade e transformação da vida, nos dias e nas gerações, um conduz ao outro numa dança que demonstra o quão inseparáveis estão estes papéis e estas qualidades.

*

Meu trabalho de campo foi realizado em tempo de cheias no Noroeste Amazônico. Dois meses na aldeia São José do Meio, muito próxima da aldeia São José II, no médio Tiquié, e um mês em Serra do Mucura, a jusante (Mapa 1).

O apoio oferecido a mim e ao meu esposo pelo Instituto Socioambiental foi uma referência para os moradores das aldeias. Um crédito de confiança àquele casal de brancos que chegava para morar com eles. E as conversas que Pieter Van der Veld, Melissa Oliveira e Aloisio Cabalzar trocaram conosco foram explicativas para nos levar a perceber detalhes que talvez demoraríamos para notar ou mesmo nem notássemos.

Apesar da boa receptividade e convívio com os moradores, era aqueles momentos em que estavam embebidos em caxiri, que alguns expressavam seus descontentamentos que tinham relação menos com a nossa presença na aldeia e mais com o fato de que um dia iríamos voltar para nossas casas.

Acredito que o fato de ser casada e estar acompanhada com o meu esposo tenha contribuído para a imersão no universo das mulheres. Meus conhecimentos e familiaridade com o trabalho com a terra, ensinamentos dos meus pais, surpreendiam as mulheres que começavam a me ver como uma parceira de trabalho, também conforme eu ia aprendendo com elas e aguçando novas habilidades. Talvez por isso eu nunca tenha me sentido como uma criança, como havia elaborado Anthony Seeger (1980), mas como aquilo que eu de fato era, uma mulher branca.

Uma vez que as mulheres e seus conhecimentos têm uma maior circulação, as mulheres com quem trabalhei foram sempre muito dispostas em me ensinar e em compartilhar seus conhecimentos e trabalhos. Ao mesmo tempo

“categoria que engloba seres sobrenaturais, não só associados ao rio, aos peixes, mas também aos animais terrestres, insetos, ou sem uma associação animal direta”, que estão numa relação de adversidade e predação com os seres humanos fundada na época de surgimento da humanidade atual e constantemente atualizada.

eram sempre muito receptivas quando eu falava da minha roça de macaxeira no quintal da minha casa em Florianópolis e de como havia aprendido a plantar as ramas e a cultivar as plantas, na terra roxa e naquela mais arenosa do litoral. Por outro lado, Sanjay, meu esposo, teve dificuldades em acessar os homens nos seus conhecimentos de manufatura das peneiras e abanos e das pescarias, quiçá um reflexo da lógica de propriedade que reveste os saberes masculinos. Sem embargo, era com ele que os homens conversavam sobre as narrativas míticas e os fundamentos do mundo Tukano e a relação com os brancos, numa atitude que vai ao encontro com a tarefa masculina de mediar a relação com outros mundos.

Meu trabalho de campo foi interrompido por uma crise de cálculo renal, como foi depois diagnosticado pela biomedicina. Na aldeia, desconhecendo o que acontecia, recebi o atendimento do Agente Indígena de Saúde, um morador local, e os cuidados do benzedor³, até ser deslocada com a voadeira do ISA a São Gabriel da Cachoeira. Para algumas pessoas minha enfermidade foi atribuída ao ataque dos *wai masã*, depois de conhecer as Malocas do Inambu Rei e do Mucura, lugares sagrados para os Tukano. Ainda assim, considero que pude fazer um curto mas bom trabalho de campo, particularmente muito intenso em Serra do Mucura.

*

Em São José do Meio moram homens do sib *Hausirõ Porã* e em São José II e Serra do Mucura homens de segmentos do sib *Ñahuri Porã*. Aloisio Cabalzar (2009) apresenta um estudo detalhado e comparativo entre diferentes etnografias no Noroeste Amazônico a respeito da organização social de alguns grupos do Uaupés e afluentes. Neste trabalho sigo as linhas traçadas pelo autor, pensando uma organização social que se ramifica a partir da “fratria”, a esfera exogâmica mais abrangente e que indica com quais grupos exogâmicos se pode ter relações matrimoniais; os “grupos exogâmicos”, algumas vezes escritos como etnias, que geralmente correspondem a grupos linguísticos; os “sibs”, grupos de descendência nomeados e localizados dentro de uma hierarquia, cujos membros compartilham uma origem comum bem como uma série de propriedades materiais e imateriais; e “segmentos de sib”, membros de um sib que vivem em uma mesma localidade⁴. Embora, como a leitura do texto de Cabalzar demonstra e como ele comentou comigo, essas linhas divisórias que classificam as esferas hierárquicas são muito mais complexas.

³Termo utilizado regionalmente para designar em português o especialista xamânico, na língua Tukano Kumu. Assim como benzimento, essa palavra provavelmente é empregada por influência dos salesianos.

⁴No decorrer do trabalho utilizo como sinônimos as palavras clã, como se referiam os indígenas, e sib, como é apresentado na maior parte das etnografias sobre o Alto Rio Negro.

Os nomes dados aos grupos exogâmicos, como barasana, tuyuka, tukano ou desana, são etnônimos dados por agentes externos para se referir a grupos da família linguística Tukano e provêm em sua maioria do nheengatu⁵. Esses etnônimos são hoje usados pelos indígenas ao se auto-referirem ou ao se referirem a outros grupos, como indicou Stephen Hugh-Jones (2002) “em parte porque fornecem uma alternativa conveniente aos seus nomes de grupo sagrados ou semi-sagrados, em parte porque são aqueles empregados por agentes externos com os quais eles têm que lidar cada vez mais” (Hugh-jones, 2002: 47).

As esposas dos homens *Hausirõ Porã* e *Ñahuri Porã*, provenientes de aldeias nos rios Papuri, Tiquié, Castanho e Uaupés, são mulheres dos grupos exogâmicos tuyuka, desana, tariana, uanana, bara, yepamasa (categoria frátrica de língua makuna), e buia-tapuya (ou os miriti-tapuya de Iraity e São Tomé, no Médio Tiquié, que em língua tukano se auto referem como *pirõporã*, filhos da cobra, sendo “buaia” a palavra para cobra em nheengatu⁶). Há também alguns casamentos com mulheres tukano e hupdah.

*

O primeiro capítulo, “Breve conto por caminhos de histórias”, transita por momentos históricos do ocidente, com as diversas máscaras do processo colonizador, que atingiram a região do Alto Rio Negro desde o século XVII, com a retórica de civilizar os índios para usar como força de trabalho e povoar as fronteiras com brasileiros, pela atuação das “tropas de resgate”, pela figura do Diretor de Índios, pelas missões, pelos comerciantes, pela política de endividamento, pelo trabalho na extração da borracha e de minérios. De alguma forma cruzada com essas histórias, os descendentes daqueles ancestrais que emergiram pelo Buraco da Transformação fizeram sua trajetória do Turi Igarapé até o Tiquié, localizando os sibs no leito deste rio. Organizaram suas malocas e depois suas aldeias, deslocando-se pelo território próximo a fim de estar junto a suas roças que tendem a ficar mais afastadas pelas caçoeiras das roças que já não trabalham. O modo como as historicidades se encontram é sugestivo e tem seu fundo literário, ficcional, porque mais difícil que descrever as linhas que se espiralizam pelos tempos é determinar seus cruzamentos, que influenciam os sujeitos que se encontram e movimentam as trajetórias. Por isso a possível confusão na leitura deste primeiro capítulo. É como permanece nosso pensamento diante dessas histórias que se emaranham e se separam e cuja complexidade nos escapa.

⁵Neste trabalho, sempre que aparecer Tukano com maiúscula estarei me referindo à família linguística Tukano Oriental e tukano com minúscula ao grupo exogâmico.

⁶Informação pessoal de Aloisio Cabalzar..

Este é um capítulo que talvez pudesse ficar fora da dissertação, porque está um pouco deslocado daquilo que segue. Sem embargo, é uma contextualização necessária, em especial para quem não compartilha das leituras sobre o Alto Rio Negro, e cria ambiente para certos pontos posteriores, no que se refere à mitologia, descendência e aos deslocamentos. Mas principalmente, tenta dialogar com as narrativas dos *Hausirõ Porã* e dos *Nāhuri* fazendo em letras as histórias, algumas ainda não escritas, as genealogias que eu busquei traçar e a descrição de lugares sagrados, alguns dos quais são ainda hoje alvos de empresas de mineração.

O capítulo que segue, “Homens e mulheres na aldeia”, dá uma descrição das aldeias São José do Meio, São José II e Serra do Mucura, localizando as casas, as roças, as famílias, as etnias das mulheres casadas com os homens do clã ou segmento de clã nas aldeias e as relações com aldeias desana situadas próximas com as quais as aldeias tukano mantêm alianças. Os padrões e as práticas matrimônias são brevemente abordados. Percebendo a aldeia como um alongamento dos significados e da organização interna da maloca comunal, oscilando entre o público e o privado, centro e periferia, masculino e feminino, está o relato de como é a vida compartilhada na aldeia, as refeições e os eventos coletivos, o trabalho para a família e para todos; e a intimidade das casas familiares e o entrosamento entre os cônjuges no cotidiano. Ao final, apresento uma versão sucinta da narrativa *Hausirõ Põrã* do episódio do roubo das flautas sagradas pelas mulheres. Neste capítulo começa a se delinear as posições construídas e complementares ocupadas pelos gêneros, localizando nas mulheres o domínio do doméstico, da nutrição e da fertilidade; e nos homens o do público, das propriedades do clã e o contato com o exterior, os outros mundos e o mundo dos brancos.

O capítulo “Cotidianos de Saberes” imerge nas práticas de conhecimentos femininos relativos às roças e à transformação da mandioca brava em alimento. Para tanto procura descrever a rotina de cinco mulheres de etnias tukano, desana, bara e buiá-tapuya. É pelas práticas cotidianas de saberes que procuro apresentar o feitio do mingau, do beiju, das farinhas *poka* e massoca e outros alimentos que compõem a dieta indígena, como o beiju de umari, a quinhampira, o chibé, a manicuera e o vinho de açai. Uma vez que poucas vezes eu fui somente observadora, quase todos os relatos falam de mulheres em interação, dividindo o trabalho ou em processo de ensino-aprendizagem no fazendo junto. No final do capítulo, em texto à parte, apresento um resumo da narrativa *Hausirõ Porã*, sobre a origem da mandioca e da transmissão do conhecimento desse cultivo via *Yupuri Basebo*, o quarto *Yepa Bahuari Mahsã*, Gente do Aparecimento, a sair da cuia da Transformação, dono das plantações.

Em “Sendo criança e experienciando” relato brevemente os momen-

tos de nascimento vivenciados em campo para ceder caminho ao argumento deste capítulo, que é o modo como as crianças aprendem ativamente os conhecimentos das roças e da produção de alimentos, pela participação, imitação, experimentação, no fazendo junto. Tentando trazer a perspectiva das crianças das práticas de conhecimento experienciadas com as mães, apresento alguns desenhos e textos elaborados por elas. Ao final procuro paralelos com outras etnografias para discorrer sobre os processos de se tornar homem ou mulher e os artifícios de aquisição de conhecimentos.

O processo de feitiço do caxiri e as grandes festas e trabalhos coletivos realizados com a bebida, é parte do repertório dos conhecimentos femininos, mas dado o espetáculo que essas ocasiões podiam revelar, optei por reservá-lo um capítulo a parte. Em “Canoas de caxiri, úteros e a Canoa da Transformação” escolhi narrar com detalhes a produção de caxiri como me ensinou Luz-Celina e dois eventos complementares às festas, um dia de trabalho coletivo e a comemoração do dia das mães, um dia de festa. Em seguida compartilho a versão *Hausirõ Porã* da fermentação da humanidade dentro da Canoa da Transformação e o aparecimento dos Tukano no mundo como o têm hoje pelo Buraco da Transformação. A partir desta história vai ficando claro a analogia entre a canoa de caxiri, o útero e a Canoa da Transformação, onde são fermentados e transformados a bebida, as crianças e as pessoas.

No último capítulo, “Conhecimentos femininos: um eixo de horizontalidade” procuro argumentar a articulação entre a circulação de mulheres, manivas e conhecimentos pensando-a como uma horizontalidade que permeia a noção de verticalidade, como é comumente observada na região do Alto Rio Negro. Características relativas à variedade e troca de manivas são comentadas, localizando-as nas redes de reciprocidade. Faço também algumas divagações junto a outras etnografias para pensar aspectos relativos ao enlace entre mulheres e roças.

1 UM CONTO POR CAMINHOS DE HISTÓRIAS

Os avós de Dário Alves Azevedo, tukano do sib *Ñahuri porã*, que são também avós de tantos homens e mulheres, vieram do Papuri para morar no Tiquié, onde se falou que havia mais peixe e caça. Como ele me contou, quando as crianças pulavam no rio, lá tinha uma cobra de boca aberta. E no outro dia de novo. As crianças começaram a sumir. O pajé perguntou: o que está acontecendo com as crianças? No dia seguinte ele pulou no rio com um escudo. A cobra estava lá de boca aberta e ele foi parar na barriga dela. Com o escudo não deixou a água entrar. A cobra subiu o rio e entrou no buraco. De dentro da cobra, de dentro do buraco, o pajé começou a bater o tambor. E as batidas os parentes escutaram e começaram a cavar. A fêmea fugiu, mas o macho foi morto. Encontraram as crianças mortas. O pajé estava vivo. Esse lugar é *Pirõ Sekaro* (buraco de cobra), que veio a chamar-se São José.

Miguel Azevedo e Antenor Nascimento Azevedo, da etnia Tukano, sib *Hausirõ porã*, contam (Ñahuri e Kãmara, 2003), esculpida em detalhes, as histórias desde a criação do mundo e da Gente do Aparecimento, *Bahuari Mahsã*, pelo Avô do Universo, da viagem da cobra trazendo e fermentando a Gente da Transformação, *Pamãri Mahsã*, até a emergência na terra como a temos hoje pelo buraco de Ipanoré, no Uaupés, e os caminhos percorridos pelos primeiros Tukano até a chegada ao Tiquié, segundo a versão dos homens *Hausirõ Porã*, também aceita pelos *Ñahuri*, como me confirmaram os homens deste clã em São José II e em Serra do Mucura (ainda que eles também gostariam de escrever seu livro de histórias). Contam, que ao terem saído do Buraco da Transformação, *Doetiro* e seus irmãos formaram um grande povoado no rio Papuri, chamado *Waiperi*. *Doetiro* levava os instrumentos e ornamentos e sabia os benzimentos, cerimônias, as danças e cantos de *Kapiwaia*¹ e os ensinava aos seus irmãos menores. De *Yepa Oãkũ*, ele também ganhou o cigarro de multiplicação da gente (*mahsã puhti muro*). Com esse fumo ele foi formando novos povoados, benzendo a terra para gerar as pessoas. E as malocas foram sendo construídas e as roças foram sendo abertas. *Doetiro* ia ensinando os benzimentos, as cerimônias, a fazer os instrumentos e adornos, as danças e os cantos de *Kapiwaia*. Já velho estava, por isso ensinava, porque estava por morrer, porque *Yepa Oãkũ* disse que ele deveria instruir a todos.

Antes de deixar cada nova povoação ele fazia uma grande festa. Num lugar chamado *Yehemako* formou uma povoação muito grande e então realizou uma grande festa. Chegaram também os ancestrais dos outros grupos.

¹Definido pelos Tukano como a “dança dos velhos”, cuja execução deve ser realizada em contexto ritual.

Enfeitado com todos os ornamentos, *Doetiro* repetiu as rezas, e foi falando até os ancestrais sumirem da terra. Desapareceram num lugar que se chama *Yehebua*, no Turi igarapé. E são seus túmulos, as pedras que ali repousam. Os filhos de *Doetiro*, *Yupuri* e seus irmãos menores, *Doetiro*, *Seribhi Oakahpéa*, *Yupuri Ñetēdũhka*, *Yupuri Toarõ*, *Yupuri Pamõ*, *Buí*, *Doé*, *Hausirõ* e *Ñahuri*, viveram muito tempo, recordando os benzimentos. Mas nem todos aprenderam os benzimentos da mesma forma. Os cinco primeiros irmãos de *Yupuri* eram bons benzedores, mas *Yupuri Pamõ*, *Buí* e *Doé*, não muito se interessavam. *Hausirõ* aprendeu bem todos os benzimentos, cantos e cerimônias, dizem os velhos que foi como *Yupuri*, porque bem entendeu tudo e chegou a ser considerado o melhor nos benzimentos.

Num dia de festa *Yupuri* e *Doetiro* se desentenderam. *Yupuri* chamou o irmão para lutar, *Doetiro* atacou, *Yupuri* contra-atacou. *Doetiro*, vencido, mudou-se rumo às cabeceiras, num lugar chamado *Tĩo*. *Yupuri*, desiludido, baixou o rio em direção a Manaus com os irmãos *Seribhi Oakahpéa*, *Yupuri Ñetēdũhka* e *Yupuri Toarõ*. Os demais irmãos não quiseram ir e permaneceram no Turi igarapé. O último deles, *Kũmaro*, pareceu aceitar ir com *Yupuri* mas era porque tinha outra ideia: levou o filho de *Yupuri* em sua canoa, saiu na frente, num igarapé esperou que os outros passassem e depois voltou com a criança para a aldeia. Os *Kũmaro Porã*, os que eram melhores benzedores, deram ao menino o mesmo nome do pai. Ele lideraria a nova geração.

Pouco depois foram até *Doetiro* em *Tĩo* e levaram o menino. *Doetiro* teve gosto em vê-lo. Falou que retornassem até *Wahpu*, a Terra da Transformação. Lá, conforme o menino ia crescendo, foram ensinando os benzimentos e as cerimônias. Quando chegou a idade de casar procuraram uma mulher para ele. Casou-se com uma uanana (*Yõhkoadiroa Mahsã* – Gente Estrela). Os *Botea Porã*, grupo desana, desgostaram aquele casamento pois naquele tempo casava grupo dos chefes tukano com grupo dos chefes desana. Revoltados inalaram paricá para virar onça e matar *Yupuri*. Sabendo dessas intenções dos *Botea Porã*, os *Kũmaro Porã* cuidavam de *Yupuri*, e ele já não mais podia ir para pescaria, para caçada ou para a roça. Um dia, a esposa já cansada de ficar na casa, ofereceu ao marido que fossem tinguijar no mato. Foi durante a pescaria que as onças se aproximaram e pegaram *Yupuri*. A esposa conseguiu matar a onça, mas ele já estava morto. Ela carregou seu corpo até a aldeia e com medo teve que contar toda a história. Na aldeia ficaram muito bravos. Naquela noite ela fugiu e voltou para Caruru do Uaupés, a morada de seus pais. No ventre levava um filho de três meses. Os *Kũmaro Porã* ouviram a notícia, mas não acreditaram. Voltaram a ouvir e então decidiram ir até a viúva. Por duas vezes eles estiveram com ela e nas duas vezes ela negou o nascimento da criança. Persistiram os rumores, retornaram até ela e diante da negativa esperaram. E esperando confirmaram a existência do

filho de *Yupuri*, quem pelo avô materno havia recebido o mesmo nome de seu pai. E ele foi com os *K̄maro Porã*.

Yupuri rápido se fez rapaz e já era *baya*. Durante uma dança encontrou uma dama. Com esta esposa ele teve três filhas mulheres. Os *K̄maro Porã* se preocuparam pois de um filho homem dependia a continuidade dos chefes. Então trouxeram do igarapé Buriti duas moças tariana. *Yupuri* ficou com as duas mulheres e teve muitos filhos: *Yupuri*, *Seribhi Oié*, *Doetiro*, *Yupuri N̄eteduka*, *Yupuri Toarõ*, *Yupuri Pamõ*, *Buí*, *Doe*, *Hausirõ*, *N̄ahuri*, *K̄maro*, *Ak̄to Seribhi*, *Yupuri Waduka*, *Baáporã*, *Nuhuürõ*. Em *Wahpu*, *Yupuri* e seus irmãos foram crescendo em número e formando uma grande população. Ele era o líder, ensinava as rezas e cerimônias. Um dia fez uma maloca e festa para a inauguração. Os irmãos foram chegando e as rodadas de caxiri passando. Foram fazendo danças e cantos, *Hausirõ* era o *baya*. *Ûremiri* e seus parentes ficavam atrapalhando, jogaram terra nas mulheres, talvez soprada, que as enfermou. O pessoal de *Hausirõ* e *N̄ahuri* se separou do pessoal de *Ûremiri*. Antes moravam todos juntos. Os *Hausirõ* e os *N̄ahuri* tornaram-se um grande grupo. Mas os filhos dos *N̄ahuri* faziam cocô em lugar limpo e as mulheres dos *Hausirõ* reclamavam. E assim foi até que se separaram, os *N̄ahuri* foram morar em *Tabutiya*, próximo de Urubiquara, e os *Hausirõ* continuaram em *Wahpu*.

Naquele tempo os peixes do igarapé Turi estavam escasseando. Um dia chegou uma irmã deles, casada com um tariano, que vivia no rio Tiquié. Ela avisou que naquele rio havia muitos peixes e bom lugar para morar. Outras duas vezes ela os visitou levando peixes, mas eles não se decidiam. As mulheres queriam ir e prepararam farinha. Os *Peona*, hupda, os guiaram no caminho. A irmã já os esperava. Varando, alcançaram a cabeceira do igarapé Cunuri, chamado hoje Macucu. E por ali ficaram, tinha bastante peixe, abriram roça e fizeram uma pequena maloca. Os *Peona* viviam juntos. Gostavam dali, mas depois de alguns anos as mulheres começaram a indagar os planos de ir ao Tiquié, queriam viver num rio maior. E de tanto daquela conversa, *Hausirõ* com dois *Peona* partiram e chegaram até a foz do igarapé. Margearam o Tiquié e encontraram *Pirõ Sekaro* na outra margem. Tanto tempo passado a mulher do tariano já nem lembrava da chegada deles. Um cunhado os buscou do outro lado do rio e foram bem recebidos. Pescaram e moquearam muitos peixes, peixes que *Hausirõ* nem conhecia. E com os paneiros cheios de peixe moqueado voltou para a sua gente que o esperava com caxiri. Decidiram ir morar no Tiquié. Em um mês prepararam o rancho e partiram. Os *Peona* ficaram no igarapé, mas as visitas e os trabalhos para os tukano perduraram.

No mês em que os *Hausirõ* se arrumaram, no Tiquié uma briga se armava entre o tariano e os *Saroporã*, grupo *Yuhupda* do igarapé Castanha.

Dizia o tariano que os *Saroporã* roubavam das roças e disso cansado os embriagou com caxiri forte e os derrubou barranco abaixo. Alguns morreram e os que sobreviveram planejaram vingança. Os *Hausirõ Porã* chegaram quatro dias depois desse episódio. Quando os *Saroporã* se aproximaram viram que tinha outra pessoa. Eles reconheceram o homem de barba que haviam visto da outra vez. Viram que o tariano não estava e atenderam ao pedido de *Hausirõ* de não se vingarem nele. Os *Saroporã* se tornaram ajudantes de *Hausirõ* e mostraram o caranazal mais próximo.

E foi que lhes chegaram as patentes enviadas pelos brancos. Naquele tempo em que *Yupuri* desceu o rio, os *Hausirõ* seguiram atrás dele, mas em Barcelos os brancos os interpelaram e os mandaram voltar. Estes brancos registraram os nomes e disseram que iam fazer documentos e patentes e depois enviar. Ainda estavam no Turi quando desacreditaram que esses papéis um dia iriam chegar. Mas um dia chegaram e os *Peona* os levaram até o Tiquié. Vieram dois documentos, um para *Hausirõ* e outro para *Ñahuri*. Mandaram-no chamar em *Tabutiya* e ele concordou vir morar com *Hausirõ*.

Então eles começaram a ir com frequência para São Gabriel, levavam trabalhadores e produtos artesanais como bancos, remos, arcos, balaios, cumatás, cerâmica e farinha e traziam coisas como sal, sabão, munição, roupas, redes, anzóis, cortes de pano, panelas, fósforos, machados, terçados. Muita gente ficou sabendo da circulação dessas mercadorias assim como escutavam da fartura de peixes no Tiquié e das terras boas para se viver. Os grupos foram chegando, muitos de seus parentes que outrora moravam juntos no Turi e *Hausirõ* foi distribuindo-os nos trechos do rio (Ñahuri e K̄maro, 2003).

*

Antes da chegada dos tukanos, no Tiquié viviam os *Waiãra*, *Parẽroa*, *Eruria*, *Saroporã* e outros povos. Eram povos guerreiros que faziam expedições contra os desana das cabeceiras do Urucu. Os desana retribuía os ataques. Os avós tukano que viviam no Turi já sabiam da existência desses outros povos. Tantas incursões levaram os *Eruria* a deixar o Tiquié. Os tukano, portanto, não consideram o Tiquié como sua terra de origem e sempre em seus relatos fazem referência ao Turi igarapé (Ñahuri e K̄maro, 2003).

Com referência aos estudos de Robin Wright das narrativas orais de povos Tukano, o Tiquié era antigamente habitado pelos Waiera (ou Wa'yana) e Koamona (Makuna), que teriam sido subjugados pelos brancos, pelas tropas de resgate, carregando-os rio a baixo ou os exterminando. Os sobreviventes escaparam para a região do Pira-Paraná. O autor acredita que o Tiquié tenha ficado temporariamente desabitado, até ser repovoado com a chegada dos Tukano vindos do Papuri (Wright, 2005:49). Aloisio Cabalzar (2009) sugere que a saída dos tukano do igarapé Turi para o Tiquié tenha ocorrido há cerca

de duzentos anos atrás.

Em meados do século XVII, a província do Grão Pará e Maranhão, percebendo as epidemias de varíola e as condições de vida na escravidão usurparem seus escravos, organizou expedições de apresamento de novos cativos, as chamadas “tropas de resgate”, fazendo descer o trabalho de indígenas dos rios Amazonas e Negro, sobre o pretexto da “guerra justa” (Andrello, 2004: 57). Essas expedições alegavam salvar os cativos de ficarem prisioneiros de guerra, ou até de serem comidos, e em troca exigiam que eles pagassem pelo seu “resgate” (compra) com o seu trabalho (Wright, 2005: 53). O movimento foi tamanho que no final do século a futura Manaus começava a se formar com a fundação do forte São José. Nesse período, as tropas de resgate já haviam varado o Rio Negro e seus afluentes, fazendo alianças com grupos indígenas que ajudassem na escravização de outros. Os missionários carmelitas já iam organizando os primeiros povoamentos querendo atrair grupos indígenas. A guerra contra os Manao, levada pelos portugueses, a partir de 1725, reduziu consideravelmente a população no baixo e médio rio Negro. Os sobreviventes que não foram incorporados aos aldeamentos, subiram buscando refúgio nas cabeceiras dos rios. E rio acima também foram as tropas de resgate e os missionários (Andrello, 2004: 57-58). Com a derrota dos Manao e seus aliados Mayapena os escravistas tiveram caminho aberto para penetrar no alto rio Negro e capturar escravos (Wright, 2005: 29). As tropas de resgate teriam alcançado até a metade do século XVIII quando a coroa as teria retirado e proibido. Embora cancelada no papel, o sistema perdurou por mais algumas décadas (Wright, 2005: 70).

A criação da Capitania de São José do Rio Negro, em 1755, buscando contornar a instabilidade provocada por aqueles que circulavam nas fronteiras e as disputas territoriais entre Portugal e Espanha, trouxe um novo personagem de interlocução com as populações indígenas: o Diretor de Índios. Com essa determinação, em 1758 o Diretório Pombalino teria supostamente posto fim a escravidão indígena e operado no sentido de torná-los “vassalos da coroa”, uma nova palavra para escravo, fazendo-os trabalhar nas aldeias para os colonos residentes e para o Estado nos serviços de construção e extração. Os indígenas inclusive ergueram fortes: o de Marabitanas e São Gabriel da Cachoeira nos anos 1760, para proteger a fronteira do olho gordo espanhol. A colônia queria povoar a região e de quebra usar o trabalho indígena. Mas não estava dando muito certo. As precárias condições de vida e as epidemias esvaziavam os aldeamentos e os índios que restavam eram destinados ao extrativismo. Não é de estranhar as fugas e revoltas que começaram a incomodar a coroa portuguesa. Até que em 1798 foi abolido o sistema de aldeamentos que o Diretório havia instituído. Assim, o século XVIII foi marcado por uma tentativa de fazer dos indígenas trabalhadores e formadores da

população brasileira na fronteira, mas claro, desde que fossem “civilizados”, misturando-se à população europeia, prestando reverências ao rei e pagando tributos (Andrello, 2004: 61-64).

O país já estava às portas da sua chamada Independência e o Império daria continuidade à retórica de assimilação dos índios. Criada em 1850, a Província do Amazonas refez o cargo de Diretor de Índios e institucionalizou o programa “civilização e catequese”. Mas diferente do que fez no século XVIII, a Diretoria não mais se preocuparia em aldear os índios ao longo do curso do rio Negro, mas subiria até as cabeceiras de seus formadores, o rio Uaupés e Içana. Militares, comerciantes e Diretores tinham o mesmo objetivo: obter trabalhadores indígenas. Com a Diretoria nem precisa dizer que também subiu a missão (*Ibid*: 67-68). Muitas povoações foram erguidas nos rios principais e muitos adultos e crianças foram levados para Barra (Manaus) para que lhes fossem ensinadas “as artes da civilização”. Não tardaram a eclodir rebeliões indígenas procurando reverter as desigualdades entre eles e brancos. A partir da segunda metade do século XIX (1858), movimentos proféticos e rebeliões se esparramaram pelos rios Uaupés e Xié. Foi o momento em que apareceram figuras tão conhecidas na literatura do Noroeste Amazônico como Venâncio Anizeto Kamiko e Alexandre (Wright 2005). Esses movimentos contra a opressão e exploração sofridas pelos brancos perduraram por quase dois séculos e apesar de terem emergido desde os povos Aruak, perpassaram também o mundo dos Tukano, ainda que revestidos de outras matizes, por estarem em menor contato com os brancos se comparados com os Aruak do Xié, do Içana e do Rio Negro (Andrello, 2004 e Wright, 2005).

Naquela época das Diretorias, foram distribuídas aos índios as “cartas-patentes”, documentos expedidos pelos militares ou pelo Presidente da Província a indígenas lideranças e de confiança, com a intenção de ter colaboradores no estabelecimento de aldeias e na obtenção de trabalhadores. E mais uma vez, esses Diretores, ao invés de proteger os índios, eram mais os seus exploradores. Em 1866, novamente o cargo foi instinto, mas os comerciantes e militares que o preencheram continuaram atuando na região. Logo voltariam seus olhares entusiastas para a borracha (Andrello, 2004: 70).

*

Bem naquele começo, no tempo em que *Ñahuri* já estava morando no Tiquié, conta-se a história de uma luta entre *Bopeiduhpu Aunira* com *Yohoãra*, na qual os Tukano teriam se envolvido. Na viagem de Theodor Koch-Grünberg pelo Noroeste Amazônico, de 1903 a 1905, ele menciona o encontro com Maximiano, antepassado dos *Hausirõ Porã*. Diz-se do grande conhecimento daquele homem do percurso do Castanho até o Japurá, um co-

nhecimento que veio de uma incursão de guerra para aquela região. Maximiano, ainda jovem, chefe dos tukano, teria se aliado aos Buhágana contra os Yahúna (Koch-Grünberg, 2005: 572). Ñahuri e Kūmaro (2003) falam com detalhes dessa narrativa, usando o nome de *Hausirō* para o protagonista Tukano. Apresentando um resumo da história, *Hausirō* organizava as trocas entre os produtos indígenas e os de origem industrial. *Bopeidūhpū*, chefe makuna, ficou sabendo disso e começou a levar coisas para trocar. Ele tinha um conflito com os *Yohoāra*, parente de sua esposa que teria fugido por maus tratos do marido. Um dia foi até *Hausirō* para pegar munição e o convidou para seguir junto para a guerra de onde ele poderia trazer homens. O chefe tukano foi com seu irmão. Na maloca makuna estavam todos bem organizados. Um pajé, chamado *Warimi*, benzeu-lhes cigarro de proteção e disse que eles venceriam, mas dois deles morreriam. Na maloca *Yohoāra*, quase todos morreram no ataque surpresa. Os dois irmãos tukano permaneceram vivos. Voltaram para a aldeia e se prepararam para a vingança dos *Yohoāra*, mas eles nunca vieram (Ñahuri e Kūmaro, 2003: 239-243).

Daquela viagem Theodor Koch-Grünberg também traz um rico relato de São José daqueles anos:

A margem esquerda [do Tiquié] eleva-se formando uma alta barranca de barro vermelho. O lugar é chamado Pinó-peri, em Tukano (Buracos da Cobra). Antigamente aqui teria vivido uma cobra gigantesca, belamente desenhada. Os dois buracos grandes ainda estão visíveis. Logo desemboca na esquerda o Cononó-Igarapé. No alto curso deste há um caminho que em três dias conduz ao Papuy. Todo o igarapé e os seus arredores até ao Papuy estão habitados por Makú. Com o pôr do sol chegamos na casa de Maximiano, chefe Tukano.

Subimos pela íngreme margem direita e andamos através de uma vasta clareira coberta por cascalho de pedra-manganês, e em parte invadida por capim alto. No fim da clareira erguia-se a maloca, recém-construída, de impressionantes dimensões. Ela já tinha o teto coberto, mas ainda não estava habitada. Faltavam as paredes das fachadas e as instalações internas. A seus lado estava uma choupana maior, moradia do tuxaua, e um pouco afastada uma choça menor. [...]. Maximiano, um homem idoso, baixinho, com barba forte que dava na vista, recebeu-nos cortesmente na sua maloca arejada. Estava vestido com calça e camisa. Seus cabelos e a barba estavam quase brancos; uma raridade entre os indígenas. Ele pediu logo desculpas, por não falar português, e mencionou o seu próprio patético nome: José Maximiano da Silva Francisco. Ele disse que não estava pessoalmente

construindo a maloca, eram os Makú que deviam fazê-lo, e ele dispunha de muitos deles. Ele era em geral o “dono do Conory-Igarapé”, o qual por causa da abundância de residências de Makú era também chamado de Makú-Igarapé.

Aqui tinha estado a grande Missão de São José. Ainda havia algo que lembrava aqueles tempos. Um pouco abaixo do porto atual havia um embarcadouro, já invadido pela vegetação, que os meus remadores chamavam de “porto do pai Venâncio”. O chefe mostrou-nos, no meio da praça livre, a ruína da “Tupanaróka” [em língua geral] (Casa de Deus), que tinha sido uma pequena capela. Somente o madeirame carbonizado permanecera em pé. Num dia em que queimaram o capim, a Casa de São José foi destruída pelo fogo. Na maloca de novo encontrava-se uma casinha, colorida e fechada, com a imagem do Santo. Maximiano perguntou-me qual era hoje o dia da semana, quando haveria Páscoa, etc. (Koch-Grünberg, 2005: 280-281).

Os missionários em questão são os franciscanos que, a partir dos anos 1880, retomaram a ação missionária no Uaupés, antes levada pelos carmelitas, desde a metade do século XVIII. Com a presença dos padres Venancio, Matheus e José, a missão franciscana organizou uma série de Estações no Uaupés e no Tiquié, sendo uma delas a de São José, com 309 “almas”, sob auspício de Venancio. Os padres Matheus e José são aqueles expulsos de Ipanoré, em 1883, por mostrarem Jurupari durante a missa. Venancio, quem na narrativa de Koch-Grünberg era “o mais calmo e sensato dos três” também teve de deixar a região. “Os convertidos espalharam-se e retomaram seus costumes antigos, que ainda não se lhes tinham tornado estranhos. Desde aquele tempo não se renovou a tentativa, e os indígenas de hoje mal e mal têm alguma vaga lembrança dos pastores de suas almas” (*Ibid*: 374-375-378). Pelo menos até a primeira metade do século XX com a chegada dos salesianos.

*

Antenor Nascimento Azevedo me contou que quando ele e seu pai trabalharam no livro *Dahsea Hausirõ Porã Ukãshe Wiophesase Merã Bueri Turi*, Mitologia Sagrada dos Hausirõ Porã, tentaram montar a genealogia de sua família, mas naquele momento não conseguiram. Depois, porém, quando Miguel se encontrava com outros parentes ele ia pedindo e anotando. Com a colaboração de Antenor e Miguel montei a Genealogia 1 (p.51), dos *Hausirõ Porã*, e de Ernesto da Silva, José Azevedo e Nelson Pedrosa a Genealogia 2 (p.52), dos *Ñahuri* de São José II e Serra do Mucura².

²Pirarara Poço, Acará Poço, Cunuri são outras aldeias do Médio Tiquié de seguimentos do sib *Ñahuri*.

Yupuri teve cinco filhos: *Seribhi*, *Hausirõ*, *Ahkuto*, *Buhpõ Kahsá* e *Doetiro Kumupatarõ*, todos nascidos no Papuri. Hausirõ e Ahkuto João da Silva Azevedo são os antepassados dos *Hausirõ Porã* que moram hoje em São José do Meio. Hausirõ foi aquele primeiro a chegar em São José I. Ele seria o pai de José Maximiano Azevedo (Hausirõ), Francisco e Guilherme, mas isso não me ficou claro e gostaria de sugerir, tentando decifrar a genealogia com base nos dados disponíveis, que Hausirõ seria o pai de um outro Maximiano, talvez aquele José Maximiano da Silva Francisco de que fala Koch-Grünberg, e este pai dos três irmãos homens – José Maximiliano Azevedo (Hausirõ), Francisco e Guilherme.

Francisco e Guilherme tiveram muitos filhos, mas Antenor me contou que todos mortos de sopro³. Maximiano teve quatro filhos, duas mulheres e dois homens. O primeiro deles, Alexandre foi para a Colômbia e não se tem mais notícia, o outro, Clemente, também quase teria morrido de sopro, foi salvo por um (*kumu*) benzedor desana que fez ele ficar vivo. Clemente mora em São José do Meio, é um dos benzedores da aldeia e pai de homens e mulheres já casados e de crianças na idade de frequentar a escola.

Ahkuto teria tido somente um filho, ainda no Papuri, Manuel da Silva Azevedo. E ele, dois filhos: Joanico Azevedo e Laureano, nascidos em São José. Joanico teve os filhos Joaquim (que morreu criança por sopro de Kumu), Miguel Azevedo, uma mulher falecida, Antonia (que casou-se com um homem desana do Turi igarapé e não teve filhos) e Guilherme. Laureano, como me contaram, morou uns tempos em São José e depois se mudou para São Gabriel da Cachoeira.

Joanico, criou um outro menino, um menino órfão e de outro clã, um *Ñahuri*. Seu nome era Antonio Pedrosa, antepassado dos *Ñahuri* de Serra do Mucura. Como me relatou Ernesto da Silva, e José Azevedo confirmou, eram três irmãos filhos de Joaquim da Silva: Ñahuri Sarapó, Antonio e Manuel da Silva Ñahuri. O pai e os dois primeiros nascidos no Papuri, quanto ao último não tive informação. Ñahuri Sarapó teve dois filhos: José Brinho e Ricardo (ligado a Pirarara Poço), nascidos no Papuri. José Brinho foi o pai de Adão Azevedo, nascido em São José II. E ele é o pai de Feliciano Adão Azevedo. Conta-se que Feliciano tinha 8 anos quando os salesianos chegaram e que ele chegou a morar na maloca de São José I. Falecido recentemente, em 2007, com oitenta e poucos anos, é o pai do sibling de São José II. Manuel é pai de Ernesto, morador de Serra do Mucura.

Nelson, neto de Antonio, benzedor e pai do sibling de Serra do Mucura, contou-me que seu avô, quando morava em São José II recebeu uma pa-

³Sopros são encantamentos xamânicos que causam infortúnio às pessoas. Nesse caso, os benzedores sopravam para que as crianças morressem, numa percepção dos velhos de que elas incomodavam muito.

tente de capitão. Por causa dessa patente foi que teriam brigado e ele deixado aquele lugar baixando o rio Tiquié, “lutando com outras tribos, abrindo, derubando”, assim me disse. Guilherme, pai de Nelson, já era nascido, grande já era. “Depois de fazer essa briga eles vieram pra cá, pra morar pra cá”. Atualmente a aldeia está incrustada entre o rio e a Serra do Inambu, mas naquele começo ela era mais abaixo do curso do rio, na Serra do Mucura mesmo. Depois da morte de Antonio, foi jogada uma maldição sobre Serra do Mucura e seus moradores acabaram se mudando de lá. Nelson nasceu em Cunuri, rio acima, e essa foi a aldeia que deixou quando foi trabalhar com Lina, sua esposa, no Orinoco colhendo piaçaba. Quando retornou, no ano de 1978, Guilherme, seu pai, já tinha voltado a fazer morada mais para baixo do rio, na região onde a aldeia esta hoje. Então Nelson acompanhou seu pai até a sua morte.

Guilherme Pedrosa era o chefe da família na época em que a missão salesiana passava recolhendo farinha e alimento nas comunidades. E Guilherme sempre lhes pedia coisas, contou Nelson. Um dia chamaram ele de chato. “Chato são vocês”, teria dito ele, “que ficam pedindo coisas”. Guilherme então passou a ser o porta-voz das insatisfações das comunidades contra os padres.

*

Transformar os índios em brasileiros para garantir a posse do território e ao mesmo tempo usá-los como mão de obra para a economia extrativista. Por aí giraram os séculos XVIII e XIX, embora não muito eficazes nesse sentido. A política do endividamento foi mais uma tentativa para atrair os indígenas a formar parte de uma sociedade, diria, nacional, remetendo a ideia de nação homogênea, unificada. E desde meados do século XIX os comerciantes já por lá estavam. Adiantavam-se mercadorias a crédito que seriam posteriormente pagas em quantidades desmedidas de produtos da floresta, farinha e artesanatos. Tamanha exploração se somou aos motivos dos movimentos messiânicos. Geraldo Andrello (2004) sugere que para os índios do rio Negro, fazer parte da cadeia do endividamento representava uma posição no percurso da gentilidade à civilização. Estar endividado era estar se civilizando. Civilização, não vista por Andrello como uma mera imposição de valores sobre os índios, mas como uma imagem por eles perseguida, “uma condição passível de ser alcançada”. Eram barés, mamelucos e tapuias. Logo eles mesmos estariam subindo os rios fazendo outros índios passarem pelo mesmo processo de civilização. E os índios acima dos rios pagavam pela civilização daqueles outros, mais abaixo, uma vez que era pelo pagamento da dívida daqueles que estes pagavam as suas (Andrello, 2004: 78-80, 84).

O ciclo da borracha (aproximadamente de 1870 a 1920) começava a

apontar, demandando cada vez mais do trabalho indígena. Mestiços do médio e baixo rio Negro atuavam como intermediários entre os seringueiros e as famílias no Uaupés e Içana. Subiam os rios e procuravam seduzir as famílias a deslocarem o seu trabalho para os seringais. Ao longo das margens desses rios, de setembro a março, na estação seca, muitas aldeias se esvaziavam. E menos gente nas aldeias fazia cair a produção de farinha. Era preciso negociar com os índios rio acima (*Ibid*: 73-77).

O medo que os indígenas sentiam com relação aos brancos foi inúmeras vezes descrito por Koch-Grünberg. Muitas das aldeias por onde ele passou estavam abandonadas com seus moradores escondidos para dentro dos rios, em lugares de refúgio: “O rio [Içana] estava como que despovoado. Rara vez encontramos alguma canoa com pescador que timidamente se metia entre arbustos da margem e desaparecia no próximo igarapé” (Koch-Grünberg, 2005: 69); “Não havia ninguém mais ali. Mas a habitação estava cheia de utensílios e até as armas estavam ali, somente faltavam as redes de dormir” (*Ibid*: 82); “[...] achamos [no Curicuriarý] cabanas abandonadas, canoas com indígenas nus, que fugiam apavorados, quando nós nos aproximamos [...]. De novo, eram Tukano, emigrantes do baixo Caiarý, que neste ermo se salvavam dos abusos de uma civilização brutal” (*Ibid*: 246). E além do medo, Koch-Grünberg narra outros dois motivos que afastavam os índios de suas aldeias: as temporadas no trabalho de caucho e as festas em outras localidades.

Próximo ao ano de 1910 a extração da borracha na região atingiu seu apogeu, seguindo um repentino declínio da sua produção. Junto esteve a crescente violência e genocídio de povos indígenas. Naquele ano, funcionários do SPI começam a apontar no Uaupés e logo depois, em 1914, os missionários salesianos (Wright, 2005: 212-215).

*

O lugar que hoje chamam de São José I, com um antigo porto, a cozinha de uma família e uma extensa capoeira, cortada por caminhos que levam às roças atuais, foi o lugar de primeira morada dos *Hausirõ Porã*. O campo da antiga maloca se revela pelos cacos de cerâmica, do forno e desniveis na terra, indícios dos mortos que, antes da ideia cristã, eram enterrados abaixo de onde penduravam suas redes quando vivos. Antenor Nascimento Azevedo me contou que Joanico e Maximiano, nasceram nessa localidade, mas quando tendo família, os filhos de Joanico, Miguel (nascido em 1938) e Guilherme (nascido em 1942), e de Maximiliano, Clemente (nascido em 1955), já jovens, mudaram todos para onde hoje está o Polo Base, São José II, logo abaixo do rio. Muitos anos moraram ali, tendo mudado de lugar dentro mesmo de São José II. Daí que Antenor nasceu, era o ano de 1969, e quando tinha cerca de deztoito, dezenove anos a família mudou-se novamente para onde era a morada

dos antigos avós, onde os pioneiros chegaram (moraram nove, dez anos ali). Próximo ao ano de 1992 mudaram para São José do Meio, como é conhecida a aldeia de morada dos *Hausirô Porã*, por estar situada entre São José I e São José II. Nessa época desenhava-se a política da escola diferenciada. Anterior era liderança local, com José Azevedo, e para a escola foi pensada uma nova comunidade, com pomar, roças e uma maloca. Com essa decisão, viram que aquela localização era boa, por estar entre duas comunidades. Sobre essas mudanças Antenor me comentava:

Esse é o meu questionamento. Uma vez que mudamos para São José II, perguntei pro meu pai, minha mãe porque vocês moraram ali depois se mudaram pra cá e é bom a gente retornar. Essa foi a maior dificuldade porque, até agora, morando em São José II, todos os dias pela manhã se subia de canoa para vir pra roça, a roça ficava ali. Foi aí que decidi com meu irmão, é bom a gente ir morar ali, mais próximo da roça, do trabalho ali... O que faz o indígena mudar de um lugar para o outro é que o trabalho fica mais distante. A população vai aumentando, vai ocupando os lugares para os trabalhos, para fazer roça. Com o tempo vai ficando mais longe. Devido esse processo de ficar longe do nosso trabalho a gente muda, como que não tem lugar fixo. Até os velhos, até meu avô finado dizia assim. Mesmo que os velhos quando eles falam, não é que eles falam inventando, vamos dizer, mas eles falam de verdade mesmo, o que eles já tinham visto de perto como está acontecendo numa comunidade antiga. Inclusive aqui, por esse ano estamos tendo dificuldades, devido que os tempos primeiros, de dois anos que nós morávamos aqui, tinha bastante lenha, mas agora acabou a lenha. Por falta de lenha, caça, de outras coisas, os velhos sempre mudavam de um lugar para outro, não tinham lugar fixo.

As primeiras roças foram abertas na direção que sobe São José I. Na região que hoje se intercalam capoeira e roças cultivadas. Região de terra firme. E seguia Antenor:

Todas as capoeiras eram roças feitas por meu pai, Clemente, Guilherme... Na época, depois da chegada dos missionários, teve o período dos padres, eles distribuíram implementos agrícolas, essas coisas assim, para cada comunidade. Quando era eu pequenininho, Miguel era liderança e ele organizava, planejava junto, fazer roças comunitárias, como roça de maniva, de milho, de banana, todas essas coisas... mais perto da comunidade, criavam

galinhas, criavam porcos. Eu sei como eles trabalhavam quando eu era pequenininho, pois eu ajudava... Tinha roças familiares além das comunitárias e do lado, nos terrenos as famílias faziam roça também. Toda essa capoeira, uma capoeira grande... Torravam farinha, levavam pra missão, Taracua. Era o único meio que eles sobreviviam, compravam sabão, sal, essas coisas.

*

No início dos anos 1900, um comerciante português, instalado em Bela Vista, no Uaupés, passaria a controlar toda a região e inclusive o Tiquié, afluente desse rio. Seu nome era Manuel Antonio de Albuquerque, mais conhecido como Manduca. Como relata Andrello, com exceção dos missionários, era a primeira vez que um “civilizado” se instalava naquele rio. Seu controle no Uaupés durou cerca de vinte anos e foi quase absoluto (Andrello, 2004: 89-90).

Ñahuri e Kãmara (2003) dedicam algumas páginas à história de Manduca. Ele e seus três irmãos, Higino, Calistrato e Pore, eram filhos de Boaventura Albuquerque e de mãe pira-tapuya. Diziam em Manaus que eles mesmos poderiam civilizar e dar educação aos índios, mas usavam o dinheiro que recebiam do governo para benefício próprio, artifício também usado para construir uma casa em Bela Vista. “No lugar de fazer escola, eles entraram no comércio”. O pessoal do governo não ia ver que a escola de que eles falavam era mentira, e que eles estavam trabalhando com borracha, comercializando as mercadorias do governo e negociando a produção de farinha. “Nas cartas que Manduca mandava, dizia que os índios daqui não eram gente, que tinham rabo, que a boca ficava nas costas ou no peito... Mandava notícias falsas”. Calistrato, que atuava no Tiquié, acabou sendo morto pelos buia-tapuya de Iraití. Com o tempo começaram a correr denúncias dos abusos de Manduca. Padre João, mandado pelo governo, subiu o Uaupés e se encontrou com o comerciante: “Manduca pedindo para ver seus documentos, o padre pedindo para ele mostrar seus trabalhos”. No ano daquele encontro Manduca se retirou, talvez tenha sido preso (Ñahuri e Kãmara, 2003: 244-251).

Então chegaram os salesianos, oferecendo não só proteção, mas também bens manufaturados, caso os índios aceitassem o regime de educação e mudança cultural que eles propunham (Wright, 2005: 162-163). Como escreveu Aloisio Cabalzar (2009), se por um lado houve redução dos abusos dos patrões, “os salesianos também se serviram do estado de submissão e terror no qual se encontravam os povos indígenas para implementar seu ‘projeto civilizador’”. E a semelhança de seus antecessores, armavam campanhas contra os pajés, as flautas sagradas e outras formas de organização e pensamento indígenas (Wright, 2005: 162-163). Os salesianos apoiavam-se na convicção

de que chegariam aos adultos e velhos por intermédio das crianças, formadas dentro de uma educação religiosa e disciplinada. As crianças eram então levadas de seu lugar de origem para serem formadas pela rotina e ideário da missão (Cabalzar, 2009: 44). Foi o que aconteceu com Miguel Azevedo. Nas palavras de Ñahuri e Kũmaro: “Manduca escravizava, mas os padres tinham outra forma de destruir nossa cultura” (Ñahuri e Kũmaro, 2003: 252). Na metade deste século, no Içana os Baniwa recebiam Sophia Muller e as ideias do protestantismo (Wright, 2005: 203-271).

Geraldo Andrello conta como os missionários usavam do financiamento dos comerciantes para levar a cabo seus empreendimentos, bem como das manufaturas do trabalho indígena – como ilustra os relatos sobre Guilherme, pai de Nelson. Os salesianos falavam contra a exploração dos índios pelos comerciantes, mas usaram desse financiamento para se estabelecer na região (Andrello, 2004: 91).

A partir dos anos 1980, os brancos começaram a atuar no noroeste amazônico com novas intenções. Eram representantes da segurança nacional e das empresas mineradoras. Robin Wright identifica 1984 como o ano em que “todo o Alto Rio Negro era cenário de uma das mais intensas buscas por ouro na história recente da Amazônia” (Wright, 2005: 275). As empresas privadas, Paranapanema e Goldamazon, aliaram-se para monopolizar os garimpos na Serra do Traíra e no Içana. Em 1985, guerrilhas colombianas supostamente estariam extraindo ouro no Traíra, traficando coca para financiar suas operações e difundindo entre os índios propaganda da guerrilha. Mais do que um grande perigo, foi argumento para o envio de tropas brasileiras com equipamento pesado para a região, um ótimo pretexto, como escreveu Wright, “para intensificar o controle do Estado sobre as fronteiras e terras indígenas”. Uma repressão militar que, mais que tudo, servia ao interesse econômico. O momento não poderia ser mais oportuno para a implantação do Projeto Calha Norte (*Ibid*: 284-285), que como Dominique Buchillet descreveu, trata-se “da política indigenista de assimilação econômica e de redução territorial do projeto de ocupação econômica e militar da fronteira norte-amazônica” (Buchillet, 1991: 107).

O garimpo na Serra do Traíra, em território Nadahup⁴, foi descoberto pelos tukano do alto Tiquié e em 1985 a empresa de mineração Paranapanema obteve licença do governo federal para iniciar operações na região (Andrello, 2004: 146-7). Trazendo referências de Aloisio Cabalzar, entre os tuyuka e

⁴Este seria o termo utilizado para designar a família linguística Maku, segundo sugestão da linguista Pattie Epps (Epps, Pattie. The verb “be, exist” as a Uaupés areal feature. Comunicação apresentada no “Symposium on Cultural and Linguistic Interaction in the upper Rio Negro Region, Amazonia”. 53rd International Congress of Americanists. Mexico city, July 22. 2009). Ao longo do texto mantenho o uso do Maku, como referenciado pelos indígenas e pelas etnografias citadas.

tukano do alto Tiquié, acima de Pari-Cachoeira, entre 80 e 90% das famílias permaneciam no garimpo de Serra do Traíra, ainda que fosse somente os homens adultos, por um ou dois meses por ano. E destas, “cerca de um terço se deslocava duas, três vezes até o garimpo, e lá permanecia por mais de três meses”. Segundo ele, alguns índios iam para o garimpo para de fato garimpar e outros para vender farinha. Foi uma época de compra de bens industrializados, como telhas de zinco, motores de popa, máquinas de costura, fogões e radiogravadores (Cabalzar, 2009: 48). Como escreveu Andrello, “viagens facilitadas, novos meios de transporte e entrada de um maior volume de mercadorias caracterizam esse tempo” (Andrello, 2004: 144).

Em São José, Antenor conta que eles iam para a Serra do Traíra se revezando, às vezes iam membros de uma família, às vezes de outra. Lembra ele: “Uma turma voltava, outra ia... Às vezes passava um mês, duas semanas... aí a gente voltava. Dependendo do rancho, da comida que a gente levava, porque é longe. Com pouquinho de rancho não dava pra ficar muito tempo”. Segundo ele, se ganhava bem com o ouro, mas não se soube administrar. Trocavam com os comerciantes que passavam pela aldeia.

Foi a partir dessa época – e mais recentemente com o programa Bolsa Família isso tem se multiplicado – que os índios começaram a adquirir os motores para as rabetas aumentando o fluxo das famílias para São Gabriel da Cachoeira, fazendo aparecer os desejos de filhas que se casam com soldados e subir uma quantidade de produtos industriais alterando a vida nas aldeias⁵. O motor para rabeta é o mesmo utilizado para o caititu, substituindo o trabalho do ralador de mandioca manual.

Também nos anos 80 o movimento indígena começou a entrar em cena. Em 1987, resultado da II Assembleia dos Povos Indígenas do Rio Negro, as organizações indígenas formaram a Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, FOIRN. Era a década de implantação do Projeto Calha Norte, e da intenção de redirecionar as reivindicações da demarcação da terra indígena contínua, reivindicação da FOIRN, para a criação de um mosaico formado por “Colônias Indígenas” e “Florestas Nacionais”, de fácil manipulação para extração e que chegou a ser implantado em Pari-Cachoeira entre 1987 e 1988. Nesse cenário a FOIRN encontrou uma oposição indígena na figura do chamado “Triângulo Tukano”, formado por organizações de Pari-Cachoeira, Iauareté e Taracua, que concordavam com o modelo proposto pelos militares. Nesse debate, lideranças de aldeias do Médio Tiquié e Castanho, dentre elas São José, como Luis Lana e José dos Santos, ambos da etnia desana, e Vicente Vilas Boas Azevedo, tukano, do sib *Nahuri porã*, ainda hoje figuras importantes no âmbito do diálogo político, posicionavam-se a favor da proposta defendida pela FOIRN, ou seja, contra seus parentes ou aliados de

⁵ Informação pessoal de Aloisio Cabalzar e Pieter-Jan van der Veld.

Pari-Cachoeira. (Andrello, 2004; Buchillet, 1991; Ricardo, 2001).

Embora no discurso o Projeto Calha Norte se comprometesse com o desenvolvimento econômico e social dos índios, sua real intenção era a “integração forçada dos índios através de uma expropriação da maior parte de seus territórios, mascarada na criação de pseudo-unidades de preservação ecológica, seu confinamento em terras reduzidas ao mínimo e sua aculturação econômica” (Buchillet, 1991: 115).

A Terra Indígena do Alto Rio Negro foi homologada em 1998, com 8 150 000 hectares de área contínua.

*

Foi o sibling formado pelos filhos de Nelson que fez Serra do Mucura crescer. Era ele filho único: “Eu era sozinho, me criei sozinho, não tinha irmão maior, irmão menor, era uma pessoa só. Me criei desse jeito... minha mãe era velha, uma viúva velha... Eu me criei sozinho e agora já tenho eu meus filhos próprios”.

Atualmente na aldeia, existem cinco casas: a grande morada de Nelson e as outras de seus três filhos e de Ernesto, seu primo irmão. Antes este lugar, quando os filhos ainda eram pequenos, era uma grande roça de pimentas que Lina, sua esposa, colhia a cada duas semanas com a ajuda dos filhos e moqueava, às vezes moía, para vender.

Segundo os relatos de Nelson, em Serra do Mucura existe um sítio arqueológico, que se mostra pelos cacos enterrados onde hoje esta a roça de um de seus filhos, e um caminho antigo, que seriam de antes da chegada de sua família.

E já seu avô Antonio teria encontrado as cavernas. Enormes pedras empilhadas, incrustadas dentre outras tantas pedras espalhadas no tapete verde que cobre duas serras, ilhas em planície.

A primeira que conhecemos foi a caverna que, como Nelson traduz, “tem pintas na pedra”. Na manhã de um dia não domingo, quando não se pode ir, Lina e Nelson nos levaram pelo caminho que sobe a Serra do Inambu, de onde por entre as árvores se pode ver a Serra do Traíra quase esfumaçando-se no horizonte verde, seguindo pela trilha que margeia roças velhas e roças recém cortadas e que deixa essa serra para ganhar a do Serra Mucura, entre mata antiga, entre bananeiras e árvores frutíferas de antigas roças. Capoeira alta, mata crescida na terra preta da onde Lina, nos seus tempos de mais juventude e força, carregava pesados aturás de mandioca para fazer farinha, com a venda da qual comprou, dentre outras coisas, seu primeiro forno de metal. Capoeira alta de enormes imbaúbas que cobrem o céu fazendo ficar estrelado quando ainda é dia, antiga roça de sua nora, e ainda mais antiga roça sua. Capoeira alta que no tempo certo deita seus troncos esperando que

o corte feito seque seus braços e folhas preparando-os para a queimada. Terra quente que o benzimento esfria⁶, para que novos plantios façam brotar os ramos de mandioca. Floresta verde e alta que denuncia, quase tanto quanto seu canto, a presença alaranjada brilhante do gavião da serra. Caminho que margeia grandes pedras, que às vezes formam buracos escuros e outras vezes se esculpem como se tivessem dedos. É por um caminho permeado de histórias que se chega até a caverna, circundada pela mata antiga, quando o caminho já perde pelas plantas que deixaram de ser pisoteadas pela ausência do transitar.

A caverna é formada por grandes pedras dispostas uma encima da outra de modo a criar um oco, um lugar passável, embora, como nos disseram, às vezes seu teto fica mais alto, às vezes fica mais baixo. Se por ali passar com criança ainda bebê, morre de repente ou um choro vem até morrer. As pintas na pedra são como desenhos cavados, lembrando o contorno que fica quando passamos nosso dedo na areia, com um leve esforço, criando um leito de rio na superfície. Antigamente as mulheres não podiam ver. Dentre as imagens está o Jurupari. No tempo da Gente da Transformação, Mucura e Inambu pararam ali para se arrumar para uma festa que ia acontecer na Serra da Iniciação, próxima de São Tomé, no Tiquié. Fizeram como se faz para as festas, enfeitando-se, pintando-se, colocando pena.

Outras duas cavernas conhecemos semanas depois. Eram as malocas do Inambu e do Mucura. Neste dia nos acompanharam Calisto e Ernesto, de botas e terçados. O começo do caminho é o mesmo, mas quase no alto da Serra do Inambu, quando se entra em mata velha, abandona-se o caminho que leva às outras roças e se toma a esquerda, querendo baixar a serra pelo lado da floresta. A maloca do Inambu é a mais próxima. Apresenta-se como um amontoado de grandes pedras empilhadas criando uma estrutura que a vista não alcança num só olhar, sendo preciso contornar os olhos pelas suas dimensões e adentrar. Lá dentro os morcegos se divertiam na escuridão. Bem na entrada, sobre nossas cabeças, feito pedra, está o Inambu com suas asas bem abertas. No teto, um emaranhado verde se estica por cima das pedras que não se tocaram, feito um tapete de *kahpi*⁷. O Inambu tomava desse cipó.

Saímos da caverna e seguimos descendo a Serra do Inambu. Um córrego marcava o momento em que se para de descer e se começa a subir, entrando na Serra do Mucura. Por mais detalhada que possa ser uma descrição, não se chega lá sem os índios. Não há caminho, há memória. A mata é fechada e atravessada por compridos corredores de pedras, parecendo até entrada de labirinto. Depois de um pouco caminhar, chegamos em uma

⁶Um dos procedimentos realizados pelo *kumu* (benzedor) nos *bahsese* (benzimentos) é resfriar ou abrandar o calor de substâncias quentes. Entre os Tukano o sol, o fogo e o calor estão relacionados a doenças. (Buchillet, 1988; Buchillet, 1995).

⁷Banisteriopsis caapi.

caverna com mais amontoados de pedras fazendo um caminho complicado, escuro e estreito por onde tivemos que passar. Os homens iam na frente cutucando os cantos com o terçado, certificando-se que nenhuma surucucu estava a espreita para dar o bote. Disseram os antigos que as onças ficavam ali esperando a sua presa. E houve tempo em que os antigos ali se escondiam, na época do contato com os brancos, da borracha, do SPI. Do outro lado daquela caverna se estendia um grande, largo e alto paredão de pedra. Intransponível senão pelo caminho cavernoso que usamos. Pouco mais descemos a serra, que de tanto descer parecia mais alta do que eu imaginava, até nos encontrar com a casa do Mucura.

Era como uma grande maloca de pedra. Era de fato uma maloca para o Mucura. Enormes rochas formavam um alto teto deixando embaixo um espaçoso pátio. O lugar tinha um ar gelado que vinha de uma fonte que não se via, só se escutava.

A história que os moradores de Serra do Mucura me contaram se assemelha com aquela escrita por Miguel Azevedo e Antenor Nascimento Azevedo, intitulada “História do Inambu Rei”, *Hã Deyu kihti* (Ñahuri e Kũmaro, 2003: 208-216). A Gente da Transformação, *Pamũri Mahsã* estava na Maloca da Transformação, em Ipanoré. Era uma época de dificuldades, pois falavam uma só língua e não podiam se casar e ter filhos. *Doetiro*, recebeu o convite de *Diapirõ*, a cobra, para uma festa. O caçula de todos, o Inambu Rei, mestre de cerimônia, foi o enviado. Ele dançou bem animado todo o dia e quando fazia pausa nas danças, *Diapirõ* lhe oferecia *kahpi*. *Diapirõ* tinha suas duas filhas dentro da mala. Ouvindo o canto elas se interessaram e espia-ram, acharam o Inambu Rei bonito e pediram ao pai que abrisse aquela mala. O pai abriu e elas ficaram ali sentadas, gostando do canto. Quando chegou a hora das mulheres acompanharem a dança, elas foram junto dele. O Micura, variação regional da palavra Mucura, gambá, que era primo irmão pelo lado materno do Inambu Rei queria dividir as duas moças entre eles. Inambu Rei não deu atenção e as filhas de *Diapirõ* não gostavam do Micura. Quando Inambu Rei parou a dança, já tarde da noite, convidou as moças para sua casa indicando-lhes o caminho: uma pena bonita, à direita, indicaria a sua casa e uma pena escura, à esquerda, indicaria a casa do Micura. Mas o Micura ouviu aquela explicação e trocou as penas. Quando as moças chegaram naquela parte do caminho, a primeira nada percebeu e não deu importância a sua irmã mais nova que tinha notado alguma coisa errada. Seguiram pelo caminho e só se deram conta ao chegar na casa do Micura. Encontraram-se com a avó do Micura que lhes perguntou o que faziam. Elas responderam que estavam indo na festa do Inambu Rei, mas a velha as enganou dizendo que não sabia onde ficava e as convidou a dormir ali naquela noite. O Inambu Rei, que as esperava, tocou o tambor. O Micura tocou também. As moças ficaram tristes.

O Micura queria deitar junto delas, mas elas não queriam. Não as deixava dormir sossegadas, e sem conseguir fazer sexo com elas, esfregou seu rabo no corpo das moças. E por isso hoje as mulheres têm cheiro de catinga, antes, como me contou Ernesto, as mulheres tinham cheiro de abacaxi.

Ao amanhecer as moças subiram no porto e se encontraram com um patinho, irmão do Inambu Rei, que vinha descendo o rio. Ele disse estar indo buscar abiu, uma frutinha com polpa melequenta, mas na verdade estava indo apanhar *kahpi* para a festa de kapiwaia do Inambu Rei. O feixe de *kahpi* que ele trouxe da maloca *Diawi* representava todos os *Pamūri Mahsā*. Ele tinha abius para as moças, mas transformou seu suco em esperma. A primeira viu que não era abiu, mas a segunda mordeu e na mesma hora ficou gestante de *Kahpi Mahsā*, Gente *kahpi*. E o patinho as levou até a casa do Inambu Rei. Na versão que Ernesto e Calisto contaram o patinho não as teria levado, mas um jacaré. Chegando lá, a avó do Inambu Rei tirou sabão de erva para elas lavarem o corpo e tirar aquele cheiro fedorento. Só depois a avó as levou até a maloca de seu neto, já era véspera de tomar *kahpi* e dançar kapiwaia.

O Micura também quis ir à festa, avisou sua avó que caso os *Pamūri Mahsā* o matassem o universo produziriam um grande estrondo. Na versão contada por Ernesto e Calisto, o Micura teria avisado a avó que se chovesse, era para ela colocar uma peneira e caindo sangue era porque ele tinha morrido.

Na festa o Micura ia conversar com o Inambu Rei, ficava repetindo a história de dividir as duas irmãs. E de tanto incomodar, o Inambu Rei mandou um de seus irmãos matar o Micura fora da maloca. Naquele momento a avó do Micura ouviu um estrondo. Na outra narrativa, vendo chover, dessas chuvas que chovem com o sol, na peneira da avó do Micura apareceu sangue. E ela foi até o Gavião, como o neto tinha lhe falado, foi até a casa dele e pediu vingança. No outro dia, quando o Inambu Rei tomava banho no porto com suas duas esposas, o Gavião ficou esperando seu canto e o agarrou, levando-o alto. Ernesto e Calisto contam que algumas penas caíram e são os inambus de hoje, ainda que menores que aquele de antes que era grande.

A avó do Inambu Rei foi até o Universo pedir socorro aos *Diroá*⁸. Eles hesitaram, mas acabaram aceitando, enfeitando todo o corpo e rezando cigarro para ficarem invisíveis à família do Gavião. A avó do Micura ficou sabendo que eles vinham e colocou uma grande bacia de breu para ferver. Quando os *Diroá* chegaram, ela nem os reconheceu. Eles lhe disseram que deveria pôr mais água no breu. Disseram então que queriam ver o neto dela, mas os gaviões estavam preparando a flauta feita dos ossos do Inambu Rei. Mas de tanta insistência ela acabou tocando a flauta de osso de inambu para chamar seus netos. Pelo chamado apareceram dois gaviões que os *Diroá*

⁸Irmãos mitológicos derivados da transformação dos ossos de um demiurgo (Ñahuri & Kumarõ, 2003).

lançaram puçás e agarraram. A avó do Micura foi jogar o breu, mas com a água ele tinha ficado duro. Os *Diroá* levaram os dois gaviões até o Universo e os entregaram para a avó do Inambu Rei que os matou. Todos os gaviões do mundo ficaram a procura daqueles dois gaviões, mas não conseguiram encontrar.

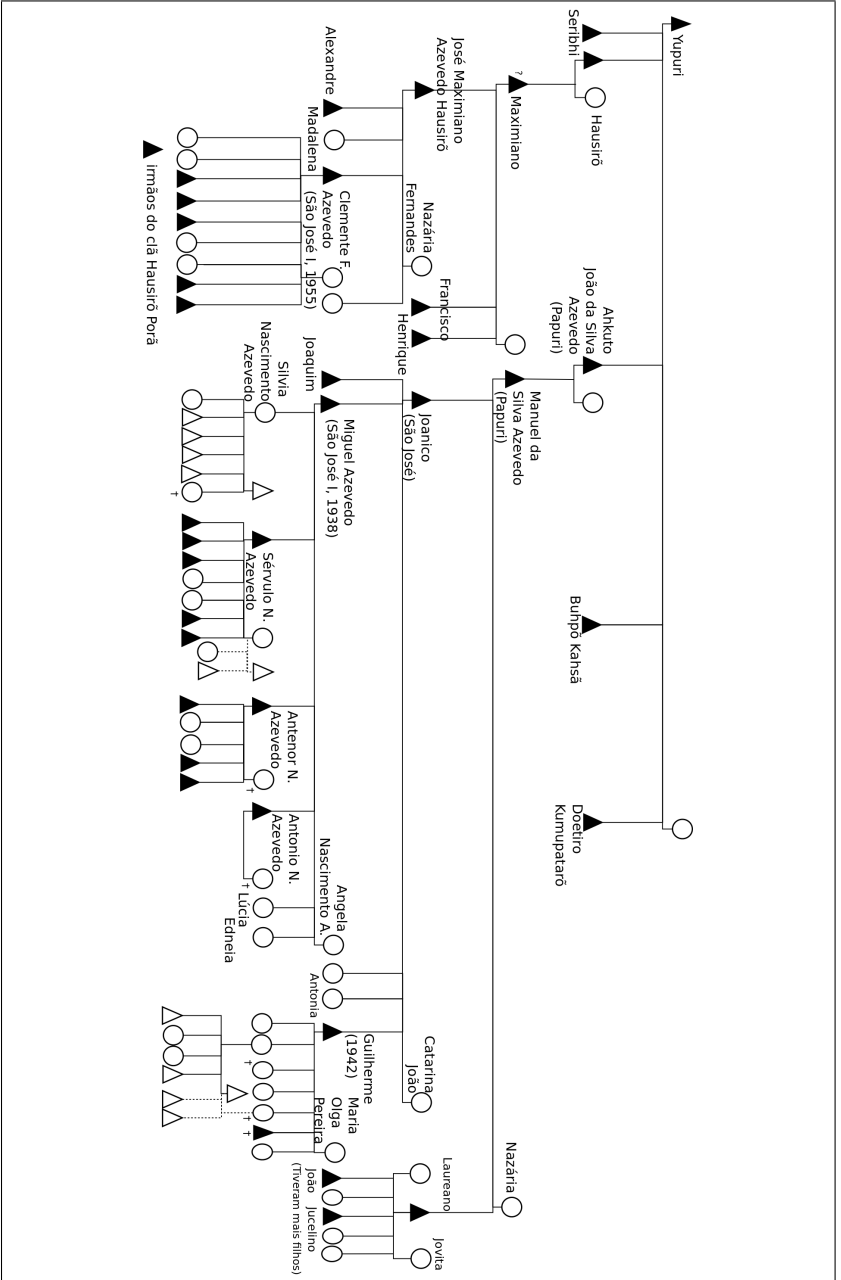
A moça gestante deu a luz a *Kapi Mahsũ*, filho da Gente *kahpi*. Ela levou a criança para a maloca *Diawi*, onde todos os ancestrais *Pamũri Mahsã* esperavam. *Doetiro* havia reunido seus irmãos para ver como mudar as línguas e passar a ter cunhados. Quando a moça chegou, os *Pamũri Mahsã* ficaram embriagados, perdendo o sentido. E começaram a falar diferentes línguas. *Doetiro* conservou a língua tukano. A filha de *Diapirõ* entrou na maloca querendo entregar o filho ao pai, mas todos estavam muito tontos de *kahpi*. O Preguiça pegou a criança e engoliu, depois foi-se embora para a cachoeira de Jurupari. Quando o Preguiça⁹ saiu da maloca, o efeito do *kahpi* diminuiu e os *Pamũri Mahsã* começaram a procurar a criança. O líder deles mandou recado ao Preguiça que a trouxesse de volta. Quando ele chegou, confirmou que a tinha levado e pediu a *Doetiro* que esticasse os parís de iniciação para que ele a entregasse. A criança começou a vomitar e os *Pamũri Mahsã* voltaram a sentir aquela tontura. Depois de vomitar mais algumas vezes, a criança caiu morta. Foi quando o efeito do *kahpi* ficou mais forte. “Depois dessa festa, eles voltaram na Maloca de Ipanoré já falando diferentes línguas como Tukano, Desana, Tariana, Pira Tapuya, Cubeo, Maku. *Doetiro* reuniu-se com todos e cada um foi para sua terra. Todos os chefes dos grupos tiraram seu *kahpi*” (*Ibid*: 216).

“O Inambu Rei e o Mucura morreram, mas vivem como vivem os deuses”, disseram-me Ernesto e Calisto. E aquelas cavernas para nós são as casas para eles.

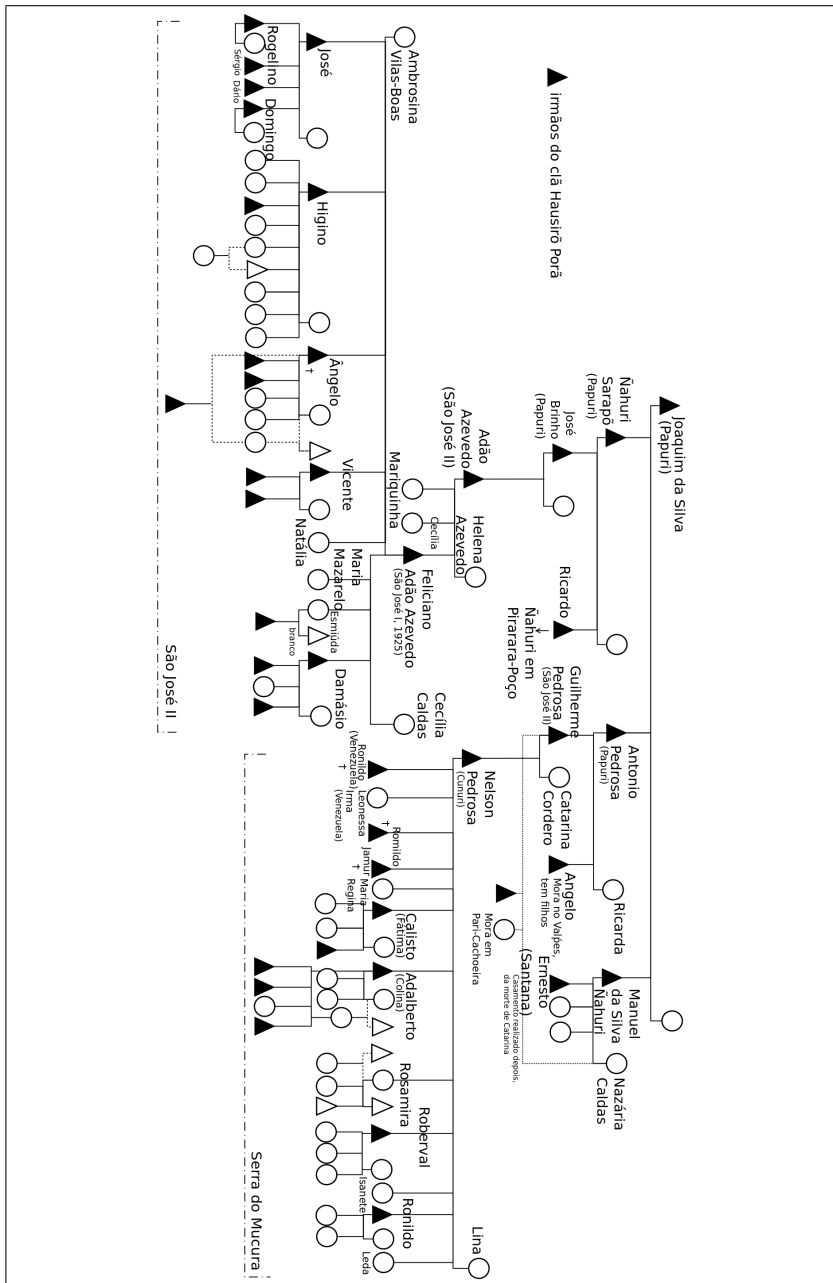
Nas cavernas os antigos viveram quando se escondiam, fugidos dos brancos. Na caverna do Mucura eles faziam cerimônias com *kapiwaia* e jurupari. Disseram que antes o chão da caverna era plano e não com desníveis como agora e ali se reuniam para fazer festa.

Para os brancos o subsolo das cavernas e das serras guarda ouro e outros minérios. Contam que uma vez apareceram os brancos de helicóptero e com aparelhos sofisticados para olhar o que tinha embaixo da terra. Um padre chegou a dizer para Nelson que eles não podiam morar ali, pois a terra tinha sido vendida para empresas mineradoras. Com o nome de “área florestal” a região que ia até a Serra do Traíra era uma “porta de entrada” para a extração de minérios, como o padre lhe explicou. Isso foi antes da demarcação da terra indígena. Mas ainda hoje as mineradoras têm pretensões sobre aquele subsolo, prometendo mixaria aos indígenas.

⁹Ser masculino na mitologia Tukano.



Genealogia 1: Clã Hausirõ Porã



Genealogia 2: Clã Nãhuri – Sub clã de São José II e Serra do Mucura

2 HOMENS E MULHERES NA ALDEIA

Aos espaços da maloca, da aldeia, do universo, dos objetos e aos corpos correspondem propriedades de gênero. E por vezes suas ambiguidades. A organização e distribuição dos gêneros em homens e mulheres Tukano transparece no cotidiano, como posições e tarefas que se foram ordenando desde a origem do mundo. E que continuam em formação ou transformação nas relações entre aquilo que foi antes desenhado, pelos eventos no tempo mítico e no tempo de hoje: as relações entre homens e mulheres, fora e dentro, centro e periferia, agregação e ruptura.

As mulheres são um ingrediente de alteridade dentro da aldeia, e, portanto, para a unidade do grupo de descendência. Porque estão por sair ou por chegar, porque a elas não se confere o que é do âmbito da propriedade do clã e porque por elas se faz circular, horizontalizar. Elas são de fora, mas de um fora que está dentro, uma vez que existe um circuito por onde elas se deslocam que é dependente das relações de afinidade com outros grupos. O que está mais além, o exterior, o mundo dos brancos e das outras gentes, é caminho para os homens.

Neste capítulo tento oscilar entre esses lugares construídos da mulher e do homem, da aldeia e da casa, do trabalho para a família e para todos, da unidade do clã e da aliança, que se transparecem nos cotidianos e nas festas. E na medida do observável, vislumbrar seus movimentos e desdobramentos.

*

Subir o rio Tiquié é perder o senso das direções norte, sul, leste e oeste que se embaralham nas curvas sinuosas que o rio desenha em seu percurso. Deixando a vastidão do Uaupés, muito aos poucos as aldeias vão aparecendo. Começam a apontar mais avizinhas próximas de seu afluente Castanho, que colore o escuro do Tiquié com um tom marrom barroso. Todo o baixo Tiquié é predominantemente formado por terra de campinarana¹, e na medida em que o rio se aproxima de seu alto curso, a terra firme vai ganhando proporções e melhor abrigando as roças de mandioca e a vida nas aldeias.

As aldeias São José do Meio e São José II estão localizadas na margem esquerda do Rio Tiquié, no seu meio percurso. Estão bem próximas, embora nas cheias sejam ligadas por um caminho mais distante, quando inunda o igarapé que separa as duas e é preciso então dar uma volta para chegar de uma à outra.

Em São José do Meio (Figura 1) há sete moradas familiares. Quatro delas com homens do clã *Hausirõ Porã*, duas com homens desana, um deles

¹ Também chamada caatinga amazônica, vegetação sobre solos arenosos e alagadiços.

casado com uma mulher *Hausirõ Porã*, e uma casa onde vive a família de um professor da escola e capitão da aldeia, homem *Bu Porã*, clã tukano de hierarquia superior, de Bela Vista, cuja esposa tuyuka é de São Pedro, Alto Tiquié.

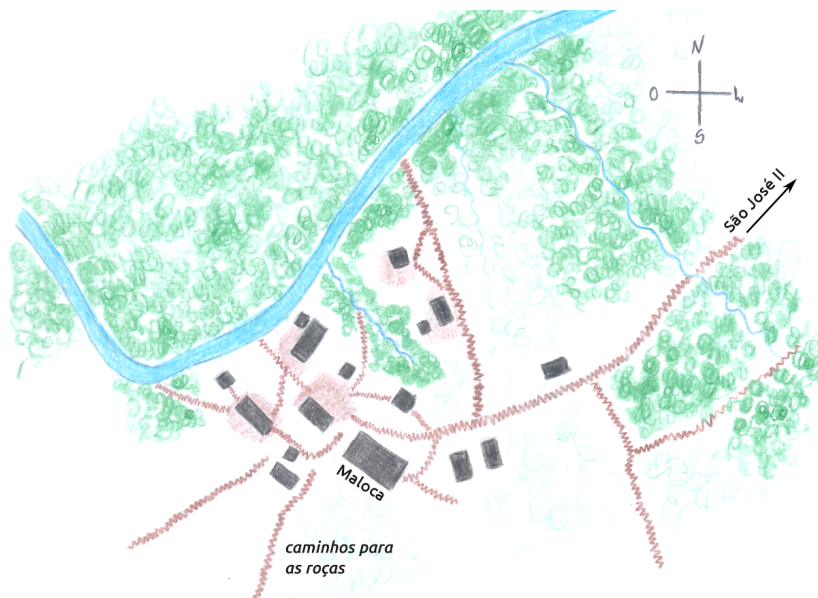


Figura 1: Aldeia São José do Meio (ilustração minha, sem escala)

Por abrigar a sede do Ensino Médio da Escola Indígena Tukano Yupuri a aldeia tem ainda algumas construções onde estão uma secretaria com biblioteca, uma sala para a escola de ensino fundamental e um alojamento para alunos que vêm de outras localidades e não têm parentes na aldeia. A maloca foi também construída com o propósito da escola diferenciada e é o lugar onde acontecem quase todos os encontros: aulas do ensino médio, quinhampiras², festas de caxiri, cultos católicos e grandes assembleias para se discutir, com moradores de outras aldeias e entidades do governo, questões como educação e saúde. Há também uma casa de apoio usada para atividades

²Quinhampira é uma palavra em nheengatu, que se refere literalmente ao caldo de peixe (pira) com pimenta (quinha). Em tukano se diz *biatũ*, cuja tradução literal seria recipiente de pimenta (bia- pimenta/tũ – marcador para recipiente em forma de panela). Em épocas de escassez de peixe esse caldo é feito apenas com a pimenta. De modo geral, com o beiju e o mingau, a quinhampira compõe o que seria uma refeição completa. As refeições comunitárias realizadas nas malocas, palhoças ou centro comunitários também são denominadas quinhampira.

entre os Aimas (Agentes Indígenas de Manejo)³ e receber os assessores do Instituto Socioambiental⁴.

A aldeia tem um porto principal, ou mais usado, e três portos secundários, utilizados por algumas casas. Todas as famílias têm suas roças no mesmo lado do rio, com exceção da mulher *Hausirõ Porã* que continuou morando na aldeia e tem uma de suas roças nas proximidades de Cucura Manaus, aldeia de seu marido. As roças estão incrustadas entre mata velha e capoeiras e transpassadas por caminhos, refeitos quase diariamente com o pisar. Um destes caminhos se alonga e leva até o Castanho, com algumas horas de caminhada.

São José II (Figura 2), logo abaixo no curso do rio, é formada por oito moradas familiares, um centro comunitário, onde acontecem as quinhampiras, os caxiris, a escolinha de ensino fundamental e outros encontros, e o Pólo Base de Saúde, com radiofonia e espaço para receber de modo intermitente uma equipe de enfermeiros, técnicos e ocasionalmente médicos e dentistas do Distrito Sanitário Especial Indígena (Dsei) Alto Rio Negro. Cinco das casas desta aldeia pertencem a uma série de irmãos do clã *Ñahuri*, filhos e netos de Feliciano Adão Azevedo, e suas esposas. Sem pertencer ao grupo local, moram na aldeia a família do professor da escola fundamental, também tukano, *Ñahuri*, nativo de Cunuri cuja irmã também mora na aldeia casada com um homem *Ñahuri*, e um casal de estudantes do terceiro ano do Ensino Médio, ela tukana de Boca da Estrada e ele tariano de Iauaretê.

As roças estão quase todas localizadas do mesmo lado do rio, algumas na direção de São José do Meio, tendo as mulheres que cruzar o caminho ou o igarapé que leva a esta aldeia (posso adiantar que cruzar igarapés com aturas transbordando raízes de mandioca é um trabalho cotidiano, como veremos). Poucas roças estão na outra margem do rio e são menos visitadas. De São José II, um caminho curto leva à aldeia desana Floresta, com quem os *Ñahuri* mantém alianças matrimoniais.

Serra do Mucura (Figura 3, p.57) está mais abaixo do rio, a um dia de viagem em rabeta ou algumas horas em motor 15 hp. A aldeia bordeia a serra do Inambu com cinco casas: a primeira, próxima ao porto principal, de Nelson e Lina; e seguem as casas de três filhos homens do casal com as famílias. No momento de minha estadia com elas, na casa de Nelson e Lina, moravam a esposa e as filhas de um dos filhos, soldado em Pari-Cachoeira; e mais recentemente, e provisoriamente, a filha Rosamira, o marido e os fi-

³Os Aimas são um grupo de aproximadamente trinta pesquisadores, membros de associações indígenas do rio Tiquié, que desenvolvem pesquisas e mobilizam discussões e ações referentes ao manejo ambiental deste rio, em parceria com a FOIRN e o ISA.

⁴Desde o final dos anos 90 uma equipe do Programa Rio Negro do ISA vem desenvolvendo projetos nas áreas de manejo ambiental e educação junto a associações indígenas do rio Tiquié, com apoio da FOIRN.

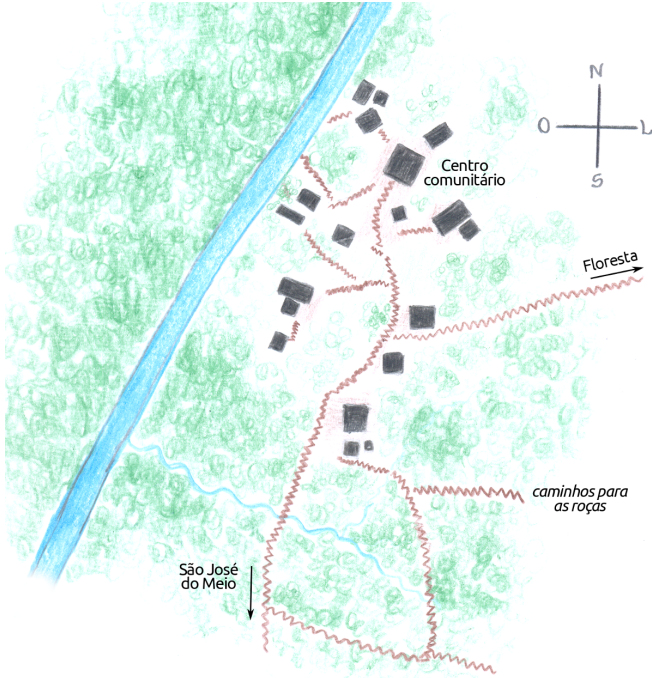


Figura 2: Aldeia São José II (ilustração minha, sem escala)

lhos, recém-chegados de Cunuri. Nesta aldeia, Ernesto também mora com a família. Na aldeia há ainda um centro comunitário e uma casa de apoio para atividades dos Aimas e do Instituto Socioambiental e que pelas manhãs abriga a escolinha dos primeiros ciclos do ensino fundamental.

Essa região do Tiquié, localizada praticamente na divisa entre seu curso baixo e médio, está repleta de paranás⁵ e igapós⁶, dando a seus moradores maior abundância em peixes, uma vez que, como nos explicaram, nestes lugares alagados sob as árvores, os peixes têm do que se alimentar. A terra, por outro lado, possui maiores zonas de campinarana ou áreas que inundam em tempos de chuvas. As roças destas famílias estão na direção do curso superior do rio ou incrustadas nas serras do Inambu e do Mucura, todas na mesma margem que a aldeia, ainda que muitas vezes se faça uso de canoa, principalmente nas cheias.

⁵Uma vez que o curso do rio Tiquié é bastante curvilíneo, durante as cheias pode-se cruzar por “atalhos”, áreas alagadas que permitem o fluxo de embarcações.

⁶Áreas inundadas durante as cheias.



Figura 3: Aldeia Serra do Mucura (ilustração minha, sem escala)

*

As regras de casamento exogâmico e de virilocalidade trazem mulheres de outras aldeias, e outros grupos exogâmicos, etnias, para morar com o marido na aldeia de seu clã ou seguimento de clã. Isso reúne em uma só aldeia mulheres de diversos grupos exogâmicos.

Os lugares de procedência dessas mulheres são os mais diversos. De aldeias próximas, no médio Tiquié ou mais distantes, desde as cabeceiras deste rio a aldeias localizadas no Uaupés ou no Papuri. As genealogias 3, 4 e 5 (p.76-77) mostram a etnia e o local de procedência de algumas das mulheres casadas com homens *Hausirõ Porã* de São José do Meio e *Ñahuri* de São José II e Serra do Mucura.

São José do Meio e São José II têm recorrentes casamentos entre cônjuges de Cucura Manaus e Floresta, respectivamente, ambas aldeias desana ocupadas por clãs de baixa hierarquia localizadas muito próximas dessas

aldeias tukano, com quem têm fortes relações de afinidade – matrimoniais, rituais, econômicas e políticas (genealogias 6 e 7, p.77-78). Uma configuração que lembra a sobreposição que Christine Hugh-Jones salientou, da maloca, ou grupo local, como autônoma em certos sentidos, como para a produção e consumo de alimentos e criação dos filhos, e dependente de outros grupos locais em outros aspectos como nos arranjos matrimoniais, comparecimento em rituais, incorporação em uma comunidade política maior ou troca de certas manufaturas ou alimentos (Hugh-Jones, 1979, 31-2). Na medida em que o grupo de irmãos coopera na organização do grupo de descendentes e da vida em comunidade, os afins próximos cooperam na troca de irmãs de uns para outros. Isso torna o grupo local mais íntimo de seus vizinhos, com quem estão em perpétua aliança, do com os distantes parentes de mesmo grupo agnático (*Ibid*: 100). Stephen Hugh-Jones (1993) comenta que as trocas de mulheres e coisas integram os diferentes grupos num “sistema regional aberto”, desenhando trocas horizontais entre diferentes grupos de descendência que têm seu complemento na ordem vertical e hierárquica que compõem as relações dos clãs entre si.

As relações próximas e distantes com outras aldeias remete à ideia de “nexo regional” elaborada por Aloisio Cabalzar para os tuyuka e conceitualmente válida para os tukano do médio Tiquié, embora não seja possível aqui detalhá-lo. Segundo Cabalzar, um “nexo regional” englobaria vários grupos locais vizinhos, compondo no seu centro relações de caráter agnático, e para a sua periferia, de afinidade. Isso se dá na medida em que quando mais próximo do centro estiver localizado um grupo local, e maior proximidade com seu grupo de descendência, maior a incidência de casamentos distantes. Por outro lado, aqueles localizados em regiões mais periféricas, próximos de áreas de domínio de seus aliados, casam-se com afins próximos justamente para reforçar esses laços de aliança (Cabalzar, 2009).

O sistema de parentesco Tukano se aproxima do tipo dravidiano. O casamento apropriado é entre primos cruzados, sendo o casamento preferencial aquele pela linha paterna, principalmente se dois homens trocarem suas irmãs numa mesma geração. Se o casamento for com o primo cruzado patrilinear para ambos os cônjuges, o matrimônio leva a mulher a residir na aldeia de origem de sua mãe. Os primos paralelos pelo lado paterno são considerados irmãos e pertencentes ao mesmo grupo exogâmico de ego, e os primos paralelos pelo lado materno são considerados “filhos de mãe” (*uterine sibling*) e pertencem a outro grupo exogâmico, aquele da mãe de ego (Cabalzar, 2009).

O casamento deve acontecer sempre com parceiros de outros grupos exogâmicos, falantes de línguas diferentes, que embora o amplo uso do tukano, continua sendo uma marca de diferença. Assim como recorrente na literatura da região do Uaupés, há uma preferência por casamentos entre

membros de sib de hierarquia semelhante, embora, como me assinalaram em campo, isso já tem mudado um pouco. Do mesmo modo, têm ocorrido casamentos entre cônjuges do mesmo grupo exogâmico, homem tukano com mulher tukano, por exemplo, ou com homens tukano e mulheres hupdah, ainda que haja um certo constrangimento em falar sobre esses matrimônios.

Christine Hugh-Jones faz notar que para o casal que cedeu um filho ou filha há uma ruptura na economia familiar. O trabalho da filha que se foi pode parcialmente ser substituído pelo trabalho da nora, mas logo se conforma um novo núcleo familiar e o casal de velhos perde um produtor feminino e masculino. Nesse primeiro tempo, as relações entre a sogra e a nora, ou a nora e as cunhadas, são de grande influência para o sucesso do novo casamento. Por isso, “apesar do casamento ser essencial para a perpetuação do grupo de descendência local, a divisão dos interesses econômicos que o seguem, significa que ele é também uma ameaça à unidade do grupo de descendência” (Hugh-Jones, C. 1979: 46-50).

O momento da partida para o casamento, quando deixa sua aldeia para morar naquela de seu marido, longe dos seus e com pessoas estranhas, é sempre lembrado pelas mulheres como um período de sofrimento. E o laço de mais difícil ruptura é aquele entre mãe e filha, ambas que durante tantos anos trabalharam juntas, dividindo afetos, conversas e angustias. A mulher que não se casa, acaba gerando uma relação tensa e competitiva com as cunhadas, o que é causa de incômodo para os seus irmãos. Além de poder vir a ser coadjuvante de relações amorosas impróprias, tornando-a mal vista pelos demais (Cabalzar, 2009).

De acordo com a descrição de Christine Hugh-Jones sobre os barasana, se a comunidade do marido achar que a mulher não é uma boa esposa, ela pode ser mandada embora. Mas se for ela quem está insatisfeita com o casamento, seu destino depende de seu grupo local de origem e se o casamento for satisfatório para eles, provavelmente não a aceitarão de volta (Hugh-Jones, 1979: 94). Por outro lado, Cristiane Lasmar (2005), quem escreve em um contexto socio-histórico um pouco diferente, assinala que a posição da mulher não lhe exime de autonomia e mesmo nos matrimônios arranjados pelos pais, os cônjuges são consultados e a mulher não está obrigada a seguir com o casamento se este lhe desagrade ou se o marido não cumpre com suas obrigações. De fato, é um tanto comum os casos de mulheres que deixaram seus maridos e foram para São Gabriel ou voltaram à aldeia de seus pais⁷.

⁷Em negociação de casamento, entre uma moça desana de São José do Meio e um homem *Nahuri* de São José II, os pais do rapaz foram conversar com a família da menina sobre o matrimônio, seguindo a vontade do filho. Só depois de consultar a filha confirmaram o casamento. Por ser uma moça desana em aldeia tukano ela é muito cortejada e o pai é alvo de inúmeras

Cristiane Lasmar assinala a posição da mulher como aquela que é sempre considerada como sendo de fora fazendo referência ao lugar da alteridade como sugerido por Joanna Overing (1984). Enquanto ainda morando no seu grupo local, a mulher fica marcada pelo fato de que vai sair, vai para outro lugar e, portanto, não lhe cabem os aprendizados propriedades do seu sib uma vez que seus filhos pertencerão a outro. E quando casada, ela é um ingrediente de diferença entre os afins, representando, com as outras esposas, uma ameaça ao grupo de irmãos do marido. Dentro de um ideal comunitário, sustentado pelos valores do parentesco, da partilha de bens e alimentos e pela valorização do controle individual, as suspeitas de discórdias e fissões corriqueiramente recaem sobre a mulher. Ela é ameaça à coesão do grupo agnático e representante da alteridade no plano sociocosmológico, cuja exterioridade fica marcada e é ingrediente necessário como por exemplo nos rituais com as flautas jurupari. A mulher é pois “o signo da diferença no interior do grupo local [do seu próprio e do seu marido], metaforizando a alteridade e seus perigos” (Lasmar, 2005: 63). O destino da esposa seria o de se “consubstanciar”, sendo atraída para dentro do grupo agnático por meio da convivência, da partilha diária de alimentos – ainda que sem obliterar a sua alteridade. E a irmã, teria por destino se “desconsubstanciar”, embora sempre considerada consanguínea, em um momento ela vai partir para morar com outro grupo agnático para o qual vai gerar filhos. A irmã é também alguém que precisa ir embora, para que uma esposa venha. O “desafio da vida social” seria então “assimilar produtivamente o exterior, e a partir dele produzir parentes, mantendo contudo o lastro de alteridade necessário a existência” (*Ibid*: 131).

Christine Hugh-Jones já havia assinalado o permanente estado de ser de fora (*outsiders*) da mulher casada vivendo no grupo local do marido. Por mais que ela seja necessária para a continuidade do grupo agnático, ela nunca é incorporada a ele. O crescimento do grupo de descendentes, através do casamento e do nascimento dos filhos, implica na dissolução de um conjunto de irmãos que se separam para conformar unidades familiares ou até mesmo novos grupos locais. Deste modo, a continuidade predica a quebra da união de um conjunto de irmãos para a criação de novos. Por isso elas são “ao mesmo tempo criadoras e destruidoras das gerações, tornando-se o caminho para a continuidade patrilinear através do tempo, elas vêm e vão em cada geração e não aparecem como estágios nesse caminho” (*Ibid*:161-2).

A autora observa que no nascimento de uma menina, o nome que ela recebe, proveniente da linha paterna e reciclado a cada duas gerações, deve ser da irmã do pai do pai (FFZ) e esta mulher idealmente é a mãe de sua mãe (MM). A herança dos nomes coincide com uma preocupação com a linha paterna, que tem a ver com a propriedade dos sibs, e revela uma não reconhecida

piadas na situação de sogro na aldeia dos pretendentes.

linha feminina (*Ibid*:162). A sua sugestão é de que o modo de continuidade masculino é cumulativo, criando a trajetória patrilinear desde os tempos ancestrais até o presente, enquanto o feminino é repetitivo, uma continuidade que é interrompida, pela troca cíclica de mulheres entre os grupos, mas constantemente renovada – assim como ocorre todas as luas com a menstruação. A linha feminina seria então como uma pele que a linha paterna coloca ou tira de acordo com as regras sociais que governam o casamento e, segundo ela, quando os homens nos rituais de jurupari “colocam os ornamentos rituais e ‘trocam alma’ eles estão imitando os poderes das mulheres, mas ao mesmo tempo fazendo o que as mulheres não podem fazer” (*Ibid*: 167-8).

*

Na vida conjugal, homem e mulher são partes complementares necessárias para a existência um do outro, da família e da própria comunidade. São companheiros sexuais, econômicos e na criação dos filhos. As mulheres Tukano dispõem boa parte de seu tempo na transformação da mandioca brava em alimento. Com exceção da abertura e queima das roças, todos os outros trabalhos com a mandioca competem às mulheres e em termos alimentares, os homens oferecem sua contribuição com a pesca, caça e a coleta de frutos da floresta. Nos primeiros anos o casal mora na casa dos pais do marido e a mulher trabalha na roça da sua sogra. Geralmente com o nascimento do primeiro filho será construída uma casa para eles e aberta a primeira roça da mulher. Com o tempo a família conjugal, que habita uma casa (ou um compartimento periférico nas malocas), conforma uma unidade econômica quase autônoma na produção de comida, com uma ou mais roças cultivadas com as filhas. Com o crescimento e casamento dos filhos, pode-se conformar uma nova aldeia, como é o caso de Serra do Mucura.

Coisa semelhante parece ocorrer entre os Kaxinawá. No pensamento deste povo de língua Pano, as agências feminina e masculina são como dois tipos de agência humana, e homens e mulheres dois tipos de seres humanos. Posições construídas e, assim como no Noroeste Amazônico, complementares. Homens matam e trazem caça. Mulheres transformam. Transformam a comida crua em cozida e comestível, e em seus úteros, transformam o sangue humano cru em bebês. Para os kaxinawá, *Ba* é o termo para cozido que significa criar, procriar, nascer. As mulheres transformam comida crua em cozida e sangue humano cru em bebês. “Cozinhar alimentos (*bova*) é análogo a fazer bebês. Do mesmo modo, potes e panelas são análogos a úteros”. E nenhum desses processos é possível sem a parte complementar masculina (Mccallum, 1999).

Peter Gow (1989) observa que casas são feitas e roças abertas somente por intermédio do casamento. São tarefas que um homem faz para sua esposa

e da cerveja de mandioca que ela produz, ele precisa para oferecer a outros homens na empreitada de construção da sua casa ou derrubada de sua roça. Adultos solteiros produzem pouco porque não têm para quem produzir. Isso porque segundo o autor a relação de casais é constituída pela satisfação dos desejos de comida e sexo. Uma perspectiva que passa longe de uma questão de algo ou alguém ser propriedade de outrem e dá ênfase aos corpos e desejos. Pessoas têm corpos e desejos e precisam umas das outras para satisfazê-los. Desde esse prisma, uma criança que come terra, aquilo que tem ao alcance das mãos para saciar sua fome, torna-se perversa na medida em que exclui nesse ato a importância da participação de outros, destrói dentro dela aquilo que tem o potencial de torná-la um adulto saudável em relação com outros. Com esses enunciados, Gow e McCallum enfatizam a relação de complementariedade entre cônjuges, que a meu ver, é o que ocorre com os casais Tukano.

Christine Hugh-Jones separa as potencialidades femininas e masculinas em duas esferas complementares que englobam elementos do corpo humano, do percurso da cobra ancestral, da maloca, do universo. O masculino e o feminino seriam para a autora ambos portadores de poder, contrastados como “bom, criatividade social” e “perigoso, criatividade natural”, respectivamente. Em termos espaciais, o centro da maloca é identificado com o masculino, e a periferia ao feminino. A vida do homem nesse espaço faz um circuito entre periferia, ainda criança morando no compartimento de seus pais, centro, já iniciado, mas ainda solteiro, e de novo periferia, quando se casa e mora com a esposa no compartimento dos pais e depois num novo compartimento familiar. O ciclo de vida feminino, por outro lado, se passa totalmente nos compartimentos periféricos, primeiro com seus agnatos, depois com seus afins, em outra aldeia.

Em relação com o corpo e o universo, a maloca poderia ser considerada como um útero, com a porta dos homens identificada com a vagina, uma passagem para fora, e a porta das mulheres, uma passagem interna, para as roças de mandioca, o alimento base da vida. A porta masculina levaria ao porto, ao rio, ligado ao poder espiritual, um cordão umbilical, que de seu percurso do leste, do Lago de Leite, para o centro da terra, representaria o nascimento da sociedade, sendo pois, referenciado como o ponto de partida da continuidade patrilinear. O oeste, seria o lugar do poder criativo feminino (*Ibid*: 235-274). Stephen Hugh Jones (1993) associa a maloca à mulher, com a parte de traz da casa representando a sua cabeça, a porta de entrada, a vagina, e o interior o seu útero, uma vez que cada compartimento familiar representa uma futura maloca. Mas poderia ser também associada ao homem, com a cabeça na porta dos homens.

Pensar na analogia entre porta para fora, leste, ligação espiritual, centro, social e acúmulo com o masculino; e porta para dentro, oeste, nutrição,

periferia, natural e renovação com o feminino remete também a outros aspectos, inclusive citados por Christine Hugh-Jones, que tem a ver com a convivência da hierarquia e do igualitarismo, bem como com o político de um lado, e o doméstico de outro. Stephen Hugh-Jones (1993) localiza a família, o parentesco e a nutrição como aquilo que é posto em evidência na vida diária, ocasião em que as hierarquias são eclipsadas. A quinhampira é preparada nos compartimentos familiares, pelo homem e a mulher, mas compartilhada numa refeição comunal. O beiju, se faz num forno de uso comum, localizado na parte posterior da maloca, lugar de sentar e se aquecer, de partilhar fofocas ou intimidade oferecida por um espaço onde os de fora geralmente não vão. As refeições entre todos ocorrem no centro da maloca, um espaço público em contraste com os compartimentos familiares periféricos. Nessas ocasiões, as mulheres comem depois dos homens. Esses encontros, segundo ele, apresentam a imagem da maloca como uma única família, tendo os homens como “marido”, as mulheres como “esposa” e as crianças partilhadas entre todos (Hugh-Jones, 1993:100).

Em análise dos mitos de diferentes grupos Tukano, Stephen Hugh Jones (2006) faz notar que na formação da Gente do Aparecimento, aqueles que antecedem os seres humanos como os de hoje, os artefatos que existiam desde o início do mundo, como lança-chocalho, forquilha de cigarro, cuia de ipadu, suporte de cuia e banco foram objetos que compuseram as partes do corpo – por exemplo, associação do banco com a placenta, a pélvis e as nádegas; a forquilha de cigarro com o pênis e as pernas; fumaça de tabaco com o sêmen; cuia com útero, estômago, coração/alma e cabeça⁸. É por intermédio desses artefatos que nos mitos ocorre a inseminação e a gestação. Tubos e recipientes (*tubes and containers*) são os órgãos reprodutores que as divindades não possuem. Somente quando esses humanos se tornam humanos completos que os órgãos são internalizados e incorporados, na medida em que os artefatos são externalizados e desencorporados como objetos e propriedade. Nos mitos não há separação definida entre coisas e pessoas, nem entre os gêneros. As entidades andrógenas inseminam umas as outras por meio daqueles artefatos. Vagina e pênis são assim a transformação um do outro, “objetos-órgãos andrógenos que são simultaneamente dado (flauta-pênis) e retidos (como flauta-vagina) seguindo o roubo pelas mulheres das flautas de jurupari”. Com isso o autor adverte que não se deve reduzir gênero ao sexo, mas reconhecer que “o gênero, como uma relação, fornece um meio para imaginar muitos outros tipos de relações” (Hugh-Jones, 2006: 5-7). Em artigo anterior Hugh-Jones (2001) havia sugerido a existência de uma andro-

⁸Segundo a mitologia sagrada dos *Hausirõ Porã*, a lança-chocalho, forquilha de cigarro, cuia de ipadu, suporte de cuia, cabo de enxó e banco eram as partes do corpo do Avô do Universo, *Umko Nehkt*, que já existia nesse mundo.

genia que é inerente a todas as partes do corpo, de homens e mulheres; que as diferenças de gênero não são fixadas e dadas naturalmente; e que estar atento a isso é fazer justiça às complexidades das noções indígenas. E essa androgenia se estende para as coisas. A mandioca é o corpo de um herói masculino, a goma está identificada com o sêmen, mas é também fortemente associada à mulher, que a trabalha, e a sua fertilidade, na capacidade de cultivar roças e gerar crianças⁹. Em outros mitos a mandioca está associada com o corpo da mulher, como a “mãe” das manivas, as “crianças”. Hugh-Jones infere que sangue, sêmen e leite são considerados como que a “mesma” (“*same*”) substância, que em suas diferentes formas, complementam ou substituem umas as outras dependendo dos contextos. A casa, identificada ora com o mundo ora com o corpo humano, é uma produção andrógena, tendo seu gênero dependente do contexto ritual, masculino durante a iniciação e feminino, nas festas de troca (dabucuris), somando ao já anunciado anteriormente.

Cada sexo retém em uma forma, apropriada a eles mesmos, o que eles desistem do outro, a “porção” retida que provê a fonte de futuras transações entre eles. Ambos os sexos “têm” mandioca, mas o trabalho da mandioca é propriamente assunto feminino; ambos os sexos “têm” peixes e flautas, mas o trabalho com o peixe e com as flautas são assuntos masculinos (Hugh-Jones, 2001: 255)¹⁰.

Com isso, e tendo em vista as discussões entre dado e construído proferidas por Roy Wagner (1978, 2010), as formas como as diferenças de gênero estão incorporadas em homens e mulheres são construções do fazer-se no mundo. As histórias que falam do roubo das flautas pelas mulheres bem ilustram. E as ambiguidades dos gêneros nas coisas e nos espaços do universo, da casa e dos corpos relembram isso no mundo de hoje. Falar portanto em complementariedades dos gêneros se refere ao modo como homens e mulheres se apoiam para dar aquilo que lhe ficou “retido” em troca daquilo que ficou “retido” no outro.

*

Antes da chegada dos missionários, o grupo local convivia no espaço da maloca comunal. A distribuição das residências e espaços dentro da maloca e a ampliação dos seus sentidos para o âmbito social, corporal, alimentar e cosmológico foram detalhadamente descritas por Christine

⁹Christine Hugh-Jones anuncia que a goma representa o sêmen e também o fluido vaginal (Hugh-Jones, 1979: 221).

¹⁰Todas as referências que no original estão em espanhol ou inglês são de minha tradução.

High-Jones (1979). É verdade que as malocas de outrora voltaram a ser construídas, mesmo sem ser morada comunal, voltaram a ser erguidas como espaços rituais e de encontros, reuniões, festejos e refeições comunitárias, embora como salientou Cabalzar, venham passando “por um processo de esvaziamento sócio-simbólico, sobretudo no que tange à representação espacial e às posições sociais das diversas famílias corresidentes” (Cabalzar, 2009: 230).

Ainda que os grupos locais não mais convivam em uma mesma maloca, a organização do espaço da aldeia remete a seus significados. A maloca ou centro comunitário são a extensão do centro da maloca de antes, o lugar do público e do político, e as casas, os compartimentos periféricos, remetem ao privado, ao familiar e ao espaço propriamente feminino. A aldeia é pois um alongamento dos sentidos relacionados à maloca, com seu centro e sua periferia, sua porta interna para as roças e externa para o rio.

Kaj Árhen (2001) havia observado o mesmo para as fatrias makuna Ide Masa e Yiba Masa e o sib tuyuka Rokahana, habitantes no rio Komwnya, afluente do Pirá-Paraná. Para ele, a aldeia “incorpora e reproduz as ambivalências de gênero da maloca e suas divisões simbólicas” (Árhen, 2001: 151). Naquela região o processo de aldeamento aconteceu nos anos 70, décadas depois que no Tiquié, onde isso ocorreu nos anos 20. A aldeia (*village*) passou a ser vista como um veículo de progresso, sob influência da missão, do boom da coca nos anos 70 e da saída pelo ouro na Serra do Traíra nos anos 80. Com o aldeamento, se poderia trazer para perto instituições dos brancos como a escola, o posto de saúde, a capela, que passaram a ter o seu valor prático e simbólico. Também foi um processo que ocorreu em decorrência das disputas hierárquicas dos grupos, pois a vida comunal amenizava as obrigações de retribuir e as brigas. E justamente começaram a aparecer diferenças econômicas entre os habitantes da aldeia por meio dos ganhos com a coca, o garimpo e os trabalhos assalariados como professor, capitão ou agente de saúde, e com isso a propriedade particular de coisas industrializadas, como bacias de alumínio, fios de nylon, armas e munições, instrumentos que auxiliam na obtenção de alimento, acabavam não sendo compartilhados, uma vez que morando em casas separadas, o consumo coletivo é menos praticado. Os índios estavam cientes disso, e uma forma de conter essas tendências, foi construir a aldeia como uma “unidade social coesiva”, desenvolvendo uma “cultura da aldeia” que “mistura elementos velhos e novos” (*Ibid*: 147).

No caso makuna os grupos estariam deixando de se organizar em comunidades agnáticas e compondo aldeias endogâmicas. “Estruturalmente, a aldeia de hoje é o grupo local endogâmico de ontem”, ou seja, as fatrias que moravam em malocas comunais separadas e que mantinham relações matrimoniais (*Ibid*: 151). Para os tukano no Tiquié, a estrutura agnática dos

moradores da maloca teria se estendido à aldeia, uma vez que os moradores de uma aldeia continuam sendo maioria homens de um mesmo clã com suas esposas e os grupos aliados habitam aldeias próximas.

Exemplo cotidiano entre os tukano do Tiquié da relação entre os símbolos e práticas que operam na vida da aldeia e que provêm dos tempos em que se habitava a maloca comunal são as refeições quando na mesa do centro comunitário ou da maloca se reúnem panelas com quinhampira, beiju e mingau provenientes de todas as casas. A carne de caça geralmente é consumida coletivamente e como forma de reafirmar os laços de reciprocidade entre os parentes do grupo agnático. Quase todas as manhãs um sinal chama as famílias para se reunirem. As mulheres vão chegando aos poucos carregando nos braços as panelas e bacias. Os homens podem vir junto, ou um pouco antes ou depois, às vezes ajudam as esposas a trazer as coisas. Quando tem uma comida diferente, como mujeca¹¹, feijão, ou peixe moqueado, elas reservam uma porção para os homens e outra para as mulheres. Aqui também está operando o que Christine Hugh-Jones observou para os barasana, de como a comida produzida pelos núcleos familiares é distribuída entre o comum, nas refeições coletivas, e o privado, servido nas casas. O que é aceitável ser privado à família e o que representa sovínice é ponderado numa delicada balança, muitas vezes motivo de discórdias e fofocas. A distribuição de comida se torna uma manifestação concreta da tensão que existe entre os interesses da família e aqueles de todo o grupo local (Hugh-Jones, 1979: 51).

Nas quinhampiras coletivas na maloca ou no centro comunitário, os homens são os primeiros a comer. Saem do lugar destinado aos homens para o centro, onde está a mesa, e comem sabendo que logo será a vez delas. Quando terminam, deslocam-se para outra mesa onde pousam as panelas de mingau e então ou um homem ou uma mulher anuncia: “*baya numia*, comam mulheres” e elas se aproximam e comem. Comem pela segunda vez no dia, porque certamente já tinham petiscado em suas casas. E comem vagarosamente. Em São José do Meio isso ficou bem nítido, os homens faziam suas refeições rapidinho e as mulheres desfrutavam com seu tempo.

Quase todas as quinhampiras partilhadas entre todos na maloca ou no centro comunitário são seguidas de conversa e risadas. Às vezes mais às vezes menos. Por vezes se aproveita a reunião para tratar de assuntos da aldeia, como trabalhos comunitários ou festas de caxiri. Em outras é pura tagarelice. Em Serra do Mucura era espantoso. Ficavam longa parte da manhã contando casos, fazendo piadas, narrando episódios, fazendo graça com os outros, rindo desvairadamente.

Nos domingos as famílias se reúnem em eventos da aldeia, depois da oração realizada pelo catequista na maloca ou no centro comunitário. Em São

¹¹Caldo de peixe com pimenta e goma.

José do Meio os moradores se encontram em São José II para jogar bola ou ver TV no pólo base, provido de equipamento para energia solar. Pode acontecer uma refeição comunitária de quinhampira e beiju acrescida de feijão, arroz e macarrão cozidos em grandes paneladas. Esses alimentos, trazidos da cidade, são consumidos ou nas casas, quando a família volta de São Gabriel ou tem parentes que lhes enviam rancho, ou nas refeições comunitárias, oferecidos pelas famílias, ou enviadas pelas Secretarias de Estado e de Município de Educação para a escola¹². Em Serra do Mucura os domingos também são de brincadeiras e festejos, nutridos pela comida partilhada. Nessas ocasiões, em ambos encontros, é comum uma ou duas mulheres servirem caxiri vivo, com seu doce ainda por fermentar e menos embebedante.

Em dia de wayuri¹³, palavra em nheengatu que se refere ao trabalho comunitário ou coletivo, homens e mulheres por vezes trabalham juntos na mesma tarefa, ainda que em quase todas as vezes espacialmente separados. Em São José do Meio isso acontecia nos sábados e quando a função era muito grande, podia ser que se fizesse caxiri, às vezes se fazia forte, às vezes doce. Um dia marcaram um wayuri para roçar atrás da maloca, querendo fazer um campo de futebol e mais adiante novas instalações para receber os professores que vinham de outras aldeias. Naquela manhã, como de costume, nos reunimos na maloca para comer quinhampira. Depois de comer, as mulheres saíram para guardar as panelas onde haviam trazido o mingau, o beiju e a quinhampira e os homens para buscar os terçados e se equipar com botas de borracha e camisas de manga comprida. Os que iam retornando ou chegando de São José II iam bebendo o caxiri vivo que o velho servia. Pelas tantas, deram umas badaladas no sino da maloca, som familiarmente convocatório, e foram aparecendo as mulheres com seus caxiris, naquela ocasião todos doces. Num momento inicial, homens e mulheres, cada conjunto em seu respectivo lugar na maloca, foram bebendo o caxiri e trocando conversas. A um comando das lideranças, cada um pegou seu terçado e foi a caminho da capoeira formando uma fila de homens seguida por uma de mulheres. Diante da capoeira formaram uma longa linha de braços e terçados que avançava cortando arbustos, capins e árvores. Para trás ficavam os galhos cortados que depois de alguns dias de “verão”, ou seca, seriam queimados. Mas não esta-

¹²Dentre os alimentos enviados pela Secretaria de Estado de Educação (SEDUC) e pela Secretaria de Município de Educação (SEMEC) estão: feijão, arroz, macarrão, carne enlatada, açúcar, aveia, leite em pó e farinha de mandioca.

¹³Optei por não diferenciar as palavras em nheengatu com itálico, como está feito com as palavras em tukano, porque em alguns momentos durante o campo os limites entre o português e o nheengatu não estavam delimitados, uma vez que ambos são idiomas alheios aos Tukanos e utilizados na mediação com os brancos. O que acontecia é que as palavras do nheengatu acabavam sendo incorporadas no discurso em português.

vam todos mesclados nessa linha: de um lado avançavam os homens, de outro as mulheres.

Roçar seria um trabalho destinado aos homens, a que estão acostumados e com mais habilidade e força. É o trabalho de abrir roça, que não rara vez um homem faz sozinho, levando dias. Habitando o universo do trabalho masculino, o trabalho se tornava mais difícil para as mulheres. Nós parávamos um pouco e às vezes saíamos para descansar. E as mais novas, e também os mais novos, sentiam mais. Aqueles e aquelas de mais idade, com mais calos, força e resistência, permaneciam firmes na empreitada, parando somente quando todos paravam, para afiar os terçados e molhar a garganta com algumas cuias de caxiri. Com o encerramento do trabalho, próximo ao meio dia, todos comemos juntos na maloca. E depois, com as cuias de caxiri que iam circulando, foram combinando os eventos na aldeia. E quando já sem o motivo da conversa formal, seguiam com outras conversas e caxiri. Já eram mais os homens, algumas mulheres usaram a tarde para arrancar mandioca.

Se nos encontros e trabalhos comunitários os gêneros ficam temporariamente separados, assim como acontecia na casa comunal, a vida na casa revela um companheirismo, intimidade e sentimento entre os casais que a rotina na aldeia esconde, modifica ou não permite perceber. Há uma aproximação ou afastamento entre os casais que modula se eles estão na casa ou nos eventos da aldeia.

Na rotina da vida do casal também as funções de cada gênero podem transitar entre um e outro se por alguma razão se fizer necessário. Muitas são as ocasiões em que o marido acompanha sua esposa na ida para a roça. Percebida como um lugar de perigos, quando a roça está muito longe da aldeia, o marido vai junto para não deixar a mulher ir sozinha. Mas às vezes também vai para ajudar no trabalho ou para cuidar da criança, que pela pequenez ainda não pode ficar sozinha ou acompanhar os irmãos maiores na escola. Também no porto o marido trabalha com a mulher, na lavagem de roupas ou utensílios domésticos. Algumas quantas ocasiões observei o marido raspando mandioca enquanto a esposa cuidava das crianças. Uma vez, o marido e a mulher voltaram juntos da roça e ela estando doente, ele com ajuda de outra mulher e minha, raspou as mandiocas e depois ralou. Assim também havia notado Laura Rival (2001) a respeito dos Makushi, na região do Rio Branco-Rupununi, uma divisão do trabalho que confere aos homens a tarefa de abrir roça, mas que não os exime da participação nas tarefas diárias de preparação do alimento (Rival, 2001: 62). E também as mulheres acompanham os maridos nos seus afazeres, saem com eles para pescar ou colher frutas da floresta ou nos igapós. Em Serra do Mucura, o marido estando ausente, a mulher colocou malhadeira e pescou para a família e para oferecer na quinhampira.

Um senhor de Acará Poço me contou do dia que ele decidiu fazer farinha. A esposa estava em Taracuí, acompanhando as crianças na escola. Ficou por lá mais de mês e a farinha que tinha foi acabando. Sem farinha e goma decidiu fazer. Chamou um outro homem que estava por ali e falou: “Vamos fazer goma? Eu tiro a mandioca e você rala”. Ao que o outro foi perguntando: “E quem vai espremer?” “Você, quem rala é que espreme”, aligeirou-se em responder. E foi que fizeram a farinha, mas na primeira tentativa ela queimou. Na segunda torraram bem, souberam controlar o fogo. Esse mesmo senhor encerrou sua narrativa pelas peripécias do trabalho feminino, com a frase: “Entre os indígenas, é a mulher quem trabalha”. Assim me disse, cheio de convicção.

A aldeia portanto, transmuta as relações entre os gêneros, entre o público e o privado e os movimentos internos das malocas comunais. O centro comunitário ou a maloca, de hoje, endossa as prerrogativas do centro da maloca comunal, o lugar do ritual, das festas, e do encontro entre os homens, ao mesmo tempo em que localiza, dentro mas separado, as refeições comunitárias e o encontro das mulheres, que girava em torno do forno coletivo nos fundos da maloca. As casas familiares guardam a intimidade e convivência entre os cônjuges, outrora ancorados nos compartimentos periféricos, onde os trabalhos são realizados, às vezes misturados, para a alimentação da família e onde as crianças podem indicar a formação de uma nova aldeia. Como antes havia sugerido Stephen Hugh-Jones para a maloca, a aldeia também pode ser vista como uma única família, com os homens representado o “marido”, as mulheres as “esposas”, e as crianças circulando entre as casas e quintais.

*

Se teve algo que logo nos chamou atenção em campo, foi a divergência entre os meus relatos e os do meu esposo, depois dos encontros com os moradores das aldeias, ou nas festas de caxiri, ou nas refeições partilhadas. Ele ficava com os homens, eu com as mulheres. Para ele falavam da escola, da vontade que tinham de “recuperar os costumes perdidos”, de reviver as histórias dos mais velhos, os rituais que não mais praticam como aqueles em que se toma *kahpi* e se usa as flautas sagradas, de que os jovens alunos sabem mais de benzimentos que os adultos, justamente pela ideia e prática do “resgate” como eles falavam, além das histórias e costumes da comunidade. Sempre no esforço de falar português, um modo de se fazer entender e uma oportunidade para aprimorar o domínio do idioma. Depois das festas de caxiri ele sempre saía exausto de tanta demanda por parte dos homens em querer conversar, falando da relação deles com o mundo dos brancos ou aspecto do mundo indígena, da “nossa cultura” como chamavam. Comigo, as mulheres não demonstravam tanto entusiasmo. Eu ia entendendo parcialmente as

conversas pelos nomes pessoais e pelas palavras em tukano que eu ia aprendendo e pescando na tagarelice delas. Os assuntos que elas dominavam eram as fofocas, os feitos dos outros que faziam rir, a sovínice dos outros moradores, as histórias de suas vidas, as relações de afinidade e reciprocidade e quando falavam diretamente comigo tratavam da vida com os maridos, as regras matrimoniais e indagavam coisas sobre meu casamento, como tinha sido, a quanto tempo, por que não tínhamos filhos – pois para elas já era tempo para que eu os tivesse. Muitas vezes as mulheres encharcavam os olhos falando de uma filha que fora para longe, ou do marido morto, ou do fato de não ter uma filha menina que a pudesse acompanhar nos trabalhos.

Certa vez, durante três dias, para a sétima Assembleia Geral da AEITY – Associação Escola Indígena Tukano Yupuri, reuniram-se em São José do Meio para eleição e discussão dos trabalhos realizados quase uma centena de pessoas das aldeias que compreendem a associação, São José II, São José do Meio, Santa Luzia, Boca de Estrada, Cunuri, Pirarara Poço e Santa Rosa, no Castanho. Muitas coisas mereciam nota nesta assembleia, mas gostaria de comentar apenas alguns detalhes que me fizeram pensar sobre as relações e diferentes atribuições aos gêneros. Entre lideranças e professores, estavam dezoito homens e quatro mulheres, distribuídos em semi-círculo no centro da maloca. Eram os que mais opinavam. Na região à direita da porta principal¹⁴ estavam os homens lideranças das comunidades, que tampouco exibiam em falar. As mulheres ficavam enfileiradas sentadas nos bancos na lateral esquerda da maloca, mais para os fundos que para a frente – o que faz lembrar a configuração descrita por Christine Hugh-Jones da região dos compartimentos familiares na maloca comunal. Ficavam entre painéis de caxiri. Circulavam mais que os homens, saíam de vez em quando ou chegavam mais tarde, certamente depois de encerrar seus afazeres domésticos. Atravessadas ora com seus filhos de colo, ou amamentando, ora servindo caxiri aos participantes. Ficavam silenciosas, sérias, prestando atenção e em algumas ocasiões, também colocaram a palavra em público.

Depois da plenária e eleição da nova diretoria, no último dia, seguiu a comemoração, o festejo com caxiri e a música/dança – em tukano a mesma palavra, *bahsa*. Naquela ocasião cheguei a contar uma fila com dezesseis mulheres servindo caxiri de sua produção. Entre cuias de caxiri o pessoal foi cada vez ficando mais animado e solto. Em um momento, eu estava sentada com algumas mulheres quando se aproximou um senhor desana, que sempre foi muito cordial comigo e que pouco antes havia tentado negociar um

¹⁴Chamo de porta principal, mas poderia referenciar a “porta dos homens” descrita por Christine Hugh-Jones na maloca comunal. Em São José do Meio, tanto homens como mulheres entravam por essa porta. Também as famílias de outras aldeias que subiam desde o porto. Mas também pude perceber ocasiões, principalmente entre os moradores de São José II, em que os maridos entravam por ali, e as mulheres pela porta mais ao fundo, menos usada.

jacaré com meu marido. Ele veio me perguntando por que eu ia fazer pesquisa se depois não ficava lá e acrescentou que se fosse capitão ia mandar os brancos embora. Foi repetindo, ficando agressivo e se aproximando de mim. Sua mulher, que estava ao meu lado, quis convidá-lo para dançar, mas ele retrucou: “Deixa eu conversar com ela, vocês mulheres não sabem falar em português”. Assim disse para a esposa, falando em português. E voltou-se para mim, acercando-se e ficando cada vez mais nervoso. Levantei e sentei logo ao lado com outras mulheres. Ficou um pouco ali briguento, mas logo saiu. Eu retornei para perto da esposa e as outras mulheres agradecendo, elas sorriram e me ofereceram a cuia de caxiri: “Bebe Adriana, bebe”.

As mulheres, dizem eles e elas, não falam português. Talvez seja certo que não falam tão bem quanto os homens, ou melhor, alguns homens. Mas se elas pouco falam, dedico mais à vergonha que ao desconhecimento. A verdade é que quanto mais cuias de caxiri já tinham sido tomadas, maior ficava o vocabulário delas e então tagarelavam já mais fluentes comigo, mesmo que às vezes parassem um pouco para pensar nas palavras.

Antes de concluir, uma última história. Dias depois eu tinha ficado de me encontrar com Anita, esposa de José Azevedo, em São José II de manhã bem cedinho. Nossa casa ficava em São José do Meio, e com o igarapé inundado, tinha que dar toda uma volta por um caminho estreito e um tanto longo por capoeira alta. Na época das cheias, depois que chove, tinha muita incidência de ataques de jararaca e sendo o caso, eu fiquei com medo de fazer o caminho. Cheguei a começar, mas tendo as pernas travadas pela falta de coragem, dei meia volta. Quando retornei a casa lá estavam alguns homens que tinham ido conversar com meu marido. Perguntaram o que tinha acontecido e eu lhes contei que nada, mas que tinha ficado com medo de cobra. Acabei indo de rabetá com um senhor, que saía dali e estava retornando a São José II. Meu marido depois me contou que os homens comentaram o ocorrido: “É assim mesmo”, diziam, “quando as mulheres são solteiras elas vão sozinhas, mas depois de casadas querem que os maridos acompanhem”. E aproveitaram para explicar que a mulher saía para a roça pela manhã e voltava meio-dia ou uma hora da tarde, mas se não aparecia na aldeia por essa hora, o marido deveria ficar preocupado e ir atrás dela. Também disseram que se quisesse ter relações sexuais com a esposa, então dava pra ir perto do meio dia e se encontrar com ela pela roça.

Naquele dia na casa de Anita, tinha muita gente reunida com conversa e risadas. Serviram-me mingau e ficamos conversando. Combinamos com Anita e José que eu dormiria na casa deles, de modo a evitar o caminho que de fato, não era bom eu fazer sozinha de manhã tão cedo, quando ainda está escuro. Junto com o casal mora Domingo, filho mais novo, e Eliana, sua esposa. Esta casa sempre reuniu muita gente para trocar conversa, uma vez

que ali mora o casal mais velho da aldeia, José é benzedor, na casa tem um forno que outras mulheres usam e a casa fica na boca do caminho para São José do Meio. Quando todo mundo dispersou, deram-me um terçado e com Anita e Eliana seguimos para a roça. Conversavam muito, desde o caminho. Conversavam enquanto arrancavam as mandiocas, reservando as boas manivas e amontoando as manivas finas com as folhas; quando sentadas no chão, de frente uma para a outra, separadas pelo monte de raízes que iam raspando e tirando as pontas; quando separavam as mandiocas brancas das amarelas e enchiam os aturás; enquanto uma ajudava a outra a colocar o pesado aturá nas costas apoiando-o na frente da cabeça e quando seguiam de volta.

Quando passamos pela borda de uma outra roça no caminho de volta, uma delas deu um grito: Uuu! E ouvimos ao longe: Uuu! As duas descarregaram os aturás num tronco de árvore caída e se aproximaram. Era a cunhada de Eliana, Rosângela, grávida de quase nove meses, trabalhando em sua roça com a filha de dois anos e uma jovem yeba-masa que a ajuda. Tiravam os matinhos que cresciam entre os pés de mandioca. Continuaram trabalhando ainda um pouco e vieram se sentar com as recém-chegadas. As folhas de maniva fizeram sombra para uma rodinha de mulheres a compartilhar uma longa conversa. Contavam histórias, coisas que tinham acontecido na casa ou que tinham escutado, falavam dos outros moradores, o que tinham feito e o que não tinham feito, falavam da roça, das mandiocas, e riam muito. Aquele era o espaço delas, ali estavam em reunião. Os homens, por aquela hora, estavam reunidos na casa de apoio em São José do Meio, planejando com meu marido as oficinas de informática que queriam fazer para os alunos do Ensino Médio, para os professores e lideranças, inclusive das aldeias vizinhas. Sem perder a oportunidade de falar sobre a escola diferenciada, de como o governo do Estado vinha atuando e de como era a escola que eles tinham no pensamento.

As mulheres são as donas das casas e das roças. Nesses lugares são elas quem detém o poder e a autoridade da prática do saber. Na roça está a fonte da vida. Os produtos da mandioca são muitas vezes a única fonte de alimentação disponível, quando as cheias fazem trazer a escassez de peixe, principalmente na região acima do médio Tiquié. Na casa a família vai sendo cultivada, vai crescendo. Vai existindo pela continuidade do grupo agnático, que a ela não pertence e do qual ela não é parte, mas que dela depende indefinidamente. Falar da vida dos outros, das relações de reciprocidade, dos afetos e desafetos com os filhos e com o marido é falar do que é do seu interesse, do universo que elas habitam e no qual têm poder.

Em termos gerais, as relações de complementariedade construídas entre os gêneros coloca para os homens o domínio do que corresponde ao público, à relação com o exterior, à liderança da aldeia, a propriedade dos bens materiais e imateriais do clã; e às mulheres o domínio do doméstico, a

casa, os cuidados da família, e das potencialidades da fertilidade e da transformação. Um gênero só existe pela relação com o outro.

Para encerrar esta parte, apresento um resumo da narrativa *Hausirõ Porã* da história do roubo das flautas sagradas pelas mulheres. Pelo desenrolar deste evento, algumas características ou potencialidades ficam “retidas” em homens, outras em mulheres.

*

Assim narraram os *Hausirõ Porã* sobre a origem das flautas sagradas (Ñahuri e K̄maro, 2003: 136-142).

Os *Yepá Bahuari Mahsã*, a Gente do Aparecimento, andavam pelo mundo a procura dos instrumentos musicais *Miriãporã*. Por tanto tempo procuraram que acabaram se acalmando e esquecendo dos instrumentos. Um dia as filhas do líder *Yepá Mahsã* encontraram o pé de paxiúba e viram que seria bom pra usar quando se coa a massa de mandioca no cumatá. O pai, a pedido das filhas, saiu a procura do pé de paxiúba. Ele encontrou um tronco diferente daqueles que conhecia. A árvore era grande e alta indo até o universo. Para os *Yepá Mahsã* era um pé de paxiúba de espuma e leite, mas na verdade, era árvore de pedra branca, de pedra preta e de pedra *wayuku*. Era para fabricar os instrumentos *Miriãporã*. O esquilo *dttu* roeu a árvore de cima para baixo. Os pedaços da parte superior do tronco viraram *numia miria*, flautas pequenas, de som mais agudo, chamadas esposas das flautas. Os pedaços do meio viraram flautas grandes, de sons mais vibrantes, chamadas *doe*, traíra, e *ñama*, veado. Para as filhas o líder dos *Yepá Mahsã* levou um pedaço da parte mais alta do tronco, aquele que fica perto das folhas, cheio de dobras. As filhas não gostaram e contestaram o pai, mas ele, com seus poderes, fez oração escondendo os pensamentos das filhas de modo que elas não mais quisessem os pedaços de paxiúba. “*Miriã* era coisa sagrada”, usada somente em festas de dabucuri, com proteção e sem ser vista pelas mulheres.

O líder dos *Yepá Mahsã* instruiu ao filho caçula, *Yupuri*, que pela madrugada fosse tomar banho no porto e que tomasse do cipó, que lá iria encontrar, de modo a vomitar e ter visões. Indicou onde estariam as flautas e que ele devia aprender a tocá-las com os ensinamentos de seus auxiliares, que o estariam esperando. Mas pela madrugada *Yupuri* seguiu dormindo profundamente, embora o pai tentasse acordá-lo. As duas filhas do líder dos *Yepá Mahsã* tinham ouvido aquela conversa e desceram ao porto. Prepararam e beberam do cipó e depois de vomitar agarram as flautas sagradas, que tentavam das mulheres se esconder. Tentaram tocar as flautas colocando-as na boca, no umbigo, na mama, na vagina, mas não zoaram. Então obrigaram os mestres que as ensinassem. *Bohsomiri*, o coração, a alma das flautas sagradas, ficou desgostoso e saiu de dentro das flautas, indo morar no universo. Por isso hoje

é preciso soprar para que as flautas zoem. Se os homens as tivessem pego, “elas teriam tocado sozinhas cada vez que dançassem e fizessem os gestos”.

Com a posse das flautas, as mulheres se tornaram as líderes dos *Yepá Mahsã* e mandaram durante muito tempo no universo e nas malocas sagradas. Os homens, por sua vez, passaram a cuidar dos trabalhos que antes eram executados por elas, indo à roça carregar mandioca e também preparar caxiri para as festas. Mas as mulheres não souberam lidar com as coisas sagradas. Tocavam as flautas em qualquer tempo, em qualquer dabucuri de frutas e não como deveria ser, nos momentos especiais, na estação de maior quantidade de frutas e na iniciação masculina.

Os homens estavam infelizes e decidiram retomar as flautas. Foram até o universo, pediram informações ao Avô do Universo e fabricaram as flautas *porêrô*. Fizeram as flautas de som forte, vibrante e ardente, como são as pimentas. Para fazer teste, fabricaram cestos que se transformaram em porcos queixadas. Quando os homens tocaram as flautas *porêrô* com o som saíram raios que mataram os porcos.

As mulheres adivinharam os pensamentos dos homens e se esconderam na Maloca das Flautas Sagradas. Lá elas organizaram um dabucuri. A festa estava animada, acompanhada de aves e animais. As mulheres nem se incomodaram com a presença do irmão caçula. No começo da noite elas saíram para urinar fora da maloca, cada uma com uma flauta *miriã*. Os homens estavam prontos nos arredores. Ao levantar delas, eles tocaram as flautas *porêrô*. Elas caíram desmaiadas, assustadas com o som forte e desconhecido. O caçula dentro da maloca também tocou a flauta que ele levava escondido fazendo as outras mulheres desmaiarem. Desmaiada, a Mãe das Flautas Sagradas tentou enfiar a flauta principal na vagina. *Duhigó* fugiu pela porta do poente. *Yupako* para a direção do nascente, ficando conhecida como a dona das roupas no Lago de Leite. Uma terceira arrastou-se para o norte. “Mais uma vez os homens conquistaram seus poderes e continuaram a ser donos do universo”.

*

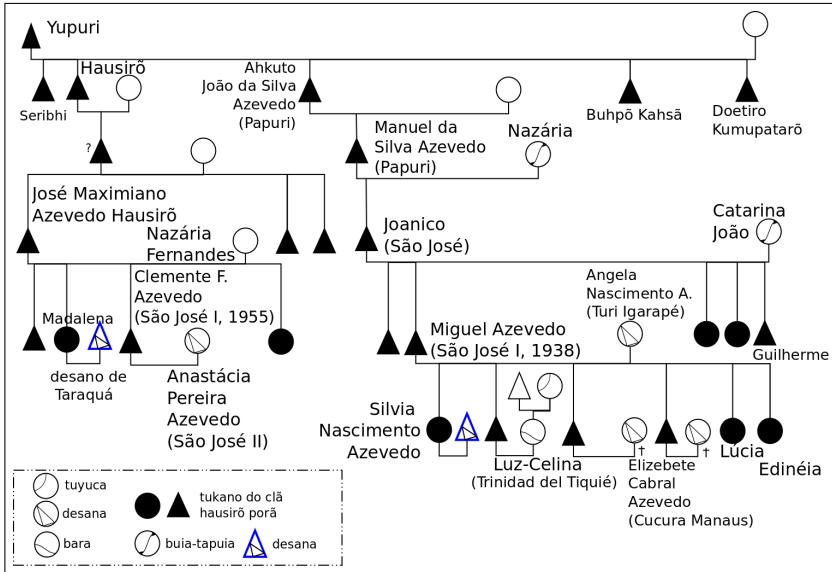
O conhecimentos das roças, as potencialidades e o corpo de *Basebo*, é um poder que vem em contrapartida pela posse das flautas sagradas por outrem (ou vice-versa). São esferas de poder e saber que se deslocaram entre os gêneros.

Lembro-me de um dia em que eu acompanhava o trabalho de uma mulher a lavar roupas no porto e com ela trocava conversas. Naquele momento ela me contou algumas histórias que chegavam até mim de forma bastante embaralhada. Ela estava me contando um mito. Começamos a tal conversa com ela me dizendo que sentia muitas dores e me mostrando os dedos, os

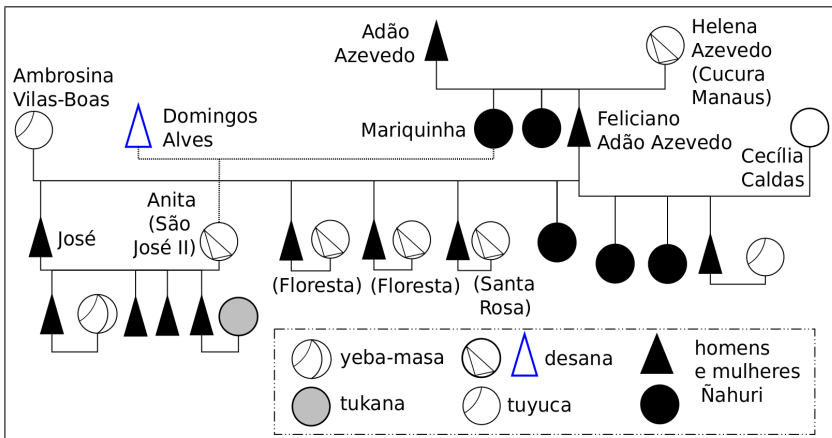
braços, os calcanhares. “São os *wai masã* que vem fazer mal”, explicou-me. Contou-me então de uma mulher que foi na mata e viu uns homens bonitos, brancos e negros. Eram eles árvores. Fizeram sexo com ela que ficou gestante de uma menina. Quando voltou à comunidade chamou pelos parentes, “eram tudo rato”. E continuou: “os velhos contam que quando se morre, tem como que uma loja de roupas: de veado, de cutia, de rato, de todos os animais. Aí quando escolhe um, já vira o animal. Se escolheu veado, já vira o veado”. A menina, filha da Gente Árvore, foi comer com as cutias. “Elas comiam pimenta, mas para ela era camarão. Os animais tem também quinhampira, caxiri, beiju, às vezes roubam o beiju da gente”. “Dizem que as árvores pela noite viram gente, mas ficam por lá”.

Há neste diálogo uma quantidade de elementos que não serão discutidos no corpo deste trabalho. Mas se para agora disso podemos tirar algum proveito, é de como são movediços os lugares, as roupas que se veste. A possibilidade de construção dos lugares ocupados por cada gênero, ou gente, a possibilidade de vestir roupas, está mais clara no pensamento ameríndio que no nosso.

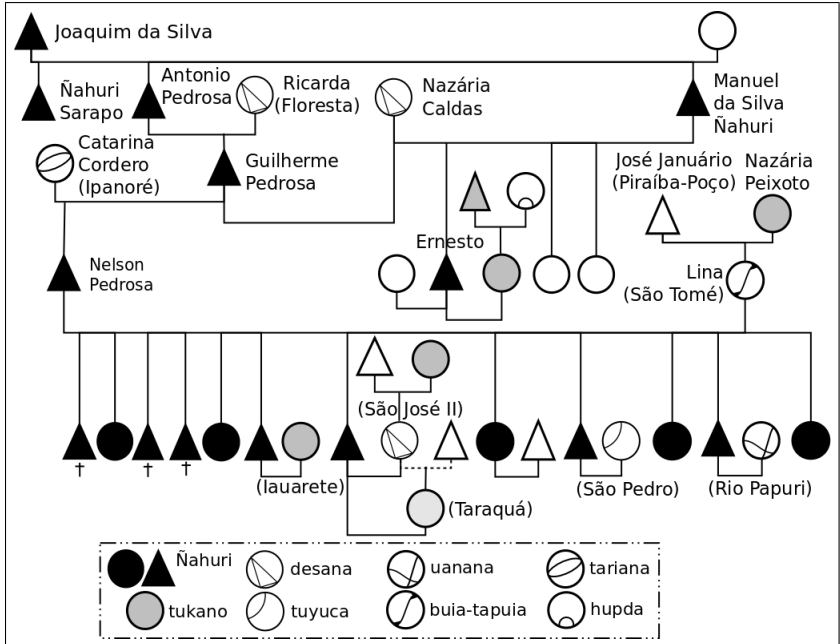
Não se trata, portanto, de agrupar qualidades (transformação, continuidade, fora, dentro, periferia, centro, e tantas outras) aos gêneros, como que classificando pedrinhas de cores semelhantes e diferentes entre duas caixas possíveis; mas pensar de que forma os gêneros capturam qualidades e criam diferenças e semelhanças entre si, constroem o lugar um do outro. E essas qualidades, a meu ver, são elas mesmas construídas pelo pensamento indígena e pelos episódios pelos quais passaram desde os tempos míticos até os tempos de hoje – e que para chegar ao leitor passam pelo prisma da interpretação antropológica. Assim que qualidades de gênero não estão, portanto, determinados desde sempre e pela eternidade (embora isso esteja mais presente no pensamento antropológico que no indígena), mas em constante transformação, permeada pela construção do pensamento indígena, pelas determinações do mundo que construíram para si, e pelo desenrolar dos processos pelos quais transitaram e transitam, no contato com comerciantes, missionários, mineiros, regatões, antropólogos, funcionários do estado, no manejo dos seus conhecimentos junto a outros mundos e àquele que lhes é próprio.



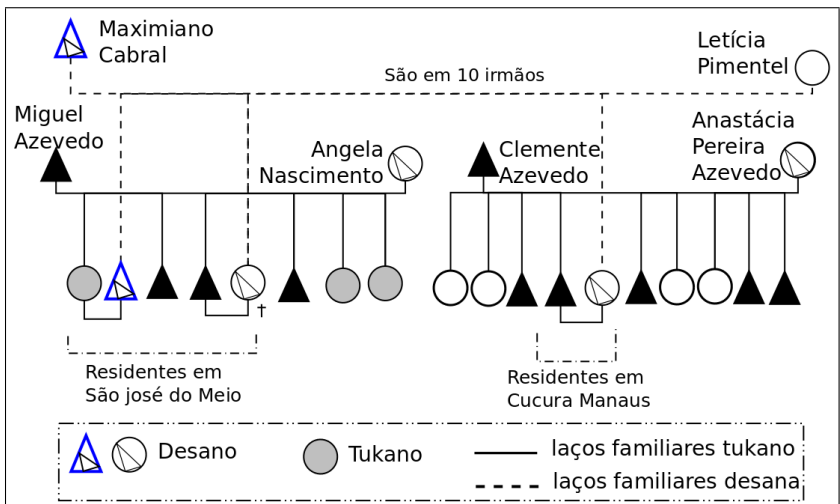
Genealogia 3: Grupo exogâmico e local de procedência de algumas mulheres casadas com homens Hausirõ Porã



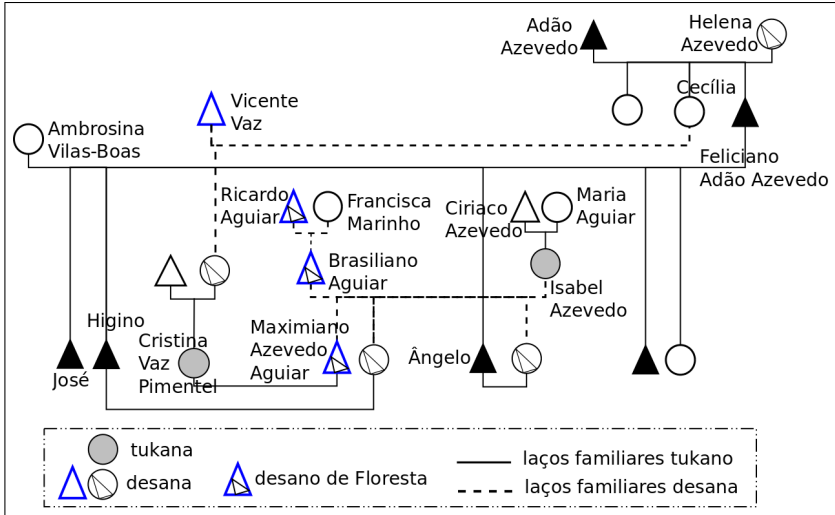
Genealogia 4: Grupo exogâmico e local de proveniência de algumas mulheres casadas com homens Nahuri de São José II



Genealogia 5: Grupo exogâmico e local de procedência de mulheres casadas com homens Ñahuri de Serra do Mucura



Genealogia 6: Casamentos entre membros do clã Hausirõ Porã e desana de Cucura Manaus



Genealogia 7: Casamentos entre membros do clã Ñahuri com desana de Floresta



Foto 1: Maloca em São José do Meio



Foto 2: Porto em São José do Meio

3 COTIDIANOS DE SABERES

Depois de transitar pelas diferentes relações que se entrelaçam e desenham o ser homem e ser mulher, a intenção agora é fazer o leitor percorrer pelas práticas cotidianas de saberes femininos a respeito do cultivo das roças e da nutrição das pessoas. Atravessando o cotidiano de Anita, Eliana, Mara, Luz-Celina e Lina procuro descrever as práticas e os conhecimentos compartilhados por essas mulheres de diferentes aldeias de origem e grupos exogâmicos. Ao final apresento uma versão por mim resumida da narrativa de origem da mandioca e das roças contada pelos homens *Hausirõ Porã*, que fala de muitas particularidades das práticas atuais. Mas, o domínio das práticas e das suas histórias de origem se encontram distanciados. O primeiro a cargo das mulheres, o segundo dos homens.

Nas narrativas que seguem, vai ficando mais perceptível a possibilidade analítica de um eixo mais horizontal que perpassa a verticalidade observada pelas etnografias do Alto Rio Negro. Mas gostaria de frisar que penso na horizontalidade justamente pelo diálogo com a forma de percepção dos conhecimentos masculinos, narrativas míticas, benzimentos, que são guardados como propriedade e identificação de um grupo, marcados por semelhanças e diferenças nos conteúdos narrativos e cuja transmissão não está acessível a qualquer pessoa.

É importante ter isso em mente ao ler as linhas que seguem, porque tampouco quero trazer a imagem de que as mulheres partilham seus conhecimentos em uma horizontalidade plana como um oceano, sem segredos e prestígios. Se a imagem do oceano nos presta como comparação analítica, sabemos que a sua horizontalidade é apenas superficial para o olhar que mira ao horizonte. Mais uma vez, a horizontalidade deve ser pensada como termo de uma relação (ou melhor, muitas relações) e não como uma situação absoluta e isolada. Embora os conhecimentos femininos sejam partilhados, ensinados, praticados entre mulheres de diferentes clãs e grupos exogâmicos, fazendo esses saberes circularem (de modo diverso ao que ocorre com boa parte dos conhecimentos masculinos), elas os apropriam de diferentes formas, sovinam qualidades, reconhecem e são reconhecidas pelas diferenças. As mulheres reparam na forma como as outras trabalham, comentam e criam também hierarquias com relação ao domínio e prática de saberes entre elas – as mais sabidas, as mais trabalhadeiras, as que têm maior variedades de vegetais em suas roças, as que sabem fazer tinturas com plantas. Eu mesma, trabalhando em diversas roças, era perguntada sobre como era a roça de outras mulheres, algumas em outras aldeias, com quem eu havia estado. Se eu dizia que a roça de fulana tinha mandiocas grandes e era bem cuidada das ervas daninhas, eu

contribuía para a construção do prestígio da dona daquela roça. Ou quando eu dizia que fulana fazia diferente pra arrancar mandioca, logo vinha a pergunta sobre como é que era. Elas gostavam de saber como as outras mulheres faziam e o que sabiam, particularidades que criavam prestígio.

3.1 ANITA E ELIANA

Um dia de Eliana:

O dia anterior havia sido de caxiri em São José II. Era um domingo e o pessoal havia se reunido para passar o dia e algumas poucas mulheres levaram a bebida de mandioca fermentada. Na manhã seguinte, todo mundo acordou mais devagar. Os sogros de Eliana, Anita e José Brasil, saíram depois da quinhampira para uma roça do outro lado do rio. Eu fiquei com ela e o marido, Domingos. Dizia-me Eliana que estava de ressaca.

Eliana é uma mulher tukana de Cuniri, no Tiquié, do clã *Nahuri* porã, o mesmo de seu marido, porém de outro segmento. Ela tem um filho de um relacionamento anterior, com um tariano. O menino, a fim de estudar, mora em Pari Cachoeira com uma tia materna. Houve um tempo em que o pai queria tirá-lo da mãe. Mas não mais, Domingos o havia registrado em seu nome. Assim me contou. O casal agora cumpre quatro anos de casamento. Moram com Anita e José, numa construção a parte, e com eles dividem os dias, as refeições e os trabalhos.

Assim que a manhã foi ressaqueada, de chuva e rede. Por volta do meio dia, quando as nuvens de chuva já iam por outros caminhos, comemos quinhampira, assim chamada as refeições, com quinhampira, *biatt*, e beiju, *haüga*. Quando passou por ali o professor que caminhava para a tarde de aulas em São José do Meio, contou que sua mulher estava na casa raspando mandioca. Com o professor foi Domingos, aluno da escola. Eliana pegou a faca e me convidou para ir à casa da outra mulher. Uma menina, filha de uma mulher yeba masa, veio conosco com os passos saltitantes nas poças de água.

A mandioca já terminava de ser raspada por aquela mulher tuyuka que manuseava a faca e a raiz com as mãos e com o braço apoiava a cabeça de seu filho que mamava, sentada num banquinho na cozinha. O pequeno se alimentava e dormia e a mãe por vezes interrompia o seu trabalho para lhe oferecer carícias. Eliana com a faca que trazia desde casa, assim como a intenção, ajudou a concluir o afazer. E já com toda casca da mandioca raspada, trocavam conversas fazendo-se escutar entre o barulho da chuva que voltava a cair. Entre palavras e risos, Eliana procurava por piolhos na cabeça da menina que nos havia acompanhado e a mãe seguia com seu bebê no colo, num

sono profundo. Deslizando pela telha de zinco, parte da chuva caía numa bacia de alumínio que as mulheres haviam propositalmente posicionado. Pelas mãos de Eliana e minhas, aquela água lavou as mandiocas descascadas. A menina, com suas mãos pequeninas, também quis ajudar. Estava tudo pronto para ralar as mandiocas no caitutu, mas por mais que se puxasse da corda que levava o motor a gasolina a funcionar, fazendo um ruído que percorria toda a aldeia indicando que em alguma casa alguma mulher ralava mandioca, nada acontecia. E nada aconteceu, o motor não funcionou, seria um trabalho para o marido, no retorno da escola. Dentro da casa acordou uma menina filha daquela mulher e se aproximou chorosa para a mãe que a acudiu e tentou acalmá-la dos efeitos de uma doença que incomodava a criança. O choro aumentava e Eliana pensou que era momento de ir embora.

De retorno à casa, eu fui lavar no igarapé próximo à casa as panelas e poucos pratos, enquanto Eliana procurou por lenha, trazendo um feixe que ela cortou e com a qual preparou dois fogos. Num deles, sob o forno, preparou o beiju. No outro, no chão da cozinha, sobre uma trempe de ferro, dessas industrializadas, apoiou a panela da quinhampira, requeitando o caldo e cozinhando o peixe que ela havia ganhado de uma cunhada desana e acrescentado para aumentar o volume da quinhampira de outra refeição. Em tempos de cheia, nessa região os peixes maiores são pouco comuns, prevalecendo as piabas, pequeninos peixes. Assim que ganhar um peixe maior, além de deixar mais saborosa a quinhampira, reforça laços de reciprocidade que permeia as relações de troca de alimentos. E mais volumoso ficou o caldo com os peixes que Anita e José trouxeram no fim de sua jornada. Anita veio carregando um aturá recheado de ingá, frutinha que eles colheram em um igarapé, e alguns peixes. Diziam que aquela roça era longe e perigosa. Se a mulher estiver menstruada o sangue chama seres que podem fazer mal. Em uma roça muito longe não é bom que a mulher vá sozinha, melhor se acompanhada do marido ou de um filho. Sem cobertura para a chuva intermitente daquele dia, o casal voltou encharcado e depois de se lavar no igarapé, comeu do beiju e da quinhampira. E tendo feito a mesma coisa, também nós comemos. Eliana repetiu a porção para acompanhar o marido que chegava da tarde de estudos. No entardecer, como seria em todas as tardes do mês de maio, a aldeia se reuniu para uma oração, que iria percorrer o mês por todas as casas, entusiasmada com um petisco especial que a família da casa da vez oferecia. Oração, comida, conversas e depois cada um seguia pelo seu caminho. Assistimos anoitecer sentados no quintal da casa. José fazia benzimento na esposa do irmão de Eliana, grávida de nove meses. Quando completou a escuridão, cedemos o dia às redes de dormir.

Um dia chuvoso e Anita:

Anita é uma mulher desana de 58 anos de idade e mãe de quatro filhos homens. Nasceu em São José II e é filha da irmã mais velha de Feliciano Adão Azevedo, pai de seu marido José.

Não despontava ainda nem um raio de sol a leste quando Anita despertou e levantou da rede. Ainda em traje de dormir, usando a lenha que tinha separado no dia anterior, preparou fogo no chão da cozinha, em um local reservado para esse fim, marcado no marrom da terra com cinzas de outros fogos. Sobre a trempe de ferro, colocou ferver uma panela de água com farinha, *poka*. Às vezes se usa farinha seca, mas desta vez Anita usou a farinha já umedecida que pousava na bacia de chibé de um dia antes. O chibé, palavra em nhengatu, em tukano se diz *poka p#o*ke, farinha molhada, e trata-se da farinha de mandioca servida com água. Oferecido nas visitas, levada para a roça e para as viagens pelo rio, servido depois das refeições, é em suma, o jeito de se tomar água. Por alguma razão a farinha deixa a água mais fresca e é ingerida com o líquido, muitas vezes sendo o alimento quando se tem fome. Desta vez, o resto da farinha umedecida cozinhará num mingau mais homogêneo e, para alguns, mais saboroso.

Anita assistia o fogo e o cozimento sentada em um banco tukano¹. Quando o preparado ferveu, tirou usando uma cuia as fibras que pousavam na superfície da água. Por essa hora já clareava e todos na casa ainda dormiam. Ela tirou um pouco de goma da grande bacia onde todas as mulheres a guardam, coberta com massa de mandioca fibrosa que não vira goma nem farinha, é mais bem um resto que se joga fora. A goma ganhou água e foi parar no mingau que ferveu por mais um tempo temperado com sal. Quando pensou estar terminado, tirou do fogo e colocou um tanto de água fria. Eliana já estava de pé, e enquanto esquentavam a quinhampira naquele fogo, Anita contava à nora de um sonho de José. Com o sol já bem nascido, os homens levantaram e com as esposas foram banhar no igarapé. Era o primeiro encontro matutino de alguns moradores, os que estavam mais longe do porto do rio, usavam o igarapé para banhar e lavar roupas e utensílios de cozinha.

Fomos os primeiros a chegar no centro comunitário de São José II. José Brasil² tocava o sino chamando todos para compartilhar a primeira refeição do dia. E se aproximavam mulheres, homens, jovens, crianças e panelas. Numa mesa central, cada casa oferecia a quinhampira e o beiju, às

¹Especialidade dos homens da etnia Tukano, o banco é esculpido a partir de uma peça inteira de madeira sorva, sem emendas ou encaixes. Com grafismos impressos, o assento é uma plataforma côncava, apoiada sobre os pés, a cerca de 15 cm do chão. O banco Tukano é um dos instrumentos cerimoniais dos povos Tukano orientais e representa o poder do pajé, sentado em seu banco comendo ipadú e fumando enquanto pensa na transformação do mundo vazio, criando a humanidade e os animais. Atualmente também têm sido produzidos para fins comerciais. (Cabalzar, 2003).

²Apelido de José Azevedo.

vezes fresco, às vezes do dia anterior. Primeiro comiam os homens. Quando satisfeitos da primeira etapa, iam até uma outra mesa desfrutar dos diferentes mingaus, uns mais salgados, uns mais grossos, sem contar quando tinha manicuera³, *ñohká*, ou mingau, *yumuku*, de açai, abacaxi ou banana. Por aí já estavam as mulheres na mesa da quinhampira. As crianças mais pequenas eram servidas pelos pais e pelas mães. Às vezes aventuravam suas mãos às cegas na mesa acima de suas cabeças procurando algum beiju para beliscar. Nem bem terminávamos a refeição, já iam chegando as crianças de São José do Meio para a aula dos alunos dos primeiros anos do ensino fundamental. Aquelas de São José II já haviam aparecido para a quinhampira acompanhados de suas mochilas.

Quando de retorno à casa chovia como durante a noite havia chovido. Às vezes, nessa época do ano, chovia tanto que como escreveu Saramago (2004) em um de seus livros, “eram baldes, eram cântaros, eram nilos, iguazús e iangtsés”, como se de fato caísse um rio do céu que fazia encher aquele que já pela terra empurrava suas águas. Quando chove se espera. A ida à roça acabou ficando para o dia seguinte, mas conforme foi cessando a chuva, pelo fim da tarde, Anita e José foram tirar os matinhos e as folhas do quintal e do caminho que traz à casa. Com um pouco de sol, que por essa hora já ia dormir no horizonte oeste, Anita e Eliana foram até um pequeno igarapé, mais para traz da casa, tirar do caroço de umari uma massa roseada que havia amolecido depois de passar um mês mergulhada na água. Um cercadinho de finas madeiras encarcerava um saco de ráfia repleto do caroço dessas frutinhas. Na casa um tipiti⁴, *wãhti kêo*, fez escorrer toda a água, apertando a massa com seu corpo de fibras entrelaçadas. As mulheres moeram aquela massa no caitutu e misturaram com goma. O beiju de umari, como chamam, foi cozido no forno entre duas folhas de bananeira, que elas viravam e reviravam. É um petisco apreciado por todos, como me diziam, “esse é nosso bolo”. E por isso o alimento agradou a todos quando servido depois do encontro para oração naquele fim de tarde.

Um dia de Anita:

Eliana e Anita acordaram quase juntas naquela manhã. Enquanto Anita se encarregou de fazer o mingau e esquentar a quinhampira, Eliana preparou fogo no forno e depois de limpá-lo preparou o beiju.

O momento que segue à quinhampira no centro comunitário ou na

³Bebida doce obtida a partir da fervura do sumo extraído da mandioca brava.

⁴Produzido por homens Tukano, o tipiti atualmente pode ser produzido pelos hupda e adquirido pelas mulheres Tukano por meio de trocas com os mesmos. Utilizado para prensar a mandioca brava e extrair dela o seu sumo venenoso, toda mulher possui no mínimo um tipiti e pode vir a adquirir outros, variando tamanhos. Como referência, ver Figura 7, p.120.

maloca é convidativo para conversas sobre os afazeres coletivos da aldeia, resolução de pequenos conflitos ou queijas e também espaço para recomendações do Agente Indígena de Saúde, um morador local que recebe esse cargo do Dsei – Distrito Especial Sanitário Indígena. Foi como aconteceu naquele dia, a conversa se alongou até o sol ficar forte no céu.

Anita passou pela casa, tomou uma cuia de chibé e com o aturá⁵, *pií*, na cabeça e o terçado em uma das mãos seguiu para a roça, *whese*. Eu fui com ela, também com meu aturá e meu terçado. Era uma das roças mais próximas da aldeia. Por um caminho pela capoeira alta. Roça um tanto grande, da onde ela tirava quase toda a mandioca que precisava para produzir alimentos e caxiri. Aos olhos de um agricultor do sul do país, as roças indígenas pareceriam um emaranhado de plantas desordenadas. E quanto mais velhos os pés de mandioca, e mais plantas daninhas, maior a confusão. Mas numa roça indígena cresce uma quantidade de variedades de mandioca brava, e plantas como carás, batatas, abacaxis, bananas e outras frutas que um colono, hoje muitas vezes habituado com a monocultura, nem poderia imaginar em um pedaço de terra relativamente pequeno. E o desordenamento é apenas aparente, ou desde uma determinada perspectiva. Anita conhece todas as variedades de mandiocas cultivadas por ela e sabe onde estão plantadas, bem como a distribuição das outras plantas como abacaxi, cana, cará e batata doce. Sabe de memória, como ilustrou resumidamente num desenho feito por ela depois de semanas longe de sua casa quando a encontrei em Serra do Mucura (Figura 4). A roça de onde fomos tirar mandioca para produzir farinha fora derrubada em maio de 2010, usando de terçados e machados e fazendo wayuri, para pôr ao chão a capoeira alta que cresceu depois do abandono da antiga roça do avô Adão Azevedo. Queimaram em setembro daquele ano, no verão de *ñia kuma*, verão de lagartas⁶, e passados dois dias, com o marido foram trazendo doze grandes aturás de manivas de outra roça que encravaram na terra com as mãos cobertas de remédio de manivapãmo *pihkorõ*, rabo de tatu.

⁵Os aturás, são adquiridos por meio de trocas com os hupda. Feitos pelas mulheres hupda, são de tamanhos variados, além de usado para trazer mandioca da roça, têm outros usos como trazer lenha, guardar roupas ou objetos na casa, buscar frutas, levar coisas, etc. Como referência ver Fotos 3, 4 e 9 (páginas 108, 108 e 111) e Figuras 8, 9, 12 e 15 (páginas 120, 121, 124 e 127).

⁶Pode-se dizer que um ciclo anual está dividido para os Tukano do médio Tiquié em invernos e verões. O ocaso das constelações (seu desaparecimento aparente no horizonte oeste) é concebido como marcador da ocorrência de invernos ou enchentes de rio, designados como *poero*, que levam o nomes das constelações que estão “baixando” em determinada época. Os invernos são intercalados por verões curtos ou mais longos, chamados *kuma*, ou *wetiro* (vazante do rio). Os verões mais longos são nomeados de acordo com outros fenômenos como o tempo de determinada fruta, ou do aparecimento de certo animal, assim temos o verão de ingá, o verão de pupunha, o verão de umari, o verão de lagartas. Já os pequenos verões muitas vezes recebem o nome da constelação vigente ou que está no ocaso. Os invernos e verões coincidem com a ocorrência de uma série de fenômenos naturais (que por sua vez estão associados à realização de atividades econômicas e rituais. (Azevedo, Cardoso e Oliveira et al, 2010).



Figura 4: Roça de Anita

Ao tempo que Anita ia tirando da terra as raízes, puxando-as por suas hastes grossas e próximas ao chão, também ia arrancando os matos das cercanias. Assim que no final de uma ou duas horas de trabalho, uma quantidade para dois aturás de mandiocas abriam um vazio em meio ao denso emaranhado de galhos e folhas, às vezes mais altos que a gente. As raízes iam aos poucos sendo amontoadas no chão a espera que lhes oferecesse a devida atenção, enquanto os matos e folhas de maniva eram amontoados para decomposição num cantinho escolhido para esse fim. As manivas grossas ficavam firmadas no chão e no futuro seriam as mães dos novos pés de mandioca. Então nos sentamos numa sombra para raspar as cascas das raízes. As mulheres seguram a mandioca numa mão e com a outra fazem um movimento com o terçado levando a lâmina de uma ponta da raiz para outra, que corresponde à direção da ponta dos dedos que a seguram para o punho da mão mesma mão que a apoia. Uma habilidade que custa a ser aprendida e que as crianças praticam desde cedo. Não raro a velocidade ou a força do manejo do terçado escapa do controle e abre um pequeno corte na pele do punho. Mas disso elas nunca me contaram com preocupação, antes com sorriso.

As mandiocas de pequeno tamanho ganham o aturá antes que as mais grandes que são enfiadas por entre as menores e formam uma montanha que sobe da borda do cesto. Com destreza, equilíbrio e força, Anita agachou-se,

colocou a tira vegetal ao redor da cabeça, transpassando a testa, apoiou o cesto entre as regiões lombar e pélvica e esticando as pernas, mantendo a coluna reta, ergueu-se. O terçado suspendeu entre as mandiocas. E como uma bailarina seguiu pelo caminho, atravessando o restante da roça, desviando mandiocas e abacaxis, subindo troncos caídos, galhos frouxos, até alcançar o caminho pela capoeira, percurso mais estável mas que vai ganhando dificuldade conforme o tempo faz aumentar o peso do aturá. No igarapé próximo à casa, lavou as raízes maiores com uma escovinha e as menores, dentro do aturá, dentro da água, bateu com os pés. Depois de lavá-las, lavou-se. Chegando com as mandiocas na casa, comeu quinhampira e teve um breve descanso.

Um descanso muito breve. O caititu⁷, o mesmo motor que se usa nas rabetas acoplado em um encaixe de madeiras, permite a mulher ralar a mandioca em questão de minutos, poupando-lhe muito, muito tempo e esforço que seriam necessários com a utilização do ralador de madeira com pequenas pedras incrustadas fabricados pelos baniwa e bem descritos nos textos de Kock-Grumberg⁸. Anita passou toda a mandioca que colhemos por esse aparato da cozinha indígena. Fazendo as raízes se transformarem numa massa aguada que caía numa bacia de alumínio, *komepa*, depois de empurrados em direção ao ralador que girava movido a pouca gasolina. Após ser utilizado, o caititu ganhou um detalhado banho, assim como todas as bacias que tinham sido utilizadas.

Sem espera e sem pressa ela armou o tripé veado, *ñama*, formado pelo encaixe de três madeiras compridas e finas num desenho cônico e armado com três hastes horizontais na altura da cintura, e apoiou o cumatá, *tõpha*⁹. Jogou aquela massa de mandioca sobre o cumatá depois de ter colocado sob o tripé uma bacia que já continha um pouco de goma, devidamente espalhada na bacia de alumínio. Num movimento ágil, rápido e de força ela espremeu a massa fazendo o líquido da mandioca brava descer pelos finos espaços entre as fibras do cumatá e aterrizar na bacia abaixo a esperar que a goma decantasse e o suco, a manicuera, *ñohká*, pudesse ser retirado cuidadosamente com a ajuda de uma cuia. A massa fibrosa que permaneceu no cumatá, conservando parte de sua goma, é um dos ingredientes da farinha, *poka*, e ficou guardada esperando para ser usada. E como antes, todo o utilizado foi limpo.

⁷Caititu, como me chamou atenção Marnio Teixeira-Pinto, em alusão ao animal. Trata-se de um aparato circular com dentes de madeira acoplado a um motor, o mesmo que se usa para rabetas. Ver foto 5, p.109.

⁸A maioria das mulheres possui destes raladores em casa, embora na maioria dos exemplares o latão substitua as pedras. À eles recorrem apenas quando não há combustível para fazer funcionar o caititu, ou quando este se encontra com problemas. Ver Figura 13, p.125.

⁹Cumatá e peneira são confeccionadas por homens Tukano, com algumas especificidades a depender do grupo exogâmico. Como referência ver Foto 6.

Eliana chegou com outras mulheres carregadas de mandioca raspada e limpa nos seus aturás. Nada fizeram, apenas encheram com as raízes umas quantas bacias de alumínio completadas com água que elas iam trazendo do igarapé. O trabalho ficaria para o outro dia, um longo processo de preparação de caxiri. As mulheres comeram. Anita tirou a manicuera, que já havia feito decantar sua parte de goma, e num fogo forte e de lenha grossa, pôs o líquido venenoso cozinhar. José entregou à esposa os peixes e frutinhas que havia conseguido naquela tarde. Ela recebeu-os e no mesmo movimento levou-os a uma panela com água a esperar que a manicuera estivesse boa para colocar cozinhar a quinhampira naquele fogo. Levou ao marido um pouco de mujeca com beiju e ficou com ele enquanto comia, conversando e fazendo carícias. Percebendo a superfície da manicuera baixar na panela escaldante, Anita retirou um tantinho com a cuia, cheirou e provou. Levou para José provar. Ainda faltava.

E o dia já ia querendo escurecer. Todos se banharam e seguiram para o encontro da oração: um terço com ave-marias e pai-nossos de um português tukanizado e num ritmo que mereceria atenção dos etnomusicólogos. Sempre seguido de um banquete. Não houve nenhuma oração ou culto que não tivesse sido seguido pelo compartilhamento de alimentos. Fazia muito mais sentido o encontro e mais chamativo era a comida, que aquelas palavras da oração católica.

3.2 MARA

Um dia de Mara:

Contaram-me que Mara era das mulheres que levantavam mais cedo em Serra do Mucura, junto com Lina e Nelson, o casal mais velho. Às vezes muito antes das cinco da manhã ela já estava preparando fogo, aquecendo a água para o mingau, talvez passando um café. Dos dias que passei com ela, o beiju poderia ficar pronto e a quinhampira fervendo no fogo antes de o sol querer aparecer atrás da Serra do Inambu que bordeava o leste da aldeia. Com a claridade era o momento em que despertavam o marido e as crianças pequenas, duas meninas e um menino de pouco mais de um ano. As meninas, levantavam e iam para perto da mãe, tomavam um pouco do mingau e iam para o igarapé próximo à casa lavar panelas, roupas ou apenas se banhar. E como todos os dias, no centro comunitário as famílias se reuniram para fazer juntas a primeira refeição, requintada nesta ocasião por um jacaré oferecido por um dos filhos de Nelson.

Mara é uma mulher tukana de Iauaretê, talvez por isso domina muito

bem o uso do português¹⁰. Calisto, seu marido, é o sexto filho de Nelson e Lina. Ele foi soldado durante um tempo em Iauaretê quando conheceu Mara. Casaram-se em 2003 e somente três anos depois se mudaram para Serra do Mucura. Moraram cerca de um ano e meio com os pais de Calisto até construírem a própria casa. A primeira roça abriram quando ainda moravam com os sogros e a capoeira que os anos dela fez, está próxima da roça de onde íamos arrancar mandioca neste dia.

Durante a cheia o caminho se faz uma parte em canoa, passando pelo igapó, a floresta alagada neste período, e uma parte a pé, quando se ganha um caminho longo pela floresta, que nunca foi roça para os *Nāhuri*. Aquela terra que a trilha atravessa é terra de campinarana, arenosa e um tanto pantanosa que apodrece as raízes da mandioca. No entanto, a meio caminho cruzamos com uma roça de Lina, cujas mandiocas estavam terminando, deixando uma grande plantação de abacaxi e uma capoeira que um dia ia tomar conta.

Uma vez que as meninas frequentavam a escolinha pela manhã, Calisto acompanhava Mara a roça para ajudar nos cuidados do filho. Na roça eles colheram e comeram um suculento abacaxi e armaram a rede para o menino dormir. Ela dizia onde arrancar e quanto. Ele ajudava, mas era ela quem tinha mais saber, habilidade e autoridade. E era ele quem dava atenção quando o pequeno ficava inquieto na rede querendo a mãe, de modo a ela poder seguir trabalhando. Quando precisou amamentar, a mãe segurou o filho nos braços enquanto manuseava o terçado tirando os talos das extremidades das raízes de mandioca.

Mara e o marido trouxeram para casa raízes de *siribi dūhku* e *semé dūhku*, ambas qualidades de mandioca branca utilizada para o feitio de goma, na roça de Mara e também de outras mulheres. Na casa, depois de lavar as mandiocas no igarapé, se banhar e comer quinhampira, o casal raspou as raízes. Com Calisto ela trouxe o caititu para o pátio e pediu que puxasse o fio para ligar. Mara passou três vezes a mandioca no caititu e espremeu no cumatá. A filha maior cuidava do irmão, dava banho, carregava para lá e para cá. Quando o menino dormiu foi ajudar a mãe, trazer água e espremer a massa de mandioca. O professor da escolinha, que por aquele tempo vive com ela e o marido, trouxe-lhe um aturá de açaí que ela pôs de molho na água quente e, depois de terminar com a mandioca, socou com um pedaço de madeira circular, peneirou e preparou vinho de açaí, uma bebida deliciosa, não alcoólica, que se toma principalmente com *poka*, farinha de mandioca. No fim da tarde chegou o marido entregando-lhe o peixe que ela pôs cozinhar

¹⁰Iauaretê é um povoado indígena multiétnico localizado no trecho médio do rio Uaupés, local de vivências entre militares, missionários, viajantes, comerciantes, seringueiros, agências indigenistas, instituições do poder local e vários grupos indígenas. Para uma análise da história, cotidiano e transformações sociais de grupos Tukano e Tariano em Iauaretê e sua aproximação do que pode vir a ser uma “cidade do índio” ver Andrello, 2004.

na água com sal e muita pimenta. Quase noite era quando a manicuera foi quem ganhou o fogo. Sobre a bacia, para secar bem a goma que pousou no seu fundo, as mulheres pousam um tecido e jogam as cinzas do forno.

Além desta roça que fica a um longo caminho da aldeia, Mara possui uma grande roça próxima de sua casa, subindo a Serra do Inambu. Incrustada por pedras e coberta por pés de mandioca de quase dois anos e outros recém-plantados. Dali é muito mais tranquilo trabalhar, dizia ela, porque está perto para levar o aturá cheio de mandioca e porque podia deixar o pequenino dormindo na rede da casa até ele acordar e poder vir com ela. E esta era a terra que Mara mais trabalhava, tirava os matinhos, plantava novas manivas e colhia uma grande quantidade de bananas, plantas cujo cultivo e cuidado estava a cargo do marido. Trabalhava mesmo quando acompanhada do filho que pelas tantas de brincar e saracotear por entre as ramas de mandioca se enfiava no colo da mãe para amamentar. Assim como Anita, ela conhece onde está plantada cada fruta, espécie, ou variedade de mandioca além das grandes pedras ou troncos que compõem a geografia da roça (Figura 5). As mandiocas, nas roças de quase todas as mulheres, ficam separadas principalmente entre *buhkisê duhkũ* e *soasê duhkũ*, mandioca branca e amarela (algumas vezes traduzida literalmente por vermelha), e entre esses dois blocos esparrama-se uma diversidade considerável de variedades.



Figura 5: Roça de Mara

3.3 LUZ-CELINA

Preparando goma e farinha, poka:

Luz-Celina encerrou as primeiras atividades da manhã varrendo o pátio de sua casa. Já havia preparado a refeição da família, banhado e se alimentado. A casa estava no silêncio das varridas com as crianças fazendo suas brincadeiras na escola em São José II. Encerrando essa parte inicial do dia, ela pegou um aturá e um terçado, deu destes para mim, e seguimos para uma de suas roças. O caminho era bastante longo, atravessamos um fio de água, passamos por roças e capoeiras, outro fio de água e mais roças e capoeiras e finalmente um último córrego, que nos deu caminho pra a enorme roça de cerca de um ano, aberta pelo marido, queimada pelo casal e plantada com a ajuda das duas filhas de oito e dez anos.

Luz-Celina cortava as manivas, os ramos, separava as hastes boas para replantio, amontoava os finos ramos e as folhas e limpava a terra, tirando-lhe as plantas indesejadas. Deixava apenas os ramos grossos, ligados às raízes, pelos quais eu arrancava as mandiocas e as jogava num monte ao redor do qual nos sentaríamos para raspar as cascas. Sérvulo, seu marido, que nos havia alcançado no caminho, recolheu folhas de bananeiras e um grande cacho ainda verde. Também ele sentou para nos ajudar na tarefa de raspar. O marido sempre a acompanhava a essa ida para a roça, que é longe e perigosa. Em outra vez em que estava com eles, Sérvulo plantou ramos de mandioca em outro local da roça e depois preparou uma sombra de folhas de bananeira para nos proteger do sol forte enquanto raspávamos as mandiocas, buscou água para o chibé, ajudou no trabalho dela e a acariciava levemente.

O aturá não ficou tão cheio de mandiocas. Ela o levou até o córrego próximo e ali descansamos brevemente tomando um pouco de chibé – farinha com água. Submersos no fio de água, há cerca de três dias dois sacos de ráfia guardavam raízes de mandioca amarela. Era a mandioca mole, um dos ingredientes da farinha, *poka*. Luz-Celina forrou o outro aturá com as folhas de bananeira e com as mãos fomos tirando a mandioca mole de dentro das cascas e colocando-as no aturá. Eram moles como manteiga e fizeram encher o aturá que Luz-Celina levou molhando-se com as gotas que escorriam da massa molhada e pesada. O marido, quem recentemente havia feito uma cirurgia na barriga¹¹, levou o aturá com as raízes recém colhidas. Por

¹¹Um barco encarregado pelo DSEI, Distrito Sanitário Especial Indígena, eventualmente passa pelas aldeias levando alguns moradores para atendimentos médicos e pequenas cirurgias em Taraquá, no Uaupés. Sérvulo havia feito uma cirurgia de hérnia e havia sido recomendado a ficar cerca de um mês sem fazer esforços. Recomendação necessária desde a biomedicina, mas de difícil encaixe num contexto indígena em que marido e mulher precisam trabalhar para a família

sorte, desta vez me encarregaram dos terçados e da panelinha com chibé. O caminho de retorno era uma longa caminhada.

O casal decidiu tomar um rumo diferente e ir em direção à antiga São José I. Do porto, Sérvulo nadou um pequeno trecho alagado para chegar a São José do Meio e trazer uma canoa que facilitaria o deslocamento do pesado aturá, encurtando o caminho a pé. Luz-Celina aproveitou para lavar as mandiocas e se banhar, mergulhando-se na água. Com Sérvulo, a canoa e as remadas de Luz-Celina, baixamos o rio até o porto de São José do Meio. Na casa, o casal com as crianças comeram quinhampira e Luz-Celina já se pôs a ralar as mandiocas no caititu.

As mulheres sempre têm em sua cozinha uma grande bacia de alumínio onde guardam a goma de tapioca que usam durante os dias para preparar o beiju, conforme a necessidade da família. A goma fica endurecida feito pedra, protegida por uma camada generosa de fibras de mandioca ralada, que depois vai fora, depositada sobre a terra na fronteira entre o quintal da casa e a capoeira que o margeia. E todas as vezes que vão produzir mais goma, elas retiram essa proteção, limpam bem a superfície raspando-a com uma colher e depois fragmentam a goma compacta, formando um tapete macio no fundo da bacia que fica pronta para receber mais uma camada de goma. Era o que Luz-Celina ia fazer com a mandioca que havia trazido da roça naquele dia.

Armou o tripé, apoiou o cumatá e posicionou a bacia. Foi despejando uma parte da massa de mandioca ralada fazendo descer a goma, jogando bacias de água para ajudar e, quando na bacia em baixo já pousava uma boa quantidade de manicuera, usava daquele líquido para dissolver a massa de mandioca e ir levando com ele, cumatá a baixo, o fino polvilho. Movimentava as mãos com rapidez e agilidade, em uma dança que fazia mover o corpo inteiro. Quando a goma já tinha bem se desapegado das fibras, finalizava jogando água e enxugando bem, pressionando com as mãos contra o cumatá, a massa que ficava feito fibras e ia ser guardada para proteger a goma na bacia. Faltava então repetir essa tarefa até encerrar com toda a massa de mandioca ralada, *puti*, espremendo até fazer descer toda a goma, uma diferença quase imperceptível aos meus olhos, mas que elas sabem reconhecer de olhos fechados.

Nada melhor completar a tarefa com a ajuda de outras mulheres. Ou mulheres meninas. Graciela, a filha de oito anos, subiu num banquinho e ajudou. Fazia os movimentos miniatura da mãe. Tinha habilidade e força. Remexia a massa de mandioca no cumatá, jogava água ou manicuera, secava e voltava a jogar. A mãe ficava junto, sincronizando as quatro mãos no cumatá, seguindo quando a filha se cansava, jogando água, arrumando a pe-

e a aldeia. De fato, boa parte da atuação do Disei, quando ela existe, está bastante distanciada da cosmologia indígena e das práticas locais.

neira, ajudando a secar. A pequena às vezes ainda saía para buscar mais água na bica d'água.

Luz-Celina também dava vez para que eu ajudasse. Para mim, custava-me respirar o veneno da mandioca que subia e eu respirava, fazendo arder a garganta. Ela dizia já estar acostumada e devidamente benzida para que o cheiro deste ofício não lhe causasse dores de cabeça. Mas as dores nos punhos, resposta do movimento repetitivo, ela e a filha comigo compartilhavam. E em três mulheres esprememos a mandioca.

Depois de guardar o tripé e lavar as bacias usadas, Luz-Celina fatiou as lenhas enquanto Graciela se enfiou embaixo do forno e fez o fogo. Mãe e filha prepararam o beiju. A pequena preparou um beijuzinho extra para si, do tamanho da mão, e o pôs a cozinhar. Depois comeu.

Beiju pronto, Luz-Celina transferiu o fogo para fora de casa, limpou uma panela e retirou um pouco da manicuera da bacia onde pousava a goma recém espremida. Com uma parte já fervendo foi que tirou o resto. Nessa tarefa de espera, Luz-Celina aproveitou para pintar as cuias que estava fabricando. Elas já haviam secado ao sol e sido lixadas com uma lixa industrial. Com um paninho íamos passando pelas cuias um líquido marrom avermelhado feito da casca da árvore *wakogtu*. Seriam inúmeras camadas desse líquido intercaladas com pouso ao sol e isso levaria mais de um dia. Ao fim da tarde colhemos folhas de mandioca no quintal da casa e colocamos a secar. A manicuera já estava boa. O filho mais pequeno, que chorava, ganhou um pouquinho. O dia de trabalho terminou com a coleta de lenha.

Na manhã seguinte, depois dos afazeres costumeiros, Luz-Celina e eu nos centramos em pintar as cuias, passando tantas mãos quanto foram necessárias para as cuias irem ganhando uma cor escura e o sol ir passando do meio-dia. Repetidas vezes íamos pintando e lixando. A chuva nos fez levantar e recolher as roupas lavadas pela manhã que pendiam no varal. Entramos na casa, onde pousam as redes, os utensílios domésticos, as roupas e o grande e circular forno, *ahтары*. Fizemos beiju e o comemos com quinhampira. As crianças iam chegando da escola, depois da aula e das brincadeiras que atravessam o caminho até a casa. Depois da refeição, Luz-Celina fechou a casa e foi até a roça próxima a casa arrancar a mandioca amarela que acrescentaria no feitto da farinha. Trouxe o aturá para casa e começou a raspar as mandiocas. O filho de seis anos pegou uma faca e quis ajudar. Ia devagar, às vezes ajudava com a boca ou dava para à mãe terminar. Graciela apareceu trazendo uma bacia de água na cabeça e parou em frente a mãe pedindo que a ajudasse a baixar. E sem demora veio trazendo uma faca e um banquinho pondo-se a ajudar. Ambas conversavam muito enquanto raspavam as mandiocas.

A mandioca recém raspada foi ralada no caititu e depois espremida o suficiente para tirar-lhe o líquido, mas conservar a goma. Depois foi mistu-

rada com a mandioca mole, que também tinha ganhado sua vez no caititu. A massa ficou guardada num aturá forrado com folha de bananeira e tampado com uma bacia, descansando por aquela noite.

No terceiro dia finalmente a farinha de mandioca ia ser torrada. Antes de tudo a massa de mandioca, com mandioca ralada e mandioca mole, ganhou o abraço apertado e prolongado do tipiti, *wāhti kêo*, que fez sair por entre suas fibras quase até a última gota de líquido. A massa já bem enxuta passou pela peneira, de ramas um pouco mais espaçadas, para se esfarelar e se separar das suas fibras. O fogo sob o forno ganhava volume e o controle de sua intensidade correta é um manejo difícil e essencial para uma boa torrada de farinha. Enquanto a superfície do forno ganhava calor, Luz-Celina o limpava e retocava com barro os buracos na sua lateral. Atrás da casa se escutava as machadadas do marido que preparava a lenha.

A farinha crua e úmida começou a ser torrada pelo calor sobre o forno, continuamente movimentada de um lado a outro por um remo de torrar farinha, *poka #hterĩ phi*. O seu peso de início ia se transformando em um vapor de cheiro forte e a farinha ia deixando sua cor amarelada para ganhar o ocre da farinha torrada. E também a consistência mais dura. Estando bem cozida, as sucessivas cuias a tiraram do forno para mais uma leva ser ali torrada e as crianças que por perto brincavam vieram petiscar com cuidado a farinha ainda quente que pousava numa bacia.

Pela tarde, terminamos de pintar as cuias. Num cantinho da casa armamos uma cama com as folhas de mandioca que havíamos posto a secar, apoiamos umas varetinhas e molhamos levemente. As cuias ficaram ali de boca para baixo, cobertas por folhas de bananeira. Assim ficaram por cerca de uma semana. Menos tempo levou para a farinha quase terminar e uma outra produção começar a ser trabalhada.

Luz-Celina é uma mulher bara de 38 anos, Sérvulo, homem do clã *Hausirõ Porã*, de 42 anos. Além da língua de seu pai ela fala tukano, tuyuka, língua de sua mãe, espanhol, idioma com o qual eu me comunicava com ela, e entende um pouco de português. Estudou até a terceira série em Trinidad del Tiquié, na Colômbia, onde nasceu. Seu esposo é o primeiro filho de Miguel e Ângela, casal mais velho da aldeia. Estudou alguns anos em Pari-Cachoeira. Ambos trabalharam em Serra do Traíra na época da mineração. Casaram-se em 1994, moraram alguns anos com os pais de Sérvulo e alguns anos na Colômbia. Na casa em que viviam em São José do Meio, moravam em nove pessoas, incluindo a mãe de Luz-Celina que depois de ficar sozinha veio ficar perto da filha. Era uma casa pequena, onde se atravessavam as redes formando andares ao lado do forno. Por aquele tempo Sérvulo estava construindo um novo espaço para fazer uma mudança e aumentar o espaço. De todos os filhos, os seis mais novos viviam com o casal.

3.4 LINA

Um dia de Lina: fazendo beiju e preparando wehta poka, farinha de tapioca

Lina é uma mulher buia-tapuya nascida na aldeia de São Tomé, no médio rio Tiquié, há 64 anos. A mãe, da etnia tukano, morreu muito jovem e ela acabou sendo criada pela madrastra, também tukana. Com seu marido Nelson, tukano do clã *Nahuri*, teve 12 filhos, alguns nascidos na Venezuela, quando ela e Nelson foram trabalhar com piaçaba no rio Orinoco, e outros nascidos em localidades próximas ou em Serra do Mucura, aldeia em que vivem já há muitos anos e que fizeram crescer com as famílias de seus filhos. Nelson é benzedor e conhecedor de plantas e das narrativas de seu clã e a esposa aprendeu muitas destas coisas com a convivência e os anos.

A casa do casal é uma construção relativamente grande próxima ao porto principal e ao centro comunitário. Duas cozinhas abrem espaço para guardar os utensílios, que Lina foi adquirindo através dos anos principalmente com a venda de farinha, e atualmente abre espaço para o trabalho de mais duas mulheres, uma filha e um nora, que com ela estão vivendo junto com as quatro netas, um neto e o genro.

Bem cedo pela manhã, quando ainda escuro, o casal já está pela cozinha mais pequena cuidando do fogo, aquecendo água, passando café e preparando o mingau. Quase sempre a neta de três anos, Naiara, os acompanha nesse momento matutino. Nas ocasiões em que eu estava por lá, Nelson saía com uma garrafa de café, que ele adorava tomar, e ia conversar com o meu marido, na casa onde nós ficávamos. Lina usava aquela cozinha para fazer o fogo menor e na cozinha mais para cima da casa ficava o forno, o tripé, as grandes bacias, o caititu, os aturás e a pilha de lenha, reconstruída diariamente. Assim que depois de cozinhar o mingau e aquecer a quinhampira, ela subia para junto ao forno e armava um novo fogo para preparar o beiju, *haüga*.

Cuidadosamente ela tirava aquela camada de massa de mandioca que protegia a superfície da goma e raspava com uma colher para tirar toda a sujeirinha. Então cavava com o talher e tirava pedaços generosos da massa branca e compacta. Peneirava seus pedacinhos fazendo aparecer o fino polvilho. Quando era necessário, cozinava um pouco dessa farinha para secar a goma e depois de tudo novamente misturado e peneirado, jogava de uma vez no forno quente e com uma pazinha de madeira alisava a farinha formando um disco gordo e esfarelento que ela ia amontoado. E esperava cozinhar. Quando as bordinhas começavam a desgrudar, ela cortava o disco em quatro partes para facilitar a viragem do beiju, de modo a cozinhar do outro lado. Virar o beiju parece simples ao olhar, mas não raro acontecia das mulheres

deixarem sem querer o beiju quebrar ou amontoar-se nas bordas. Com o abano e as mãos precisavam fazer um movimento ligeiro e certo. Ainda assim, presenciei mulheres que viraram o beiju sem precisar cortar.

Naquele dia, depois de banhar e comer, Lina queria me ensinar a fazer *wehta poka*, farinha de tapioca. Ela descobriu, limpou a bacia de goma, despedaçou-a e jogou uma boa quantidade de água fazendo aquele duro tijolo de massa de tapioca se dissolver numa água leitosa e homogênea. Armou o tripé, apoiou o cumatá e acrescentou sobre as fibras entrelaçadas da peneira um lençol dobrado. E então fizemos aquele leite atravessar por entre os finos espaços do tecido e do cumatá fazendo passar com a água um polvilho finíssimo e restar no tecido uma massinha branca.

Na espera pela decantação fomos buscar lenha, ela, Josiane, a neta de nove anos, e eu. Avó e neta remaram até a proximidade de uma roça recém queimada e plantada para buscar troncos e galhos semi queimados. Cada uma de nós com seu terçado reuniu uma boa quantidade de lenha. Lina encheu um aturá que ela carregaria e fechou um fardinho que ajudou a neta a apoiar na cabeça, protegendo com uma amofadinha de folhas que a avó havia colhido. Voltamos pelo caminho ajuntando dois abacaxis que a neta havia mostrado a madurez e um tronco de imbaúba que Lina me deu para levar.

Na nossa volta, a água tinha já se separado da goma mas ainda faltava tirar bem a umidade e nada melhor do que o repouso de um pano com cinzas. Foi o tempo de preparar um suco de abacaxi, de passear um pouco, de oferecer quinhampira para quem descia o rio e parava para uma refeição. Quando finalmente achou que estava seco o suficiente, tirou a massa e muito aos poucos a passou por uma peneira um pouco mais fina que aquela usada para peneirar goma para beiju. Uma vez peneirada, dentro de uma bacia, mexia a farinha em círculos fazendo o pó fino e branco ir se transformando em pequenos grãos parecendo bolinhas de isopor. “Tem que mexer sempre para mesmo lado”, dizia-me ela. Lina me deixou trabalhando e foi receber o peixe que Nelson trazia e prepará-lo para a quinhampira que comeríamos em seguida. Tempo depois de executar essa tarefa, eu percebi que havia aprendido a fazer o que eu conhecia por sagu.

O fogo esperou para ser feito depois da refeição. Já avançada a tarde. Tinha que ficar bem quente, me fez notar ela, “um fogo mais forte do que quando a gente faz farinha”. E as bolinhas, postas no metal quente, estouravam feito pipocas. No começo tinha que mexer bem rápido com a vassourinha, ensinava-me enquanto remexia a farinha de tapioca que estourava e pintava de neve o chão de terra da cozinha. Quando bem sequinho, tirou e peneirou, separando os grãos que por ventura ficaram unidos.

A farinha de tapioca é uma receita bem apreciada embora pouco comum. Podia ser preparada no mingau, com manicuera ou café, ou ingerida

como chibé, no lugar da farinha, *poka*.

Depois desta empreitada, Lina quis descansar.

Lina e as netas na roça:

Numa das cozinhas da casa havia sempre um monte de aturás de todos os tamanhos. Antes da ida para a roça cada mulher pegava um para si, bem como um dos terçados guardados num canto da casa. Assim fizemos Lina, Josiane e eu. E também a neta Clodomira, de cinco anos, e Naiara, de três. A roça escolhida estava próxima à casa, na encosta da Serra do Inambu, com mandiocas de pouco mais de um ano cuja produção estava começando. Lina nos indicou onde deveríamos arrancar, que vale dizer, quais variedades ela queria levar para a sua casa: principalmente *kahpé biá dthktt*, maniva olho de pimenta, *semé dthktt*, maniva paca, variedades brancas. Algumas quando fora da terra revelavam ser amarelas e Lina dizia ter plantado por engano, eram da qualidade *comandante*. Além de arrancar mandiocas, deveríamos ir limpando a terra dos matinhos e separar as manivas para replantar na nova roça, nos lugares onde não bem queimou e as mudas não desenvolveram. As ramas e capins que iam sobrando, criaram grandes montes que alguns dias depois colocaríamos fogo para que quando a terra estivesse fria, Lina aproveitasse a fertilidade das cinzas para plantar banana.

Além de me ensinar os nomes das variedades em maior quantidade, Lina quis me mostrar duas plantas em especial, que muitas mulheres têm em suas roças: remédio de jararaca, usada nos pés e nas mãos para a cobra dormir ao se aproximar, e remédio de maniva, amassada nas mãos durante o plantio. Desta roça Lina levava a maior parte da mandioca que usava na alimentação da família, uma vez que outras três estavam terminando e uma estava recém-plantada. Foi esta que ela escolheu quando eu lhe pedi que desenhasse uma de suas roças. Numa tarde, com a ajuda do filho, que segundo ela melhor sabia desenhar, ela ia apontando e dizendo as variedades de plantas que em maior quantidade possuía nessa roça (Figura 6). Embora o papel apenas sugira o entendimento que as mulheres guardam na memória da organização de suas roças.

Josiane ficava trabalhando com a gente e as raízes que não conseguia puxar pedia a minha ajuda. As duas menores avançaram um pouco mais morro acima e arrancavam pequenos ramos com pequenas mandiocas que iam colocando nos seus mini-aturás. Às vezes elas tentavam arrancar mandiocas maiores e sem conseguir deixavam pela metade. Josiane apontava. A avó achou graça quando Clodomira reclamou que estava cansada de ficar na roça e a gente tinha recém-chegado. “Essa não gosta de trabalhar”, comentava Lina.

E se formou o costumeiro monte de mandiocas que vai crescendo num canto da roça. As meninas pediram por chibé e todas nós aproveitamos. As duas pequenas raspam a terra de suas mandiocas e tiraram os talos. A avó as ajudou a colocar o aturá na cabeça e a atravessar o monte de mandioca. Na dança de equilíbrio entre o peso e os obstáculos da roça, Clodomira deixou o aturá cair e Josiane, sua irmã, a ajudou a recolocar. Naiara ia cambaleando, o peso se movimentava e a chuva tinha deixado o chão escorregadio. Pouco depois se escutou ela chorar, mas Lina não se preocupou.

No igarapé as meninas lavaram as mandiocas como fazem todas as mulheres: esfregando as maiores com as mãos ou uma escovinha e pisando as demais dentro do aturá dentro da água. Apoiaram novamente o aturá na cabeça, e na cozinha raspam as cascas.



Figura 6: Roça de Lina

As mandiocas amarelas se juntaram com uma boa quantidade de mandiocas brancas, de tamanhos generosos que com casca, mas sem os talos, foram com o saco de ráfia para o igarapé. Um aturá de mandiocas menores

seria para fazer goma, que havia terminado com o feitio da farinha de tapioca. Pela tarde, depois de já termos raspado e moído no caititu, eu espremi toda a mandioca para Lina que ficou sentadinha num banquinho jogando para mim a água ou manicuera no cumatá. Ficava comigo conversando, falando da vida dos filhos, das esposas, das brigas em outras aldeias, de parentes que ela sabia que eu conhecia, da sua relação com as noras. Fomos juntas com os maridos buscar lenha para cozinhar a manicuera que pela noite, com a chuva, tomamos com *wehta poka* na casa onde eu morava.

Com a filha na roça

Esta já era uma terceira roça, já bem serrada e cuja produção estava acabando. As bananeiras e árvores de cucura e ingá já estavam grandes, bem como as plantas indesejadas e espinhentas que chegavam a esconder as ramas de mandioca. Quando essas últimas mandiocas virarem alimento, a roça vai virar capoeira e esperar longos anos até talvez ser aberta, queimada e novamente plantada com manivas. O caminho não era tão longo embora sinuoso até alcançar o topo da Serra do Inambu e chegar à roça que desce a encosta pelo lado da floresta. Naquela manhã as meninas estavam na escola e Lina foi acompanhada de sua filha Rosamira, que tem morado e trabalhado com ela provisoriamente até a construção de uma casa e a produção da roça própria que estava recém sendo aberta e queimada pelo seu marido.

Lina foi para um lado arrancar mandioca amarela. Rosamira e eu ficamos tirando mandiocas brancas, em outro lugar. Ela ia limpando as proximidades dos pés, arrancando os matos e cortando as ramas e eu ia tirando as mandiocas da terra e amontoando-as. “Assim fazemos”, disse-me, “quando estamos trabalhando em duas”. A gente conversava quase o tempo todo através do bom domínio do português pela mulher tukana.

Cada uma de nós carregou até o igarapé um aturá de raízes de mandioca: dois deles de mandioca amarela, *comandante*, e dois com *semé dthktt*, maniva paca, e *seriphi dthktt*, maniva andorinha, mandiocas brancas. No porto as meninas se banhavam depois da escola e ficaram juntas enquanto lavávamos as raízes e tirávamos as mandiocas que estavam de molho no saco de ráfia de alguns dias atrás, substituindo pelas mandiocas amarelas recém-colhidas. Na casa, entre mulheres e meninas, depois de comer quinhampira, raspamos as mandiocas brancas, ramos umas três vezes no caititu e esprememos no cumatá – uma parte tirando toda a goma para fazer beiju e outra somente escorrendo a água da massa de mandioca para misturar com a mandioca mole a fim de produzir massoca, um tipo de farinha mais branca e fina.

Preparando massoca e beijuzinho:

Em uma casa onde moram três mulheres, a preparação diária de alimentos embora em maior quantidade, acaba sendo dividida entre seis mãos. Assim que enquanto Rosamira preparava o beiju, Lina requeitava a manicuera e fazia a quinhampira com os peixes que o marido recém havia trazido e a sua nora, uma mulher wanana, espremia a massa de mandioca amarela no tipiti.

Estando a lenha já próxima do forno, depois de irmos em caravana buscá-las, Lina armou o fogo e o cuidou enquanto instruía que eu peneirasse a massa de mandioca por duas vezes numa peneira com tiras bem próximas, de modo que a farinha ia caindo em flocos bem finos na bacia, como farinha de trigo, embora mais amarelada. O fogo, me ensinava, “tem que estar bem baixo, às vezes até ficando pura brasa, mas tem que ser assim, se não embolota tudo, tem que ter paciência, demora”. E de fato demora, uma grande quantidade de farinha, separada em porções que vão ao forno, pode levar mais de uma manhã para ficar toda torrada. O que exige muito da mulher que passa todo esse tempo de pé próximo ao calor do forno movendo a farinha sem parar, de modo que nada melhor que outra mulher com quem se possa revezar durante a empreitada. A massoca, disse-me, “é uma farinha muito saborosa, mas que dá muito mais trabalho para fazer e rende menos”. Se por acaso for feita para vender, ela é a de maior preço por lata¹².

Enquanto a farinha tostava, Nelson armava umas forminhas redondas usando turi e tucum para que Lina preparasse beijuzinho com o pouco de massa que ela havia separado para esse fim. Uma vez que o forno estava liberado com toda a farinha esfriando numa bacia, Lina aproveitou o seu calor para assar os pequenos beijos, feitos com a mesma massa da massoca. Apoiou no forno as forminhas, despejou uma quantidade de massa crua e a compactou com as mãos. Quando desgrudava das laterais era uma pista de que a forminha podia ser retirada e o beijuzinho virado com a ajuda do abano. E já voltava a encher as formas vazias e repetir o procedimento. Assim foi que preencheu o forno com pequenos beijos que ela virava e revirava até ficarem bem assadinhos enquanto as crianças ficavam ao redor com seus olhos

¹²Segundo Lina, o preço de venda da massoca é R\$ 60,00 por lata, da *poka* R\$ 45,00 por lata, da *wehta poka* R\$ 50,00 por lata e da goma R\$ 55,00 o panero. Não saberia precisar quantos quilos equivale a uma lata, mas certamente leva uma manhã torrando farinha para encher uma. As farinhas geralmente são levadas nas viagens para São Gabriel, onde os indígenas vendem e compram principalmente alimentos industrializados e gasolina que trazem na volta para a aldeia. No tempo das missões, havia muita demanda de farinha que os padres buscavam nas aldeias às vezes a troco de nada, como ilustra as insatisfações levantadas por Guilherme, pai de Nelson, no primeiro capítulo. Lina comprou quase todos os seus utensílios de cozinha, como o caititu e o forno, produzindo quantidades enormes de farinha e vendendo na cidade.

gulosos, beliscando aqueles que a avó tirava para esfriar.

Havia sido uma manhã cansativa de trabalho que tinha avançado pela tarde. Depois de comer, antes de separar as manivas que iria plantar no dia seguinte e seguir com as suas tarefas domésticas, Lina sentou-se com Nelson num banquinho na frente de casa, de frente para o porto, e fumou um cigarro que o marido havia enrolado.

Plantando manivas na roça nova:

Naquela manhã Nelson e o genro chegaram da pescaria trazendo muitos peixes. Mais do que preparar uma quinhampira, ia ter uma boa quantidade de peixe para moquear de modo a manter conservado por quase um mês. Ideal para trocar com os parentes que moram rio acima e que nesta época do ano carecem de peixes ou para levar em viagens. Lina os limpou, arrumou num jirau e armou um fogo de muita lenha. Isso tudo fez ela se atrasar para a ida à roça, como me disse, empatou seu trabalho.

Era quase meio dia quando chegamos na roça, depois de percorrer a pé o caminho que reapareceu quando a água que o inundava desceu junto com o rio agora no tempo que a cheia ia terminando. A porção em que se podia ir de canoa seria novamente feita a pé resultando em quase uma hora de caminhada para algumas roças. Lina e eu o percorremos carregando cada uma um aturá de manivas de mandioca de *siriphi duthktt*, maniva andorinha, e *semé duthktt*, maniva paca, além dos terçados, algumas bananas e uma panelinha de *poka* para o chibé. Uma forte chuva nos alcançou na caminhada e fez Lina esconder os fósforos num embrulho de folhas e tampar com outras a panelinha de *poka*.

Na borda da roça, largamos os aturás e com o fósforo protegido Lina pensou que já não ia dar para queimar as partes que faltava. Não importava, ficaria para outro dia. As manivas eram para ser replantadas nos espaços em que aquelas plantadas anteriormente não tinham desenvolvido. Ela cortou duas hastes de uma pequena árvore e talhou uma ponta em cada uma. Deu-me remédio de maniva para que eu esfregasse nas mãos e nas pontas das hastes e me indicou onde plantar. Eu a observei arrancando os matinhos, que cresciam muito mais rápido na capoeira que na mata velha, abrir um buraco deitadinho na terra com a ponta da haste e enfiar as manivas que havíamos trazido já cortadas com cerca de dois palmos de comprimento. A forma de plantar era diferente de como havia feito com outras mulheres, quando se formava com a enxada um monte de terra onde se enfiavam algumas quantas manivas de tamanho um pouco maior. E também era diferente de como eu havia aprendido com meus pais, enterrando as ramas horizontalmente na terra. Vale notar que tanto as mulheres indígenas quanto os meus pais conheciam as outras formas de plantar.

Plantamos apenas um aturá de manivas, o outro foi esvaziado num canto da roça e ia ficar para outro dia. Os aturás não iam voltar vazios para casa. Precisávamos levar mandiocas para misturar com a mandioca mole do igarapé e no dia seguinte fazer *poka*. Atravessamos um córrego d'água, comemos as bananas, enchemos nossa panelinha de chibé e descansamos brevemente sobre a sombra de uma capoeira alta. Logo adiante estava mais uma roça de Lina cuja produção de mandioca estava terminando e se encontrava já quase tomada pela capoeira. Dali carregamos os aturás com, principalmente, mandioca de *ñumu dñhkt*, maniva bacaba, que na casa raspamos, moemos, esprememos e usamos no preparo da manicuera.

Na aldeia os outros casais também haviam deixado suas casas para trabalharem nas roças novas. Depois do tempo de Arú, chamado pelos tukano em sua língua de *Wurũ*, Preguiça¹³, uma ou duas semanas que faz frio e fica chuvoso, quando a constelação Jirau de Peixe, *Wai Kahsa*¹⁴, começa a “descer”, aparecer próxima ao horizonte oeste no pôr do sol, é tempo de derrubar a capoeira, para depois queimar, benzer, de modo a fazer o calor esfriar, e plantar as manivas. Todos os anos novas roças são derrubadas e outras são deixadas crescer livremente transformando-se em capoeiras, altas capoeiras e no passar de muitos anos, mata velha, ou mata virgem, como os brancos costumam chamar.

*

Segundo a mitologia sagrada dos Hausirõ Porã, quando o Avô do Universo, *Umuko Ñehkũ*, ser que já existia nesse mundo vivendo na Maloca do Céu, criou os primeiros seres humanos, os *Yepá Mahsã*, ele lhes deu nomes e falou de seus trabalhos. *Yupuri Basebo*, foi o quarto desses primeiros seres

¹³ *Wurũ* (Preguiça) é o modo pelos qual os tukano se referem ao período de frio e chuva fina, que ocorre entre os meses de maio e julho, também chamado *friagem*, e pelos Baré (grupo Aruak) *Aru*, na língua Nheengatu. O Aru foi registrado por vários autores como Koch-Grünberg e Hugh Jones (1979:196), e não apenas denomina um período do ano como faz referência a um personagem mítico a ele associado, existente na cosmologia Tukano e Baré. Hugh Jones, S. (1979:196) fala sobre o período de frio intenso e chuva fina chamado Aru em Língua Geral que ocorre no meio da estação chuvosa entre o final de maio e começo de julho na região do Uaupés. Segundo o autor os barasana chamam esse período de *Wuhau* e dizem que é causado por um grande sapo (bufo marinus) que agita a água. Os bará chamam esse período a preguiça, e a chuva fina e dizem que é causado por uma preguiça que vem ao chão nesta época. Refere-se aos registros de Bruzzi (1962), que associa o mês de maio a preguiça, de Biocca (1965:426-7) que fala do Pai do Peixe que usa um remo entalhado na forma de um animal para causar o período de frio, que vem atrás dele; e de Stradelli (1928/9:380), que afirma que Aru é um sapo que se transforma em um homem bonito e usa seu remo para viajar rio acima para visitar a Mãe da maniva e pede que ela cuide dos cultivares e envie chuva no período certo para fertilizá-los. (Oliveira, no prelo).

¹⁴ Área do céu corresponde a constelação de *Hyades* (Azevedo, Cardoso & Oliveira, et all, op cit).

humanos a aparecer e o Avô do Universo lhe disse: “Você será o dono das plantações e seu trabalho será o de preparar a roça e plantar. Possuirá grandes poderes em ajudar nesse mundo” (Ñahuri e Kumarô, 2003: 34).

Essas foram as ordens que desde a criação do mundo *Basebo* recebeu de *Umuko Ñehkã*. Um dia, depois de pensar consigo mesmo, *Basebo* perguntou a *Umuko Ñehkã* o que iria comer, de quê iriam se alimentar. Foi assim que *Umuko Ñehkã* lhe deu vários pés de maniva, os pés que os Tukano chamam de Ancestrais de Maniva. Voltando a sua maloca, no alto Uaupés, *Yupuri Basebo* começou a fazer roça, plantando as mesmas plantas da roça que existem hoje. E os pés de maniva “eram todos o corpo de *Basebo*, que era Gente de Maniva, que iria ensinar a plantar e como trabalhar” (*Ibid*: 84).

Com o tempo vivendo neste mundo *Basebo* casou-se com a filha da Gente Terra com quem teve dois filhos: *Doé* e *Seribhi*. Mas a esposa se apaixonou por *Uhs#* (Cobra Cega) e dele engravidou. *Basebo* ficou furioso e a amaldiçoou e na hora do parto a mãe e a criança morreram.

Doé casou-se com a filha do vaga-lume. A esposa trabalhava, ia à roça, mas não conseguia nada de tapioca. *Basebo*, com pena da nora conversou com o filho. Ele deixaria uma pedra branca, pedra de tapioca de todos os pés de maniva, sob a bacia onde a mulher coava massa de mandioca e o filho deveria avisar a esposa que não mudasse a bacia de lugar. Mas *Doé* não se lembrou de avisar a esposa e quando ela voltou da roça, depois de descascar mandioca, raspar e ralar, aproximou-se da bacia e mudou-a de lugar. Então ela escutou um barulho, levantou a bacia, viu a pedra branca e a escondeu nos lábios da vagina.

Vendo que não havia dado certo *Basebo* entristeceu. Ele queria retomar o ovo de tapioca. Procurou todas as plantas da roça para fazer caxiri e benzendo-as transformou em uma bebida bem forte. No fim daquele dia, *Doé* e a esposa ficaram muito bêbados e foram para a rede. Quando a nora dormia, suas pernas ficaram abertas e *Yupuri Basebo* tirou a sua pedra de tapioca. Ela acordou e acusou o sogro de querer se deitar com ela. *Doé* brigou com o pai sem dar atenção quando ele disse que só queria sua pedra de volta, e foi batendo nele. Arrancou os pés de maniva próximos da casa e com elas deu uma surra no seu pai, quase acabando com sua vida.

Basebo ficou com muita raiva e estragou os pés de maniva, trocando-os por varas do mundo inteiro. Depois foi embora para uma serra no Turi Igarapé. Um dia, indo em direção sul, encontrou com as filhas da família *Wariroá*, família das pacas, cotias e acutiuaias, que esperavam por ele. As moças estavam no primeiro mês de menstruação e quando o viram o chamaram e contaram que viviam sem comida. Ouvindo isso ele mandou que elas limpassem os jirais da maloca e em seguida repartiu a sua pedra deixando um pedacinho em cima dos jirais que se encheram de peixes moqueados e

pilhas de beiju. E a comida nunca acabava. Quando passou pela cozinha, vendo as bacias vazias, pediu que as moças a limpassem e ali também deixou um pedacinho de sua pedra enchendo-as de tapioca até a boca.

Ao entardecer os *wariroá* voltavam depois de procurar comida na mata, traziam cestos de frutinhas com as quais tiravam tapioca e que hoje são alimento das pacas, cutias e porcos. Conversaram com *Basebo* dizendo que o estavam esperando e precisando da sua presença. *Basebo* ordenou que eles fossem tomar banho e que depois disso iriam jantar.

Vendo que nunca faltava alimento, os *wariroá* quiseram dar as duas moças como esposas para *Basebo*. Ele recebeu com agrado, buscou na mata sabão e as benzeu para iniciarem seus banhos. Quando terminou, pediu que elas jogassem as cascas do sabão na água, mas elas jogaram na terra e por isso hoje em dia, nas terras firmes, existem várias espécies de samambaias grossas.

Um dia *Basebo* quis ensinar as suas esposas, pensando que não poderia fazer comida todos os dias sozinho. Levou-as na mata e disse que preparariam uma roça. Elas se assustaram, nem imaginavam como seria uma roça. Chegando em certo lugar disse à primeira esposa que delimitariam o tamanho da roça. Pegou seu terçado e o entregou a esposa. O terçado “era como uma corda cortante (siöpuri pihĩ), de pedra branca, de pedra preta e waiuku” (Ibid: 90). Ela foi roçando, mas marcou uma roça muito pequena. A segunda esposa delimitou uma roça grande e bem redonda, como *Basebo* queria. Por isso até hoje se diz que a primeira filha ou o primeiro filho são menos trabalhadores e entendidos. *Basebo* foi até o meio daquela roça grande e pegou seu bastão de manivas, dukupũ yaigũ.

Os dedos das mãos de *Basebo* eram todos os pés de maniva; suas pernas, seus caules; e os dedos do pé, as mandiocas. Este bastão representava todos os membros do corpo de *Basebo*, possuía também enfeites, cagantara de pena de arara, pedra branca de dança, coroa de folha de cunuri, cruzeta de pedras, todos a um só tempo eram seus poderes, espalhados na roça delimitada (Ibid: 91-2).

Terminando, voltou na direção da maloca dos sogros e avisou as esposas que quando começasse o barulho não falasse nada a seus pais. *Basebo* estava trabalhando com os poderes que havia espalhado na roça através de seus pensamentos. Fez derrubada e queimou. Os *wariroá* estranharam o barulho, mas *Basebo*, ordenou que nada falassem. A roça ficou queimando quase a noite toda. No outro dia disse que dentro de três dias visitariam o trabalho. As esposas quiseram ir antes, mas ele não ligou para elas.

Depois dos três dias foram para a roça com os aturás. Viram mui-

tas plantações, manivas de vários tipos, cará, batata comprida, batata doce, *kahpo*, frutas. Vendo-as contentes, *Basebo* as ensinou a arrancar os pés de maniva, “tirando só a mandioca e não deixando quebrar nenhum galho, deixando amontoadas em um único lugar” (*Ibid*: 93). Mas uma das esposas quebrou o galho de maniva e o leite de maniva caiu nos seus olhos dando início a uma doença chamada *kahpeboboro*, um tumor que dá na parte interna das pálpebras e que por isso o benzedor invoca todos os tipos de maniva para curar essa doença.

As mandiocas saíam já descascadas e as mulheres encheram os aturás. *Basebo* ordenou que elas retornassem sem olhar para trás. Mas a mais velha se virou e na mesma hora desmaiou “pisando num toco e caindo, fazendo xixi com toda força, alcançando até o meio da roça” (*Ibid*). E a roça se encheu de capins e pragas, como acontece hoje.

Quando as mulheres voltavam em direção à maloca, *Basebo* pegou os pés de maniva que estavam amontoados e os fincou no chão, até ficarem normais.

Na maloca, *Basebo* deu ordem às mulheres que antes ralassem a mandioca e não se preocupassem com comida. Mas elas não deram atenção e estando a maloca cheia de comida foram comer. Com isso, as mandiocas que estavam sem casca nos aturás começaram a criar cascas. Se elas tivessem seguido as recomendações do marido hoje em dia as mandiocas sairiam sem casca da terra, já raspadas.

Basebo morando com os *wariroá* estava longe de seu filho. Foi até o encontro dele e depois de conversarem o convidou para um caxiri na maloca dos *wariroá*. No dia marcado o filho de *Basebo* chegou na maloca e os *wariroá* começaram a caçoar dele e a pronunciar palavras ofensivas. *Basebo* ficou muito bravo. Chamou o filho para conversar e disse que depois de dois dias limpasse todos os cochos de caxiri e potes, tampando e amarrando com cipó, que no terceiro dia, ele chegaria para preparar caxiri. Explicou que ele não ia chegar em forma de pessoa e que ele deveria esperar.

Ao anoitecer *Basebo* se transformou em um sapo enorme que começou a cantar. A chuva que caía foi se transformando em caxiri nos cochos e potes da maloca do filho. A esposa do filho ordenou que o marido pegasse o sapo para fazer comida. Ele concordou e os dois saíram iluminando o sapo com turi. *Basebo* não gostou e abaixou a cabeça. O filho percebeu o pai triste por não terem cumprido suas ordens. Era a última vez que *Basebo* tentava ajudar o filho.

Disse então *Basebo* que a partir daquele momento iria distribuir seus lugares. O lugar de *Doé* passou a ser o poente do sol, no lado das nascentes dos rios, e o de *Seribhi* no nascer do sol, na foz dos rios. E os filhos se transformaram em Gente Estrela, *Ñokoã Mahsã*.

Terminando isso seguiu em direção à montanha *Bontt*, a Serra da Bela Adormecida em São Gabriel da Cachoeira, com seu sogro e cunhado e distribuiu uma maloca para cada. Para os *Yepá Bahuari Mahsã*, a Gente do Aparecimento, as montanhas são as malocas. Depois disso *Basebo* subiu para o céu como espírito e com seus poderes.

Basebo era *Yepá Mahsã* que deixou todos os alimentos desse mundo tão grande, antes da transformação dos seres humanos. Hoje, todos os povos e gerações, especialmente os povos indígenas, vivem com as frutíferas das matas e com as plantações da roça, que é o alimento do homem nos tempos (*Ibid*: 98).

*

Assim contam Miguel e Antenor da origem das mandiocas e das roças. Coisas que “o velho quem sabe” como me respondiam as mulheres quando eu as perguntava sobre esses tempos primeiros¹⁵. Como que se eles soubessem da história de origem de um saber que até hoje são as mulheres quem praticam e ensinam. Afinal, narrativas são propriedades do clã e portanto transitam pelo universo masculino. Mas são as mulheres quem plantam, cuidam, colhem e processam as raízes da mandioca, dispondo grande parte de sua vida nesse trabalho diário e entrelaçando identidade e prestígio com a prática deste conhecimento. Um conhecimento não sobre as origens, mas sobre a perpetuação. No entanto, mesmo que mulheres pouco falem dessas narrativas, seria errôneo dizer que disso elas nada sabem. Em algumas situações as mulheres me contavam fragmentos de mitos que lhes vinham à cabeça inspirados por algum evento experienciado¹⁶.

¹⁵E quando eu perguntava a Antenor e Miguel, eles me indicavam o livro que haviam escrito anos antes, *Dahsea Hausirō Porá Ukūshe Wiophesase Merā Bueri Turi* (Mitologia Sagrada dos Hausirō Porā), embora sempre estivessem dispostos a tirar minhas dúvidas ou explicar detalhes que eu perguntava sobre alguns assuntos que havia lido no livro

¹⁶Vale ressaltar que em tukano existem palavras distintas para se referir ao conhecer e ao ter habilidade em fazer algo. Segundo o dicionário de Henri Ramirez, *masí* traduz-se por conhecer, saber, e *me'ri* por ser hábil, experimentado em fazer algo (Ramirez, 1997: 96 e 99). Homens e mulheres têm *masí* e *me'ri*, desenvolvendo especialidades de acordo com os gêneros.



Foto 3: Arrancando mandioca



Foto 4: Na roça



Foto 5: Ralando mandioca no caititu



Foto 6: Espremendo mandioca no cumatá



Foto 7: Torrando farinha



Foto 8: Peneirando goma para fazer beiju



Foto 9: Carregando atura – a volta da roça

4 SENDO CRIANÇA E EXPERIENCIANDO

Em uma quantidade de momentos em que as mulheres praticam seus conhecimentos elas estão rodeadas de pequenos espectadores ativos e participativos. Por entre as mãos da mãe que trabalha, por vezes se entrometem mãos mais miúdas querendo experimentar texturas, movimentos ou brincadeiras mais sérias. Habitando um mundo que vagueia entre o cotidiano de trabalhos, diversões e sossegos dos pais e o mágico das brincadeiras nos quintais, na casa, no porto e nos caminhos, as crianças experienciam. E experimentando com autonomia e curiosidade, imitando e fazendo junto, vão aprendendo alguns dos conhecimentos que precisam dominar para se constituírem como adultos, como homens e mulheres.

A aprendizagem dos conhecimentos femininos das roças e da preparação de alimentos pelas pequenas mulheres é uma prática cotidiana e permanente. No convívio com a mãe, a avó paterna, as tias, irmãs ou cunhadas dos pais, – ou seja, com mulheres de diferentes grupos exogâmicos –, as meninas experienciam e praticam saberes. A transmissão destes conhecimentos é mais aberta, ou horizontal, se comparada aos processos que envolvem a transmissão dos conhecimentos masculinos dentro dos clãs. Mais abertas porque acessíveis a qualquer menina que queira aprender e também para os meninos, que os experienciam nos primeiros anos. Estou certa que as transmissões de saberes masculinos e femininos possuem aspectos semelhantes, como o preparo da pessoa para a aprendizagem através dos benzimentos e da alimentação, embora não possa entrar em detalhes e aqui queira mais me ater as dissemelhanças. A seguir então, busco narrar momentos de aprendizagem e pensar aspectos da passagem entre as gerações daqueles conhecimentos ensinados às mulheres por *Yupuri Basebo*, apresentar situações que se referem à constituição de gênero e delinear algumas diferenças com relação à transmissão dos saberes de narrativas míticas e benzimentos cujo domínio pertence aos homens, como propriedade do clã.

Nessas ocasiões de aprendizado, também opera, portanto, um processo de transformação de crianças em adultos e onde se vai incrustando propriedades de gênero.

*

O nascimento indígena é repleto de cuidados, resguardos e benzimentos. A aldeia toda sente e reage às mudanças que os dias de nascimento provocam.

Nas primeiras semanas em que estávamos em São José do Meio eu passei alguns dias oscilando entre mal estar e enxaqueca, algo não raro para

mim e sensação que poderia atribuir a inúmeros fatores. Vendo-me um pouco debilitada, um senhor da aldeia conversou comigo e pelas tantas disse: “... é que nasceu o menino”. E aquele já era o dia do primeiro banho. Foi assim que soubemos do nascimento de uma criança. Na aldeia não se falou no assunto. Quando o professor, pai do recém-nascido, ficou os primeiros dias sem ir à escola o que se dizia era, “Ele não veio porque...” e silêncio. São coisas de que não se fala, para não abrir para os *wai masa* fazer mal, assim me explicou aquele senhor fazendo-me entender o que o meu mal estar poderia ter haver com o nascimento. Se, por exemplo, alguém tiver uma picadura de cobra e, mesmo em outra aldeia nascer uma criança, a picadura dói. Por isso, disse-me, nesses dias pós-nascimento, as pessoas ficam em resguardo, até estarem protegidas com os benzimentos do *kumu*.

Do nascimento da criança pouco pude saber, mas era evidente os cuidados e rituais dispensados ao recém-nascido, à família e à aldeia como meios de proteção. Os pais passam por dias de restrições alimentares, como não tomar caxiri e ingerir pimenta, e de afazeres, não ir à roça, não trabalhar. Nos primeiros dias o bebê ficava marcado com carajuru na cabeça e recebia com frequência a visita do benzedor. Este já havia acompanhado a gravidez com benzimentos que protegiam mãe e criança e preparavam para um bom parto. Alguns destes benzimentos eu pude observar na casa de José Vilas Boas Azevedo, quando ele cochichava em um copo, recitando benzimentos, e dava para a parturiente tomar. Essa mulher teve o seu bebê no fim de junho em um parto que se complicou porque a placenta demorou em sair. Segundo me relataram, os benzedores estiveram benzendo e as mulheres prepararam plantas, sobre as quais têm conhecimentos. Poucos dias depois do nascimento, as crianças receberam seu nome de benzimento e nome estrangeiro.

Não pretendo tratar detalhadamente do nascimento e da nomeação de crianças Tukano, que foi e é objeto de estudo para a antropologia¹, mas gostaria de resgatar o que Stephen Hugh-Jones chamou de “padrão de duplo nascimento”, um nascimento que é material e espiritual, que acontece na roça e no rio, que vem da mãe e do xamã. O corpo do bebê seria formado pelo sangue materno que se converte em carne e sangue e pelo sêmen do pai que se torna osso, constituição de maior durabilidade e que transparece o idioma da patrilinearidade (Hugh-Jones, 2002: 57). Nos relatos de Christine Hugh-Jones (1979) as meninas seriam feitas do sangue da mãe e os meninos do sêmen do pai, as meninas parecendo-se com suas mães e os meninos com seus pais (Hugh-Jones, C., 1979:115). O corpo tem coração, pulmão e respiração, em barasana a mesma palavra *üüsü*, e ganha vida pelo sopro do xamã e pelo nome, *hee üstt ma*, “caminho da alma ou elo com os ancestrais”. Assim, a origem

¹O trabalho doutoral em andamento de Melissa Oliveira será um bom foco de estudo sobre a noção de pessoa Tukano.

material dos bebês provém das mulheres e a origem espiritual está no rio. Para uma pessoa ser considerada humana, o seu corpo, “alma-corpo”, e seu espírito, “alma-nome”, devem estar unidos, o que acontece depois do período de reclusão (Hugh-Jones, 2002: 57-58). Eu agregaria que esta alma-corpo e alma-nome ficam em processo de formação e fusão durante toda a vida, pela alimentação e cuidados com o corpo, no ambiente doméstico, mediados pela mãe; e pelos benzimentos – e para os meninos, aprendizagens dos saberes do clã e contato com os ancestrais – a via patrilinear. Como veremos mais adiante, essas características são chamadas à baila na constituição das diferenças de gênero, no caso que segue se referindo aos processos de aprendizagem e domínio dos saberes femininos e masculinos.

No tempo dos antigos, segundo me contaram, muitas crianças morriam pelos benzedores que lhes faziam mal. Como se os velhos não gostassem das crianças. Esses relatos apareceram durante a construção da genealogia dos *Hausirō Porã* e dos *Ñahuri*, na quantidade de pessoas falecidas ainda durante a infância.

O que marcaria a diferenciação de criança para adulto seriam os ritos de iniciação, natural para as mulheres e social para os homens (Hugh-Jones, C., 1979: 153). No entanto, os ritos de iniciação masculina não são mais praticados nas aldeias Tukano do médio Tiquié. Durante a época dos padres, as festas de jurupari, de iniciação masculina e dabucuri, teriam sido abandonadas e hoje se têm medo de mexer com as potencialidades das flautas sagradas e do *kahpi*². Os ritos de iniciação feminina continuam sendo realizados embora eu tenha pouca informação sobre como ocorre. O que me disseram é que na primeira menstruação as meninas ficam reclusas recebendo benzimentos e sendo alimentadas por comidas benzidas³. É também quando aprendem como ser uma boa mulher e trabalhadora.

*

O Dia do Índio ganharia um caxiri de comemoração e a animação estava sendo pensada pelos alunos da Escola Indígena Tukano Yupuri. As crianças do ensino fundamental estavam se preparando para apresentar um

²Muitos anos atrás, benzedores do alto Tiquié teriam se deslocado até São José para fazer iniciação em alguns meninos, adultos hoje. Os vizinhos hupdah e os tukano e tuyuka do alto Tiquié, acima de Pari-Cachoeira, ainda fazem os rituais de iniciação e os dabucuri com jurupari na época das frutas.

³Certo dia, durante a quinampira matinal em São José II, em conversa com um professor e um benzedor da aldeia, eles reconheceram que minhas recorrentes dores de cabeça provinham na falta de benzimentos de menstruação. No fim daquele dia eu fui esfumada com breu soprado. O benzedor benzeu também as outras mulheres da casa, onde eu morava, e me regalou um pouco daquele breu para que eu repetisse em minhas luas. Isso me protegeria das doenças e dores de cabeça que eu poderia ganhar na ida para a roça.

teatro e algumas rodas de *mawacu*, música e dança. Dias antes, as aulas foram de ensaios. Distribuíram as frases de um poema, cada um desdobrando seu pedacinho de papel e lendo na sua vez; cantaram uma música e ensaiaram *mawacu*, os meninos afiando a melodia nas flautas de broto de embaúba que haviam feito e com as meninas aprendendo o ritmo e os passos – roda de um passo, de dois passos, de três passos. E já iam servindo-se da merenda. Organizavam-se sozinhos e tinham iniciativa para levar adiante os diferentes momentos do ensaio. Nesse tempo brincavam, corriam para fora do centro comunitário, até atrapalhavam os ensaios para dar risada e fazer rir. Os professores permaneceram quase todo o tempo sentados observando, embora às vezes se perdendo no devaneio.

Algumas vezes as crianças habitam seu próprio mundo e os adultos pouco se entrometem. Muito do que elas experienciam e aprendem é umas com as outras. Passam tempo distanciadas do mundo de seus pais e dos outros adultos, transitando pelos quintais, armando brincadeiras nos pátios, habitando o porto e os galhos das árvores. Usando dessa autonomia para experienciar. Assim fazem, entre crianças, as menores com as maiores.

Os adultos contavam que as frutas eram das crianças, não pela propriedade, mas pela ligeireza. Nem bem esperavam as frutas madurar e já estavam dependuradas nas árvores jogando as cascas para o ar. Uma das diversões durante o dia era organizar expedições para a coleta das frutas nos jardins das famílias. Numa tarde de forte chuva e vento, as raízes de uma árvore de ingá acabaram se levantando da terra e fazendo suas frutas ficarem acessíveis como nunca. Quando a tempestade andou, as crianças correram para a árvore caída e se deliciaram com a doçura de suas frutas.

As crianças de São José do Meio, pelas manhãs em dias de aula, não apareciam pela maloca para a quinhampira matutina. Em casa, sem a necessidade da orientação dos pais, iam ao porto banhar, aproveitando para prestar alguma ajuda para a mãe ou banhar os irmãos pequenos, depois se serviam da primeira refeição do dia, organizavam-se para a escola e se encontravam com outras crianças para dividir o caminho. Às vezes rapidamente chegavam na porta da maloca, de mochila nas costas, para tratar de algum assunto com a mãe. Em São José II e em Serra do Mucura, onde as crianças não precisavam caminhar tanto para a escola, apareciam para comer com os adultos, já preparadas para ficar na escola.

O caminho de retorno para casa depois da escola era um momento convidativo para vivenciar uma brincadeira. Na época de cheia, o igarapé entre São José do Meio e São José II era um bom lugar para encurtar caminho e estender a diversão. As crianças subiam alto nas árvores e pulavam tantas vezes o esforço pudesse ser repetido. As roupas e mochilas que elas deixavam na margem, eram depois levadas pela mão estendida ao atravessar o igarapé

a nado.

Nos dias de wayuri, as crianças mais grandinhas tentavam algum trabalho, mas as menores ficavam olhando. Ficavam juntos ou tentavam alguma coisa, porque queriam, e tampouco dispunham muito tempo. Preferiam seguir com seus trânsitos e aventuras pela aldeia e pelo porto. Certa manhã, em Serra do Mucura, enquanto acompanhavam de longe os pais e mães na roçada, as crianças foram surpreendidas pela chuva. Rapidamente agarraram as folhas grandes roçadas no chão e as amontoaram como guarda-chuvas. E quando cansadas de olhar, foram se reunir e brincar no igarapé, inclusive os bebês de colo, que estavam sob os cuidados das meninas maiores.

Nos dias de caxiri a autonomia das crianças é posta a prova. Nessas ocasiões não poucas vezes elas se referiam aos adultos como estando bêbados e se comportavam como se de alguma forma as obrigações dos adultos tivessem que ser por elas assumidas. As irmãs maiores, ainda pequenas, atendiam aos choros dos bebês nas redes, iam para a bica d'água ou igarapé lhes dar banho, tomavam banho, dormiam quando tinham sono, comiam quando tinham fome, pegando a comida das bolsas de suas mães ou dando uma parada em casa. Algumas ocasiões se apuravam um pouco. Em um destes dias escutei um bebê chorando na bica d'água. Uma menina recém dava banho no pequeno de duas semanas. Perguntei se ela queria ajuda em colocar a frauda de pano e em levar o bebê para a maloca e ela me indicou que sim. Levamos o pequenino e o entregamos à mãe, já bastante bêbada.

Autonomia não significa que são deixadas ao deus-dará. Elas são rodeadas de cuidados e afetividades. Os bebês, quando choramingam, buscam colo e os seios das mães e são rapidamente atendidos. Elas batem as roupinhas quando os pequenos ficam com terra do engatinhar no chão, trocam suas fraudas de pano molhadas, os levam para um banho na bica e no igarapé, dão de comer na boca, ficam de olho quando a criança sai para muito longe. Quantas vezes vimos uma criança cair no chão e assim ficar até que um adulto a levantasse. Quando muito pequenas ao acompanhar as mulheres no caminho da roça, seguem na frente da fila, sob olhares cuidadosos, acudidas com os bichinhos, esperadas nas subidas, levantadas pelas mãos quando caem ou para voar sobre os caminhos difíceis. Na roça são deixadas se aventurar pelas ramas de mandioca, escutando uma vez ou outra chamadas de cuidado. Nos dias domingo, quando os casais passeiam pelas casas, as crianças vão junto, e entre brincadeiras correm para o colo dos pais, ganham chamegos ou orientações de como brincar. Recebem colo e atenção quando os pais se encontram na maloca ou no centro comunitário para tratar questões da aldeia ou em grandes encontros com lideranças ou com agentes do estado.

É essa autonomia que faz com que as crianças aprendam as coisas. Elas praticam os conhecimentos, buscam experienciar o que observam os

adultos fazendo. Imitam.

Imitam a mãe a cortar lenha com a mão, dobrando pequenas raminhas, ou usam uma haste para fazer um movimento de remador com os braços. Na cozinha, enquanto uma ou outra mulher prepara beiju, farinha, quinhampira, caxiri ou qualquer outra coisa, as meninas seguem junto imitando. Dão uma varrida no chão, depois que alguém fez isso em outra parte; limpam o forno com a vassourinha, repetem as mães a passar as mandiocas de um lado ao outro, lavam aquelas que caem no chão, colocam suas mãos entre as da mãe para peneirar o beiju ou espremer a mandioca.

As meninas quando juntas de sua mãe ou outras mulheres, sempre imitam as tarefas executadas pelas mais velhas. Fazem junto, ou se já sabem, sozinhas, às vezes sob as orientações em poucas palavras. Juntas vão fazendo, repetindo, imitando os trabalhos de um fazer cotidiano que se repete e repete. Mesmo pequenas, muitas foram as vezes que estiveram junto às mulheres preparando goma, beiju, manicuera, farinha, caxiri, quinhampira ou o que fosse. E com os irmãos menores dispensam os mesmos cuidados, imitando as mães, assim como fazem quando repetem seus movimentos na roça e na cozinha.

Numa tarde o filho de seis anos de Luz Celina se sentou com as mulheres ao redor do aturá com mandiocas recém-tiradas e trazendo um terçado se pôs a ajudar a raspar. De seu modo devagar, às vezes ajudando com a boca ou passando a raiz para a mãe terminar. Repetindo os mesmos movimentos. Pouco depois chegou a irmã, de oito anos, trazendo sobre a cabeça uma panela com água. Parou junto à mãe e pediu que ajudasse. Então se aproximou com uma faca na mão e um banco na outra e demonstrou toda a habilidade que possuía nas pequenas mãos, não só para raspar, mas inclusive em tirar a ponta dos talos, levando a lâmina ao encontro da mandioca que muito perto ficava dos punhos, mas que com o controle da força e da direção, ficava difícil se machucar. Trabalhavam mãos e afiavam as conversas. Na hora de ralar, o barulho do motor escondeu as risadas das crianças que brincavam se dependendo nas colunas intercalando mãos, pés e cinturas.

Os meninos pequenos também passam muito tempo com a mãe e imitam suas atividades, embora mais por descontração do que por obrigação, direcionada às meninas. Nas saídas do pai eles seguem junto e muito cedo começam a aprender a arte da pescaria ao ponto de se reunirem em grupinhos e sozinhos saírem com a canoa pelo rio em busca de alguns peixinhos que eles, como fazem os pais, entregam às mães. Na medida em que vão ficando maiores, afastam-se da experimentação das tarefas femininas, acompanhando a mãe de longe e simplesmente por dividir o espaço da casa e da cozinha, e tendem a exercer com mais frequência as atividades masculinas, embora desfrutem de uma boa quantia de ócio.

Certa vez três meninas pequenas espremeram toda a mandioca preparando goma pra a avó. A mãe as ajudou a ralar a mandioca no caititu e depois, usando de um carrinho de mão para conduzir o peso, levaram a massa de mandioca até a cozinha da avó, onde armaram o tripé e o cumatá e começaram a se revesar para fazer a goma descer por entre as frestas da peneira. Colocavam menos quantidade de massa no cumatá, se comparado com as mães, e iam devagarinho e entre brincadeiras. Às vezes juntavam as seis mãos no cumatá e achavam graça. Pelas tantas saía uma ou outra para buscar água na bica. Às vezes jogavam demasiada água ou manicuera sobre a peneira e em outras esqueciam de tirá-la da bacia embaixo, deixando derramar. A avó estava num canto da cozinha, ralando mandioca branca num ralador manual, iniciando os preparos de caxiri. Ela conversava com as meninas, dava orientações e a hora de secar a massa e jogar as fibras fora, passava pela confirmação dela, para estarem seguras de que toda a goma havia descido. Tudo terminado, limpavam as bacias e desarmaram o tripé, guardando tudo em seus devidos lugares. Prepararam o fogo no forno para a avó torrar a farinha para o caxiri e depois ganharam quinhampira e chibé servidos pela avó. Depois saíram.

Todas as atividades são aprendidas muito cedo, porque cotidianamente e repetidamente experienciadas desde o nascimento. Elas vivem também o mundo dos adultos. A divisão entre o mundo adulto e o das crianças existe antes na nossa cabeça.

Das crianças que não trabalhavam não se falava bem. Assim como se comenta do adulto que trabalha, levanta cedo, e daquele que não, também se fala das crianças. No caso delas, há uma forte valorização da iniciativa para o trabalho. Das crianças que não gostavam de trabalhar, de ir pra roça, as mães reclamavam e os adultos comentavam. A falta de benzimentos teria nisso sua parte, como me relataram. Nas últimas gerações as meninas estariam ficando cada vez mais preguiçosas e menos dispostas ao trabalho e à aprendizagem. E por isso, aquelas que demonstravam apreço por fazer as coisas, eram muito elogiadas.

Pensando em como as crianças poderiam narrar sobre as atividades realizadas pelas, ou com, as mães, um dia pela manhã, no ambiente da escola e com o professor, pedi às crianças de primeiro e segundo ciclo do ensino fundamental, em São José II, que desenhassem as coisas que existiam na roça ou na cozinha. Os desenhos falavam de situações variadas, compostos com uma eventual ajuda do professor – em algumas ideias e na escrita das frases que eles queriam escrever – e alguns olhares copiosos. Eram desenhos das situações, das coisas em ação, sendo usadas, e não das coisas em si. Apresento alguns destes desenhos.



Figura 7: *Kibo #tabuhgo*, espremendo mandioca mole com o tipiti. Desenho de Rodivaldo.

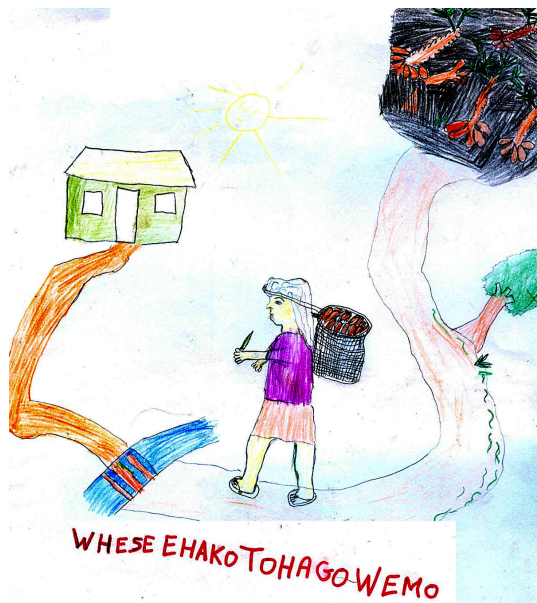


Figura 8: *Whese ehako tohago wemo*, ela está voltando da roça. Desenho de Gecksom.



Figura 9: *Ki omã thoago wemo*, ela está voltando carregando mandioca. Desenho de Nalbert.

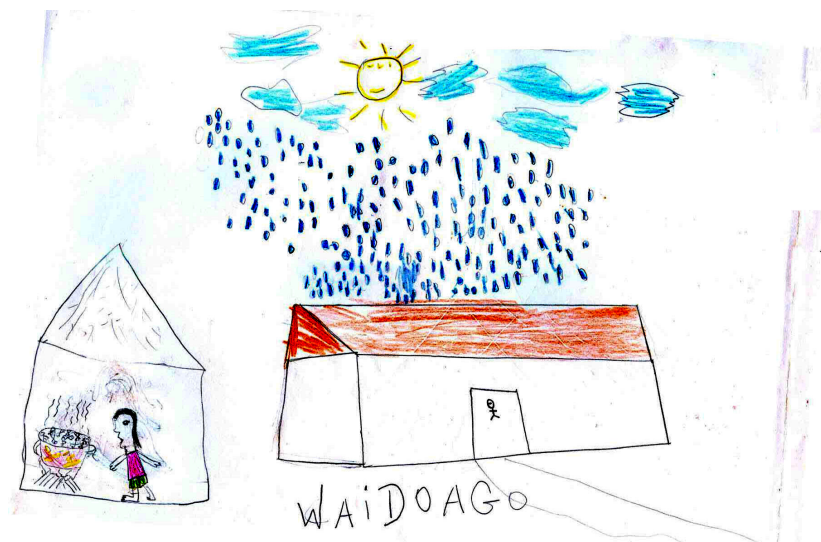


Figura 10: *Wai doago*, cozinhando peixe. Desenho de Graciela.

As crianças maiores, do terceiro e quarto ciclos, na escola em São José do Meio, já sabiam escrever e puderam anexar a seus desenhos pequenas histórias ou narrativas dos eventos ilustrados⁴. Tanto nas imagens, como nas palavras que as acompanham, as crianças, meninos e meninas, expressam seus saberes e compreensão sobre o trabalho das mães e os detalhes daquele mundo que com elas experienciam.

Durante muitos anos eu trabalhei como artista e educadora fazendo atividades em desenhos com crianças e por isso me chamou atenção a riqueza de detalhes dos desenhos feitos pelas crianças Tukano. Traços e cores imitam na folha de papel o mundo experienciado. Se eu pedir para uma pessoa desenhar uma planta de mandioca, ela pode fazer uma árvore com as mandiocas penduradas no galho, pode deixar em branco, desenhar uma mandioca na panela, traçar uma planta que se assemelhe ou reproduzi-la com os formatos das suas folhas, os detalhes das suas ramas, o formato das raízes, as diversas cores que as variedades podem assumir, pintando galhos, folhas e ramas com diferentes tons de verde, roxo e marrom. Quanto mais se conhece, mais fielmente se pode retratar, porque de forma mais íntima se vivencia. A experiência é conhecimento.

⁴Agradeço muito a Dário Alves Azevedo por ter feito a correção do tukano dos textos e a tradução ao português. Essas e outras narrativas compõem um livrinho ilustrado em tukano e português para a alfabetização das crianças na Escola Indígena Tukano Yupuri. Agradeço também a Rogelino Alves Azevedo, Romero Cabral Pedrosa, Vicente Vilas Boas Azevedo e Antonio Nascimento Azevedo e às crianças Josivan, Ivania, Dialice, Aldineide, Maria Simone, Jânia Andréia, Silvaldo, Gessi, Domingo, Josimar, Jolito, Daiane, Denilson, Djanira, Alexsander, Josiney, Rosieli, Rosijane, Graciela, Gleyson, Eder, Eliscarlos, Rodivaldo, Nalbert, Jó, Geckson e Antonio.



Figura 11: *Wéhse*, roça. Desenho de Silvaldo.

Wéhse (texto de Silvaldo)

Ati wéhse marirē wetamu yurusa thowerā. Atinho wehsere mariyhe-kāsmta pta kto nkapā ati wehsere thowerā marī atoka terokahrā kōsamha phaka wehseri ōmha wehseriakā kōosa marī mhasā ate wehseri merata khatisa, ate wehseri marī bubemtamhasisa, dhkk morerō bubero niāporo, soase mhekā, bhutise mhekā bubemha siāporo, ate dhkk sirore ohtesama será, atesiro ohtesama namū, atesiro ñapi, atesiro dhutu atesiro khapo phe-oh-te sama. Atinho wéhse añuro ñanurka añuri wéhse bhuporo marī ñanur meritikā yabiori wéhse waporo.

Roça

Esta roça nos ajuda muito por isso nossos ancestrais já tinham esse tipo de roça. Então nós seguidores também temos as roças grandes e roças pequenas, de mata virgem e capoeira, então com essa roça é que nós estamos vivendo. Primeiro temos que plantar a maniva, vermelha em uma parte e branca em outra, já bem classificadas. Após plantar a maniva, vai para as frutas como abacaxi, cará, batata doce, batata comum, *khapo*, muitas coisas. Quando cuida bem a roça, a roça é bem bonita. Quando não é bem cuidada, a roça fica feia.



Figura 12: *Wéhse thoago*, voltando da roça. Desenho de Jânia.

Wéhse thoago (texto de Jânia)

Atigo nimo, wéhse thoago nimo, thowego atigo, ko ya wip̄ dare bago wamo ko yawip̄ thowego ko thoaha, kií wh̄a, oé, bero oé peotha n̄kō ah-koma oa, bero bihpe tha n̄kō, bero ti wehtaro diakaña ñohkâma piosã, doa sirĩsamo, tewehta diakana nhua peo, te bohpoaka hauã peosamo.

Voltando da roça

Esta mulher está voltando da roça, por isso ela está voltando à casa dela para trabalhar para o nosso sustento. Chegando em casa ela vai raspar mandioca, ralar, assim que terminar de ralar ela vai ao porto carregar água, depois vai espremer, vai esperar a goma descer, vai cozinhar manicuera, e vai tomar. Assim que descer a goma ela vai secar com o pano com as cinzas, só depois que ela vai preparar o beijú.



Figura 13: *Dare Bariwii*, casa de cozinha. Desenho de Aldineide.

Dare bariwii (texto de Aldineide)

Atigo nimo darebago nisomo, tho wehgo ko ~~mm~~khori ~~nn~~hkã wéhse wasamo, ateta nií marĩ kahtise nisa, temerãta marĩ kahtisa. Temarikã ne kahtiti bapã. Tho wego atikese merã dare basamo; wahtikeõ, tufha, sãawa, werĩrõ, whabiakaro thonikã piseri, wãhbatu, ahtarõ, ñesamo. Ko ~~nn~~miõ ko-dare bahse nisa ate merã ñenosã marĩ mahsã nipetiro ñese niro wesa. Ate nií marĩ ñese nií atea.

Casa de cozinha

Essa mulher é dona de cozinha, só por isso ela vai todos os dias na roça, essas coisas que a gente come e vive todos os dias. Se não tivesse isso nós não comeríamos nada. Só por isso ela tem materiais para utilizar: tipiti, cumatã, peneira, abano, *whabiakaro* (pedaço de madeira para cortar beijú) e aturãs, balaio, forno. Com essas coisas que a gente utiliza todos os dias.



Figura 14: *Wéhse*, roça. Desenho de Diolice.

Wéhse (texto de Diolice)

Ati wéhse nií wiakaro nasoekū k̄makaña h̄ã na wekaro bero h̄ãka-bero, d̄h̄k̄ b̄ubekã wesama. Tho wero atore d̄h̄k̄ pahka niri wéhse nimha, tho werã marĩ ati wéhse p̄re atikese ohte nosa d̄h̄k̄ buhtise, d̄h̄k̄ soãse, sorã, ñamu, ñahpi, ar̄, ãse, serã, duhtu atikese ohte nosa ati wéhse p̄re.

Roça

Esta roça é de capoeira. Depois de queimar a roça, vai plantar maniva. Então é que a roça de maniva já bem crescida. Na roça temos que plantar o seguinte: maniva branca e maniva vermelha, e além destas plantam cajú, cará, batata doce, cana, cucura, batata comum, abacaxi. São essas coisas.



Figura 15: *Darebariwi*, casa para cozinhar. Desenho de Ivania.

Darebariwi (texto de Ivania)

Marĩ mahsa até merã dareba kahtisa thonikã, atikese ñenosa dare bara, diphĩ kii whari phĩ, thonikã basiapã ñenosa, hauã peorã atiro wenõsa, ahtaro whĩa timẽ ahsikanã wimã peo wenosa, ate merata marĩ mahsã ba kah-tisa.

Casa para cozinhar

Com essas coisas que a gente vive, esses são os materiais de uso, faça para raspar mandioca, e bacía. Para preparar beijú e seguinte: Faz fogo, vê se está dando bem, prepara o beijú. Essas coisas que a gente come e sobrevive.



Figura 16: *Yu pahko kií duago*, minha mãe arrancando mandioca. Desenho de Jocivan.

Yu pahko kií duago (texto de Jocivan)

Atigo nimō kií duago

Atiro wesa; wehse wa piaha, bero kire dua, duatha n̄hko, tanika kure kurewēkā wesamo. Thonikā te kiíre pip̄ d̄h̄tesā, bero ahpeye nine-mokā dara, bero tipire oma thoa, bero tipire diap̄ mibua, te wuirire koe bero top̄ta wuad̄o, omamahtisamo. Bero suti d̄akayu, biat̄ ba bero tere darasamo, wua, bero oe, bero bhipesamo, bero bhipe d̄h̄po wehta diakāña ñohkare wami doa, bero teñhoka sahtikaña wad̄h̄po waso sirĩsamo biat̄ baranō, thonikā wehtare sutiro kahsero merā nhoāpeo, bero thowheta diakaña hauē peoba wesamo. Thonikā ate kiímerāta kibokusamo, bero tekabikā ña tere khaseri parē, bero mimhā túm̄htō, bero t̄abhu, bero s̄a, bero poka t̄htesamo thowekā whiasa poka thonikā, ate kií merarē peru wihasa phe wiakasa kií merarē.

Minha mãe arrancando mandioca

Esta mulher está arrancando mandioca

Faz assim: Vai na roça, chega lá arranca mandioca, termina de arrancar ao mesmo tempo capinando. Depois põe a mandioca já tirado a raiz no aturá,

se tiver mais trabalho, trabalha ainda. Só depois que ela traz o aturá para casa. Primeiro leva no porto, limpa a sujeira ao mesmo tempo raspando algumas. Retorna para casa. Ela troca a roupa, come quinhampira, depois começa a trabalhar, raspa, rala, espreme, deixa já espremido e espera a goma baixar tudo. Só depois é que ela vai cozinhar. Quando estiver bem cozido, tira do fogo, deixa separado numa panela mexendo para esfriar, deixa pronta para tomar na hora da quinhampira. Para secar a goma tirar o pano e põe cinza em cima. Só depois é que ela prepara beijú. Com essa mandioca ela põe na água para amolecer. Quando está amolecido é que ela tira a casca, ela manda para o ralador (caititú). Depois de ralar, espreme com o tipiti, vai peneirar, vai torrar, só assim sai a farinha. Com essa mandioca faz caxiri e mais outras coisas.

*

Temos então que a aprendizagem que faz com que meninas se formem como mulheres Tukano é um processo cotidiano, ativo e criativo mediado pelo fazendo junto e pela autonomia de permitir-se experienciar. Os desenhos e textos dos alunos da Escola Indígena Tukano Yupuri são ilustrativos para demonstrar como os conhecimentos das mães e mulheres com quem essas crianças convivem são próximos, reconhecíveis e aprendidos e de como nos primeiros anos esses saberes são experienciados por ambos os gêneros. Elas imitam no desenho ou traduzem em palavras, o que em suas ações imitam das práticas de conhecimento das mulheres. São situações e objetos com os quais as crianças convivem e elas próprias transmutam para seu mundo em construção e que com o tempo vão reclassificando para compor sua qualidade de gênero. Realizar algumas digressões com outras etnografias é convidativo.

Algumas primeiras comparações podem ser traçadas junto aos Kaxinawá. Cecilia Mccallum (1999) escreveu que para este povo os primeiros anos de vida na aldeia preparam as crianças para uma vida produtiva dando “aos jovens condições de se tornar adultos participantes, construindo suas capacidades de reprodução sexual e produção econômica”. Construir o corpo e a pessoa está no fundamento da organização social Kaxinawá. E construir o corpo é também talhar diferenças de gênero. A nomeação, aproximadamente aos sete anos de idade, é o primeiro passo que se dá nessa direção. Depois disso, as crianças passam a ter mais segurança para os encontros com manifestações animais e vegetais dos espíritos, com os quais podem se cruzar na aquisição do conhecimento específico de gênero. “A produção cultural do gênero está intimamente ligada ao processo econômico, de modo que somente adultos produtivos são totalmente generalizados, e somente adultos generalizados são pessoas completas”, sendo homens e mulheres dois tipos de seres humanos.

As mulheres kaxinawá aprendem predominantemente em um estado de consciência e os homens em estado de consciência e também por meio de alucinógenos, quando saem do mundo cotidiano. Eles saem, da aldeia para a floresta ou para a cidade, ou do mundo cotidiano para o mundo espiritual, e nestas viagens adquirem conhecimentos. Só os homens podem aprender com drogas, as mulheres aprendem quando “acordadas” (Mccallum, 1999). Entre os Tukano do Médio Tiquié, embora não mais utilizado em muitas aldeias pela interferência dos padres, o uso do *kahpi* pelos homens também é lido como um exercício pedagógico, um meio de atingir um estado que auxilia na memorização e entendimento dos benzimentos e narrativas do clã. Trata-se de conhecimentos, como os xamânicos, que se dão em “ambiente destacado das atividades cotidianas e dependem da produção de um estado de consciência baseado nas capacidades de reflexão, memória e concentração” (Lasmar, 2009: 24). Embora sem o uso do *kahpi*, o tabaco e o caxiri são substâncias chamadas a compor os momentos em que os velhos ensinam aos meninos os conhecimentos propriedades do clã. Em consequência, de certo modo, parte dos conhecimentos masculinos se daria em ambiente mais formalizado e ritual na medida em que os conhecimentos femininos têm um palco mais cotidiano. Mas localizar as práticas e ensinamentos desses saberes em locus opostos me parece demasiado sintético, primeiro porque o que é ritual e cotidiano às vezes não está delimitado, depois que, justamente, os meninos podem observar benzedores em suas ações corriqueiras ou benzendo pessoas nas casas e por último, seria tirar toda a ritualidade que possa existir nas práticas de conhecimentos femininos. Outro aspecto é que as mulheres Tukano também saem, enquanto esposas, saem de seu lugar de origem e experienciam conhecimentos de outros lugares, outros grupos exogâmicos, outras mulheres – muito embora não transitem pelo mundo de outras gentes, nem pelo mundo dos brancos, ainda que este último o tenham feito cada vez mais. É certo que há diferenças no ambiente de realização dos saberes com relação ao gênero, como que um mais formalizado e outro mais cotidiano, mas esses dois lugares são como duas mãos que entrelaçam os dedos.

Retornando às crianças kaxinawá, Mccallum observa que a visão é a habilidade essencial para quem está aprendendo. Isso porque se aprende pela observação e imitação e não pela explicação. A tecelagem, especialidade feminina, começa a ser aprendida por volta dos sete ou oito anos e quando por volta dos onze ou doze, a menina vai aprendendo a fazer tecidos de algodão, cestos e esteiras. A produção de alimentos é aprendida pela menina com a mãe ou as irmãs mais velhas a quem presta ajuda durante muitos anos, até que seja uma mulher casada e também mãe, quando começa a executar essas tarefas por si mesma. Como é difícil cozinhar bem a mandioca e quando nova ainda lhe falta habilidade, à menina não é confiada todo o processo de colheita

à preparação dos alimentos. Ela ajuda enquanto aprende. E quanto melhor executa essas tarefas, mais elogiada passa a ser: “agora você é uma mulher de verdade, você sabe cozinhar direito (bova unanki)” (Mccallum, 1999).

De sua vivência com os wajãpi, Joana Cabral Oliveira (2006) cunhou a expressão “aprender fazendo” para se referir a como os conhecimentos eram passados para as gerações mais novas e mesmo inter-gerações. Como ela observou, as tarefas diárias eram ocasiões em que não somente se aplicava os conhecimentos por suas finalidades práticas, mas também para compartilhá-los e trocá-los com outros (Oliveira, J. C., 2006: 238). Também entre este povo de língua Tupi a socialização das crianças acontece primeiramente na aldeia e nas roças, uma vez que nos primeiros anos tendem a acompanhar mais às mães. Nas aldeias os meninos brincam com pequenos arcos e flechas emboscando pequenos animais e somente quando maiores passam a acompanhar os pais em suas excursões de caça pela floresta, tornando-se um homem adulto quando tendo já domínio dos conhecimentos e técnicas desta atividade. Com o crescimento, meninos vão dominando mais conhecimentos dos homens e meninas das mulheres, tendendo a uma especialização dos conhecimentos, “a enorme capacidade dos homens em reconhecer e nomear espécies animais, em contraposição ao conhecimento minucioso das mulheres em reconhecer variedades de mandioca, batatas, etc” (*Ibid*: 239). Mas apesar dessas nunces na distribuição de conhecimento por gênero, Oliveira sugere que os saberes são mais compartilhados e difundidos do que especializados”. Mulheres sabem das atividades de caça, têm conhecimentos sobre os animais porque escutam narrativas e eventualmente acompanham seus maridos. E os homens têm conhecimento sobre as plantas cultivadas na roça pois experienciaram com a mãe em seus primeiros anos e acompanham suas mulheres no seu trabalho. É a imagem do homem fazendo farinha e da mulher trazendo peixe de sua pesca para a quinhampira como narrado anteriormente. Para Oliveira, homens e mulheres wajãpi conhecem do trabalho de cada gênero, mas por praticarem mais aqueles relativos ao seu, acabam aprendendo mais sobre estes, no “aprender fazendo” desde que se é criança até ser avô ou avó.⁵

Todos os dias mulheres wajãpi trabalham em suas roças e no processamento da mandioca. Acompanhadas de suas filhas. Descascando mandioca, sentindo texturas, cores, e conhecendo seus nomes. As mulheres são as maiores detentoras deste saber porque são elas que fazem essa atividade. No trabalho diário há o refinamento de um conhecimento (*Ibid*: 240-1). E por isso Oliveira escreve que “talvez se possa dizer que os saberes em seu plano

⁵Gilton Mendes me fez observar que ao contrário do que aconteceria entre os wajãpi onde a prática definiria os papéis de homens e mulheres, entre os Tukano haveria um a priori que definiria a prática, algo antes, como um princípio constituinte da diferença que tem relação com aquilo que ficou “retido” a cada gênero.

abstrato são difundidos e compartilhados, mas que as práticas, e os conhecimentos por elas informados diretamente são especializados”.

Quando então as crianças tomam parte das atividades, ajudando ou fazendo sozinhas, imitando em menor escala, estão se constituindo como adultos plenos detentores de saberes. Começa como brincadeira e se transforma em coisa séria, socialmente cobrada, conforme o crescer. Aos poucos incorporando o “saber fazer”, reformulando e reavaliando, repetindo e criando (*Ibid*: 246-7). Em trabalho posterior Oliveira (2012) realiza a inversão e fala de um “fazer saber” enfatizando que os saberes só existem quando realizados. Momentos de “fazer saber” não apenas reproduzem saberes, mas os fazem e refazem na prática, usando corpos que em inúmeras ocasiões se preparam para estar aptos a conhecer e executar tarefas de forma habilidosa.

Os processos de preparação dos corpos onde se transmite a capacidade para aprender, de que Oliveira fala, também estão presentes entre os tukano. Se o avó wajãpi cospe em seu neto de forma que ele cante bem, o homem tukano que quiser tocar bem o cariço deve morder a língua de alguém que saiba, embora neste caso para os tukano possa ser mais metafórico que para os wajãpi. As mulheres Tukano no aprendizado da preparação da mandioca brava, preparam seus corpos através de benzimentos de modo a não terem dores de cabeça e enjôos com o forte cheiro do veneno ou estarem protegidas dos perigos das roças. Já havia sugerido a partir dos Hugh-Jones que corpos são formados por benzimentos e comidas, e também preparados para aprender. Como indicado por Oliveira, no processo de conhecer está amalgamado corpo, que é a dimensão material, e mente, dimensão imaterial.

Portanto, retornando aos wajãpi, conhecer, formar-se enquanto “sujeito pleno de saberes”, requer um corpo apto e um “aprendizado interacional e socialmente instituído”. Compondo um “estar junto” que remete “a um aprendizado que é constituído no compartilhar de uma vida”, quando “transmissão substancial e social” se fundem, “realizando-se plenamente na convivialidade”. Entre grupos wajãpi, “ensinamentos se diluem no cotidiano do tecer a vida: é na participação das atividades ordinárias que os saberes são gradativamente transmitidos em sua realização, ou seja, que se faz saber”. O que não invalida que haja momentos mais propícios para o ensino ou uma certa formalização desse processo (Oliveira, J. C., 2012: 173). Estando junto circulam saberes que se transmitem por meio da observação, do aconselhamento, da anunciação, do silêncio e da sugestão corporal, na indicação de como fazer (*Ibid*: 175). Finalmente, aprender para os wajãpi requer certa autonomia por parte do aprendiz, pois quando observa e repete uma tarefa ele o faz de maneira autônoma e reflexiva, ensinando a si mesmo, e não de modo idêntico. Assim aprender é percebido como um processo criativo onde aquele que aprende trilha seu próprio caminho. Estando junto e aprendendo

entre pais e filhos, avós e netos ou crianças com crianças (*Ibid*: 176-7).

Esses enunciados me remetiam ao meu trabalho de campo e de como eu aprendi e vi aprender. Naquele momento eu havia formulado no meu pensamento a expressão “fazendo junto”, querendo pensar o que Oliveira chama de “aprender fazendo” e “fazer saber”. Com relação à autonomia eu a havia pensado compartilhando o aspecto que Oliveira dera ao termo, como criação, mas também no sentido de fazer por si mesmo e com iniciativa própria.

A minha primeira empreitada com a manufatura da mandioca brava demonstra um pouco o que venho dizendo. Havia poucos dias que havíamos chegado na aldeia e numa manhã, depois de combinar com a mulher durante a quinhampira, eu fui a sua casa e a encontrei colocando mandioca amarela no tipiti e espremendo. Eu me acerquei e comecei a fazer com ela, o que ela recebeu com gosto. Então repetindo procedimentos que eu tinha observado, tomei o tipiti cheio e o pendurei na madeira que se estendia do teto. Posicionei a madeira na alça de baixo do tipiti e fiz pressão para baixo. “Pode sentar nele”, ela me disse. Sentei e esperei até que toda a água tivesse escorrido enquanto ela peneirava a mandioca contornando com as pernas uma bacia e uma peneira que usava para esse fim. Despejei a mandioca que havia espremido e me aproximei da atividade que ela fazia. Ela indicou que eu pegasse um banco e me sentasse junto dela, dando lugar para que eu esticasse as pernas e juntas fechássemos um círculo ao redor da bacia e da peneira. E ficamos as duas, uma de cada lado da grande peneira fazendo a mandioca ralada e seca sair em pequenos flocos amarelos na bacia de alumínio. Eventualmente ela falava, “faz assim”, e movia as mãos em círculos ou batia na peneira para juntar os montinhos esparsos. Em alguns momentos rompíamos o silêncio que acompanhava o fazer junto e conversávamos: “Com quem aprendeu?”, perguntei. “Com minha mãe”. “E como ela fazia para te ensinar?”, continuei. “Ela fazia junto comigo e falava faz assim, faz assim”.

Depois mostrou que eu jogasse com a cuia a farinha no forno quente que eu tantas vezes repeti até que ela me falasse: “já chega, vamos esperar que cozinhe essa”. E seguimos as duas caladas ao redor do forno, fugindo da fumaça que levantava e fazia chorar nossos olhos. Ela me fez experimentar o peso de mover a farinha crua no forno, como vai ficando leve na medida que torra, do cheiro que fica no ar, do gosto quando ainda falta para ficar bom e quando já está. E dando continuidade à manhã de aprendizados anunciou que iríamos fazer beiju “para você aprender” e me pôs a peneirar goma e indicou que observasse como ela preparava no forno.



Foto 10: Meninas carregando aturá



Foto 11: Espremendo mandioca com a mãe



Foto 12: Pescaria entre meninos



Foto 13: Espremendo mandioca para a avó paterna

5 CANOAS DE CAXIRI, ÚTEROS E A CANOA DA TRANSFORMAÇÃO

Falar sobre diferenças de gênero não é tratar sobre duas unidades absolutas e afastadas promovidas pelas diferenças fisiológicas. Pelo contrário, é tentar abordar como qualidades são construídas e apropriadas de modo a incrustar diferenças de gênero perceptíveis, localizar características e funções, perceber qualidades cosmológicas que significam as posições e as relações dos gêneros. Penso que uma das qualidades que envolvem o gênero feminino é a da transformação.

Fertilidade e transformação¹ são potencialidades cujas mulheres têm domínio e conhecimento. Pelo trabalho na roça e pela culinária transformam mandioca em alimento, em seus úteros transformam crianças e nas canoas de caxiri fazem fermentar a apreciada bebida. São por essas transformações produzidas nas roças, nos úteros e nas canoas de caxiri que a continuidade dos grupos agnáticos se faz possível. E vice-versa. A Canoa da Transformação fermentou e conduziu as pessoas até a emergência pelo Buraco da Transformação, dentro dela se transformaram os povos Tukano, e as festas de caxiri são reproduções deste evento primeiro nos dias de hoje.

Neste capítulo descrevo o feito do caxiri como me foi ensinado por Luz-Celina, que é similar ao modo como fiz com outras mulheres, sem embargo, apesar do compartilhamento dos conhecimentos de transformação da mandioca em bebida, cada caxiri faz referência a mulher que o fez, cujas diferenças estão talhadas principalmente pela prática do preparo. Enlaço em seguida narrativas de eventos do consumo da bebida, trazendo algumas ocasiões particulares e pincelando as características gerais às festas de caxiri que aconteciam em quantidade. Finalmente apresento uma versão enxuta da narrativa *Hausirõ Porã* da viagem da Canoa da Transformação a partir da qual procuro delinear meu argumento.

*

Era uma sexta feira, Luz-Celina retirou-se da quinhampira sabendo que deveria arrancar mandioca para preparar o caxiri² que seria consumido no wayuri da próxima terça-feira. Seu caxiri havia sido requisitado por Diva

¹ Em tukano, a palavra *pamɨ*, como consta no verbete do dicionário de Henri Ramirez, aparece sendo traduzida por fermentar, surgir, transformar (Ramirez, 1997: 135). No livro *Mitologia Sagrada dos Hausirõ Porã* a palavra *pamũri*, se refere à transformação e à fermentação.

² Caxiri é uma palavra em nheengatu. Em outras populações amazônicas pode-se fazer referência à bebida como caium ou chicha, tratando-se da cerveja de milho, macaxeira, mandioca brava ou outras plantas. Em tukano a bebida é chamada de *peru*.

que, pela gravidez e parto, havia estado distanciada de sua roça, permitindo que todos os tipos de erva daninha crescessem e sufocassem as suas mandiocas. O caxiri de Luz-Celina era conhecido na aldeia e bastante elogiado, como um caxiri forte e que embebedava. Ela dispensaria dias na produção e manicuera e goma de suas próprias mandiocas, ganhando da outra mulher apenas o açúcar que usaria para deixá-lo mais embebedante.

Cedo da manhã seguinte, Luz-Celina ralou as mandiocas brancas que haviam dormido fora da terra e sem casca. Armou o tripé, posicionou o cumatá e com a ajuda das filhas e da mãe espremeu a massa de mandioca. O movimento das mulheres e meninas dentro da pequena cozinha pareciam uma dança sincronizada. Tantas tarefas aconteciam de forma tão ligeira e suave que mesmo um olhar atento não poderia capturar tanto dinamismo. Um pouco de massa de mandioca amarela foi separada para fazer farinha, um pouco de goma foi preparada, pimentas foram colhidas do quintal e começaram a secar ao sol, o forno foi aquecido, beiju foi assado. Uma porção de massa de mandioca branca foi brevemente pressionada e movida no cumatá, de modo a conservar sua goma, e em seguida separada da sua água o máximo possível que o tipiti e o tempo de espera podem fazer, para depois ser peneirada de modo a fazer surgir finos flocos de farinha que podiam se perder na leveza e flutuavam como neve pelo ambiente escuro da cozinha, pintando o chão e os corpos das mulheres e meninas. A mesma peneira bailada no ar fez o pó branco se espalhar pelo forno criando sobre ele um fino tapete de fibra e goma. Então começava o trabalho solitário de Luz-Celina, perdendo a companhia das filhas e filhos pelas brincadeiras que aconteciam pelos pátios e quintais. Fazer caxiri é um trabalho de conhecimento, força e espera. No forno, o beiju de caxiri precisava queimar e no outro fogo a manicuera deveria se transformar, perdendo seu veneno para o ar e ganhando o seu adocicado. Queimar beiju e ferver manicuera três, quatro levas, intercalando esses cuidados com varridas pelo pátio, plantio de mudas de pimentas pelo quintal, alimentação. E quando tudo cozido ou torrado, ordenou a pequena casa, lavou roupas no porto, preparou mugeca com os peixes que o marido havia trazido e comeu com a família.

Com o sol caindo, tingindo o interior da casa com os raios horizontais que cruzavam as frestas das cascas de madeira, Luz-Celina limpou a canoa de caxiri, *peru yuhkusũ*. Pediu que eu jogasse os cacos de beiju queimado e a manicuera e ensinou-me a misturar o seco e o líquido apertando com as mãos a massa mole que deslizava pelos dedos. Esqueceu de me advertir de separar um pouco de manicuera para ajudar na mastigação do beiju torrado, que ela havia separado. Assim que o trabalho foi de sabor queimado e seco e entre risadas, caras feias, conversas e silêncios. Sentamo-nos em roda, com alguns de seus filhos, para dar ao beiju queimado as substâncias que ajudariam na

fermentação. As massarocas mastigadas se espalharam pelo mingau marrom que pousava no coxo. Quando todos foram dormir, num canto da casa, protegido pela canoa de caxiri e coberto com uma lona, que poderiam ser folhas de bananeira, o caxiri começou a trabalhar e a se transformar. Por esses dias, a mulher envolvida no feitio do caxiri deveria obedecer à prescrição de não manter relações sexuais.

Quando amanheceu o dia de domingo, depois da quinhampira os moradores da aldeia se deslocaram para São José II para brincar nas quadras e compartilhar alimentos e bebidas. A família de Luz-Celina permaneceu na casa pois haviam muitas tarefas para serem feitas. Ela e o marido desceram ao porto e lavaram tantas roupas e as redes que o pátio de grama perto da maloca coloriu-se subitamente, com aquelas tramas tecidas de todas as cores que abrigavam as pessoas em suas noites de sono. Numa panela borbulhante cozinhou uma quantidade de macaxeira, num fogo que Glória cuidava enquanto espremia a massa de mandioca amarela no tipiti ou debulhava os grãos de algumas espigas de milho que antes pendiam próximo ao teto da casa. Depois dos trabalhos fora de casa Luz-Celina chegou com uma boa quantidade de lenha, despejou-as perto do forno e preparou o fogo. O marido, a pedido dela, emprestou do pai um ralador a manivela e o prendeu na extremidade de um longo banco. Com duas cestas fez os grãos de milho saltarem de um lado ao outro fazendo as sujeiras escaparem com a ajuda do vento que ele produzia com o assopro. As crianças gostaram da brincadeira e vieram ajudar, polvilhando de casquinhas os cabelos e as roupas. No ralador transformou os grãos maduros e duros na fina farinha que Luz-Celina fez virar massa, adicionando água morna, e moldou sobre folhas de bananeira criando dois beijos de milho que pousou sobre o forno quente que recém havia torrado farinha. A macaxeira já esfriava longe do fogo e nas brasas que restaram Luz-Celina colocou brevemente as pimentas que haviam descansado no dia anterior ao sol adicionando agora uma quantidade de sal. Depois fez as pimentas passarem pelo ralador e se transformarem num tempero picante e apreciado.

No fim da tarde, sentada em um banquinho fora da casa, Glória mastigou as macaxeiras. As crianças e eu nos sentamos junto dela e trabalhamos com o beiju de milho, mastigando a parte fofa de dentro e colocando a casquinha numa panela com a água que havia cozinhado a macaxeira. Luz-Celina e o marido vieram ajudar³. O beiju de milho era tão gostoso que eu tinha vontade de comer. Mas por sorte eu me agüentei, pois quem toma a manicu-

³ Era bastante comum que as filhas pequenas ajudassem a mãe a mascar, no entanto, esta foi a única vez que presenciei um homem ajudando a esposa. Não presenciei nenhuma restrição quanto ao fato de a mulher não poder estar menstruada, como observado por Nicole Soares Pinto (2009) entre os wajuru, embora tivessem ocorrido ocasiões propícias para tal aconselhamento. As restrições sobre menstruação que mais chegavam para mim, advindas de diferentes pessoas, era com respeito à ida para a roça.

era ou come do beiju, ou outros vegetais que temperam o caxiri (como cará, batata ou macaxeira) fica bêbado bem rápido quando é hora de tomá-lo. O resultado dessa roda de pessoas mascando e a panelinha com as casquinhas dissolvidas na água foram para o coxo de caxiri e se misturavam ao líquido que já fermentava e que por mais uma noite, dormiria num canto da casa.

No entardecer do dia seguinte, Luz-Celina subiu da bica carregando uma grande panela com água trazendo atrás dela a pequena Graciela, também com sua panela repleta de água. No chão marcado de outros fogos, armou uma panela com a superfície já preta pelo repetido uso sobre a chama e colocou ferver um pouco da água e dois quilos de açúcar. A água doce ferveu por alguns minutos e quando achou que era suficiente, Luz-Celina levou-a com repetidas cuias até uma panela maior onde esperava a outra parte da água, até que agarrou a panela tingida de fumaça e calor com um pedaço de roupa e despejou tudo de uma só vez. E tornou a enchê-la, com mais uma quantidade de água e mais dois quilos de açúcar que, como antes, borbulharam sobre o fogo. A espera de uma água que esfriava e outra que esquentava, Luz-Celina lavou um tonel, desses que para nós são feitos pela indústria para depositar as coisas que menos temos apreço, o lixo, e que uma vez levado para as aldeias passa a guardar o líquido de grande preciosidade, substituindo os jarros de barro de antigamente. Devo confessar minha falta de senso de volume e proporção das coisas, e no tonel não havia nenhum escrito que me pudesse ser esclarecedor, mas apontaria que ali teria espaço para quase cem litros de caxiri. O coxo de caxiri começou a ser esvaziado pelo líquido que aos poucos ia sendo levado para o tonel com repetidas cuiadas. O cheiro da cerveja já se espalhava pelo ar e impregnava nas mãos que nele mexiam. O tonel foi levado para fora da casa, sob um telhado, e recebeu toda aquela água já morna e adocicada com açúcar cristal.

Já chegava a noite roubando-nos a luz que facilitava o serviço. Mas Luz-Celina tinha tanta habilidade em buscar e armar o tripé com o cumatá que nem notou. Eu ia despejando o líquido no cumatá e ela ia mexendo e remexendo fazendo o líquido descer e o sólido ficar. Quase todas as grandes vasilhas de uma cozinha são usadas nessa hora. Aquela que pousa sob o cumatá e recebe a cerveja que cai, aquelas que recebem a cerveja no ritmo que a primeira vai enchendo, aquela onde espera o bagaço até que seja novamente diluído em água e mais algumas vezes passado pelo cumatá, aquela com água doce reservada para limpar o tonel e as demais vasilhas.

As primeiras a tomar do caxiri vivo, doce, e ainda quente são as crianças. Escutando o líquido descer pelas frestas do cumatá, agarram uma cuia e interrompem o percurso de algumas grossas gotas, que não alcançam a bacia no chão, mas enchem de doce os desejos daquelas crianças. Tomavam a vontade. E ofereciam para aqueles que passavam e se aproximavam para provar

o líquido doce que ainda não embebeda.

Naquela noite o tonel dormiu cheio acompanhado com mais uma grande panela, também cheia. Até o amanhecer, o doce ia fermentar e o caxiri ia ficar pronto. Em algumas ocasiões, poucas pessoas já se reuniam na casa para ir bebendo o caxiri que com o passar das cuias e da madrugada ia ficando mais embriagante.

Este era o caxiri de Luz-Celina, uma mulher bara do alto Tiquié. Algumas vezes me disseram que era forte como costuma ser os caxiris das mulheres do alto. Apesar das diferenças no sabor e nos efeitos no corpo que possam existir dependendo da mulher que o produziu, o caxiri costuma sempre levar o beiju ou farinha queimada e a manicuera, como o vinho sempre leva uva. Mas assim como cada variedade de uva faz um vinho diferente, com as mandiocas não seria diferente e algumas variedades estão na preferência. Aquelas mais bravas produzem uma manicuera mais doce e que fermenta mais. Para temperar podem usar cará, macaxeira, *kahpo*, algumas vezes milho, ou não usar nenhum. Quando tem, usam cana-de-açúcar para adoçar, mas o açúcar industrializado quase sempre ganha a vez e por isso é um material de troca sempre requisitado. Existem ainda apreciadas bebidas alcoólicas à base de frutas, como vinho de pupunha ou guarapo de abacaxi, mas estes feitos eu não cheguei a acompanhar.

Cada caxiri é a extensão da mulher que o fez. E quando em grandes festas as filas das donas de caxiri passam pelos convidados, os paladares exigentes identificam aqueles mais fortes, mais bem cozidos e mais embebedantes. E a mulher ganha prestígio. E ganhando prestígio pratica cada vez com mais gosto esse conhecimento.

Na manhã de terça-feira Diva e o marido ofereceram para a aldeia uma refeição de feijão com macarrão, arroz e mujeca. As mulheres trouxeram de suas casas as panelas de quinhampira, de mingau e beiju. “Dia de wayuri é dia de festa” assim me diziam⁴. Eu procurei me alimentar bem, atendendo aos conselhos que me davam, e nem havia terminado quando somei ao alimento as primeiras cuias de caxiri que circulavam pelas mãos dos maridos, enquanto Luz-Celina e Diva faziam como eu. Essas duas mulheres haviam feito caxiri em quantidade e bem forte, para festejo de todos. Os dois homens nem sentavam, refaziam de modo contínuo o percurso circular servindo as pessoas. Choveu e reapareceu o sol, a manhã foi passando com caxiri, conversas e risos até que se decidi que era hora de partir. Todos se dispersaram, levando as panelas de comida em casa, trocando de roupa, afiando terçados.

⁴Isso se aproxima ao comentário feito por Nicole Soares Pinto (2009) de que para os wajuru a divisão entre chichada (ou caxiri) para festa ou para trabalho era um tanto arbitrária, pois um levava ao outro: “é mesmo a possibilidade de uma chichada de trabalho virar uma festa o que anima a todos, bem como as festas oferecidas por ocasiões comemorativas podem envolver algum tipo de trabalho” (Pinto, 2009: 147).

A um chamado os adultos da comunidade e quatro crianças se reuniram no porto para embarcar numa grande canoa movida a rabeta que fazia um trecho pelo rio encurtando a distância de caminhada até a roça. Na aldeia ficaram os velhos, os alunos e professores na escola. Na rabeta iam todas aquelas pessoas, muita animação e três grandes panelas de caxiri. No percurso a pé as panelas iam rebolando sobre as cabeças. As mulheres seguiram em frente levando uma delas, e os homens vieram atrás com as outras duas. Assim iam aquelas pessoas em trilha, percorrendo capoeiras, passando por outras roças. Com conversas, gritos e risos que deviam assustar os bichos mesmo que distantes. Quando chegaram a roça de Diva, os homens escolheram uma porção da capoeira que a margeia e abriram uma clareira, juntando troncos de modo a formar bancos e pendurando a rede do bebê que, de certo modo, era o motivo daquele wayuri. Sentamos as mulheres de um lado e os homens de outro, cada gênero em sua meia lua de frente um para o outro, fechando um círculo por onde circulavam as cuias de caxiri. O caxiri já tornava as risadas mais soltas e não havia limite para as piadas.

A um comando de voz masculina, todos se levantaram e bem se equilibrando seguiram para a roça com seus terçados, cruzando-a até a outra margem e voltando tirando da terra o que havia nascido e crescido ao bel prazer. Era barulho de terçado, de conversa, de risada, de planta sendo puxada da terra. Uma festa. A fila avançava e deixava para trás um tapete verde de mato arrancado sob os pés de mandioca. Luz-Celina, ao meu lado, dispensava cuidados e ensinamentos: “*nosotros hacemos así*”. Quando tinha uma planta com espinhos, me mostrava o perigo e como lidar com ele.

Lá pelas tantas, entre as conversas e risos se começou a ouvir “gasolina!”, “combustível!” Sem demora dois adultos apareceram por entre as mandiocas servindo cuias de caxiri que molhavam a garganta e embriagavam ainda mais. No entanto, mesmo com um reforço no “combustível”, o cansaço do trabalho e do sol começou a se intensificar e dentro de algum tempo, aos poucos, os adultos foram se juntando com as crianças que esperavam na sombra. Sentaram como antes e recebiam as rodadas de caxiri. Uns já iam se deitando, outros continuavam com as conversas mais enroladas e as risadas mais altas. Novamente a escuta de um comando de voz, mais uma vez se levantaram. Já não bem se equilibrando. Luz-Celina, novamente, ia me ensinado, falando de tudo que havia me ensinado, que não mesquinha conhecimento e tagarelava sozinha. Uma menina, do meu outro lado, trabalhava em silêncio. Seguimos com o trabalho num ritmo mais lento. Perto dali dois homens começaram a brigar. Eu logo lembrei dos terçados e decidi caminhar para longe quando encontrei outros adultos sentados numa sombra bem acompanhados com uma panela de caxiri. Para somar chegou Luz-Celina e o marido, entre empurrões e palavras de briga, mas sem demora se acalmaram.

Foi então que pela única vez escutei uma mulher Tukano cantar. Luz-Celina cantava para mim, que eu era sua amiga, companheira, que não ia me esquecer, que ela não mesquinhava conhecimento.

Estávamos todos muito bêbados. Também as crianças tinham tomado algumas cuias, alimentando-se do que havia. Luz-Celina chegou para mim e me convidou para retornar à aldeia, “*Vamos Adriana*”. Sim, eu lhe disse. “*Entonces levantate!*” E vendo-me levantar tomou o caminho levando a panela com um choro de caxiri. Na sua frente o pequeno filho ia cambaleando. Eu o ergui e o levei no colo. O menino empacotou. Ia eu com ela, escutando-a cantar e tagarelar. Logo atrás viriam os outros. Todos preparados para tomar o resto de caxiri que esperava nas casas. Reunindo-se com aqueles que tinham ficado na aldeia e fazendo a noite amanhecer com música, paquera, brigas, rizadas e muito caxiri. A festa acabou na tarde do dia seguinte quando tudo ficou calma, casas de portas fechadas e na aldeia circulando as crianças e os velhos.

*

No segundo domingo as mães foram lembradas em suas casas por serenatas organizadas pelos alunos da escola pelo Dia das Mães. Na maloca organizada para o culto, elas entraram acompanhadas de seus maridos e se sentaram numa fila de cadeiras dispostas próximas à santa. Eles voltaram para seus lugares de costume, no lado esquerdo da maloca, próxima à porta da frente. Eu fui chamada para entrar com elas. “Não sou mãe” lhes disse, mas recebi a explicação que uma vez casada eu já era considerada mãe, assim que fui homenageada como elas. O culto seguiu como todos os domingos, uma missa recitada pelo catequista sem a celebração da eucaristia. A quietude do monólogo se dispersou com um “parabéns para você” e os cumprimentos dos homens e das crianças que apertavam a nossa mão, davam uma batidinha nas costas e diziam as frases de parabéns pelo seu dia e feliz dia das mães. Sem demora as cadeiras foram afastadas e a mesa posta no centro de modo a receber panelas de mingau, arroz, feijão, frango, peixe e bolacha. As mães foram sendo chamadas de uma a uma para levar um prato até essa mesa. A música acompanhou a espera enquanto alguns homens e filhos serviam os pratos⁵. Pratos cheios, as mães novamente foram chamadas para se aproximar e comer. Aquela comida era para elas. Se sobrasse, para as crianças. Os homens comeram, numa mesa separada, a comida de todos os dias. Depois da refeição, as cuias de caxiri embalavam os movimentos na maloca, a organização do espaço, o recolher de panelas e pratos, a preparação para as

⁵É interessante notar que somente se usava de pratos particulares quando no consumo de comida de brancos, no mais das vezes se comia todos das panelas, usando de mãos e beijos.

apresentações, as conversas nos grupos de pessoas que iam chegando. Ordenaram as cadeiras de frente para um espaço de apresentações e chamaram as mães que se sentassem. Os homens, com os caxiris feitos pelas esposas, passavam enfileirados servindo as cuias às mulheres, enquanto elas assistiam aos teatros, canções e poemas apresentados pelos alunos da escola. De todas as festas de caxiri que presenciamos, esta foi a única vez que os homens serviram caxiri e não as mulheres⁶.

Feitas as homenagens, panelas de caxiri postas na voadeira, pessoas fazendo o caminho pela trilha, a festa continuaria em São José II, com as outras mães e as outras panelas de caxiri. Mulheres de comunidades diferentes se encontravam e conversavam. Música, dança, risada, conversas, caxiris e a festa do dia das mães prosseguiu em São José II até o anoitecer, quando os moradores de São José do Meio retornaram à aldeia e seguiram com a bebedeira até o dia seguinte consumindo o caxiri que as esposas haviam guardado em casa.

O lado da maloca ou do centro comunitário destinado às mulheres era difusor do cheiro forte da bebida fermentada que esperava nas panelas tampadas, com as quais as mulheres iam trazendo aos poucos a bebida que ficava em casa no tonel. Se elas tomavam a qualquer momento, oferecendo entre elas os caxiris, os homens tomavam quando as mulheres saíam com pequenas panelas e cuias para oferecer. A maioria das vezes quando um grupinho de mulheres decidia se levantar para servir caxiri aos convidados, as outras mulheres seguiam atrás, formando às vezes longas filas de mulheres e panelas de caxiri que ofereciam da sua bebida com a cuia, de modo que as pessoas ao receber e tomar a primeira cuia já tinha ao lado uma outra cheia a sua espera, e depois outra e outra. Às vezes elas se revejavam e com isso algumas mulheres permaneciam sentadas e recebiam caxiri de outras mulheres. Servindo caxiri uma para a outra, dispendiam um tempo com conversa, uma de pé com a panela, outra sentada com a cuia. Aquelas que esperavam sentadas ofereciam do seu caxiri para a outra, que de pé esperava que a companheira tomasse da cuia oferecida, e elas iam conversando e bebendo. Às vezes eu chegava a pensar que elas tomavam mais do que os homens, mas conversando com Sanjay, que tomava com eles, avaliamos que isso era independente do gênero, porque conforme a fila de mulheres ia passando, os homens iam ingerindo repetidas cuias, sempre cheias de caxiri. Somente no final da festa, quando o tonel quase vazio às vezes era levado até as pessoas, que todos se serviam diretamente dali, ou qualquer um oferecia ao outro.

Assim, durante as festas de caxiri, os grandes tonéis da bebida que

⁶Eventualmente acontecia durante os trabalhos coletivos de algum homem servir caxiri, enquanto a mulher comia ou na sua ausência. Durante as festas eram as mulheres que se enfileiravam com suas cuias e panelas servindo aos participantes.

esperam nas casas iam sendo esvaziados na medida em que as panelas iam sendo levadas ao encontro das pessoas na maloca ou no centro comunitário. E destas para panelas menores, que as mulheres carregam quando oferecem seu caxiri usando de uma cuia. A cuia geralmente era mergulhada nessa panela de modo a ser oferecida cheia. A pessoa que recebe toma aos goles e devolve. A cuia é esvaziada dentro da panela, se sobrou alguma coisa, para novamente ser enchida e servida a outra pessoa. Se tudo foi tomado, é motivo de contentamento e a pessoa que bebeu pode usar da mesma panela para encher a cuia e oferecer a mulher dona do caxiri. Recusar beber é uma ofensa, e se induzir ao vômito for necessário para liberar espaço, não há vergonha nisso. Beber muito e ficar na festa até os últimos goles disponíveis são sinais de resistência e sempre se fala das pessoas que bebem bastante e daquelas que ficam bêbadas rápido. Todo o caxiri produzido pelas mulheres deve ser consumido até acabar e portanto, ficar bêbado é uma prerrogativa⁷.

As festas eram animadas pela música forró ou brega que saía das caixas de som. Enormes caixas de som ligadas, por um lado a cabos conectados a computadores, oferecidos pelo estado aos professores, e por outro a geradores movidos à gasolina ou à baterias que guardavam energia das poucas placas solares⁸. Nesse uso das tecnologias ocidentais os índios faziam todo tipo de peripécias e acontecia de queimarem os aparelhos eletrônicos⁹. Uma vez dispostos a funcionar, por meio da gasolina ou da energia solar, os aparelhos faziam entoar o volume mais alto que as caixas de som poderiam suportar, usando a uma só vez todo o recurso energético. Definitivamente eles usavam toda a gasolina e a bateria para ter a música mais alta e vibrante (incluindo as batidas ruidosas das caixas estourando) ainda que por menos tempo.

O som daquelas caixas passava pelas portas da maloca ou pelas aberturas do centro comunitário, ultrapassavam os limites da aldeia, atravessavam a floresta e o rio e alcançavam as aldeias vizinhas, chamando seus morado-

⁷É o mesmo “secar o cocho” como anunciado pelos wajuru (Pinto, 2009) e o “beber até zerar” como Laércio Fidelis Dias (2008) resgata da fala de algumas populações das Guianas. Este autor discorre sobre como essa concepção se desloca para o consumo de outras bebidas alcoólicas, como a cachaça. Sobre isso ver também Renato Szutuman (2008).

⁸Em São José do Meio Instaladas na secretaria da escola e na casa de apoio do ISA.

⁹Na nossa primeira noite em campo, os moradores de São José do Meio estavam se organizando para fazer um caxiri de Páscoa. Já estava escuro, as mulheres já haviam coado o caxiri, e já se bebia pelas casas, mas o gerador que produziria a música da festa não funcionava. Os homens chamaram o Sanjay, talvez por ser o único homem branco da aldeia, para fazer o gerador ligar. O gerador pareceu funcionar, mantendo um vazamento considerável de gasolina, mas a vontade deles pela música era tanta que mesmo com o vazamento eles manteriam o gerador a funcionar. O problema só foi consertado por insistência dele, percebendo a quantidade de gasolina que ia fora, que desmontou e montou novamente a maquinaria, enquanto tomava o caxiri que os homens lhe ofereciam. Com o gerador finalmente funcionando e sem vazamento, a festa estava garantida. Esse episódio certamente garantiu uma boa entrada em campo, além dos 10 litros de gasolina que nos foi requisitado dar.

res para a dança, o encontro e o caxiri. Assim como faziam os tambores de antigamente – e ainda o fazem em outros lugares – como aquele comprado por Kock-Grunberg dos tukano em Pari Cachoeira, “feito de um só pedaço de madeira: um cilindro grandioso de 1,81m de comprimento e 2,12m de circunferência” cuja vibração quando entoada por duas baquetas, “ouve-se de noite a distância de milhas” (Kock-Grunberg, 2005, 292-3). Antenor Azevedo me contou que antes o que chamava as pessoas para a festa era o som de um tambor como este. Dependendo do toque era para arrancar mandioca, depois preparar, temperar e chegar ao lugar da festa, da onde partia o grave som.

Os rapazes quando iam tirar as moças para dançar, aproximavam-se e bastava um sinal. Já viravam de costas sabendo que elas iriam se encontrar com eles no pátio para a dança. Por vezes acontecia de mulher dançar com mulher o que de certo modo era visto com desgosto pelas lideranças que em algumas poucas ocasiões chegaram a parar a música e incitar aos moços que chamassem as mulheres para dançar. Entre adultos casados, a dança com o cônjuge não era obrigatória e entre os jovens era um momento de aproximação que poderia culminar numa experiência sexual ou casamento. Essa aproximação na dança de casais interessados um no outro é uma característica que advém dos tempos de antigamente, como me diziam, quando nas danças de kapiwaia ou cariço as moças iam para dançar junto dos rapazes que lhe interessavam.

As músicas e danças de cariço e kapiwaia, as pinturas corporais com jenipapo e carajuru e a fumaça de breu benzido eram elementos das “festas tradicionais”, como eles chamavam, que pudemos presenciar e eram apreciados pelos indígenas embora fossem praticadas com menos frequência. Ao cariço, por exemplo, faltava as flautas ou alguém que sabia puxar, e o breu estava cada vez mais difícil de ser encontrado, não tanto pela escassez mas pelo desconhecimento dos lugares da floresta onde são encontrados. A chamada “festa tradicional” aconteceu algumas vezes e tomava o formato do *dabucuri*, com a presença de homens e mulheres de outras aldeias, embora as dádivas, macaxeira, frutas e carne moqueada, na ocasião tivessem sido oferecidas pelos moradores da aldeia para os professores e para os brancos, em suma, pessoas que vinham de outras comunidades, contrariando um pouco a lógica das visitas como doadoras de oferendas (Lasmar, 2005: 80). Além disso, acredito ser válido neste caso o que Laércio Fidelis Dias (2008) escreveu sobre alguns grupos do Uaçá, de que essas festas chamadas “tradicionais”, colocadas por ele como “festas ligadas ao xamanismo” eram realizadas em ocasiões especiais – como ocorria entre os Tukano do Médio Tiquié, no Dia do Índio, nas festas de formatura escolar dos alunos ou em encontros esportivos – assumindo por vezes um “caráter de apresentação”, enfatizando mais os aspectos étnicos que os cosmológicos.

Além de dias de wayuri ou dias comemorativos, os dias de santo sempre eram motivo para a realização de uma festa de caxiri. A lembrança dessas entidades católicas era antes um pretexto para preparar e tomar caxiri, do que uma crença religiosa. Na verdade, qualquer evento era motivo para se armar uma festa. Em São José do Meio e São José II, chegamos a presenciar seis festas de caxiri no espaço de duas semanas. Também durante as reuniões realizadas na maloca de São José do Meio, trazendo lideranças e demais participantes de diferentes aldeias para discutir com agentes do Estado questões relativas à educação e saúde, as mulheres ofereciam caxiri doce deixando aquele embebedante para os festejos que seguiam a esses encontros¹⁰.

Já avançadas as festas, às vezes eu olhava a minha volta e era uma desordem: gritos, conversas, histórias, fofocas, lamentos, risadas, muitas panelas de caxiri, umas outras chegando pela cabeça das mulheres, casais dançando, crianças circulando. Pelo chão iam salpicando cuspes e se esparando aqueles que caíam de bêbado ou simplesmente se pousavam para dormir. Por vezes os homens se aproximavam do lado feminino, e certa vez cheguei a escutar um grito: “Tem homem aqui! Vai pro outro lado!” No entanto, no andar da bebedeira, essa divisão ia se dissociando e os gêneros se misturando. E no meio de tantas coisas que aconteciam, por hora os jovens meninos se juntavam com os mais velhos e partilhavam longas conversas regadas a caxiri e tabaco, em ocasiões em que os meninos aprendiam os conhecimentos de seu clã. Embora as festas de caxiri atravessassem dias e noites, homens e mulheres costumam fazer intervalos. Por momentos saíam para um banho, vomitar ou dormir e então retornavam, renovados e com mais espaço para as cuias que continuam a passar. Os jovens usavam das roças, das redes e das noites para ter experiências sexuais com parceiros que não necessariamente correspondiam às regras matrimoniais. Em algumas ocasiões por entre as cuias de caxiri circulava de mão em mão uma ou outra garrafa de cachaça, cujo efeito, como eles mesmos diziam, “era muito mais rápido”¹¹.

Não havia consumo de alimentos durante as festas. Não somente pela característica química de que o caxiri continuava fermentando na barriga, deixando-a estufada e cheia, mas também porque se dizia que o caxiri ele mesmo alimentava. Embora os tukano não concebam a propriedade alimentar – simbólica e fisiológica – do caxiri como o fazem os wajuri, para quem, segundo os relatos de Nicole Soares Pinto (2009), a chicha tem a capacidade de “criar” um bebê, por vezes substituindo o leite materno, não apresentando perigo ao recém-nascido e bebida da qual as crianças se alimentam e são in-

¹⁰ Isso vai de encontro ao comentário de Sztutuman (2008), de que os contextos de consumo da bebida influem na receita, ou seja, se o caxiri será mais ou menos fermentado a depender do efeito embriagante que se deseja para a ocasião.

¹¹ Alguns homens nos contaram que antigamente se fazia a destilação da bebida, mas hoje ela é trazida da cidade.

centivadas a consumir. Crianças Tukano tomam caxiri fermentado quando escondidas têm a iniciativa de servir-se de uma cuia sendo, dependendo da embriagues dos adultos que as flagram, reprimidas ou motivo de risada e às mães recém parturientes está vetada o consumo da bebida.

Nenhuma festa grande de caxiri passou sem briga. Os terçados não poucas vezes foram a extensão dos braços e da fúria. Homens brigavam. Mulheres brigavam. Casais brigavam. Alguns espectadores riam, outros se preocupavam. Era evidente, no entanto, o auto-controle dos benzedores. Cristiane Lasmar (2005) havia assinalado a forma expansiva que irrompe em homens e mulheres nas noites de festa, “numa inversão bastante visível do padrão de moderação que regula o comportamento cotidiano”, deixando transparecer uma quantidade de “conflitos eclipsados”, em suma, “cada festa fornece novo contexto para catarse emocional” (Lasmar, 2005: 83). Assemelha-se em sua forma naquilo que Victor Turner (1974) chamou de “liminaridade”, um estado de desordem, propiciador dessa ordem que ali se desordena, como parte daquelas três fases pensadas por Van Gennep de separação, margem e agregação. Não pretendo olhar as festas de caxiri a luz destes autores clássicos dos estudos sobre rituais, mas a mensagem de anti-estrutura para a estrutura é bastante esclarecedora para pensar os efeitos no cotidiano de toda a “catarse emocional” que explode nas festas de caxiri. As brigas, das mais suaves às mais assustadoras, que acontecem depois de algumas quantas cuias de caxiri são de grande importância para a sociabilidade da aldeia depois que todos acordam e recomeçam suas atividades. Como se costuma dizer entre nós, muita roupa suja foi lavada. Mas é verdade que algumas brigas talvez ultrapassem essa lógica da catarse, ou da anti-estrutura para a estrutura, causando mortes ou violência doméstica.

A respeito das festas de caxiri entre os Wajãpi, Renato Sztutman (2003) relatou aspectos semelhantes. Segundo ele – ao contrário das consultas xamânicas que têm lugar em domínios que se poderia qualificar como privados – as festas de caxiri abraçam um caráter público e a exaltação que se realiza com as danças, músicas e a embriaguez chamam um sentimento de humanidade comum, que suspende as diferenças. Como vivenciei com os Tukano, aos poucos se aproximavam moradores locais com convidados e se dissolviam divisões que persistiam na maloca ou no centro comunitário nos eventos cotidianos, como a separação entre homens e mulheres. Com a bebedeira, laços delicados e frágeis entre as pessoas iam sendo aproximados e enlaçados. Mas como bem observou Sztutman, essa incorporação do ideal do comum é o ápice de uma curva que tende a descer com as situações de desequilíbrio, que guardam seus riscos, ou nas palavras dele, “bebe-se para comemorar, mas também para vingar, para pagar; se a festa sela alianças, também pode inaugurar ou desencadear hostilidades” (Sztutman, 2003: 33). Por essa

aproximação com o risco, e com a alteridade, por mais que possamos pensar essas festas como uma desordem para a ordem, como anunciado recém, ou seja, como algo reversível, precisamos pensá-las também desde suas potencialidades transformadoras, que podem suscitar em eventos irreversíveis, como cissões.

“A bebida revela um fundo comum de humanidade e transforma de modo passivo sem excluir a possibilidade de uma transformação mais radical, quiçá irreversível, uma vez que faz com que os homens sejam acometidos por um estado de vulnerabilidade” (*Ibid*: 34).

A percepção da festa de caxiri como transformadora se configura de forma mais visível em algumas ocasiões. O wayuri, pensado como festa, no caso narrado no começo deste capítulo, fala exatamente disso, uma transformação não só na família, pela recepção de mais um membro, mas nos corpos e na roça mesma, pelas plantas que crescem desvairadamente. Procura-se transformar o que mudou movido por outra transformação, pela fertilidade do útero e da roça; saem do resguardo, limpam a roça e pela aldeia cresce mais uma criança. Subjaz então a ideia de um “marcador temporal”, situando momentos de passagem na vida das pessoas ou atividades coletivas, como assinalou Sztutman quando resgata as festas da bebida fermentada e a antropofagia entre os antigos Tupi da costa (Sztutman, 2007). Como Sztutman sugeriu em outro escrito “ao mesmo tempo em que suportes para uma interrogação sobre o mundo e sobre a condição humana, substâncias como as bebidas fermentadas revelam-se agentes cruciais no processo de fundação e refundação da humanidade e da socialidade” (Sztutman, 2008: 222).

Enfatizando marcas semelhantes, Peter Gow (1989) observou que a circulação de caxiri configurava duas formas de sociabilidade, o trabalho coletivo e a festa, ambas essenciais para o casamento, pelo conjunto de trocas entre os cônjuges que o constitui, e porque juntam jovens amantes. No entanto era também fonte de tensões entre os casais: os homens bêbados deixavam de trazer carne, tida como comida de verdade para os Piro, para as esposas e os filhos, sendo por elas rechaçados. Gow sugere então uma analogia entre a produção de caxiri com a concepção e nascimento de crianças. Assim como o caxiri perturba o fluxo de carne do marido para a esposa, o nascimento da criança perturba as relações conjugais de seus pais, uma vez que eles ficam cercados de proibições e restrições pós-nascimento. Caxiris e bebês são necessários, mas causam uma interrupção no fluxo das coisas.

Sobre isso, Christine Hugh-Jones (1979) havia sugerido que o processo de produção e consumo da mandioca é análogo ao processo de reprodução tanto dos indivíduos como da estrutura social. As mulheres barasana

têm seus filhos na roça, da onde trazem a mandioca, produto da fertilidade da terra e das manivas que nela são introduzidas. Crianças e raízes de mandiocas, identificadas umas com as outras, são levadas para a maloca pelo mesmo caminho. Segundo ela, a troca de irmãs, a perda e a renovação do sangue menstrual, o nascimento e a formação de um novo feto, o uso e a substituição da energia corporal pela produção e consumo, são exemplos de ciclos formados por fases interdependentes, onde uma leva a outra. Dany Rubio (2004) comenta que para os makuna do Baixo Apaporis partes das raízes que sustentam as raízes são como cordões umbilicais com os quais recebem água e alimento da terra, sendo esta como um útero ou placenta. Além disso, as mulheres makuna são reconhecidas como mães das plantas.

Mas me detenho aqui querendo abrir passagem para mais uma história narrada e escrita pelos *Hausirõ Porã*.

*

No tempo da Gente do Aparecimento, *Bahuari Mahsã*, os primeiros humanos e os aminsais se reproduziam entre si. Todos eram gente. Mas como se o limite entre cada corpo não estivesse ainda bem definido e se podia pular de um ponto de vista a outro com menor dificuldade.

Vendo que a primeira humanidade não gerava e se casava com qualquer animal, *Umũko Ñehkã*, o Avô do Universo, pediu ajuda a *Umũko Ñehkõ*, a Avó do Universo, para fazer uma segunda criação. Depois de tentar muito e sem sucesso, ambos foram para o porto tomar banho e deixaram, sob a mesa de pedra branca cercada de parís de pedra branca, a forquilha de cigarro, o cigarro de gerar humanidade e o suporte de cuia com a cuia de gerar humanidade. As mulheres da primeira criação, *Bahuari Mahsã Numiã*, viram aquilo curiosas e se aproximaram. *Duhigó*, a mais nova, abriu o cercado de pari e lambeu a colher de osso de veado que pousava junto à cuia. Na mesma hora a cuia ficou mais vazia e ela gestante. Depois de uma gestação de três meses, quando começou a época das frutas, *Duhigó* começou a sentir as dores do parto. Mas ela não tinha vagina e os benzimentos das mulheres não faziam efeito. Avô do Universo, vendo aquilo, fez as mulheres adormecerem, transformou com oração um dente de acutiuaia em dente de pedra branca, pousou uma cuia de pedra branca embaixo das coxas de *Duhigó* e abriu-lhe a vagina. Esse foi o primeiro parto. Mas a segunda tentativa de criação do Avô do universo não havia dado certo, aquela criança, conhecida como Filho das Frutas do Mundo do Universo, acabaria por resultar num espírito maligno (Ñahuri e Kumaro, 2003: 36-52).

E assim seguiu naqueles primeiros tempos, sendo difícil para os *Bahuari Mahsã* encontrar mulheres eles se casavam com os animais. Foi na busca por parceira que os primeiros homens se envolviam nas mais diversas situa-

ções, percorrendo os mundos, as diferentes perspectivas, e provocando eventos que faziam surgir coisas no mundo que eles viviam como os astros do céu, as frutas, as palmeiras cujas folhas são usadas para cobrir as casas, algumas espécies de peixes, as características dos animais, os instrumentos musicais (Ñahuri e K̄maro, 2003).

Depois de um tempo e de suas trajetórias, os *Bahuari Mahsā* subiram ao universo. *Yepa Oāk̄*, o primeiro a sair da cuia na primeira tentativa de criação dos seres humanos, pediu ajuda ao Avô do Universo para fazer a transformação dos seres humanos, como os que existem hoje. Avô do Universo explicou:

Primeiro, na Maloca do Céu (*Um̄sé Wikhā*) existem vários instrumentos. Com isso você conseguirá transformar os seres humanos. Segundo, coloca dentro da cuia todos os ossos das coxas, costelas e membros. Terceiro, terá que procurar árvores deste mundo que têm sangue igual ao dos humanos. Quarto, precisa juntar todas as aves deste mundo, *Miriā Porā Mahsā* [Gente Pássaro, também designa as flautas sagradas]. Quinto, a transformação em seres humanos irá se iniciar na cuia do universo até a cuia da terra, através do cipó *karākó*, cipó de leite (*Ibid*: 177).

Ouvindo isso, *Yepa Oāk̄* fez oração na forquilha de cigarro e com ele soprou em cima do suporte de cuia. Os primeiros a sair foram *Doetiro*, *Yupuri*, *Buú* e três mulheres, *Yepario*, *Yupahkó* e *Duhigó*. *Yepa Oāk̄* seguiu com a transformação e a Maloca do Céu ficou metade cheia de seres humanos. E continuou com oração, ele precisava escolher com que forma os seres vivos seriam iniciados. Com a ajuda da Gente Pássaro juntou vida e sangue e lançando raios de trovão transformou o sangue dos seres humanos. Os seres vivos iniciariam a transformação em forma de pássaros e peixes. *Yepa Oāk̄* fez oração e a humanidade, transformada em pássaro, caiu no Lago de Leite, transformando-se em peixe. Os corpos dos próprios peixes se transformaram numa cobra que era como um barco, a Cobra da Transformação, *Pam̄ri Pirō*. *Doetiro* recebeu de *Yepa Oāk̄* a lança-chocalho de pedra branca, que os guiaria até o Buraco da Transformação, a cachoeira de Ipanoré.

E começaram a subir dentro da Canoa da Transformação. Na primeira viagem tiveram que parar e pedir ajuda do Avô do Universo, mas na segunda seguiram. O barco partiu do Lago de Leite impregnado de leite e mel da frutinha *karāko* e os *Pam̄ri Mahsā*, a Gente da Transformação, “estavam crescendo na viagem como a criança se desenvolve na barriga da mãe” (*Ibid*: 184). Durante a viagem, os *Pam̄ri Mahsā* paravam um tempo em cada Maloca da Transformação, onde proferiam benzimentos e adquiriam banco de

vida, suporte de cuia, peneira, penugens. Eram “como uma criança dentro do útero, alimentando-se pelo cordão umbilical” (*Ibid*: 194). Entrando pelo Rio Amazonas e seguindo pelos rios Negro, Tiquié, Uaupés, Papuri, a Cobra da Transformação foi deixando os povos indígenas pelo território. Da primeira vez passaram direto pelo Buraco da Transformação, para levar os outros povos, mas quando retornaram era o momento de se transformar em pessoas, ganhar forma de pessoas. Embora um maku quisesse de adiantar, o primeiro a sair foi *Doetiro*, depois *Yupuri* e seguiram seus irmãos menores. Dentro da maloca, sobre uma mesa, havia várias coisas. Eles pegaram ornamentos, bancos, cariços e maracás. O último, que era o branco, pegou o livro, a toalha e o sabão e saiu mergulhar no buraco naquela água que parecia ferver. Os índios, sem coragem, só molharam as palmas das mãos e dos pés. Depois de banhar, o branco pegou o chapéu, a espingarda, o espelho e quis lambar um pouco do ipadu de vida longa. *Doetiro* o impediu e vendo que ele queria pegar muitas coisas, mandou que fosse para outra parte (*Ibid*: 192-207)¹².

Após a transformação os *Pamuri Mahsã*, ficaram morando na Maloca da Transformação em Ipanoré. Falando uma só língua e sem poder ter filhos. Então a história descrita aqui se junta com a história do Inambu Rei, narrada alhures. Foi com a tonteira causada pela presença da criança, *Kapi Mahsã* – filha da Gente *kahpi*, *Kapi Mahsã*, gestada no ventre de uma das filhas de *Diapirô* – que se começou a falar diferentes línguas: Tukano, Desana, Tariana, Pira-tapuya, Cubeo, Maku. Segundo Christine Hugh-Jones os sibs teriam origem a partir desse momento, com a origem da reprodução sexual (Hugh-Jones, 1979: 39). Só então *Doetiro* seguiu com seus irmãos a sua trajetória, deixando descendentes que seguiram percorrendo, até chegar ao Tiquié. É a trajetória, citada no início deste trabalho, dos descendentes de *Doetiro* e seus irmãos menores no Turi Igarapé e no deslocamento até o Tiquié, depois que os ancestrais emergiram pelo Buraco da Transformação. No decorrer das primeiras gerações, os irmãos foram se separando e se distribuindo pelo território, conformando a organização hierárquica e a localização dos sibs, segundo as narrativas dos *Hausirô Porã*.

*

A Cobra da Transformação tem as potencialidades de uma entidade feminina. Ela tem fertilidade, faz fermentar. Dentro dela os *Pamuri Mahsã*, Gente da Transformação, cresceram, se transformaram, como uma criança

¹²Essa narrativa está grosseiramente resumida aqui, de modo que este resumo não faz justiça a riqueza de detalhes da história contada por Miguel e Antenor e omite eventos como a inundação e queima do mundo, a origem do ipadu, a transcrição dos benzimentos. Para um aprofundamento da versão *Hausirô Porã* da transformação dos seres humanos, desde o Lago de Leite até a emergência no Buraco de Transformação, recomendo a leitura do livro “Mitologia Sagrada dos Hausirô Porã” (Ñahuri & Kumarô, 2003).

crece, se transforma, no útero de uma mulher. A viagem desde o Lago de Leite até o Buraco da Transformação é uma gestação. Nessa gestação os seres humanos sofreram uma fermentação como o caxiri que se transforma na canoa de caxiri, *peru yuhk~~u~~s~~u~~*. Há portanto uma analogia entre a transformação dos seres humanos completos, a gestação das pessoas e o feito do caxiri. Embora tenham a participação das potencialidades que competem ao gênero masculino (como o *kahpi*), indo de encontro com a ideia de complementariedade dos gêneros, esses processos dizem respeito às potencialidades que ficaram “retidas” no gênero feminino (em alusão a Stephen Hugh-Jones, 2001), a dizer, à transformação, à fermentação, à gestação, à fertilidade.

A fermentação dentro da Cobra da Transformação gerou as pessoas e pelo efeito do cipó fermentado, que é uma criança crescida no útero de uma mulher, os ancestrais passaram a falar diferentes línguas e puderam se casar com afins e não com parentes, de modo a constituir os povos Tukano. De certo modo as festas de caxiri recriam permanentemente esse povo, são processos transformativos, pelos conflitos internos que são resolvidos impedindo o colapso, pelos encontros entre cônjuges que convida ao casamento, à aliança e às novas gerações, pela bebida fermentada que rompe com o cotidiano e reforça o mágico e o ritual.



Foto 14: Caxiri doce durante reunião da AEITY



Foto 15: Tomando caxiri durante wayuri



Foto 16: Levando caxiri para o wayuri na roça

6 CONHECIMENTOS FEMININOS: UM EIXO DE HORIZONTALIDADE

A literatura etnográfica do Alto Rio Negro é desdobrada em questões que se referem às posições e relações de hierarquia que permeiam as diversas esferas da vida e da organização social (a título de exemplo, Andrello, 2004; Cabalzar, 2009; Hugh-Jones, 1979; Hugh-Jones, 1993; Lasmar, 2005 e Wright, 2005, para grupos Aruak. Sobre a circulação de “saberes maiores”, aqueles que operam principalmente pela linha agnática, ver a tese de Flora Cabalzar; 2010).

O que eu gostaria de propor para dialogar com esses estudos é que esse eixo vertical compartilha espaço com um eixo horizontal, como já havia sido apontado por esses mesmos autores, especificamente por Hugh-Jones 1993 e Wright, 2005. Através da descrição de algumas práticas de conhecimentos femininos, dos significados que permeiam a presença das mulheres nas aldeias e no grupo de irmãos de seus maridos, de seus lugares de origem e das relações que elas estabelecem entre si, argumentando que na prática de seus conhecimentos elas desenham um eixo de horizontalidade num mundo marcado pela hierarquia. Não que não haja um senso de mesquinhez ou propriedade, mas que de alguma forma os conhecimentos femininos são cotidianamente partilhados, ensinados e aprendidos, porque praticados por mulheres de diferentes etnias e lugares de origem que se encontram, trocam saberes e trabalham juntas.

Preciso esclarecer que trato aqui de alguns dos conhecimentos relativos à roça, ao plantio da mandioca, ao preparo dos alimentos, que conformam um arsenal enorme de saberes mas que não é sinônimo de todos os conhecimentos que habitam o mundo das mulheres Tukano. É apenas uma faixa de possibilidades de conhecimentos.

Deixo adiantado que embora eu acredite que as hierarquias entre os clãs e grupos exogâmicos permeiem as relações entre as mulheres que compartilham o ambiente de uma aldeia, sobre isso muito não poderia falar porque meu trabalho de campo foi muito curto para que eu pudesse tirar boas conclusões. Aparentemente poderia dizer que isso não ocorre, mas esta seria uma análise precipitada. De que forma a hierarquia entre os grupos permeia essas relações igualitárias de saber é uma questão muito mais ampla e que este trabalho pretende apenas dar um pontapé.

*

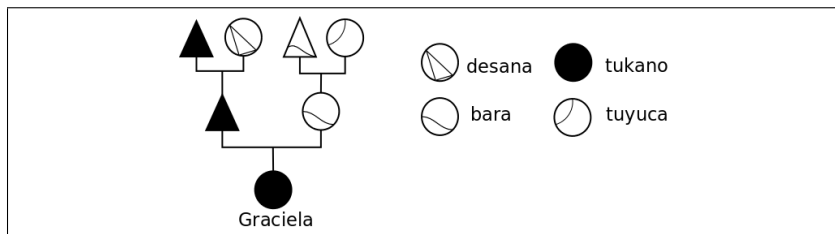
Stephen Hugh-Jones (2002) sugere que “é a propriedade material e imaterial e as noções de essência, propriedade e identidade que constituem

os grupos e os tornam 'patrilineares'", e não o contrário (Hugh-Jones, 2002: 47). Ou seja, a identidade de pertencimento a um grupo estaria antes ligada às propriedades do grupo do que à descendência. Em contraste aos conhecimentos masculinos – os benzimentos, as narrativas míticas, as canções, que são tidos como propriedade dos clãs junto com nomes, adornos, flautas e outros bens simbólicos e que justamente conformam o clã, seguindo a indicação de Hugh-Jones –; os conhecimentos femininos pareceriam ser mais abertos, de maior circulação e de propriedade compartilhada. A circulação de manivas seria uma extensão à circulação de mulheres e com elas, a circulação de seus conhecimentos.

Como vimos anteriormente, as meninas aprendem pela convivência principalmente com suas mães, com suas avós paternas e com suas sogras, depois de casadas, além de todas as outras mulheres com as quais partilham a vida nas aldeias. Neste processo de aprender fazendo junto se reúnem mulheres de diferentes clãs e grupos exogâmicos, o que implica diferentes posições hierárquicas¹. Para ilustrar, tomo o exemplo da pequena Graciela, uma menina tukana, de mãe bara. Mãe e filha trabalham com a avó materna, uma mulher tuyuka, que vive com a família. Vez e outra, a menina com a irmã mais velha e uma amiga desana, encontram-se para trabalhar com a avó paterna, desana (Genealogia 8). Das coisas que me ensinou, Luz-Celina dizia que algumas havia aprendido com a mãe e outras com a sogra, na época em que moravam juntas. Quando Graciela formar-se como mulher e esposa deixando a aldeia, vai levar consigo tudo o que aprendeu por esses meios, expandindo seu acervo de conhecimentos pelo trabalho com sua sogra e cunhadas. Divagando ainda mais com o futuro da ainda criança, Graciela ensinará suas filhas cujo grupo exogâmico não será o mesmo que o seu, podendo vir a ser aquele de sua mãe ou não. Isso é ilustrativo para sustentar que os conhecimentos da roça, da mandioca e do feitio dos alimentos, transcendem os limites dos grupos exogâmicos. Não sendo portanto propriedade de nenhum em específico, mas de todas as mulheres com as variantes que a prática pode incrustar naquilo que é aprendido com outrem.

No âmbito de constituição da aldeia, situações como a descrita para a menina Graciela se encontram. Em Serra do Mucura as mulheres me con-

¹Em tempos anteriores a preferência era realizar casamentos entre cônjuges de clãs de hierarquias equivalentes. Essa preferência ainda existe embora na prática muitos casamentos não tenham mais se realizado de acordo com essa expectativa. Em todos os casos, essa é uma consideração importante e que causa um empecilho nesse argumento da horizontalidade, pois afinal o matrimônio agregaria mulheres de grupos exogâmicos diferentes mas de clãs de hierarquias equivalentes. Sobre isso duas considerações: primeiro que os ordenamentos das hierarquias são um tanto mais complexos, há um contínuo esforço por parte dos clãs e grupos exogâmicos em ordená-la a seu favor; segundo que falar em horizontalidade remete antes às relações de partilha, de comum, de acesso, de circulação, que numa ideia de todos serem iguais.



Genealogia 8: Grupos exogâmicos na genealogia de uma menina tukano

taram sobre os grupos exogâmicos de seus pais, mães, avós e avôs paternos e maternos, onde tinham memória². Casamentos realizados, a aldeia reuniu mulheres de diferentes grupos exogâmicos: Nelson, cuja mãe era tariana, casou-se com Lina, mulher buiá-tapuya de mãe e madrastra tukana. Os filhos do casal casaram-se com mulheres das etnias tukano, tuyuka, desano e uanano, cujas famílias se formaram de matrimônios com tukano, arapaço e tariano (Genealogia 9, p.176). No convívio no espaço da aldeia, algumas das esposas moraram, ou moram, na casa dos sogros e em algum momento com a mãe de seu marido, com as outras noras e as cunhadas cuidaram, ou cuidam da roça e prepararam os alimentos. Permeando o cotidiano, as mulheres trocam alimentos, variedades de plantas e conhecimentos, nas conversas e no fazendo junto.

Para além da aldeia, os lugares de procedência dessas mulheres recobrem toda a região do Tiquié, Uaupés e Papuri e as manivas que crescem em suas roças provêm dos mais diversos lugares, desenhando uma extensa rede de trocas, alianças, parentesco, partilha de conhecimentos e variedades de plantas. O Mapa 2 (p.177) traça a aldeia de origem de quatro mulheres, de onde também trazem manivas, e as aldeias de onde provêm algumas das variedades de manivas que cultivam em suas roças.

Se manivas circulam predominantemente com mulheres que, por sua vez, também circulam, a composição das roças tem sua analogia com a das

²Essa genealogia étnica de cada mulher indica uma preferência de os casamentos ocorrerem com pessoas de grupos exogâmicos que já tiveram relações matrimoniais na família, o que vai de encontro com a lógica apontada por Christine Hugh-Jones (1979) de que de alguma forma, permeando a descendência patrilínea, existe uma descendência matrilinear. Mas é uma preferência, não uma regra, que tem perdido relevância com as novas gerações. Os filhos homens de uma mulher têm a possibilidade de se casar com mulheres de etnias que não a de sua mãe, porque além da preferência de se casar com alguém que fale a mesma língua da mãe está em jogo coisas como a disponibilidade de mulheres, a importância de se fazer novas alianças, novas relações geradas pelos cargos e convivência com os brancos, como o de soldado ou professor, e que também podem levar os homens para longe de suas aldeias, onde conhecem suas esposas. Além disso, cada vez mais, segundo me relataram, os jovens tem tido espaço para opinar a cerca de suas preferências.

aldeias. Então para este caso é válido aquilo que um indígena Piaroa teria explicitado a Heckler e Zent (2008), de que assim como era bom ter uma casa cheia de pessoas com diferentes rostos, tamanhos, idades e personalidades, era bom ter uma roça com diferentes variedades de mandioca. Nas localidades Tukano, a diversidade de grupos exogâmicos que compõem a esfera feminina de uma aldeia se estende às variedades de mandioca e outras plantas nas roças de suas mulheres. Ainda que a diversidade de plantas nas roças em número seja bastante maior. Dizendo de memória³ Lina classificou entre brancas e amarelas 19 tipos de mandioca que cultivava em suas cinco roças, em diferentes estágios de produção, excluindo dessa lista as poucas variedades de macaxeira, mandioca doce, que ela mantém no quintal de sua casa. Cada variedade foi referenciada por sua utilidade e seu lugar de procedência ou pessoa que lhe deu a maniva.

Lina:

Buhtisē dʉhkʉ – mandioca branca

<i>Kahpe biá dʉhkʉ</i>	goma	Mulher tuyuka
<i>Semé dʉhkʉ</i>	maçoca, goma, fari- nha	Taracué
<i>Siriphi dʉhkʉ</i>	maçoca, goma, fari- nha	Pirarara Poço
<i>Buhtisé dʉhkʉ</i>	goma	São Tomé
<i>Mumitã dʉhkʉ</i>	goma	São Tomé
<i>Epesá dʉhkʉ</i>	goma	São Tomé
<i>Ihkiperi dʉhkʉ</i>	goma, maçoca	Pirarara Poço
<i>Behkaria dʉhkʉ</i>	goma	Pirarara Poço
<i>Mehkã diarã dʉhkʉ</i>	goma	São Tomé

³Certamente se fizéssemos um levantamento em loco e detalhado Lina apresentaria uma maior variedade de mandiocas e outras plantas. Além disso, embora possa se esquecer de alguns tipos no momento de fala, as mulheres não possuem em suas roças variedades que lhe sejam estranhas, a não ser aquelas que nascem por sementes cujo crescimento será acompanhado. O Instituto Socioambiental e a Escola Indígena Tukano Yupuri estão realizando um projeto que busca abarcar a diversidade das roças indígenas, usando como metodologia a delimitação de quatro ou mais transectos de 20m² ao longo da roça e o cruzamento uma linha reta de um metro de largura a cada ponta da roça, que pode chegar a 70 metros de comprimento, e anotando todas as variedades encontradas.

Soasē d̄h̄k̄t̄ – mandioca amarela

<i>Buhpō d̄h̄k̄t̄</i>	farinha, caxiri	Cunhada
<i>Isteio d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	acima de São Gabriel
<i>Poari Soase d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	Mulher tuyuka
<i>Pahk̄t̄ d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	São Tomé
<i>Pahti d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	São Tomé
Comandante d̄h̄k̄t̄	farinha	Pirarara Poço
Umūsua d̄h̄k̄t̄	farinha	Taraquá
Pisana d̄h̄k̄t̄	farinha	Tia
O'ri d̄h̄k̄t̄	farinha	Mulher tuyuka
Tapá d̄h̄k̄t̄	farinha	Tia

As noras de Lina ganharam da sogra boa parte das manivas para o cultivo em suas roças e outras variedades foram trazidas de seus lugares de origem ou foram obtidas através de trocas ou presentes de mulheres de outras aldeias.

Enedina e Rosimery:***Buhtisē d̄h̄k̄t̄ – mandioca branca***

<i>Ihki Peri d̄h̄k̄t̄</i>	goma	Acará Poço
<i>Semé d̄h̄k̄t̄</i>	goma, caxiri	Acará Poço
<i>Siriphi d̄h̄k̄t̄</i>	goma	Lina
<i>Ho d̄h̄k̄t̄</i>	goma	Colina
<i>Epesa d̄h̄k̄t̄</i>	maçoca, mandioca mole	Lina
<i>Kahpe Bia d̄h̄k̄t̄</i>	goma	Acará Poço

Soasē d̄h̄k̄t̄ – mandioca amarela

<i>Buhpō d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	Lina
<i>Comandante d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	Acará Poço
<i>Ñise d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	Acará Poço
<i>Serã d̄h̄k̄t̄</i>	farinha	Lina

Lurdes:

***Buhtisē dũhku* – mandioca branca**

<i>Semé dũhku</i>	goma, maçoca	Lina
<i>Siriphi dũhku</i>	tapioca	Lina
<i>Kahpe Bia dũhku</i>	tapioca	Lina
<i>Ihki Peri dũhku</i>	beijú	Lina
<i>Puri Pĩri dũhku</i>	beijú	São Pedro

***Soasē dũhku* – mandioca amarela**

<i>O'ri dũhku</i>	farinha	Lina
<i>Buhpó dũhku</i>	farinha	Lina
<i>Poari dũhku</i>	farinha	Lina
<i>Comandante dũhku</i>	farinha	Lina

Mara:***Buhtisē dũhku* – mandioca branca**

<i>Siriphi dũhku</i>	tapioca, maçoca e caxiri	Lina
<i>Semé dũhku</i>	tapioca, maçoca e caxiri	Lina
<i>Ñumu dũhku</i>	caxiri, farinha, goma	Mãe, Iauaretê
<i>Epesá dũhku</i>	goma, beijusica (<i>hauporã</i>)	Lina
<i>Ihki dũhku</i>	goma	Lina

***Soasē dũhku* – mandioca amarela**

<i>Ori dũhku</i>	Farinha	Lina
<i>Bũhpõ dũhku</i>	Farinha	Lina
<i>Amũsuá dũhku</i>	Farinha	Lurdes trouxe de São Gabriel
<i>Poari Sõase dũhku</i>	Farinha	Lurdes trouxe de São Pedro

A diversidade na roça dessas mulheres, donas de roça há poucos anos, é menor com relação aos dados obtidos com Lina o que pode sugerir uma correspondência entre a quantidade de variedades e o tempo que levam sendo esposas e sendo donas de roças, embora esse não seja um fator determinante. Parece que quanto mais tempo uma mulher tem de casada, maior a diversidade em suas roças e maior o número de relações estabelecidas com outras mulheres. Ela começaria sua roça com manivas doadas pela mãe ou pela sogra e requintaria seu estoque por meio de outras relações⁴. E como uma

⁴Dany Rubio (2004) faz uma consideração bastante pertinente para este trabalho: “Idealmente

mulher detém o conhecimento de apenas algumas variedades, sempre lhe é possível ser apresentada a uma qualidade nova.

A grande variedade de espécies que compõem as roças indígenas bem como as redes de reciprocidade que se materializam nessas trocas são características recorrentes nas etnografias realizadas junto aos povos amazônicos⁵. Partindo dos Tukano em direção a territórios mais longínquos, muitos aspectos são coincidentes. Estudos de Laure Emperaire e Ludivine Eloy (2008) em sítios agrícolas nas proximidades de São Gabriel, Barcelos e Santa Izabel do Rio Negro – centros urbanos que reúnem indígenas das famílias linguísticas Aruak, Tukano, Maku e Ianomami – apresentaram a mesma referência à transmissão via nora ou filha do material biológico das roças, como neste trabalho sugerido a partir de Serra do Mucura. Em pesquisa realizada com 32 agricultoras, as autoras registraram as variedades “paca” e “seis meses” como as mais comuns e notaram que das 142 variedades encontradas, 69 eram cultivadas por apenas uma mulher, indicando ora um compartilhamento generalizado de certas variedades, ora a existência de um senso de propriedade com outras. Em algumas aldeias Piaroa, no alto Orinoco, Serena Heckler e Stanford Zent (2008) registraram mulheres que possuíam de sete a 39 tipos de mandiocas em suas roças, também classificadas entre brancas e amarelas, catalogando ao todo cerca de 90 variedades. Laura Rival (2001) comentou que entre os Makushi, na região do rio Branco-Rupunuri, foram encontradas 76 variedades de mandioca, reincidindo que as mulheres não tinham conhecimento da extensão da diversidade que englobava toda uma aldeia, resumindo seu conhecimento a algumas variedades, embora não poucas. Segundo esses relatos etnográficos, as mulheres demonstravam sempre o interesse em cultivar novas variedades, trocando, tentando novas variedades, ou dando oportunidade àquelas que nasciam espontaneamente na roça por meio de sementes – podendo ser uma nova variedade. Ao mesmo tempo, evitava-se a perda das variedades já cultivadas, conservando as plantas que num plantio não se davam bem, a ver se saíam melhor numa próxima, e dedicando cuidados durante secas e inundações para evitar perder as plantas sensíveis a essas variações (Emperaire e Eloy, 2008; Heckler e Zent, 2008; Rival, 2001).

se considera que as sementes devem circular entre as mães e suas filhas e entre sogras e suas noras, posto que com elas se transmite também o pensamento da dona e com ele o pensamento da Gente de seu cônjuge e o de sua própria Gente. E inclusive [os makuna] afirmam que cada grupo conduzia variedades de mandioca brava, coca e tabaco específicas, as quais receberam no momento de seus nascimento mitológico. Como resultado dos processos de migração e a conformação de suas comunidades atuais, tem acontecido um enorme intercâmbio de espécies vegetais e como parte disso, têm incorporado uma ampla gama de variedades” (Rubio, 2004: 123).

⁵Embora a extensão desta diversidade existente nos solos amazônicos possivelmente não possa ser registrada com a amostra de um único povo, muito menos com a roça de uma única mulher.

As razões encontradas pelas mulheres para justificar essa sede por variedades eram as mais diversas. Faziam referência a características ecológicas e morfológicas, falavam de seus usos, das facilidades de cultivo, do apresso por variedades raras, exprimiam o simbolismo e a significância social do cultivo da mandioca e a história de cada planta (*Ibid*). Mas como observaram Heckler e Zent, embora todos esses fatores tivessem peso na hora de plantar, determinantes simbólicos e sociais seriam os mais explicativos do porquê de tanta variedade.

Percorrendo essas etnografias, ramos de mandioca são levadas de uma roça a outra para ajudar uma filha ou nora a cultivar uma roça nova; como retribuição a um trabalho prestado; como cambio entre comida industrializada ou produtos manufaturados, como presente de alguém que visita um parente e oferece uma maniva ou leva outra na volta, num trânsito de reciprocidades geralmente realizado pelas mulheres, mas que não exclui a participação de homens (como também observado em campo). Um estudo nos anos 80 realizado por Janet Chernela, com duas aldeias Tukano, uma no Uaupés outra no Tiquié, revelou que dois terços variedades cultivadas nas roças haviam sido trazidas às aldeias a partir das décadas 40 e 50. Antes disso, figuravam as variedades consideradas locais, cuja localidade de procedência perdia-se no tempo. O lugar de origem dessas variedades trocadas poderia oscilar em poucos quilômetros a quase setecentos, por rio, levadas pela mãos de mulheres, quase sempre parentes. Com a pesquisa Chernela concluiu que as alianças matrimoniais criavam canais de circulação de espécies por toda a bacia do Uaupés por meio da circulação de mulheres (Chernela, 1986). Com referência a localidade Piaroa de San Juan de Manapiare, Serena Heckler (2004) comentou que as trocas de variedades de mandioca quase sempre ocorriam entre pessoas que já se conheciam e essas trocas eram gestos de afeição e interação pessoal. Também entre as agricultoras Makushi, Rival comenta que a troca teria grande parte na diversidade, ganhando e dando de volta variedades que geralmente não estão entre as mais comuns, que justamente são as mais encontradas, nem entre as mais raras, que se guarda um pouco de sovinice. Os wajãpi, igualmente sobrepõem as redes de trocas matrimoniais às redes de trocas de plantas cultivadas, como observou e descreveu Joana Cabral Oliveira (2006). Os wajãpi prezam um repertório agrícola diferenciado, que vai para além das exigências culinárias, pois variedade indica relações sociais estabelecidas e reforçadas, ou como ela escreveu, “as espécies cultivadas operam como um verdadeiro ‘capital social’, agregando, materializando e promovendo uma série de relações sociais” (Oliveira, J.C., 2006: 213). Casamentos incorporam novos membros e também novas espécies de plantas cultivadas. O filho que saiu de casa e foi morar na casa dos pais de sua esposa, um dia recebe a visita da mãe que percorre as roças da aldeia e leva alguma ou

outra maniva. A nova variedade, adquirida através de relações de afinidade, pode vir a ser distribuída dentro de sua própria aldeia, chamando relações de consanguinidade. As trocas não se dão, portanto, de modo aleatório, mas respondem a “relações de proximidade estabelecidas pela malha do parentesco” (*Ibid*: 217). Por isso a roça de cada mulher é o espelho de suas relações sociais, pois cada mulher é um nó dessa rede. E há trocas que são realizadas com outros grupos indígenas ou com os brancos, agregando novos cultivos que então se esparramam pelas redes de parentes. Com isso, Oliveira comenta que as espécies cultivadas objetificam relações existentes entre os grupos locais e também relações históricas, que tem a ver com comércio e migração nas Guianas, ou seja, “cristalizam em si momentos significativos dos movimentos migratórios e do contato com outras unidades sócio-culturais” (*Ibid*: 220).

Nesses circuitos, portanto, usando de trocas, replante das ramas e reprodução sexual, diferentes grupos étnicos têm construído a diversidade da mandioca na Amazônia, como salientaram Laura Rival e Doyle McKey (2008). E “ao reproduzir a mandioca e sua diversidade”, escreveram, “agricultores indígenas reproduzem diferentes relações sociais e significados culturais” (Rival e McKey, 2008: 125).

Quando então manivas são trocadas por trabalho, ou trabalho por manivas, quando manivas assumem a forma de presentes, quando em encontros maiores manivas são trocadas entre diferentes grupos étnicos, Heckler e Zent sustentam que há uma teoria da troca no sentido maussiano e “ao trocar variedades de mandioca como presentes ou por trabalho, as mulheres Piaroa criam e geram relações produtivas seguras” (Heckler e Zent, 2008: 687).

A teoria da dádiva de Marcel Mauss é bastante elucidativa para pensar também os arranjos e contextos de troca Tukano. “Tudo vai e vem como se houvesse troca constante de uma matéria espiritual que compreendesse coisas e homens, entre clãs e indivíduos, repartidos entre as funções, os sexos e as gerações” (Mauss, [1925] 2003: 203). No caso das manivas, assim como os *vaygu’a*, objetos do *kula*, elas têm um nome, uma personalidade, uma história; ou como para os Maori, o seu *mana*, uma força mágica, espiritual. Potencialidades que não deixam as coisas ficarem paradas, mas as fazem circular (*Ibid*). As manivas têm também a sua magia assim como as caixas de adorno e as flautas de jurupari. Mas ao contrário das propriedades masculinas, que ficam asseguradas para o clã, as manivas estão na “obrigação” de serem dadas, recebidas e retribuídas, enlaçando as mulheres, as aldeias, os grupos exogâmicos.

Isso aponta para algumas considerações. Uma determinada variedade de mandioca não é somente a composição de suas ramas, folhas, cores, características, que as mulheres reconhecem e classificam, não é somente a

identificação de uma variedade, no sentido botânico. Para uma mulher, cada maniva é um nome. Portanto não se diz, “essa é uma maniva de tal variedade”, mas sim, “esta é *Siriphi dthktt*, aquela *Semé dthktt*”, “hoje vou colher *Kahpe Bia dthktt*”. Um nome remete a um lugar, a uma pessoa, a maniva é uma memória, é a objetivação de laços e eventos. Por isso o nome fala mais do que uma classificação botânica, fala de uma personalidade. E essa personalidade, esse nome, essa memória, perduram para além da vida de uma roça, da vida de todas as roças de uma mulher, da vida da própria mulher. Uma roça é a imagem do passado e do presente, a escrita das memórias, o desenho das relações entre afins e parentes, um conjunto de lembranças transpostas para a realidade tátil. Naquele lugar em meio à mata velha, aberta pelo marido, a mulher escreve as suas páginas, usando de manivas para traçar na terra as suas narrativas. Às vezes o lugar onde se abre a roça, é capoeira alta que se ergueu depois da roça de outra mulher, e isto também está na memória.

A maniva é uma dádiva que se recebe e se doa, manejando entre a sovinice e a obrigação, dentro de uma rede de reciprocidades. E como dádiva, no sentido dado por Mauss, tem uma memória e uma personalidade. Mas ao contrário de um bracelete ou colar do *Kula*, que não servem para uso, as manivas acionam as suas memórias e potencialidades, para além do momento da troca, também quando usadas, plantadas, colhidas, cuidadas. Quando na roça manivas se emaranham umas as outras, refrescam a memória das relações, aproximam aldeias e pessoas distantes, fazem daquele pedacinho de terra um pouco da mulher que a cultivava, seus sentires e saberes, e agrupa um pouco daquilo que a hierarquia separa em outros planos da vida.

A unidade do grupo de descendência abre passagem para a mulher – que entra de fora e indica para a alteridade, como comentado alhures – de modo que dentro de seu útero novas crianças sejam transformadas e a continuidade do grupo de descendência possa se realizar – embora a transformação em pessoas envolvam tantos outros elementos. É preciso, em suma, que venham mulheres de outras aldeias, outros grupos exogâmicos, de modo a conformarem pares de esposa-marido e a permitir que o grupo tenha continuidade. Mas a participação da mulher para esta continuidade não está somente no casar e ter filhos, mas também na memória dos grupos que suas práticas de conhecimento inscrevem nas roças. Nas roças e nos territórios, uma vez que, sempre há roças em cada lugar de moradia e, como enunciado no primeiro capítulo, a proximidade da morada com a roça é um dos elementos que levam ao deslocamento territorial.

Com isso, poderia até arriscar que as manivas tendo um estatuto de “objeto” propõem uma reflexão com respeito às observações feitas entre povos amazônicos de que, ao contrário do que ocorre na Melanésia, os objetos tenham que desaparecer com a morte de seus donos, devam ser eles mesmos

destruídos ou enterrados, terem também a sua morte (Lagrou, 2003: 106). Qualidades de manivas sobrevivem para além das pessoas, persistem através das mudas de mesmo nome, das memórias de relações que são. Como um objeto do *Kula*, “incorpora uma história que faz falar e lembrar, e se torna uma extensão do seu dono original, aquele que o fez começar a circular” (*Ibid*). Embora a aproximação com a Melanésia para traçar uma distinção do Noroeste Amazônico com outros povos ameríndios possa ser frutífera, ela deve ser elaborada com cuidado – por exemplo, embora manivas personifiquem relações, manivas nunca são trocadas por esposas. O trabalho de Stephen Hugh-Jones (2001) aponta para estes aspectos comparativos entre pessoas e coisas na Melanésia e no Noroeste Amazônico. Colocar as manivas neste debate ultrapassa o fôlego deste trabalho e a sugestão fica em suspenso. Geraldo Andrello (2010) traz uma reflexão semelhante com respeito aos livros, que entram em cena como objetos de valor, e que pela sua circulação reforçam as diferenças que compõem as hierarquias ao mesmo tempo em que expandem as relações. É sabido que no Noroeste Amazônico uma quantidade de artefatos circulam pelos grupos – bancos tukano, aturás hupda, raladores baniwa, canoas tuyuka, peneiras desana – e assumem características que fazem as coisas se assemelharem às pessoas ou mesmo, como anunciou Andrello com referência ao trabalho de Alfred Gell, antecederem às pessoas atuando na fabricação delas.

*

Para além de todas as relações entre parentes e afins que são objetivadas e reforçadas nas trocas de plantas, do circuito de manivas que metaforiza o circuito de matrimônios e reciprocidades, desenhando em sua distribuição pelo território a circulação de mulheres e saberes; navegando por outras etnografias encontramos aspectos das roças e das mandiocas que dizem respeito ao gênero feminino, às propriedades das substâncias, ao prestígio, à fertilidade, às noções de pessoa, aos manejos de potencialidades e aos diálogos com as entidades. A seguir transito sumariamente por algumas dessas divagações a fim de pensar o enlace entre mulheres e roças para os povos Tukano do médio Tiquié.

O primeiro aspecto que gostaria de comentar diz respeito ao prestígio. Como vimos, troca-se para ter variedade de mandioca e de alianças, onde “os fluxos de plantas materializam relações sociais”, como escreveram Laure Emperaire e Ludivine Eloy (2008). Mas esses fluxos também materializam poses de conhecimentos⁶. Uma mulher que tem uma roça povoada por diferentes qualidades de maniva é uma mulher “detentora de um amplo saber sobre a diversidade agrícola” e de uma ampla sociabilidade (Emperaire e Eloy, 2008:

⁶É importante notar que este senso de propriedade é diferente daquele que se refere aos clãs.

206). O almejo pela variedade anda junto com a necessidade de fazer as manivas circularem. Com o primeiro se tem prestígio, com a segunda se reforça o lugar que faz o prestígio ter sentido, a relação com outros. Para os Tukano, as propriedades dos sibs não estão nesta rede de trocas. Os homens permanecem em seus lugares de origem e com eles as coisas materiais e simbólicas que seu clã possui, seu prestígio se funda pelas coisas que não circulam e estão a disposição da hierarquia. Por outro lado, os conhecimentos femininos e as manivas estão em constante circulação e pelo movimento dessas propriedades as posições de prestígio das mulheres são desenhadas – “gosto de visitar a roça de fulana, lá tem muitas variedades de mandiocas”, “esta mulher sabe cuidar da sua roça”, “aquela sabe preparar um bom caxiri”, “vai trabalhar com fulana, ela sim que sabe pra te ensinar”, como enunciavam as mulheres Tukano.

Outro aspecto pode ser pensado junto aos Piaroa. Serena Heckler relata que quando uma mulher Piaroa lhe falava de suas variedades, evocava e trazia memórias e relações presentes em sua vida. As roças, através das variedades, criavam uma “continuidade” entre as suas donas e as mulheres com as quais elas têm, ou tiveram, relações, num espaço em que elas cultivam também suas próprias histórias de vida. Em cada roça, “todas as plantas que crescem podem ser uma expressão da vida das mulheres”. Nesse seu espaço mais pessoal, na sua roça, a mulher vai cultivando a memória de seus ancestrais e parentes (Heckler, 2004: 249). Essa percepção de cultivo da memória dos ancestrais e parentes é interessante ao olhar as roças Tukano – como comentado recém –, abertas nas aldeias dos maridos e geralmente longe da aldeia de origem de uma mulher. Como que se as manivas fossem a metonímia de seus parentes que ficaram em um local outro. Seus parentes que são uma planta de mandioca que se fragmenta e oferece como dádiva suas manivas para darem filhos em outras roças.

Mas as manivas não representam apenas os seus parentes que ficaram distantes, elas falam da fertilidade mesma que faz com que as mulheres se desloquem para a aldeia de seus maridos. Mandiocas e pessoas reproduzem. O modo como os Makushi percebem essa semelhança pode ser bastante explicativo. Para este povo na região do rio Branco-Rupunuri, haveria uma associação entre o corpo humano e a planta da mandioca que influenciaria no cultivo e na troca de material genético entre as donas de roça. As plantas de mandioca são como pessoas e assim deveriam ser tratadas. O crescimento das plantas é cercado de cuidados, assim como com as pessoas, uma vez que se deve proteger a vida que se perpetua em ambas. Para alguns, as mandiocas seriam propriedade da Mãe Mandioca (*Cassava Mother*) que teria demandado aos humanos que protegessem suas filhas. Para outros a roça é propriedade de um casal, mas as manivas pertencem à Mãe Mandioca, uma vez que se

originam de seu corpo (Rival, 2001) – assim como para os *Ñahuri* e *Hausirō Porā* as mandiocas seriam o corpo de *Basebo*⁷. Tanto plantas como pessoas têm a possibilidade de procriação, a capacidade de em certo momento da vida gerar novos seres e chamá-los filhos. Em Makushi a palavra *Imun* se refere às raízes da mandioca, à primavera e às crianças. E por isso dizem que as mandiocas carregam crianças assim como as mulheres o fazem em seus úteros. No entanto, as relações consanguíneas que enlaçam pais e filhos ou conjunto de irmãos não seria redimensionada para a maniva de uma planta e a nova planta que ela faz crescer. A consanguinidade nas plantas de mandioca somente estaria entre o ramo e a raiz. Assim, antes que a consanguinidade, o que está representado nas plantas de mandioca é a fertilidade (Rival, 2001). Isso para pensar o caso Tukano é sugestivo uma vez que as relações consanguíneas estão estabelecidas pela linha paterna, a descendência do clã, à mulher cabe a perpetuação do grupo, a nutrição, a fertilidade. A mandioca tem potencialidades femininas. É também uma extensão da mulher. Ambas são levadas para gerar filhos em outro lugar, distanciando-se de seus laços consanguíneos, passando a viver longe de seus parentes.

Sobre isso, o estudo de Dany Rubio (2004) com os makuna do Baixo Apaporis relata que as mulheres adultas e as mandiocas compartilham atributos – as folhas têm a forma da mão aberta com as palmas para baixo, o talo é seu corpo. Plantas de mandioca também se desenvolvem e menstruam, mudando assim de folhagem, crescendo mais saudável e dando mais goma. Um consequência desta relação entre a mulher e suas mandiocas, é que a doença ou o mau augúrio de uma atinge o corpo da outra. Em suma, as mulheres makuna comentam que através do contato e consumo com a mandioca brava seus corpos “vão aos poucos se consubstancializando com a planta e seus braços adquirindo propriedades que lhes permitem obter cada vez mais fibra e goma” (Rubio, 2004: 128).

Aspectos relativos às substâncias são trabalhados durante todo o trabalho de Christine Hugh-Jones (1979). Sobre as plantas cultivadas pelos barasana, a autora observa que as substâncias cujos cuidados e produção estão a cargo das mulheres, a dizer, a mandioca, a manicuera e a pimenta, são alimentos do corpo e consumidos durante a vida secular; ao passo que as substâncias cujo manejo é reservado aos homens, a coca, o *kahpi* e o tabaco, são alimentos da alma e consumidos em eventos rituais. O tabaco é associado à alma insubstancial (*insubstantial soul*) e a pimenta ao corpo substancial (*substantial body*), sendo esta ligada à menstruação e ao crescimento do feto. Deste

⁷Para os wajuru a macaxeira surgiu a partir dos dedos indicador e do meio de um menino morto: “E assim desenrolou a história da mulher que saía a cabeça, que havia transformado ratos em gente, que por sua vez foram transformados pelo sogro pajé em porcos, e que mataram um menino cujos dedos se transformaram numa árvore que depois viera a ser a macaxeira” (Pinto, 2009: 162).

modo, pimenta e tabaco representariam “a dicotomia entre o corpo feminino controlado pelas forças naturais e a alma masculina que controla forças naturais [âmbito do social]” (Hugh-Jones, 1979: 231). Dando continuidade, ela sugere que o *kahpi* e a manicuera representariam o elo entre os membros do grupo de descendência e a origem de seus aspectos insubstanciais e substanciais, estes representados pela coca e pela mandioca, respectivamente. Finalmente, “os produtos masculinos são assim associados com fenômenos insubstanciais e os produtos femininos com aqueles substanciais: isso encaixa essas respectivas associações com a mudança da alma e a mudança do corpo” (*Ibid*: 232). E justamente por se tratarem de elementos do corpo, e não da alma que os endossaria nos termos da propriedade, os conhecimentos femininos do manejo da mandioca, e portanto dos corpos, têm circulação liberada.

E finalmente, uma última digressão junto aos achuar. Embora as relações entre pessoas Tukano e roças não sejam pensadas na mesma ordem que as relações sociais estabelecidas entre os seres humanos e os seres da natureza para os achuar, uma breve olhada para as noções deste povo de língua Jívaro pode nos fazer pensar certos aspectos para os Tukano, pelo menos no que se refere à relação entre as mulheres e suas roças. Digo que não seja na mesma ordem porque não presenciei nenhuma mulher Tukano se referindo à mandioca como portadoras de humanidade como o fazem as mulheres achuar, segundo os relatos de Descola (1996)⁸. De acordo com a etnografia deste autor, os seres da natureza, animais e plantas, possuem atributos da humanidade, a vida da consciência e o estabelecimento de relações sociais, assim como os seres humanos, as “pessoas completas”. As aparências, entretanto, são diferentes e somente os humanos mantêm a aparência de humanos. Isso me remete à noção de humanidade como comum a todos os seres, mantendo com os corpos como diferença, assim como enunciado por Viveiros de Castro (2011), embora para os achuar não haja referência da noção da perspectiva de cada corpo vendo-se a si como humano, para eles, as mandiocas veem-se como mandiocas. Enfim, as mandiocas para os achuar, possuem uma alma, *wakan*, e são um povo, “este pequeno povo de plantas estabelece em seu seio relações de sociabilidade idêntica as dos humanos” e por essa razão, com eles também se estabelecem relações sociais. Uma vez que cada um possui uma aparência e, portanto, um idioma, podem se comunicar nas “viagens da alma”, em sonhos e pela indução de alucinógenos, quando a alma fica desprovida de corpo. São nessas situações que se recebe amuletos (*nantar*) e canções (*anent*), que assim como utilizados nas relações com pessoas, são utilizados e entoadas desde o coração, lugar do pensamento, da memória e

⁸O fato de eu não ter presenciado não significa que assim não seja, apenas que disso não posso falar.

da emoção, para comunicação com o povo da mandioca e sua mãe, *Nunkui*. A mulher usa desses meios para conseguir tocar a alma, *wakan*, com que são dotadas as plantas, pois esta é sua faculdade de entendimento, o meio de comunicação pelo qual as mulheres conseguem transmitir suas mensagens. Uma vez que o manejo da roça é cercado de perigos, com mandiocas sugadoras de sangue, o uso desses amuletos e canções é tido como um saber essencial e guardados como propriedade, como um tesouro precioso oferecido por *Nunkui*, sendo passado, de modo geral, de mãe para a filha.

As mulheres achuar, além dos artifícios mágicos, trabalham em sua roça com muito zelo arrancando-lhe todas as ervas indesejadas, fazendo aparecer nela aquilo que é tido como uma roça bonita, “uma roça perfeitamente dominada, onde nenhuma erva adventícia venha lembrar a desordem caótica da selva tão próxima” (Descola, 2012: 117). As mulheres Tukano também almejam uma roça sem ervas daninhas, mas por gastarem demasiado tempo no processamento da mandioca brava, suas roças ficam bastante longe daquelas achuar que cultivam mandioca doce e outros vegetais e dispensam mais esforços na limpeza das plantações. Apesar dessa diferença, para os Tukano também é válido o escrito para os achuar, de que “cada roça é o lugar de uma associação quase carnal com a mulher que a criou e a faz viver. Constitui como uma projeção pública da personalidade e das qualidades de sua usuária” (Descola, 1996: 243), para as mulheres Tukano, agregaria o processamento da mandioca e o feito do caxiri com as plantas de sua roça.

Os achuar assinalam a dependência recíproca entre as plantas cultivadas e os seres humanos que as fazem existir para consumi-las. Descola comenta que a mandioca aceitaria morrer e ser alimento para os humanos para que por eles suas ramas fossem replantadas e ela pudesse então reproduzir (Descola, 2012). Essa relação no entanto, não é de todo estável e *Nukui* pode deixar de oferecer suas filhas aos cuidados e consumo dos humanos, como já havia feito no tempo mítico. Por isso, à mulher não só lhe cabe dispensar cuidados à roça, mas respeitar uma série restrições alimentares, principalmente no tempo do plantio, e realizar rituais na intimidade da sua roça usando de seus conhecimentos e propriedades de *nantar* e *anent*. Finalmente, “a roça é o único espaço absolutamente feminino dentro do sistema de topografia social achuar, o único lugar onde se exerce realmente uma hegemonia material e simbólica das mulheres” (Descola, 1996: 293). Quando ela chega em sua roça, carregando a cesta, o bebê, preparando fogo, chamando os cuidados para com as crianças, capinando e arrancando mandiocas, batatas, carás, está “em seu reino, no coração do pedaço de chão que ela criou”. Ali ela está em relação com uma sociedade vegetal e dispõem de um conhecimento acumulado desde a infância e que seus maridos praticamente ignoram (Descola, 2012).

A roça como uma entidade espiritual, por intermédio de *Nukui* e suas mandiocas, perigosa mas com potencialidades vitais e maternas, com a qual as mulheres dispõem um leque de conhecimentos aprendidos de suas mães ou com os espíritos pelos sonhos ou transe, conhecimentos sem os quais não se poderia existir, fala de um domínio feminino, que enfrenta perigos e é dotado de poder. Essa noção está estendida para os Tukano, guardando as suas particularidades. Se as mulheres Tukano não têm acesso direto às potencialidades do jurupari, o têm às potencialidades de *Basebo*, através de suas roças e mandiocas. Ou como escreveu Christine Hugh-Jones (1979), o processamento da mandioca parece ser a contrapartida feminina dos rituais masculinos. Manivas são quebradas assim como a paxiúba o é para o feitiço dos instrumentos.

Há de certo modo uma semelhança com o caráter ritual Yekuana que reveste as relações das mulheres com suas roças. Segundo David Guss (1990) transformar uma raiz venenosa na principal fonte de alimento não é apenas resultado da atividade de ralar e espremer mandioca, mas de habilidades rituais que desintoxicam essas plantas de forças ainda mais malélicas, que tem haver com a dualidade invisível dos seres. As roças das mulheres Yekuana recriam o espaço sagrado da casa, *atta*, dividida em um espaço central, masculino e onde reside o ritualmente puro, e um espaço periférico, dos departamentos familiares. Na roça, no entanto, a parte central é feminina por excelência, onde a mulher pratica seus conhecimentos rituais e cultiva suas ervas mágicas, e a parte periférica é destinada à produção material de comida. Esse lugar de domínio das mulheres, “não é somente fonte do seu poder material, mas também o locus do seu poder ritual e sagrado” (Guss, 1990: 33). Serena Heckler (2004) comenta que para os Piaroa a habilidade de cultivar, assim como a maternal, é repleta de perigos. O processamento da mandioca é revestido, portanto, não só importância social, mas simbólica. Como um ritual cotidiano de transformação química e simbólica da substância tóxica em comida segura.

*

Stephen Hugh-Jones (1997) havia comentado sobre a ideia da verticalidade e da horizontalidade a respeito do xamanismo para povos Amazônicos, no geral, e para aqueles do Alto Rio Negro, em particular. Muitas considerações feitas pelo autor podem ser deslocadas para ajudar a pensar meu argumento, por isso gostaria de me debruçar um pouco sobre este artigo. Segundo Hugh-Jones o xamanismo amazônico pode ser dividido “grosseiramente” em dois “tipos ideais”: o xamanismo vertical e horizontal⁹. No

⁹Faço notar essas palavras utilizadas pelo autor porque nos alertam para o peso que damos às

primeiro, o conhecimento esotérico é um componente predominante e transmitido apenas dentro de um grupo específico, estando portanto associado a povos cuja organização social é mais sedimentada, hierarquizada, e onde os poderes seculares e rituais ficam limitados a alguns homens, revestidos de status e prestígio, cuja figura não sugere ambiguidades morais e com papel fundamental na elaboração social por meio da ligação com os ancestrais e o uso das flautas sagradas. O xamanismo horizontal, por outro lado, parece estar associado às organizações sociais mais igualitárias e aos povos que colocam ênfase na guerra e na caça. Aqui o xamã é cercado de ambiguidades morais, bom ou mal, preciso e temido, tendo pouco status e prestígio. Seu conhecimento não é transmitido de modo hereditário, como no primeiro caso. O “fazer” adquire uma relevância maior que o “dizer”, o que envolve os ingredientes do transe e do uso de alucinógenos e que trazem uma perspectiva individual à experiência com a mitologia, uma vez que os aprendizes devem interpretar e experienciar as coisas por eles mesmos. Povos Yanomamo e Achuar são ilustrações para esse segundo tipo. Em povos Bororo, Aruak e Tukano esses dois tipos de xamanismo coexistiriam, numa relação não simplesmente de complementariedade, mas que também parece conter “elemento de contradição e tensão política que estão entrelaçados com outros princípios cosmológicos complementares e abstratos” (Hugh-Jones, 1997: 33) – e que justamente irá refletir na relação entre o xamanismo horizontal e os cultos milenaristas ou na manutenção, pós contato com cristãos, de um tipo de xamanismo em detrimento do outro, dependendo do lugar e das tensões que subjazem a essa dualidade, questões estas que o autor aborda no artigo. A proposta dessa divisão entre o xamanismo vertical e horizontal para os Aruak se assentaria, respectivamente, nas figuras dos donos de cantos e dos xamãs, e para os Tukano nos *yai* ou *payé*, e *kubu*¹⁰. De modo sintético, o poder do *yai* está no uso dos alucinógenos e na sua relação com o trovão e a onça, e o do *kumu* reside no corpo narrativo, “conhecimento esotérico contido no mito”, nos feitiços verbais, que ele domina e que é, justamente, de propriedade do clã ao qual ele pertence, sendo pois transmitido pela linha paterna (*Ibid*: 41-4).

dicotomias que muitas vezes nós mesmos criamos para viabilizar nossas análises – uma vez que é um pouco assim que funciona o lado cartesiano do nosso pensamento. Como tentei explicitar no capítulo 2, ao utilizar as noções homem-mulher, político-doméstico, hierarquia-igualitarismo, vertical-horizontal, gostaria de fazer conduzir nosso pensamento pelas relações que constroem lugares de poder e saber distintos, e passando longe dos termos estanques dado às pessoas, fixados no tempo-espaço (outra das nossas dicotomias).

¹⁰Lembrando que em tukano diz-se *kumu* e se traduz como benzedor. É a figura que aparece em inúmeras passagens deste trabalho, realizando benzimentos para pessoas, alimentos, malocas, festas, roças e afastando perigos de raios ou jararacas. Nas aldeias pouco se falava do *yai*, embora se fizesse referência a ele em histórias dos primeiros tempos e em noites de muito relâmpago, apresentando a característica ambígua de que fala Hugh-Jones, como alguém com muitos poderes e também muito temido. *Yai* é também onça em tukano.

Essas diferenças apresentam suas matizes no comportamento e ordenamento da vida social e econômica – tanto para os Aruak como para os Tukano. A igualdade de status entre as fratrias exogâmicas (*natural social mode*, referência que Hugh-Jones faz à Jonathan Hill) como uma abertura que culmina nos rituais de trocas de comida (dabucuris) e nas alianças entre os grupos exogâmicos, fazendo associação, dentre outras coisas, como:

(1) caça, pesca e atividades agrícolas; (2) complementariedade feminina e masculina das atividades produtivas; (3) troca aberta e indireta entre fratrias afins de igual status (*competing affinally related phratries of equal status*); e (4) relações simétricas ou homogêneas entre os indivíduos, com pouca ou nenhuma especialização.

E a hierarquia dos sibs que compõem as fratrias (*ritual-hierarchical mode*), associando, dentre outras coisas, com:

(1) a sincronização do comportamento social e econômico com o amadurecimento das frutas da floresta e com os processos fisiológicos humanos; (2) polarização entre as atividades masculinas e femininas; (3) troca fechada e direta entre parentes divididos entre os grupos hierárquicos; e (4) relações heterogêneas e diferenciadas entre os indivíduos, com especializações de acordo com os critérios rituais. (*Ibid*: 44).

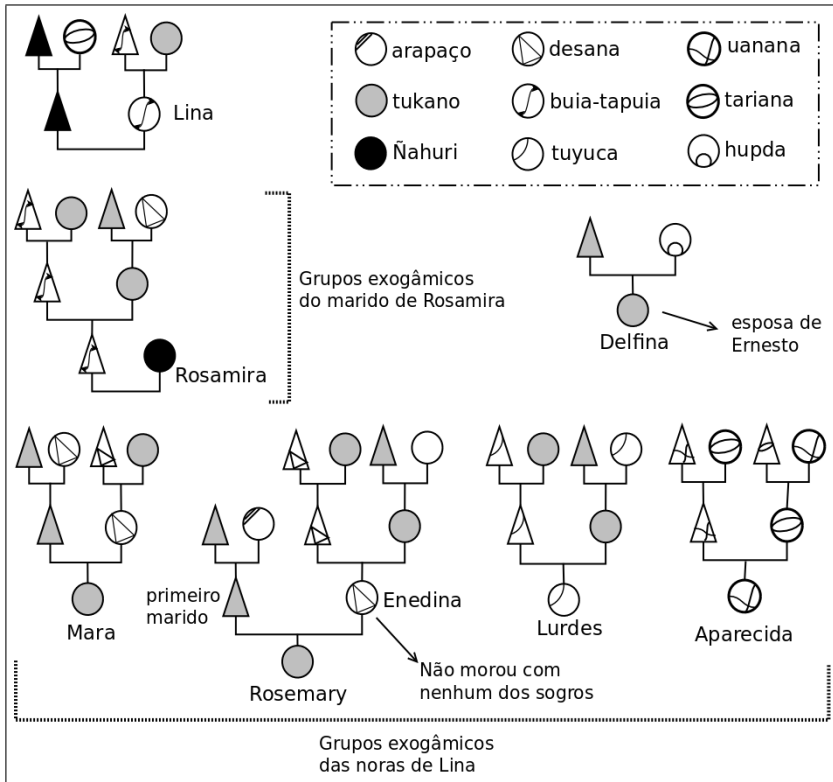
Esses diferentes modos – assim postos para fins analíticos não estando tão diferenciados na prática, salienta o autor – sobrepõem-se em partes com a distinção entre xamanismo horizontal e vertical, representados pelo *kumu* e o *yai*. Em nota Hugh-Jones argumenta que para os barasana esses dois modos fazem também correspondência com dois ciclos principais na mitologia: o modo vertical à origem das flautas sagradas; e o modo horizontal à origem das alianças e trocas entre os grupos que foi o pré-requisito para o desenvolvimento da humanidade de verdade, pela reprodução sexuada com afins e não parentes (*Ibid*: 45). Como vimos nos estudos destes mitos, essa correspondência pode ser deslocada também para os tukano do médio Tiquié.

Após essa exposição penso que a associação das práticas de conhecimentos femininos, da roça e da preparação da mandioca brava, com um eixo horizontal nos aparece com mais clareza. Em muitas dimensões meu argumento vai de encontro ao de Stephen Hugh-Jones. Talvez aquela da circulação, do igualitarismo ou compartilhamento sejam as mais evidentes. Mas há mais que se pode retirar daqui. A pitada de ambiguidade que reveste a figura do *yai*, também fala da posição feminina. A mulher é de fora mas

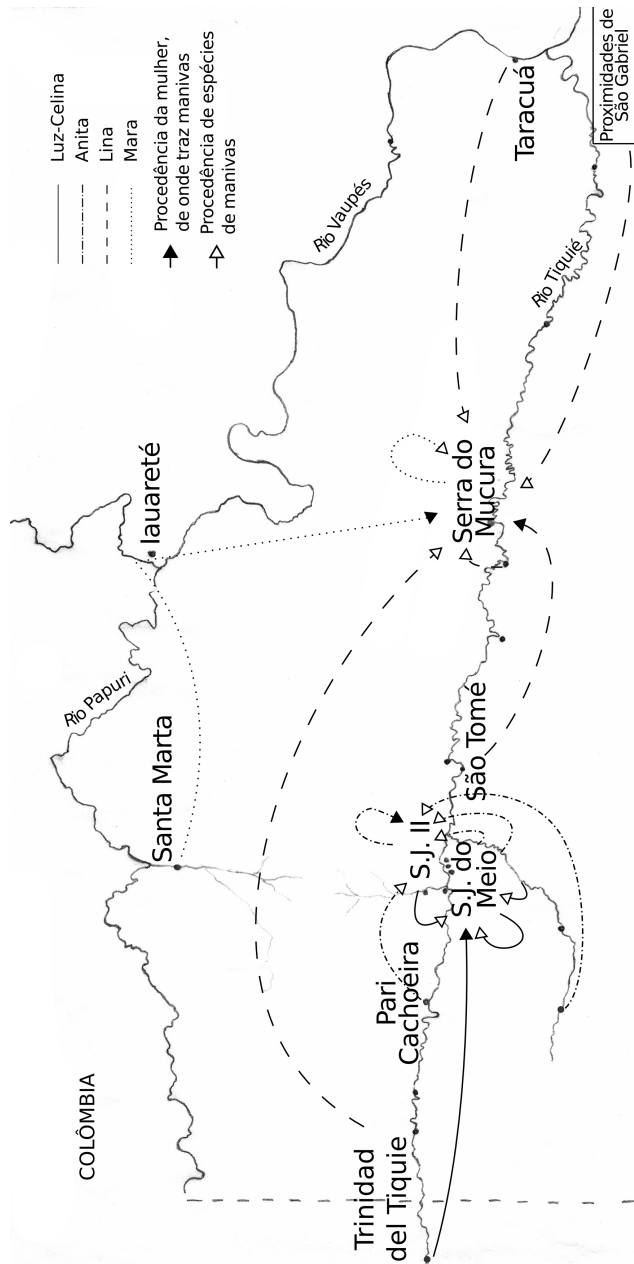
é de dentro, é necessária para a perpetuação do grupo mas é também ingrediente de alteridade, ela precisa em algum momento se desconsustanciar e em outro consustanciar. A transformação mesma, que neste trabalho venho vislumbrando como uma potencialidade feminina, pode agora ser expandida e pensada como componente deste eixo horizontal, uma vez que também o *yai* é portador dessa potencialidade, podendo-se transformar em onça ou transmutar-se para outros mundos. Ao mesmo tempo, a transformação é de certo modo excluída do eixo vertical, quando se busca reafirmar as posições hierárquicas, a unidade do clã e o corpo de narrativas que lhe é de propriedade. O modo como se dá o aprendizado das meninas nas roças e cozinhas também condiz com a lógica da horizontalidade: aprende-se pela experiência, um conhecimento compartilhado e aberto, deixando espaço para individualidades por meio de interpretações, práticas e vontades de cada uma. Ao contrário aos conhecimentos que envolvem as potencialidades das flautas sagradas, os bens materiais e imateriais do clã, que são aprendidos de modo secreto, com preponderância da fala, por apenas alguns aprendizes e que deveriam ser transmitidas mais como espelhos que como criação – embora a transmissão de uma cópia sempre fiel transite pelo impossível.

No recém citado artigo, Hugh-Jones comenta que em muitas regiões do Noroeste Amazônico o xamanismo horizontal acabou cedendo lugar ao cristianismo, ou melhor, o que antes era dividido entre o *kumu* e o *yai*, agora estaria dividido entre o *kumu* e os representantes católicos, padres, irmãs, catequistas; como resposta às tensões entre essas duas figuras indígenas e aos diferentes focos de ataques por parte das missões.

Na situação das últimas décadas, em que os índios têm apostado numa retomada dos costumes dos antigos, é principalmente de práticas de conhecimentos masculinos que se está falando, os componentes da verticalidade. De certo modo, os homens estariam acabando por perder a posse das flautas sagradas, por eles mesmos. Ainda que em partes, pois os benzimentos e narrativas míticas estão entre os acervos mais bem guardados e cultivados. Lembrando aqueles tempos, os homens nas aldeias com frequência salientavam que quando os padres vinham lhes abominar os bens simbólicos materiais de seu clã (as caixas de adorno, as flautas sagradas) os velhos diziam que as novas gerações deveriam continuar recitando e ensinando os benzimentos. Os conhecimentos femininos não eram tão ameaçadores. As mulheres continuavam praticando seus conhecimentos de roça e mandioca no cotidiano das aldeias. E na horizontalidade de circulação de seus saberes, insistiu uma permanente reapropriação desses poderes – talvez de modo mais fluido, sem as entravas da verticalidade. Muito embora tampouco estejam inumes de passar ou fazer-se passar por alterações que as conduza demasiado longe do corpo e dos saberes de *Basebo*.



Genealogia 9: Grupos exogâmicos e mulheres em Serra do Mucura



Mapa 2: Circulação de mulheres e manivas

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tentativa deste trabalho foi enunciar qualidades, especificidades, do gênero feminino, falando também daqueles masculinos, ainda que sumariamente. Como se qualidades transformativas, férteis, e mais horizontais (de compartilhamento e circulação) tivessem ficado “retidas” no gênero feminino, mais uma vez em referência ao anunciado por Hugh-Jones (2001). Qualidades que lhe conferem lugar de saber e poder. Essas características e potencialidades tidas como femininas são anunciadas ou percebidas no diálogo e interação com aquelas percebidas como masculinas, partindo então da ideia de que as configurações e potencialidades de cada gênero são construídas pela relação de um com o outro.

Quando pensamos sobre nosso trabalho e começamos a escrevê-lo, pouco podemos vislumbrar do fim e do desenrolar de seu enredo (que nunca termina ou se desenrola por completo). Cada questão que abordamos é um nó a menos no nosso pensamento e um pedaço de fio a mais que temos que alinhar. A ideia condutora deste trabalho foi as práticas de conhecimento feminino acerca das roças e da transformação da mandioca em alimento, comunhão ou festa e os modos como esses saberes eram experienciados e incorporados pelas meninas. Conforme eu fui vivenciando o campo, escrevendo e apreciando outras etnografias, fui construindo a percepção de que estes saberes apontavam também para outras possibilidades. As manivas foram se mostrando como extensão do feminino, respondendo às suas trajetórias e relações, e como dádivas que se prolongam pelo tempo e trazem memórias. E a roça indicando para o mais íntimo da mulher e também como metáfora da diferença que compõe a aldeia.

Talvez se não fosse essa horizontalidade que compõe as práticas de saberes femininos, a hierarquia no Alto Rio Negro não seria possível, no sentido de que essa hierarquia também se constrói quando no cruzamento com o outro, quando diferenças narrativas e simbólicas são diagnosticadas, e isso se faz possível pela circulação de mulheres e manivas, embora não só. Assim que a continuidade de um grupo exogâmico, com tudo que ele venha a ser, uma posição hierárquica, a produção de novos indivíduos, a manutenção de um acervo mitológico, cosmológico e narrativo, se realiza por meio de algumas rupturas. A ruptura do núcleo familiar para a entrada de mulheres, a ruptura do ligamento da mandioca com a terra, de modo a fabricarem pessoas e alimento e a reforçarem os laços entre os grupos exogâmicos – pelo casamento, pela troca de manivas, pela festa de caxiri. Processos estes que envolvem de um lado, hierarquia, política, continuidade e saberes secretos; e por outro, transformação, fertilidade, e horizontalidade pela circulação de

mulheres, manivas e conhecimentos.

Quando mulheres de diferentes grupos exogâmicos deixam os seus para se reunirem, por meio do casamento, na aldeia de seus maridos, elas agrupam singularidades, que são a composição que cada uma é e tem do cruzamento de saberes e variedades de mandioca – e outras espécies de plantas, como pimentas. Assim que nas aldeias, no ambiente feminino, diferenças trabalham juntas e experienciam outras diferenças. As meninas crescem neste ambiente e conformam suas singularidades pelos cruzamentos e trocas de saberes de suas mães, avós e tias, e depois continuarão se tecendo junto às suas cunhadas e sogras, quando casadas.

Essa horizontalidade que permeia as práticas de saberes femininos deixa também disponíveis aos filhos e maridos, que também experienciam esses saberes, ainda que de modo diferente das mulheres, uma vez que vivenciam, mas muito pouco apropriam. Isso reforça o argumento da horizontalidade dos conhecimentos femininos como dissemelhança com a verticalidade que cerca os conhecimentos masculinos, uma vez que as mulheres pouco têm acesso a estes saberes, que se realizam e se vivenciam em ambientes mais privados. Mas por mais que se diga que mulheres não têm acesso aos saberes secretos do clã de seus maridos – ou do de seus irmãos –, já que elas são ingrediente de alteridade na unidade dos grupos exogâmicos, elas não estão de todo alheias. Um exemplo disso está em que as mulheres dos benzedores conhecem alguns benzimentos e eu me lembro do comentário de Stephen Hugh-Jones (informação pessoal), marcando a diferença entre o que se diz que não se sabe e o que realmente se sabe, ao lembrar de um episódio contado por Christine Hugh-Jones de que durante uma festa de iniciação masculina barasana, enquanto as mulheres se escondiam das flautas sagradas em uma choupana, um dos homens veio perguntar a mãe como dar continuidade ao ritual. Ou seja, existem essas diferenças ou potencialidades que caracterizam os gêneros, mas elas são permeáveis uma a outra. Essas divisões existem e por momentos não existem. E talvez as diferenças entre as características e saberes dos gêneros estejam menos marcadas por aquilo que não se pode em definitivo, e mais pelas práticas dos saberes, que se praticando agregam saber, que cada gênero tem guardado para si e faz acontecer em conjunto com aquilo que é do outro.

Por fim, a resistência por continuarem sendo Tukanos e Tukanas, e compondo o que venha a ser isso, é de homens e mulheres, remanejando as fronteiras que as mitologias demonstram como foram criadas. Talvez a transformação tenha começado a transitar pelo universo da verticalidade; talvez as mulheres estejam ajudando os homens a manterem a posse das flautas sagradas, pela insistência do cultivo da mandioca e da produção de caxiri; talvez os conhecimentos femininos comecem a ser transmitidos verbalmente

(ou de forma escrita); talvez os homens comecem a aprender com outros clãs ou grupos exogâmicos parte daqueles saberes dos antigos, como o manejo das flautas sagradas, em um movimento que faz circular o vertical. Talvez os eixos se re-desenhem e novas relações comecem a criar lugares de saber e poder.

REFERÊNCIAS

- ÅRHEM, Kaj (2001). "From Longhouse to Village: Structure and Change in the Colombian Amazon". In: *Beyond the Visible and the Material: The Amerindianization of Peter Rivière*. Edited by Laura Rival and Neil Whitehead. Oxford University Press.
- ANDRELLO, Geraldo (2010). "Falas, objetos e corpos: autores indígenas no alto rio Negro". *Rev. bras. Ci. Soc.*, Jun, vol.25, no.73, p.5-26.
- (2004). *Iauaretê: transformações sociais e cotidiano no rio Uaupés (alto rio Negro, Amazonas)*. Tese de Doutorado em Ciências Sociais apresentada ao Departamento de Antropologia do Instituto Filosofia de Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, sob orientação do Prof. Dr. Mauro W. B. de Almeida.
- AZEVEDO, Hausirõ Vicente Vilas Boas, CARDOSO, Walmir & OLIVEIRA, Melissa, et all. (2010). "Calendário astronômico, ecológico, sócio-econômico e ritual do Médio Tiquié: Conhecimentos para a educação e o manejo". In: CABALZAR, A. (org) *Manejo do Mundo: Conhecimentos e práticas dos povos indígenas do Rio Negro*, ed. Aloisio Cabalzar. São Gabriel e São Paulo: Instituto Socioambiental, Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro.
- BUCHILLET, Dominique (1995). "Contas de vidro, enfeites de branco e 'potes de malária' ". Brasília : UnB, 1995. 24 p. (Série Antropologia, 187).
- (1991). "Pari Cachoeira: o laboratório tukano do projeto Calha Norte". In: *Povos Indígenas no Brasil 1987/88/89/90*. Aconteceu especial 18. São Paulo: CEDI, pp. 107-115.
- (1988). "Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana". *Boletim do MPEG: Série Antropologia*, Belém : MPEG, v.4, n.1, p.27-42, jul. 1988.
- CABALZAR, Aloisio (2009). *Filhos da cobra de pedra: organização social e trajetórias tuyuka no rio Tiquié (noroeste amazônico)* / Aloisio Cabalzar. - São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NuTI.
- (2005). "Gente Peixe: os peixes na cosmologia dos povos tukano do rio Tiquié". In: CABALZAR, A. (org.). *Peixe e gente no alto rio Tiquié: conhecimentos tukano e tuyuka, ictiologia, etnologia*. São Paulo: Instituto Socioambiental (ISA).

----- (2003). *Kumuro. Banco Tukano*. São Paulo: Instituto Socioambiental.

CABALZAR, Flora Dias (2010). *Até Manaus, até Bogotá: Os Tuyuka vestem seus nomes como ornamentos. Geração e transformação de conhecimentos a partir do alto rio Tiquié (noroeste Amazônico)*. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

CHERNELA, Janet (1986). “Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukano)”. In: *SUMA Etnológica Brasileira*. Edição atualizada do Handbook of South American Indians. 1 Etnobiologia. Coordenação Berta Ribeiro. Editora Vozes, Petrópolis.

DESCOLA, Philippe (2012). “A magia das roças”. In: *As lanças do crepúsculo*. Editora CosacNaify, pp. 113-131.

----- (1996) [1986]. “Introducción”, “Los seres de la naturaleza”, “El mundo de los huertos”, “Conclusion”. In: *La selva culta: simbolismo y praxis en la ecología de los Achuar*. Colección Pueblos del Ecuador, Tercera Edición, Ediciones ABYA- YALA, pp. 17-30, 111-144, 193-302, 433-441.

DIAS, Laércio Fidelis (2008). “Usos e abusos de bebidas alcoólicas segundo os Povos Indígenas do Uaçá”. In: Beatriz Caiuby Labate, Sandra Goulart, Maurício Fiore, Edward McRae e Henrique Carneiro. (Org.). *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba.

EMPERAIRE, Laure e ELOY, Ludivine (2008). “A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? In: *Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi*. Ciências Humanas, Belém, v. 3, n. 2, p. 195-211, maio-ago.

GOW, Peter (1989). “The Perverse Child: Desire in a Native Amazonian Subsistence Economy”. In: *Man*. Vol. 24, No. 4.

GUSS, David (1990). “Culture and Ethos: A Play of Forces”. In: *To Weave and Sing: Art, Symbol, and Narrative in the South American Rain Forest*. University of California Press, pp. 21-67.

HECKLER, Serena (2004). “Tedium and creativity: the valorization of manioc cultivation and piaroa women”. In: *Royal Anthropological Institute*, 10.

HECKLER, Serena e ZENT, Stanford (2008). “Piaroa Manioc Varietals: Hiperdiversity or Social Currency?” In: *Hum Ecol*, 36.

HUGH-JONES, Christine (1979). *From the Milk River: Spacial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge University Press.

HUGH-JONES, Stephen (2006). “The Fabricated Body: Objects and Ancestors in NW Amazonia”. Paper for the Occult Life of Objects, ICA Seville, Draft.

_____ (2002). “Nomes secretos e riqueza visível: nomeação no noroeste amazônico”. In: *Mana*. 8(2):45-68.

_____ (2001). “The Gender of Some Amazonian Gifts: An Experiment with an Experiment”. In: T. Gregor and D. Tuzin eds. *Gender in Melanesia and Amazonia*. Berkeley.

_____ (1997). “Shamans, Prophets, Priests, and Pastors”. In: Thomas, N., Humphrey, C. eds. *Shamanism, history, and the state*. Michigan: The University of Michigan Press.

_____ (1993). “Clear Descent or Ambiguous Houses? A Re-Examination of Tukanoan Social Organisation. In: *L’Homme*, tome 33 n° 126-128. pp. 95-120.

KOCH-GRÜNBERG, Theodor (2005). *Dois anos entre os indígenas: viagens ao noroeste do Brasil (1903-1905) / Theodor Koch-Grünberg*. - Manaus: EDUA/FSDB.

LAGROU, Elsje Maria (2003). “Antropologia e Arte: uma relação de amor e ódio”. In: *Revista Ilha*. Florianópolis, v. 5, n. 2, dezembro.

LASMAR, Cristiane (2005). *De volta ao lago de leite: gênero e transformação no Alto Rio Negro / Cristiane Lasmar*. - São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NuTI.

_____ (2009). “Conhecer para transformar: os índios do rio Uaupés (Alto Rio Negro) e a educação escolar”. In: *Tellus*. Ano 9, n. 16, p. 11-33, jan./jun. , Campo Grande – MS.

MAUSS, Marcel [1925] (2003). “Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas”. In: *Sociologia e Antropologia*. Cosac Naify, São Paulo.

MCCALLUM, Cecilia (1999). “Aquisição de gênero e habilidades produtivas: o caso Kaxinawá”. In: *Revista Estudos Feministas*. v.07 n. 01-02, Florianópolis.

ÑAHURI (Miguel Azevedo) e KUMARO (Antenor Nascimento Azevedo) (2003). *Dahsea Hausirō Porá Ukāshe Wiophesase Merã Bueri Turi*. (Mitologia Sagrada dos Hausirō Porã). Coleção Narradores Indígenas do Rio Negro. (v.5) São José I/São Gabriel da Cachoeira: UNIRT/FOIRN.

OLIVEIRA, Joana Cabral (2012). *Entre plantas e palavras: Modos de constituição de saberes entre os Wajãpi (AP)*. Tese de doutorado -USP.

----- (2006). *Classificações em Cena: Algumas formas de classificação das plantas cultivadas pelos Wajãpi do Amapari (AP)*. Dissertação de Mestrado USP.

OLIVEIRA, Melissa. (no prelo). Através do universo: as constelações na cosmologia dos grupos Tukano do Tiquié, Alto Rio Negro. Comunicação apresentada no 53º ICA, Cidade do México, 2009.

OVERING, Joanna [1984] (2002). “Estruturas Elementares de Reciprocidade – uma nota comparativa sobre o pensamento sócio-político nas Guianas, Brasil Central e Noroeste Amazônico”. In *Cadernos de Campo* nº 10, pp.121-138.

PINTO, Nicole Soares (2008). “Capítulo IV: O mistério da chicha: uma sociologia da embriaguez” e “Considerações finais: Do poder do sangue e da chicha”. In: *Do poder do sangue e da chicha: os Wajuru do Guaporé (Rondônia)*. Dissertação de mestrado, PPGAS - UFPR, Curitiba.

RAMIREZ, Henri (1997). *A Fala Tukano dos Ye'pâ-Masa*, 3 Tomos (Gramática, Dicionário e Método de Aprendizagem). Manaus: Inspeção Salesiana da Amazônia CEDEM.

RICARDO, Carlos A. (1991). “Jogo duro na Cabeça do Cachorro”. In: *Povos Indígenas no Brasil 1987/88/89/90*. Aconteceu Especial 18. São Paulo: CEDI, pp. 101-106.

RIVAL, Laura (2001). “Seed and Clone: The Symbolic and Social Significance of Bitter Manioc Cultivation”. In: *Beyond the Visible and the Material: The Amerindianization of Peter Rivière*. Edited by Laura Rival and Neil Whitehead. Oxford University Press.

RIVAL, Laura e MCKEY, Doyle (2008). “Domestication and Diversity in Manioc”. In: *Current Anthropology*, Volume 49, Number 6, December.

RUBIO, Dany Mahecha (2004). “la yuca es la defensa de la mujer”. In: *La formación de masa goro “personas verdaderas” . Pautas de crianza entre los macuna del Bajo Aporis*. Tesis presentada para optar por el grado de:

Magíster en Estudios Amazónicos Línea de investigación en Lingüística y Etnología Amazónica. Leticia, Amazonas, Colombia.

SARAMAGO, José (2004). *Ensaio sobre a lucidez*. Companhia das Letras, São Paulo.

SEEGER, Anthony (1980). “Pesquisa de campo: uma criança no mundo”. In: *Os Índios e Nós: estudos sobre sociedades tribais brasileiras*. Rio: Campus.

SZTUTMAN, Renato (2008). “Cauim, substância e efeito: sobre o consumo de bebidas fermentadas entre os ameríndios”. In: Beatriz Caiuby Labate, Sandra Goulart, Maurício Fiore, Edward McRae e Henrique Carneiro. (Org.). *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba.

----- (2007). “Cauim pepica – notas sobre os antigos festivais antropofágicos”. In: *Campos*. Curitiba, 8(1):45-70.

----- (2003). “Comunicações Alteradas – festa e xamanismo na Guiana”. In: *Campos*. Curitiba, 4:29-51.

TURNER, Victor (1974). “Liminaridade e 'Communitas'”. In: *O Processo Ritual: Estrutura e Antiestrutura*. Editora Vozes LTDA, Petrópolis.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo (2011). *A inconstância da alma selvagem*. Cosac Naify.

WAGNER, Roy (2010). *A Invenção da Cultura*. São Paulo: Cosac & Naify.

----- (1978). *Lethal Speech: Daribi Myth as Symbolic Obviation*. *Symbol, Myth and Ritual Series*. Ithaca: Cornell University Press.

WRIGHT, Robin M. (2005). *História indígena e do indigenismo no Alto Rio Negro* / Robin M. Wright. Campinas, SP: Mercado de Letras; São Paulo: Instituto Socioambiental – ISA.