

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

Talita Samanta Sene

**MODOS DE FERMENTAR, SENTIDOS DE EMBRIAGAR E
CONCEPÇÕES DE SER**
**Produção e consumo de caxiris entre senhoras Tukano Oriental de São
Gabriel da Cachoeira, Alto Rio Negro**

DISSERTAÇÃO

Florianópolis
2015

Talita Samanta Sene

**MODOS DE FERMENTAR, SENTIDOS DE EMBRIAGAR E
CONCEPÇÕES DE SER**
**Produção e consumo de caxiris entre senhoras Tukano Oriental de São
Gabriel da Cachoeira, Alto Rio Negro**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Mestre em Antropologia Social

Orientador: Prof. Dr. Márnio Teixeira-Pinto

Coorientador: Prof. Dr. Jeremy Paul Jean Loup Deturche

Florianópolis
2015

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

Sene, Talita Samanta

Modos de fermentar, sentidos de embriagar,
concepções de ser : Produção e consumo de caxiris
entre senhoras Tukano Oriental de São Gabriel da
Cachoeira, Alto Rio Negro / Talita Samanta Sene ;
orientador, Márnio Teixeira-Pinto, coorientador,
Jeremy Paul Jean Loup Deturche , 2015.
180 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências
Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia
Social, Florianópolis, 2015.

Inclui referências.

1. Antropologia Social. 2. Bebidas Fermentadas.
3. Caxiri. 4. Tukano Oriental. 5. Alto Rio Negro.
I. Teixeira-Pinto, Márnio . II. Loup Deturche ,
Jeremy Paul Jean . III. Universidade Federal de
Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em
Antropologia Social. IV. Título.

Talita Samanta Sene

**MODOS DE FERMENTAR, SENTIDOS DE EMBRIAGAR E
CONCEPÇÕES DE SER**
**Produção e consumo de caxiris entre senhoras Tukano Oriental de São
Gabriel da Cachoeira, Alto Rio Negro**

Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de “Mestre”, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina

Florianópolis, 1^o de Março de 2015

Prof.^a Edwiges Marta Ioris, Dr.^a
Coordenadora do Curso

Banca Examinadora:

Prof. Márnio Teixeira-Pinto, Dr.
Orientador
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof.^a Cristiana Tramonte, Dr.^a
Membro externo
Universidade Federal de Santa Catarina, CED

Prof.^a , Dr.^a Evelyn Schuler Zea, Dr.^a
Membro Interno
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Gabriel Coutinho Barbosa, Dr
Membro Interno
Universidade Federal de Santa Catarina

Para aquelas que gentilmente me *iniciaram*
na *arte da fermentação*

Agradecimentos

Durante boa parte de meu trabalho de campo perguntei às mulheres tukanas o porquê dos caxiris terem *apenas uma dona* mesmo quando produzidos por mais de uma pessoa. Não direi – ainda – as respostas que me foram dadas, mas saliento de antemão que lógica semelhante opera na *feitura* desta dissertação, que embora seja *minha*, ou ao menos escrita por *mim*, contou com a ajuda inestimável de algumas pessoas em distintas *fases* de seu *processamento*. Dentre estas, *agradeço*:

Especialmente Márnio Teixeira-Pinto, a quem manifesto uma dívida sem tamanho por me orientar desde a Iniciação Científica.

Jeremy Paul Jean Loup Deturche, coorientador desta pesquisa.

A *Banca de defesa*, formada por Cristiana Tramonte, Evelyn Schuler Zea e Gabriel Coutinho Barbosa.

Aos colegas do Núcleo de Pesquisa em Fundamentos da Antropologia (A-Funda), coordenado por Márnio Teixeira-Pinto e Miriam Furtado Hartung.

Pela inspiração e conversas enaltecedoras, Adriana Romano Áthila.

A Eduardo Meinberg de Albuquerque Maranhão F^o pela revisão de meus textos.

Pelo apoio emocional e financeiro, a minha avó Maria Rosa e minha mãe Terezinha Bernadete da Silva.

Ao Instituto Brasil Plural (IBP) e ao Conselho Nacional de Pesquisa (CNPQ), respectivamente pelo financiamento da pesquisa e pela concessão da bolsa de mestrado.

A Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), representada pela diretora-presidente Almerinda Ramos e demais diretores.

A Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (COIAB), através de Maximiliano Correa Menezes.

A base regional da Fundação Nacional do Índio (FUNAI), coordenada por Domingos Barreto.

Ao Instituto Socio Ambiental (ISA), especialmente à Cida Rodrigues e Wizer Oliveira.

A todos os membros das extintas Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça de São Gabriel da Cachoeira (ACAIDRSGC), Associação Mista dos Povos Indígenas de São Gabriel (AMPISG) e Associação Indígena do Bairro do Areal (AIBA).

Pela confiança, às *senhoras da fermentação* e seus respectivos maridos e família, em especial Cristina, Maria Pena, Maristela, Lídia, Rosália, Sophia e Terezinha da ACAIDRSGC; Antonieta, Aparecida, Benedita, Claudete, Delfina, Maria, Maria Salete e Rosita, da AMPISG e Maria Madalena, da AIBA. Sem suas narrativas esta dissertação certamente não teria *fermentado*.

Resumo

Esta dissertação tem como tema as concepções de algumas pessoas de etnias da família linguística Tukano Oriental acerca de uma diversidade de tipos e modalidades de bebidas fermentadas que se reúnem sobre o rótulo “caxiri” – o que convenciono *caxiris*. Meu objetivo aqui é descrever e analisar o que estas pessoas classificam como *mudanças e continuidades* nos *modos de produzir e consumir tais fermentados*, em especial quando se deslocam de suas comunidades para viver na cidade. Para tal, parto de um contexto contemporâneo de produção e consumo de tais bebidas: a *venda* em duas associações indígenas da cidade de São Gabriel da Cachoeira: a Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça e a Associação Mista dos Povos Indígenas. Através destas, *circulo* entre “passado” e “presente”, humanos e não-humanos, feminino e masculino, mundos dos brancos e dos índios, comunidades, sítios e cidade, ritual/festa e cotidiano, alimento e anti-alimento, dádivas e mercadorias, “criminalização”/proibição e defesa de bens culturais (i)materiais. Mostro como o assunto está *fermentando* (entre) esta *gente da transformação*.

Palavras-chave: Bebidas fermentadas indígenas; caxiri; Tukano Oriental; Alto Rio Negro.

Abstract

This work has as its theme the conceptions of some people of Tukano Oriental language family ethnic groups on a variety of types and modalities of fermented beverages that meet on the label "caxiri" - which I called caxiris. My purpose here is to describe and analyze what these people classify as *changes and continuities* in the ways of producing and consuming such fermented beverages, especially when moving from their communities to live in the city. To do this, I start on a contemporary context of production and consumption of such beverages: a *sale* in two indigenous associations of the city of São Gabriel da Cachoeira: Cultural Association of Indigenous Producers Direct From the Farm and the Mixed Association of Indigenous Peoples. Through these, *I circulate* between "past" and "present", human and non-human, male and female, worlds of whites and indians, communities, farms and city, ritual / party and daily life, food and anti-food, gifts and goods, "criminalization" / ban and defense of (i) materials cultural goods. Thus, I show how the subject is *brewing* (between) these *people of transformation*.

Keywords: Indigenous fermented beverages; caxiri; Tukano Oriental; Upper Rio Negro.

Lista de figuras

Figura 1: placa de boas vindas da Associação Direto da Roça	19
Figura 2: estrutura do Direto da Roça	20
Figura 3: cortando a mandioca	79
Figura 4: guardando mandioca no cumatá	79
Figura 5: descascando a mandioca	80
Figura 6: ralando a mandioca	81
Figura 7: ralador baniwa	81
Figura 8: tripé e cumatá	82
Figura 9: passando a mandioca no cumatá.. . . .	82
Figura 10: caminhando na roça	85
Figura 11: arrancando mandioca	85
Figura 12: descascando a mandioca	88
Figura 13: ralando a mandioca no caititu	89
Figura 14: passando a mandioca no cumatá	89
Figura 15: colocando a massa no tipiti	90
Figura 16: tipicando a massa	90
Figura 17: massa peneirada	91
Figura 18: farinha queimada	91

Lista de mapas

Mapa 1: AMPI	35
Mapa 2: bebidas fermentadas na América do Sul	43
Mapa 3: roça de Cristina	78
Mapa 4: roça de Delfina	

Lista de tabelas

Tabela 1: consumo de bebida doce.	110
Tabela 2: consumo de caxiri vivo	111
Tabela 3: consumo de caxiris no wayuri	112
Tabela 4: consumo de caxiris em um dabucuri “antigo”	119
Tabela 5: consumo de caxiris em um dabucuri contemporâneo	120
Tabela 6: consumo de caxiris no jurupari	122
Tabela 7: consumo de caxiris no óyne	123
Tabela 8: consumo de caxiris na festa de santo	125
Tabela 8: comparação contextos de consumo de caxiris	127

Lista de abreviaturas e siglas

AATF – Assentamento Agrícola Teutônio Ferreira
ACAIDRSGC – Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça de São Gabriel da Cachoeira
AMPI – Associação Mista dos Povos Indígenas
AMPISGC – Associação Mista dos Povos Indígenas de São Gabriel da Cachoeira
ARN – Alto Rio Negro
CNPq – Conselho Nacional de Pesquisa
DR – Direto da Roça
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro
FUNAI – Fundação Nacional do Índio
IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ISA – Instituto Sócio-Ambiental
PPGAS – Programa de Pós-Graduação
SGC – São Gabriel da Cachoeira
UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina
TI – Terra Indígena

Convenções

I. Os termos em tukano aparecem na dissertação em *itálico*, grafados de acordo com a proposta de Ramirez (1997, t. III, p. 13-16), sintetizada a seguir:

Segmentos Fonêmicos:

Vogal	Anterior	Não anterior e não arredondada	Não anterior e arredondada
Alta	i	ɨ	u
Não alta	e	a	o

Consoantes surdas	p	t	k
		s	h
Consoantes sonoras	b (m)	d (n, r)	g
	w	y	

A nasalização vem notada pelo apóstrofo (´).

O tukano é uma língua tonal: o acento circunflexo e o acento agudo na segunda vogal da raiz marcam respectivamente as melodias alta e ascendente. Na melodia tonal alta, toda a raiz é pronunciada em tom alto. Na melodia ascendente, a primeira vogal é pronunciada em tom baixo e a segunda em tom ascendente.

- II. Além dos termos em tucano vão em destaque todas as outras palavras que não fazem parte da língua portuguesa e as expressões em destaque.

Colheita

APRESENTAÇÃO.	11
----------------------	-----------

Preparação

1. AS BEBIDAS FERMENTADAS	35
2. O NOROESTE AMAZÔNICO E OS TUKANO ORIENTAL	41
2.1. O Noroeste Amazônico	43
2.2. A estrutura social dos povos Tukano Oriental.	47
2.3. As (novas) histórias do contato.	50
2.4. São Gabriel da Cachoeira	60

Fermentação

3. PESSOAS E MANIVAS	65
3.1 Mandioca e (re)produção da vida	67
3.2 Processando a mandioca com Cristina	77
3.2.1 Colhendo a mandioca	79
3.2.1 Separando as três matérias básicas (massa, goma e líquido)	80
3.3 Processando a mandioca com Delfina	84
3.3.1 Colhendo a mandioca	84
3.3.2 Separando as três matérias básicas (massa, goma e líquido)	88
3.3.3 Iniciando o preparo dos alimentos	89
3.4 (Re)produção da vida	92
4. OS CAXIRIS	95
4.1 <i>Modos de fermentar</i>	99
4.1.2 O caxiri de Cristina	105
4.2 As ocasiões e os modos de consumir caxiri	109
4.2.1 O consumo doméstico	109
4.2.2 O consumo em trabalhos coletivos	111
4.2.3 O consumo no(s) dabucuri	113
4.2.3.1 O dabucuri na AMPI	115
4.2.3.2 O dabucuri no DR	117
4.2.4 O jurupari	120
4.2.5 Outros contextos	122

Consumo

5. CAXIRIS EM CIRCULAÇÃO	131
---------------------------------	------------

5.1. “Olha o caxiri na cuia”: a Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça.	132
5.2. “Tem o caxiri, você pode conferir”: a Associação Mista dos Povos Indígenas de São Gabriel da Cachoeira	145
5.3. Sobre associativismo, hierarquia e festas: a AMPI e o DR seriam uma comunidade na cidade?	161

Digestão

(IN)CONCLUSÃO	167
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	171

Colheita

Apresentação

As coisas mudaram muito, muito. Antigamente a gente era tribo, agora como é que é mesmo? A gente somos etnia. Você pensa que tomava caxiri desse jeito aqui? Não era assim não. Não vendia nada, nada. Meu pai velho falou que lá por onde ele morava tinha muita festa, muito desse *dabucuri*. Lá não tinha que pagar pra beber, não. Eles convidavam os *parente* da outra comunidade. Aí eles traziam as frutas, as coisas que ia oferecer. Cana, abacaxi. Ih, um monte de coisa. Você vai ver ainda como que é, a gente vai mostrar um dia pra você. A festa não acabava rápido assim não, ficava um, dois, três dias. Tem lugar lá pra cima que ainda é desse jeito. Seu Maximiano, esse velhinho que benzeu o netinho da dona Aparecida, ele mesmo me falou que na comunidade dele vai mais de um dia. Ele ficou bravo, bravo quando eu disse que aqui tinha que parar. Ele queria continuar tocando *carissu*, por ele ia até o outro dia mesmo. Ele nem cansa. Mas aqui é assim mesmo, tem que parar, senão a polícia vem e manda acabar tudo, só pode até seis da tarde, depois tem que desligar. Também não pode ter assim, muito caxiri. Quando eu tava lá na outra associação a juíza disse que só pode três baldes. Três mesmo, não pode mais não. Assim ela falou. Antigamente não existia esse balde, finada mamãe contou que tinha aquele lá, que era assim parecido com a canoa. Era lá mesmo que eles colocavam esse caxiri, aí tampava com essa folha de bananeira. Era assim, aí eles faziam caxiri grande mesmo. Elas mastigavam esse beijuzão (som de mastigação), aí misturava. Ficava forte, forte ela me disse. Eu nunca fiz assim, não. Aí lá na hora da festa a mulher vinha com uma cuia assim ó, desse tamanho. Não dessas daqui não. Tinha que beber tudo, senão fazia feio (risos). Era assim, antigamente era bem assim as coisa. É muita história, os Tukano têm é muita história. Outro dia te falo tudinho. Bora bailá?

Maria Salete, ex-presidente da AMPI, fevereiro de 2014

Maria Salete tem toda razão, os Tukanos (*Ye'pa-masa*) têm “é muita história”. O mesmo se aplica aos outros povos pertencentes ao tronco linguístico Tukano Oriental, que engloba não só a etnia Tukano, à qual pertence Maria Salete, como as etnias Arapaso, Bará, Barasana, Desana, Karapanã, Kubeo, Letuana, Makuna, Miriti-tapuya, Pira-tapuya, Pisá-mira, Siriano, Taiwano, Tamiuka, Tatuyo, Tuyuka, Uanana e Yuriti.

Todos estes grupos habitam entre o departamento de Vaupés, na Colômbia, e a região do Alto Rio Negro (ARN), noroeste do estado do Amazonas, Brasil. Na parte brasileira estão distribuídos entre aproximadamente setecentos povoados de tamanhos variados, que vão desde pequenos sítios habitados por uma família nuclear, às comunidades. Tanto os sítios como as comunidades localizam-se em Terras Indígenas (TIs), sete no total: Alto Rio Negro, Médio Rio Negro I, Médio Rio Negro II, Balaio, Cué-Cué/Marabitanas, Apaporis e Rio Téa. Tais TIs situam-se majoritariamente nos limites do município de São Gabriel da Cachoeira (SGC), cuja sede, cidade de mesmo nome, também é *locus* de habitação destes povos. Eles possuem uma série de características semelhantes, como a proximidade linguística, a estrutura social, as práticas e elementos rituais, a construção das malocas como referência às relações sociais e cosmológicas, o mito de origem e a preferência pela ocupação ribeirinha. Há também, como ponto comum, a ênfase no cultivo da mandioca brava como atividade de subsistência e a produção e consumo de caxiris – bebidas fermentadas oriundas do processamento da mandioca.

As concepções de algumas pessoas de etnias da família linguística Tukano Oriental acerca de uma diversidade de tipos e modalidades de bebidas fermentadas que se reúnem sobre o rótulo “caxiri” – o que convenciono *caxiris* – são o tema desta dissertação. O objetivo, descrever e analisar o que estas pessoas classificam como *mudanças e continuidades nos modos de produzir e consumir tais fermentados*, em especial quando se deslocam de suas comunidades para viver na cidade.

Para tal *tomo* como cenário geral SGC, a *cidade mais indígena do Brasil*.¹ Como protagonistas, mulheres das referidas etnias com idade

¹ Escutei tal expressão com frequência durante meu trabalho de campo em SGC. Ela geralmente era enunciada pelos políticos da região em eventos públicos. Vale salientar que 90% da população de SGC é composta por indígenas, entretanto, tal cidade só pode ser considerada *a cidade mais indígena do Brasil* em termos

entre trinta e oitenta anos, todas nascidas em comunidades do ARN e hoje residentes na cidade. Estas mulheres são produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris e durante mais da metade da semana deslocam-se às suas roças para realizar o processamento da mandioca e transformá-la em bebidas² para vendê-las aos domingos nas feiras festivas da *Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça de São Gabriel da Cachoeira* (ACAIDRSGC) e/ou da *Associação Mista dos Povos Indígenas de São Gabriel da Cachoeira* (AMPISGC),³ locais em que essas senhoras são *associadas* – e cenários específicos da pesquisa.⁴

A Associação Mista (AMPI) e o Direto da Roça (DR) funcionam como associações multiétnicas cuja principal atividade são feiras dominicais que tem como mote a venda de alimentos e bebidas presentes na culinária indígena e/ou da culinária branca regional. Entretanto, ganham o caráter de festa uma vez que combinam a venda de tais produtos com músicas e danças tanto da cultura indígena, como da cultura branca. Por tais associações *circulam*, além das senhoras mencionadas, outras *associadas e associados* e também *visitantes* mais ou menos assíduos. Dentre tais pessoas os parentes das protagonistas (esposos, filhos, cunhados, sogros, etc), *parentes* de etnias Tukano Oriental,⁵ em menor proporção *parentes* de etnias da família linguística Aruak⁶ e muito eventualmente povos Maku e *brancos*.⁷

populacionais, pois como mostrarei mais adiante, o poder político e econômico de SGC está centralizado nas mãos de não índios.

² Cabe uma ressalva: estas senhoras não se deslocam às roças apenas para a feitura dos caxiris. O deslocamento diário ou semanal para tais ambientes – geralmente localizados em áreas periféricas da cidade, sítios ou comunidades próximas à SGC – ocorre para realizar o cultivo da mandioca brava e o processamento de tal tubérculo, que será transformado em alimentos como farinha, beiju, goma, dentre outros.

³ Doravante chamarei a primeira de *Direto da Roça* ou *DR* e a segunda de *Associação Mista* ou *AMPI*.

⁴ Embora tenham aspectos em comum, a venda de caxiris, por exemplo, estas associações têm suas particularidades – detalhadas no capítulo cinco.

⁵ Há dois termos na língua tukano para designar ‘parente’, *aka-werégy* e *bahi*. O primeiro “é usado por uma pessoa para se referir a outro membro de seu grupo exógamo” e o segundo “designa todos os índios em oposição ao branco” (LASMAR, 2005, p. 261).

⁶ São falantes de Aruak: Baniwa, Iucuna, Cabieri, Baré, Piapoco, Tariana, Curipaco e Uarekena. Embora os Tariana e os Baré pertençam a tal tronco linguístico, não falam mais suas línguas. Os Tariana falam a língua dos Tukano e os Baré,

Mesmo que os Maku e os brancos de SGC não costumem frequentar as feiras festivas do DR e da AMPI,⁸ e que os Aruak circulem nestas em menor proporção, isso não quer dizer que não se relacionem com as associações de alguma forma, afinal elas estão localizadas no que é entendido como zona urbana da cidade e estes também são seus habitantes, por estas e outras razões são sujeitos desta pesquisa, ainda que figurantes.

Mas como a AMPI e o DR se relacionam com a cidade? Que lugar estas ocupariam na sede do município? Por que há venda de caxiris nestas associações? Quais as implicações da venda destas bebidas em contexto “urbano”? Por que as senhoras produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris das associações costumam afirmar que a venda de fermentados na cidade implica em mudanças? Porque também ressaltam continuidades? Quando pensam nessas mudanças e continuidades o que tem como parâmetro? Quais suas concepções sobre os caxiris? Por que os produz? Por que os vende? Estas e muitas outras questões serão abordadas ao longo dos capítulos.

Cabe ressaltar agora como esta dissertação foi *produzida, fermentada e transformada* – em outras palavras, como se tornou *viva*.

nheengatu. Os Maku são: Yuhupde, Hupda, Dâw, Nadob, Kakwa e Nukak, sendo os dois últimos habitantes da Amazônia colombiana.

⁷ O termo ‘branco’ é utilizado pelas/os indígenas do ARN para designar todos que não estão inclusos na categoria ‘índio’, independentemente da cor da pele da pessoa. Na língua tukano, são os *pekâsã*, palavra formada por *pekâ* – lenha de fogo – e a partícula *sã*, utilizada como abreviação de *masã* – gente. Como salienta Andrello (2006) a tradução literal é *gente da lenha de fogo*, no entanto o sentido preciso da expressão é *gente da espingarda*, designação relacionada “diretamente a um episódio mítico no qual o ancestral dos índios recebe, ou em algumas versões escolhe, o arco do demiurgo, ao passo que o ancestral dos brancos opta pela espingarda” (ANDRELLO, p. 58-59).

⁸ Embora tal termo designe todas as pessoas que não estão incluídas na categoria índio, vale salientar que para os indígenas de SGC há tipos diferentes de brancos. Há brancos mais ou menos brancos. “O branco que chega de fora é mais branco que aquele que nasceu na própria região. O branco ‘da região’ está mais afastado do pólo branco não só por sua provável ascendência ribeirinha, mas também por levar uma vida mais identificada com o estilo de vida indígena” (LASMAR, 2005, p. 161).

Cheguei a SGC na noite de sábado de oito de junho de dois mil e treze. No entanto, a *preparação* desta pesquisa se iniciou bem anteriormente e passou por diferentes *fases de processamento*.

Recém *iniciada* nos estudos de etnologia indígena e rituais, em março de 2009 fui convidada a integrar como bolsista de Iniciação Científica (IC) e sob orientação de Márnio Teixeira-Pinto o projeto *Categorias, sujeitos, mundos e regras: uma abordagem comparativa sobre o sentido e o lugar dos ritos na América do Sul indígena*. Através das atividades desenvolvidas junto ao projeto de IC, *tomei* conhecimento das descrições de grandes festivais multicomunitários “em que a diferença como condição da vida social é ritualizada, promovendo um evento de comunicação” (SZTUTMAN, 2000, p. 19). Não tardou para que eu percebesse que este tipo de ritual perpassava, em certa medida, toda Amazônia indígena, e que este “retrato de um emaranhado de grupos que se intervisitam, trocam bens e cônjuges e entretecem acusações de feitiçaria” (idem, 2000, p. 20), era frequentemente acompanhado pelo consumo de bebidas fermentadas conhecidas como *caxiri*, *chicha*, *cauim*, *cajúma*, dentre outros nomes. A partir de então, passei a questionar o lugar destas bebidas em tais rituais, bem como seu estatuto diante de outros aspectos destas sociedades.

Mas era necessário um ajuste de foco, pois seria impossível elaborar uma análise sobre o lugar e o estatuto das bebidas fermentadas entre *todos* os povos indígenas. Decidi *aportar* minhas reflexões numa região específica, o Noroeste da Amazônia, e entre os membros de um único grupo lingüístico, os Tukano Oriental. Fiz tais escolhas após a leitura de quatro livros em especial: *From the Milk River: spatial and temporal process in Northwest Amazonia*, de Christine Hugh-Jones; *The Palm and the Pleiades: Initiation and Cosmology in Northwest Amazonia*, de Stephen Hugh-Jones; *De volta ao Lago de Leite: gênero e transformação no Alto Rio Negro*, de Cristiane Lasmar; e *Cidade do índio: transformação e cotidiano em Iauaretê*, de Geraldo Andrello. Além dos mesmos falarem sobre povos Tukano Oriental, comentavam direta ou indiretamente a respeito da relação entre *transformação* e *fermentação* tendo como base o mito de origem comum dos povos Tukano, que narra a viagem da *Cobra-Canoa* pelo *Rio de Leite* para transformar a pré-humanidade em humanidade. Tais reflexões sinalizavam para a afinidade entre bebidas fermentadas e noção de pessoa, visto as analogias entre, por exemplo, a *Canoa da*

Transformação, a canoa de caxiri e o útero, respectivamente ambientes de transformação da humanidade, dos caxiris e de pessoas.⁹ Estes livros também mencionavam alguns contextos de consumo de fermentados – especialmente o consumo ritual, cujas descrições seguiam o modelo dos ritos multicomunitários amazônicos.¹⁰ Embora os quatro autores fizessem menções ao caxiri e destacassem algumas ocasiões de seu consumo, a bebida não era o foco da obra de nenhum deles. Curiosa, e acreditando que pensar o lugar dos fermentados entre os Tukano Oriental renderia uma boa discussão, *mergulhei* na vasta bibliografia existente sobre estes povos, o que culminou em meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) *Sóbrias Análises sobre a embriaguez: uma abordagem bibliográfico-comparativa sobre o estatuto das bebidas fermentadas entre povos Tukano do Noroeste da Amazônia*.

Meu TCC teve como centro as etnografias produzidas entre o período de 1960 e 2010 e demonstrou que embora todos estes textos referissem ao menos uma vez a produção e/ou o consumo de caxiris, tais bebidas apareciam sempre como figurantes, mencionadas geralmente em

⁹ A relação transformação/fermentação aparece com mais veemência na obra de C. Hugh-Jones (1979) e de Andrello (2006). Nos escritos de S. Hugh-Jones (1979) e de Lasmar (2005) há apenas menções a tal relação.

¹⁰ C. Hugh-Jones relata o consumo doméstico e ritual dos caxiris, dando ênfase ao consumo ritual. De acordo a mesma, o consumo do suco da mandioca (bebida doce):a vida secular:: fermentação da bebida:preparação ritual::consumo do fermentado:ritual. É importante destacar que tal autora não descreve nenhum rito em específico, mas sim um modelo geral de estrutura ritual que tem início com a visita do anfitrião da festa à comunidade do convidado para chamá-lo para consumir tal bebida. Em *The Palm and the Pleiades* podemos observar mais detalhadamente os momentos de consumo ritual dos caxiris, embora tais bebidas não sejam foco de descrição de S. Hugh-Jones, como o é outras substâncias consumidas durante os rituais. Nesta obra os caxiris aparecem consumidos nos seguintes ritos: O *basaria wi*, casa das danças, ocasião na qual membros de uma maloca convidam membros de outra para beber e dançar; o *bare ekaria wi (dabucuri)*, rito no qual além de beber, cantar e dançar há troca de comida; e no *He rika sória wi* e *He iaria wi*. Estes últimos, segundo o autor, se distinguem dos outros em decorrência do uso de flautas e trompetes sagrados que recebem o nome de *He*. Em *De volta ao Lago de Leite*, há referências ao consumo de caxiris nos *dabucuri*, nos ritos de iniciação masculina, cerimônias de luto, de nomeação e em eventos classificados pela autora também como *caxiris* (a comemoração da realização de trabalhos coletivos ou datas festivas como dias de santos, dia dos pais etc). Andrello (2006) não faz uma gênese dos ritos os quais há e/ou já houve o consumo de caxiri. Em *Cidade do Índio* a menção ao consumo de fermentados aparece nas seguintes ocasiões: no *dabucuri*, nas feiras de Iauaretê e na venda domiciliar.

capítulos referentes à subsistência e/ou aos rituais, ou então em textos cuja problemática central era a alcoolização indígena.¹¹ Ao *bricolar* estas “notas de rodapés” (re)constitui uma paisagem que conduzia novamente à relação fermentação/transformação /pessoa/socialidade.

Circular entre tais etnografias me fez notar que elas, além de tratarem os caxiris e as mandiocas – matéria-prima base da produção de tal bebida – sempre no *singular* (o caxiri, a mandioca),¹² restringiam tais bebidas a basicamente dois únicos tipos, doce para o consumo doméstico e azedo para o consumo ritual/festivo,¹³ dando a entender que os tukano se limitavam a estes sabores, graus de fermentação e ocasiões de consumo. Tais descrições eram unânimes em sugerir que estes povos utilizavam sempre os mesmos ingredientes e processos de feitura, além de serem sempre somente as mulheres a produzi-los. Seria mesmo assim? Entre o doce e o azedo não haveria outras classificações? Não existiriam outras formas e contextos de produção e consumo de fermentados? Para as produtoras de caxiris seria indiferente o tipo da mandioca utilizada ou/e o tipo do ingrediente adicionado ao “suco” deste tubérculo? Caso não, qual relação entre as produtoras e tais ingredientes? Haveria alguma explicação de acordo com a sociocosmologia nativa? Se sim, teria alguma afinidade com a etnia da produtora? Haveria apenas uma técnica de produção da bebida? Ela teria permanecido intacta até a atualidade? Os utensílios utilizados para a feitura da bebida seriam sempre os mesmos? Além das mulheres, poderia ocorrer a participação de homens e/ou crianças em partes do processo?

¹¹ O que de certa forma também é recorrente na maior parte da bibliografia sobre outros grupos indígenas, demonstrando que as possíveis concepções/teorias indígenas a respeito de bebidas fermentadas não receberam a devida atenção da antropologia americanista.

¹² No RN há uma variedade significativa de mandiocas (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta* Crantz), como apontado, por exemplo, nos estudos de Laure Empeaire (2010, 2008) e Ludivine Eloy (2005, 2008). No entanto, esta variedade começa a ser mencionada nos textos antropológicos apenas mais recentemente, em especial após a patrimonialização do sistema agrícola do rio Negro, ainda que autoras como Janet Chernella (1997) e Berta Ribeiro (1995) já houvessem atentado para tal diversidade. Quanto aos caxiris, eles são abarcados sobre a categoria genérica caxiri. A variedade de sabores deste fermentado é mencionada muito raramente.

¹³ Esta mesma divisão perpassa a bibliografia sobre diversos povos indígenas.

Estas questões sinalizavam a necessidade de atentar às possíveis diferenças entre o que era (d)escrito e o que possivelmente era vivido, bem como de um estudo no qual as concepções/teorias Tukano Oriental sobre a produção e o consumo dos caxiris fossem o centro das análises – o que me *conduziu* a outra fase de *feitura* desta dissertação, o trabalho de campo.

Quando parti de São Paulo (SP) rumo à SGC, minha intenção era passar algumas semanas na sede município para conhecer melhor o contexto local, conversar com indígenas de diversas etnias Tukano Oriental e me apresentar às lideranças da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), para em conjunto com estas – e após ter escutado a opinião de indígenas não ligados necessariamente à Federação – decidir qual seria a melhor comunidade do ARN para a realização da pesquisa.¹⁴ Eu visava definir o mais rápido possível minha comunidade de destino para em seguida dar entrada no pedido formal de autorização de entrada em TI à Fundação Nacional do Índio (FUNAI), garantindo as vias legais para a realização de meu trabalho de campo. Com a autorização em mãos, eu objetivava me dirigir à comunidade escolhida e lá permanecer cerca de seis meses observando os processos de produção e consumo de bebidas fermentadas, em especial dos caxiris, para tentar apreender as concepções/teorias Tukano Oriental acerca dos caxiris e visando responder algumas das questões destacadas acima. Mas, como mostrarei adiante, tudo ocorreu bem diferente do que eu havia planejado.

Em meu segundo dia de permanência em SGC, um domingo, curiosa, convidei um colega para ir à Feira Municipal com o intuito de identificar se lá havia venda de caxiris.¹⁵ Chegando na feira, depois de

¹⁴ Eu havia combinado com a FOIRN por telefone e e-mail que decidiríamos juntos a melhor comunidade para a realização da pesquisa, no entanto, as lideranças já haviam me orientado que a região mais fértil seria o triângulo tukano, situado entre Iauaretê, Taracua e Pari-Cachoeira, região abarcada pela TI Alto Rio Negro. Também me salientaram que após decidirmos a comunidade, eles entrariam em contato com o capitão da mesma, questionando se este estaria disposto a receber uma pesquisadora.

¹⁵Embora eu não tivesse conhecimento de nenhuma descrição etnográfica que referisse a venda de caxiris na sede de SGC, intuí que isto seria possível, já que a venda de fermentados em feiras fôra mencionada por Andrello (2006), ainda que em

caminharmos entre os estandes e barracas e não termos visto a comercialização destas bebidas, perguntei a uma senhora indígena da etnia Baré se ali havia fermentados. Após a resposta negativa, indaguei se na cidade existia algum local de consumo de tal produto. A senhora alegou não saber e perguntou para sua *vizinha* Tukana que vendia beiju ao lado onde eu poderia encontrar tal bebida. Esta, com um sorriso no rosto respondeu: “eu sei fazer caxiri forte, forte. Se a senhora quiser eu te ensino. Logo ali em cima, pertinho, pertinho do Quirinão tem uma maloca bem assim, pequenininha e lá tem caxiri”.¹⁶ Segundo esta Tukana, a maloca ficava mais cheia “lá pelo meio dia”. Continuei meu diálogo com ela, que em poucas palavras tentava me explicar como se fazia o caxiri, enfatizando que era algo “fácil, fácil”.

Por volta do meio dia, fui para tal maloca, que logo fiquei sabendo se tratar da *Associação Direto da Roça* – também conhecida como *Caxiri na Cuia* ou simplesmente *maloca*.¹⁷ Ao chegar, a primeira coisa que avistei foi uma placa de boas-vindas escrita, respectivamente, em português, espanhol, inglês, tukano e nheengatu.



Figura 1: placa de boas vindas da Associação Direto da Roça

outro contexto, o de Iauaretê, distrito rionegrino localizado próximo à fronteira com a Colômbia.

¹⁶ Quirinão é o nome popular do ginásio de esportes Miguel Quirino. Tal ginásio localiza-se na Avenida Presidente Castelo Branco, ao lado da maloca do DR.

¹⁷ Embora seu nome de registro seja *Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça de São Gabriel da Cachoeira* (ACAIDRSGC), as pessoas se referiam à mesma como *Associação Direto da Roça*, apenas *Direto na Roça*, *Caxiri na Cuia*, *associação*, *maloca* ou *casa*. Escutei esta última nomenclatura apenas de associados. Os termos *maloca* e *casa* são costumeiramente utilizados pelos indígenas para se referirem à moradia, mas vale salientar que a associação não tinha este fim – embora vez ou outra algumas pessoas a utilizassem para dormir durante a semana.

De pronto notei que embora os dizeres da placa enfatizassem uma presença multiétnica, ali era frequentado predominantemente por indígenas – e quase todos das etnias Tukano Oriental.

Bem menor e aberta na frente e nas laterais, a *casa* não tinha a imponência e a estrutura das malocas que ilustram os livros de Theodor Koch-Grümbert,¹⁸ nem daquelas que ainda podem ser vistas em algumas comunidades situadas nas cabeceiras do Uaupés e Tiquié. O teto de caranã que encobria a parte superior da palhoça era sustentado por dez grandes pilares dispostos paralelamente – dois na entrada, dois no fundo e seis no centro – e por mais dez esteios em cada lateral, todos amarrados através de um cipó bastante forte utilizado para esta finalidade. Em uma das extremidades havia dois fornos de argila, um deles inutilizado por estar quebrado. O chão era de terra batida, enlameado pela água da forte chuva que caía pelos vãos do teto e entrava pelas laterais. O verde da floresta que geralmente acompanha o cenário de uma maloca, ali dava lugar ao verde do campo de futebol, ao amarelo e vermelho do ginásio de esportes, ao cinza da BR, e a uma imensidão de cores que coloria as casas, o mercado e os restaurantes que circundavam a estrutura da associação.



Figura 2: Estrutura do Direto da Roça

Com a chuva que entrava sem ser convidada, a maloca estava quase vazia. Havia seis senhoras vendendo caxiris – armazenados em baldes de Vedacit posicionados sobre estruturas de madeiras compridas que funcionavam como mesas – e cerca de vinte pessoas consumindo tais fermentados, quase todos homens. O ambiente remetia a uma feira festiva, em decorrência da venda de produtos oriundos da roça e do alto

¹⁸ Por exemplo, *Dos años entre los Indios (1909-10)*, 1995.

volume da aparelhagem de som reproduzindo CDs de *kuximauara*, *forró eletrônico* e *colombiano*.¹⁹

Assim que entrei na maloca tomei meu primeiro caxiri, *oferecido* por três rapazes que estavam próximos à porta de entrada. Ao me dar a bebida os mesmos disseram que aquele era um *caxiri de cará branco*, e que havia sido produzido por Celeste, esposa de José, o presidente da associação. Esta *dádiva*, primeira tentativa de *comunicação embriagada* e *reciprocidade*, foi seguida do pedido de *contrapartida* de uma cuia cheia. Não cheguei a *comprar* caxiri para os rapazes, mas *compartilhei* com eles boa parte das cuias que recebi – que me eram dadas salientando o sabor do caxiri que iria tomar e o nome da *dona* da bebida, ou vice-versa.

Logo que iniciei o diálogo com os rapazes, eles começaram a me *entrevistar* querendo saber quem eu era, de onde vinha, porque estava ali etc. Diante da curiosidade deles, e de certa forma de boa parte das pessoas que estavam na maloca, me apresentei como pesquisadora. Ao mencionar que no dia seguinte iria à FOIRN falar sobre a pesquisa, fui apresentada a Maximiliano Menezes, o Max, ex-diretor da Federação e agora, atual presidente da Coligação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (COIAB). A partir de então fiquei na companhia de Max e de sua esposa Cristina, a Cris, que também me ofereceu caxiri – este produzido por sua irmã, Rosália, e feito de *cará preto*. Por volta das quatro da tarde a movimentação na maloca diminuiu e Max e Cristina me convidaram para dar sequência à nossa conversa em um bar próximo à associação. Na mesa do bar fui apresentada à Maria Salete e Maria Madalena (Madá), à época associadas do DR.

Nossas conversas *circularam* por temas variados e através de idiomas distintos. Enquanto eu me restringia ao português, as companheiras de mesa, Cristina e Madá da etnia Desana e Max e Maria Salete da etnia Tukano, incrementavam o assunto a partir da língua franca tukano, traduzindo parte da conversa ao português para minha compreensão. Se

¹⁹ *Kuximauara* é uma palavra do nheengatu cujo significado é antepassado, o que é antigo. Em SGC também é conhecida como um gênero musical que mistura baião e forró eletrônico. Forró eletrônico ou forró estilizado é uma variação do forró que utiliza elementos eletrônicos em sua execução, por exemplo, contrabaixo e teclado. Já *colombiano* é uma expressão nativa utilizada para se referir a gêneros musicais como cumbia e merengue.

na associação a conversa corria em meio ao compartilhamento de cuias de caxiri, a *cerveja dos índios*, no bar se consumia Itaipava, *caxiri dos brancos*. Enquanto no momento anterior a cuia circulava, ali a lata estacionava – já que o consumo se deu de modo individual. Permaneci no bar até aproximadamente oito da noite. Eu mal sabia que os caxiris compartilhados com aqueles rapazes e com Max e Cris marcariam o início da *fermentação* de minha pesquisa, que se consolidaria através de um conjunto de relações com este casal e também com Madá e Maria Salete.

Mesmo a cidade não sendo até então meu *locus* de pesquisa, o ambiente do DR me chamou atenção: todas as associadas presentes *produziam, vendiam e consumiam* caxiris. Cada fermentado era único, visto quase como uma extensão de sua produtora – a diferença tornava-se evidente através do sabor, cor, odor e teor alcoólico de cada bebida, bem como do modo que me era oferecido os fermentados: este é o caxiri de *tal sabor, de determinada pessoa*. Eu me deparava com algumas das questões elaboradas no tópico anterior: O que causaria essa diferença? Seria apenas uma variação da receita ou haveria algo a mais? Qual seria de fato a relação daquelas mulheres com aquelas bebidas?

Minhas questões não paravam por aí, pois o consumo de caxiris na maloca se diferenciava de quase tudo o que eu já havia lido na bibliografia sobre indígenas e seus fermentados. Eu não estava em uma grande festa multicomunitária, nem observando o consumo de bebidas em festas de santo ou em trabalhos coletivos. O que se materializava perante meus olhos era o consumo urbano de bebidas fermentadas – que misturava aspectos de dádiva à lógica da compra e venda. O caxiri teria perdido seu estatuto de dádiva por excelência? Por que mesmo em um contexto de compra e venda em algumas ocasiões tal bebida era dada? Porque aquelas senhoras haviam dado caxiris para mim? Para quem se dava e para quem se vendia estas bebidas? Como os Tukano Oriental de SGC e seus parentes do ARN compreenderiam este (novo) contexto de consumo de bebidas fermentadas? Haveria alguma implicação/alteração nas formas “tradicionalis” de sua produção? Teria alguma relação com os modos de beber das antigas festas de caxiris? Ou melhor, eles classificariam aquele ambiente de consumo como uma festa de caxiris?

Outras questões foram suscitadas quando percebi que o DR parecia ser um dos únicos ambientes da sede do município que possibilitava, ao menos aos domingos, um ambiente de lazer e “cultura” aos índios

cidadinos, visto que no decorrer do ano os espaços/momentos culturais reservados aos indígenas pareciam se restringir ao *Festibal* e *Dia do Índio*. Por que não mudar os planos e tornar aquele meu campo?

Embora ciente da riqueza etnográfica em realizar uma pesquisa no DR, permanecer na cidade estava totalmente fora de cogitação, pois ia contra meu ideal de pesquisa. Até então eu acreditava que só conseguiria realizar um estudo bem sucedido sobre caxiris se eu concentrasse minhas observações em uma comunidade do ARN em que ao menos a produção de caxiris ocorresse como no *tempo dos antigos* – ainda que eu fosse ciente que as ocasiões de consumo não eram mais as mesmas de outrora. Outro fator que me fazia resistir em mudar o *locus* da pesquisa decorria do alerta de Lasmar (2005) de que pesquisar na cidade tem suas especificidades, já que não há “um ponto de observação em que se possa ter a noção do todo, algo como uma visão da aldeia, que dá ao etnógrafo, mesmo nas horas de maior isolamento, a sensação de estar em contato com seu objeto de estudo” (LASMAR, 2005, p. 44). Perder essa noção *do* “*tudo*” era *tudo* o que eu não queria naquele momento.

Como eu ainda visava subir o rio Negro, na manhã do dia seguinte fui à FOIRN acompanhada do pesquisador Eduardo Meinberg de Albuquerque Maranhão F^o. Lá encontramos Max, que havia se proposto no dia anterior a me apresentar pessoalmente à diretoria da Federação. Formalmente apresentados, expusemos com pormenores os objetivos de nossas pesquisas. Durante minha fala, embora os diretores da Federação se mostrassem solícitos a me auxiliar na escolha da comunidade ideal, a expressão de desânimo em relação à temática abordada era evidente em suas faces. Sem falar eles diziam: “O que nós indígenas ganharemos com isso?”. Já Eduardo gerou euforia ao explicitar seu intuito de pesquisar as relações entre indígenas e igrejas evangélicas na cidade, visto o conflito recente entre missionários de uma denominação e a FUNAI. Como salientou uma das lideranças, “a cidade tava precisando de uma pesquisa assim mesmo”. Saí de lá desanimada, pois eu não gostaria de realizar uma pesquisa que fosse interessante apenas para o meio acadêmico. Esta conversa, somada a quase um mês de intoxicação alimentar,²⁰ foi crucial para que eu repensasse meu projeto inicial.

²⁰ Fui diagnosticada com intoxicação alimentar por uma das farmacêuticas da cidade. No entanto, as senhoras da associação Direto da Roça me diziam que minhas dores resultavam do ataque dos *waê-masa* por eu ter me banhado nas águas da praia e não ser benzida. Explico com pormenores quem são os *waê-masa* mais adiante.

Enquanto eu reelaborava os objetivos da pesquisa, continuei visitando o DR aos domingos. A esta altura eu já conhecia boa parte das produtoras/vendedoras/consumidoras de bebidas fermentadas da maloca – que cientes que eu era *pesquisadora de caxiris*,²¹ me convidavam com frequência para ir às suas roças e casas para me contarem as histórias de como haviam aprendido fazer este e outros fermentados, me ensinarem a fazê-los e lamentar o quanto os modos de produzir e consumir estas bebidas *haviam mudado*. Sem ter percebido, eu já estava inserida em uma rede que tinha como mote o meu interesse/apreço pela temática das bebidas fermentadas e o interesse/apreço destas senhoras por tais bebidas.

Neste meio tempo, Maria Salete e Madá haviam deixado de frequentar o DR e fundaram, respectivamente, a Associação Mista dos Povos Indígenas (AMPI) e a Associação Indígena do Bairro do Areal (AIBA), ambas associações semelhantes a DR.

Com a fundação de novas associações, o DR deixava de ser o único local de venda de caxiris da cidade, aumentando os espaços de consumo de bebidas fermentadas na sede do município. Com este aumento, não tardou para que a juíza de direito da comarca de SGC, o conselho tutelar, políticos – aparentemente associados a evangélicos/as – e a Polícia Militar fossem aos poucos dando um jeito de coibir as iniciativas dos indígenas em produzirem e venderem suas bebidas, visto estas serem associadas por tais pessoas e por muitos moradores de SGC (inclusive indígenas) ao “alcoholismo indígena”. Tais coerções culminaram quase um ano depois na *Operação Caxiri*.²²

Tendo em vista estas repressões e a possibilidade de outras, as senhoras produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris se mostravam preocupadas quanto ao destino das associações. Desta forma, sempre me ressaltavam que na cidade a venda de caxiris e os eventos da associação deveriam ser “direitinho na lei, como a juíza manda”, ou seja, restrito a uma certa quantia de baldes e com horário para o fim da festa. Também

²¹ Esta era a forma que a maioria das senhoras das associações com quem convivi descreviam minhas atividades às pessoas que questionavam o que eu fazia na maloca.

²² A *Operação Caxiri* ocorreu no mês de junho de dois mil e quatorze. A mesma consistiu na ação conjunta da *juíza de direito da Comarca*, do *Secretário da Fazenda*, do *Conselho Tutelar* e da *Polícia Militar* nas associações de SGC, visando “fiscalizar e reprimir” a venda de bebidas fermentadas indígenas e outras bebidas.

se preocupavam em desvincular os fermentados da cachaça dos brancos. Cientes do alto índice de alcoolismo na cidade e da conexão direta feita por muitos entre caxiris/cachaça/alcoolismo, as associadas ressaltavam a importância de se ensinar os jovens a “beber direito, como bebiam os antigos”, pois “beber caxiri é coisa da cultura”.

Diante de todos estes fatos percebi algo que de certa forma eu já sabia: que o assunto que de fato *fervilhava* (n)a região era a *venda* de bebidas fermentadas *na cidade*. Mudei então o lócus da pesquisa e permaneci em SGC. *Tomando* a venda de bebidas fermentadas nas associações como ponto de partida eu não sairia totalmente de meus objetivos iniciais, meu estudo poderia contribuir com a população indígena local e eu abordaria um tema pouco referenciado no tocante às análises sobre bebidas fermentadas na América do Sul indígena.

Meu interesse inicial era comparar a produção e o consumo de caxiris na AIBA, AMPI e DR, porém esta seria uma tarefa difícil, visto o dia e o horário de funcionamento das associações serem os mesmos, domingo das sete às dezoito horas.²³

Acabei centrando a pesquisa no DR e na AMPI, pois a AIBA teve um início instável, não chegando a funcionar todos os fins de semana, visto diferentemente das sedes das outras associações que eram controladas pelos próprios associados e tinha um espaço próprio, a venda de fermentados da AIBA ocorria na praça de alimentação do bairro do Areal, ficando à mercê da disponibilidade do espaço. E como realizei a pesquisa?

Permaneci em campo de junho de 2013 a abril de 2014, me ausentando de SGC entre outubro e novembro para a participação em dois congressos. Nos quatro primeiros meses na cidade a pesquisa foi realizada majoritariamente entre as associadas do DR. Já nos outros cinco, entre os membros da AMPI.

²³ Há em SGC outra associação na qual ocorre venda de bebidas fermentadas: a Associação do Bairro Tiago Montalvo. Tomei conhecimento de sua existência posteriormente e a visitei apenas uma vez.

A divisão do tempo de pesquisa em cada associação não foi premeditado. Conheci a AMPI apenas em setembro, logo de junho até tal data eu acompanhava apenas a produção e consumo de fermentados no DR. Durante o mês de setembro e entre o término de novembro e fim de dezembro participei concomitantemente das atividades das duas associações. Como os eventos dominicais eram simultâneos, eu geralmente ia pela manhã a uma e pela tarde na outra, ou em um fim de semana no DR e em outro na AMPI. De vinte e nove de dezembro em diante passei a acompanhar apenas os eventos da AMPI – não por escolha, mas pelos *imponderáveis da vida real*. Na última semana de dezembro a maloca do DR pegou fogo e depois do ocorrido os membros da associação foram impedidos pela Prefeitura Municipal de reconstruir a *casa* no mesmo local. Sem espaço físico para a venda de seus produtos e aguardando a prefeitura cumprir a promessa de doação de um terreno onde pudessem construir uma nova maloca, a feira do DR deixou de ocorrer.

As atividades relacionadas às associações não se resumiam aos domingos. As segundas-feiras geralmente eram *reservadas* às reuniões e limpeza de seus espaços físico. Entre as terças e sextas-feiras as senhoras – e seus respectivos esposos – iam para as suas roças e iniciavam a feitura da bebida que seria vendida no evento dominical.²⁴ Nos sábados retornavam às suas casas, participavam do trabalho coletivo – limpeza e/ou manutenção da estrutura – e finalizavam a feitura dos caxiris.

Desta forma, os afazeres semanais das *senhoras da fermentação* reverberaram diretamente nas minhas próprias atividades de campo. Nas segundas-feiras eu acompanhava as reuniões e aproveitava para visitar alguma das associadas e conversar sobre sua trajetória de vida. Entre terça e sábado ia às roças apre(e)nder o processamento da mandioca e feitura dos caxiris ou permanecia na cidade fazendo visitas e/ou acompanhando as senhoras em seus passeios pela cidade ou/e em suas compras no Mercado Público, bem como vez ou outra realizando

²⁴ As roças das senhoras que acompanhei localizavam-se majoritariamente no Assentamento Teotônio Vieira, localizado na região periférica da cidade. No entanto algumas mantinham roças em comunidades ou sítios próximos à sede do município. A preparação do(s) caxiri(s) iniciavam geralmente as quartas-feiras, dia em que as senhoras colhiam e processavam a mandioca para a produção da bebida. As outras fases necessárias para a produção da mesma eram realizadas nos dias consecutivos e finalizada aos sábados.

algumas atividades que me eram solicitadas.²⁵ Aos sábados eu ajudava no trabalho coletivo e observava a fase final da feitura dos caxiris.

Durante os dias que eu permanecia na cidade me alojava em uma casa alugada para esta finalidade. Nas roças, ficava nas casas de forno das senhoras que acompanhava.²⁶ Nestas eu apre(e)ndia a(s) *arte(s) de fermentar*, as poucas palavras que sei da língua franca tukano e uma série de conhecimentos subjacentes ao universo feminino,²⁷ ao passo que na cidade, em especial nos momentos de festa e venda das bebidas eu era *iniciada* na ética da socialidade, reciprocidade, afinidade e bebedeira.

Em meu trabalho de campo nunca pretendi “ser uma Tukana”, – e também nunca fui considerada assim.²⁸ Eu era vista como uma *pesquisadora branca*, ou como preferiam dizer, *uma pesquisadora de caxiri*. “Cadê seu caderninho?”, “Por que você não tá anotando?”, “Anota aí o que eu tô falando, mas anota tudo direitinho pra não ficar feio”, “isso é importante”, “você não vai ligar o gravador?” “amanhã ela vai na roça comigo, vai tirar foto, gravar tudinho”. Tais frases mostram que eu ocupava um lugar bastante demarcado no imaginário das pessoas com quem convivi, que acostumadas com a figura do pesquisador, sabiam muito bem que tipo de atividades eu deveria desenvolver – e também que depois de ter permanecido lá um tempo eu iria embora e que se eu não retornasse, *talvez* voltasse “o livro”.²⁹

²⁵ Diversas atividades me eram solicitadas, por exemplo, pedidos para fotografar e/ou filmar “propagandas” para a associação, ensinar as filhas das senhoras a utilizar o computador, dentre outras.

²⁶ Nas roças geralmente havia uma casa de forno e o espaço de roça. Sendo assim, quando eu acompanhava as senhoras em seus afazeres da roça as mesmas compartilhavam seu alojamento comigo.

²⁷ Minhas conversas com estas senhoras eram realizadas em português, entretanto sempre que estávamos na roça estas me ensinavam algumas palavras em tukano. Não tenho o domínio da língua, mas consigo compreender um pouco.

²⁸ Esta não presunção de ser confundida com o/a nativo/a também pode ser percebida na tese de Teixeira-Pinto, que diz “como norma para minha vida na aldeia, jamais pretendi “ser um deles”” (TEIXEIRA-PINTO, 1997, p. 46) visto não ver tal ação como produtiva.

²⁹ As reclamações sobre pesquisadoras/es que iam embora e não voltavam ou não enviavam os resultados de seus trabalhos eram muito recorrentes. Estas geralmente eram acompanhadas da afirmação de que as/os pesquisadoras/es brancas/os iam lá para “roubar o conhecimento”.

A comparação com outros pesquisadores que estiveram na região, bem como com os brancos que viviam em SGC e os da TV era recorrente: “aqui mesmo Ludivine veio comigo”, “aquela Dominique aprendeu tudinho, aí voltou lá pra terra dela e fez trovão”, “você é uma branca diferente, pula *carissu*, come quinhapira, toma caxiri”, “você não é igual a piradinha, come pouquinho”.³⁰ Estas comparações evidenciam que muito mais que “observar”, eu também era “observada”. Éramos “todas antropólogas” e *inventávamos* concomitantemente *as culturas* – eu a delas/es e elas/es a minha (WAGNER, 2002).

Como pôde ser notado, não tive dificuldade para me inserir em campo, pelo contrário, muitas vezes a sensação que tenho é que fui absorvida por ele. Acredito que a facilidade da inserção se deu especialmente pela temática que resolvi abordar, os caxiris, uma vez que estes são entendidos como propiciadores de de uma *comunicação embriagada* entre diferentes tipos de gente.³¹ Tais bebidas sempre foram mediadoras das relações que construí e as ocasiões de seu consumo geralmente eram momentos importantes de aprendizado, pois como bem ressaltou Flora Dias Cabalzar (2010), é no momento de consumo destas bebidas que as pessoas gostam de falar mais, inclusive em português. Mas esse não foi o único facilitador. Como sou mulher e visava apre(nder um conhecimento visto como feminino e este é entendido, como salienta Strappazon (2013), sob o eixo da horizontalidade, ou seja, circula, as mulheres sempre estavam muito dispostas a me ensinar. No entanto, quando eu as questionava sobre a mitologia, elas geralmente desconversavam alegando que seus respectivos maridos eram quem sabiam disso – ainda que elas também o soubessem, e me contassem trechos de mitos em varias ocasiões. Como este é entendido como um conhecimento masculino, quem acabava conversando sobre tais assuntos com os esposos destas senhoras era Eduardo,³² que me acompanhou durante boa parte da pesquisa enquanto realizava as suas próprias.

³⁰ Ao me comparar com a “piradinha” dizendo que eu não comia muito, dona Mariquinha se referia à Valdirene, personagem da atriz Tatá Werneck na novela Amor à Vida, personagem esta que tinha fama de ser muito gulosa.

³¹ Para uma reflexão sobre o conceito de *comunicação embriagada*, ver Sztutman (1998)

³² Vale salientar que escutei mitos de algumas senhoras da fermentação, em especial quando estávamos nas roças, entretanto elas não descreviam a sequência dos mitos, mas sim partes relacionadas às atividades que estavam fazendo.

O fato das associações estarem inseridas dentro da cidade, como já dito, me colocava em relação com pessoas que não eram indígenas – e que também tinham suas próprias teorias sobre a produção e o consumo de bebidas fermentadas. Com algumas delas, em especial as relacionadas diretamente ou indiretamente às sanções ao consumo de caxiris (juíza, membros de igrejas evangélicas e católicas, por exemplo) tentei agendar entrevista. Com a juíza não obtive sucesso na tentativa, já com membros de algumas igrejas consegui conversar por intermédio de Eduardo, pois durante sua pesquisa o assunto do consumo urbano de caxiris apareceu como um “grande problema”, em especial por tais fermentados serem entendidos por estas pessoas como um caminho ao alcoolismo – logo, demonizados.

Feita esta breve apresentação, convido os leitores a se *embriagarem* com este texto e *circularem* entre os capítulos.

Esta dissertação está dividida em cinco seções cujos títulos são metáforas correspondentes a algumas fases da feitura e consumo do caxiri: *Colheita*, *Preparação*, *Fermentação*, (o próprio) *Consumo* e *Digestão*.

A *Colheita* diz respeito a esta parte introdutória na qual (re)tomo brevemente os *frutos colhidos* de meu TCC, chamo atenção à carência de estudos que tenham bebidas fermentadas indígenas como foco, aponto a necessidade de uma reflexão sistemática sobre as teorias/concepções indígenas a respeito de tais bebidas, especialmente *as teorias/concepções Tukano acerca dos caxiris*, e apresento brevemente o histórico/*processamento* de minha pesquisa.

Na *Preparação*, separo a *matéria-prima* básica que será *reunida* na *Fermentação*. Esta parte contém dois capítulos. No primeiro, *As bebidas fermentadas indígenas, ofereço* um panorama da (rara) *produção* teórico/etnográfica acerca das relações entre distintos povos indígenas e seus respectivos *fermentados*. Demonstro como destas elaborações *transbordam* uma série de temas recorrentes, associados diretamente à *produção da pessoa* e *da socialidade*. Finalizo com uma provocação: as teorizações apresentadas *servem* para refletir acerca das bebidas produzidas e consumidas pelos povos Tukano Oriental?

O capítulo que segue, *O Noroeste Amazônico e os Tukano Oriental*, parte da localização geográfica destes povos e conduz à breve descrição do sistema social indígena aberto da região, tópico em que enfatizo as relações entre povos Aruak, Maku e Tukano Oriental, dando protagonismo à estrutura social e mito de origem comum aos últimos – tal qual abordada por Christine Hugh-Jones (1979), Stephen Hugh-Jones (1993), Andrello (2006), dentre outros. Em seguida apresento as (novas) histórias do contato entre índios e brancos, visando dar ao leitor subsídios para que este compreenda algumas mudanças ocorridas na região. O capítulo se encerra com uma breve apresentação da cidade de SGC, contextualizando o ambiente em que a AMPI e o DR se inserem.

Na *Fermentação*, transformo os ingredientes separados na *Preparação e ofereço* uma análise viva sobre a produção e o consumo de caxiris no ARN.

Pessoas e manivas nos mostra que além de estrutura social e mito de origem comum, os grupos Tukano Oriental têm outras semelhanças, dentre elas, a ênfase no cultivo de mandioca-brava como atividade de subsistência. Neste capítulo trago a magia das roças e comento as fases do processamento do referido tubérculo, descrito aqui à maneira que as senhoras que acompanhei me ensinaram. Apresento também as discussões levantadas por C. Hugh-Jones (1979) sobre as analogias entre as fases do processamento da mandioca e o ciclo vital *barasana*. Sentido rio abaixo, início o diálogo com Lasmar (2005), especialmente no tocante às suas reflexões sobre o lugar que as roças ocupam hoje na vida das mulheres que se deslocaram de comunidades ribeirinhas para SGC. Dando sequência à temática, chamo à cena Charnela (1997), Laure Emperaire e Ludivine Eloy (2008) retomando as ponderações das autoras quanto à centralidade do cultivo da mandioca no sistema agrícola do rio Negro, bem como a relação entre a circulação de manivas, mulheres e saberes do contexto das florestas para o urbano – e vice-versa.

No quarto capítulo, dou atenção especial a um dos derivados do processamento da mandioca, os caxiris. Focalizo os modos e ocasiões de produzir e consumir esta bebida, especialmente em trabalhos coletivos, nos dabucuri e nos jurupari, dentre outros. Esta parte mistura a bibliografia sobre a região às experiências e lembranças das senhoras da fermentação que conheci em SGC – cujas comunidades de origem situam-se, majoritariamente, nas cabeceiras do Uaupés, Tiquié e Papuri.

Mas será que diante de tantas transformações no modo de vida tukano, os contextos de produção e consumo de bebidas fermentadas teriam se mantido os mesmos? Os saberes necessários à preparação dos caxiris teriam circulado a outras localidades com mulheres e manivas, como a SGC, por exemplo? *Reservo* tais questões para a *o Consumo*.

No *Consumo*, a dissertação se *consume*. Em *Caxiris em circulação* centro minhas reflexões em SGC – embora eu *retorne rio acima* sempre que necessário. Este capítulo é subdividido em três tópicos. Nos dois primeiros, “*Olha o caxiri na cuia*” e “*Tem o caxiri, você pode conferir*” descrevo, respectivamente, a dinâmica das associações indígenas DR e AMPI mostrando quem são os associados, quais suas etnias, de que local vieram, como as associações estão estruturadas, como são os ambientes, quem visita as associações, quais produtos são vendidos, porque as associações foram fundadas, como é a rotina dos associados e como ela culmina nos eventos dominicais. Em ambos os tópicos destaco especialmente como se dá o consumo de caxiris e outras bebidas fermentadas indígenas nas referidas associações (como estão dispostas nas mesas e/ou barracas; qual seu receptáculo; quais objetos são utilizados para manuseá-las e servi-las; para quais pessoas são *oferecidas* e para quais são *vendidas*; quem as serve e como são servidas; com quem, como e por que se bebe, etc). Ao fim do segundo tópico, comparo brevemente o consumo de caxiris nestas associações, e também o processo de preparação da bebida que possibilita que elas sejam consumidas nas festas. No último tópico, *Sobre associativismo, hierarquia e festas: a AMPI e o DR seriam uma comunidade na cidade?* Mostro como as associadas fazem uma série de analogias entre a AMPI e o DR e o modo de vida comunitário, em especial no tocante à relação hierarquia e associativismo, corpo de associados e relações de parentesco e também festas multicomunitárias e feiras festivas.

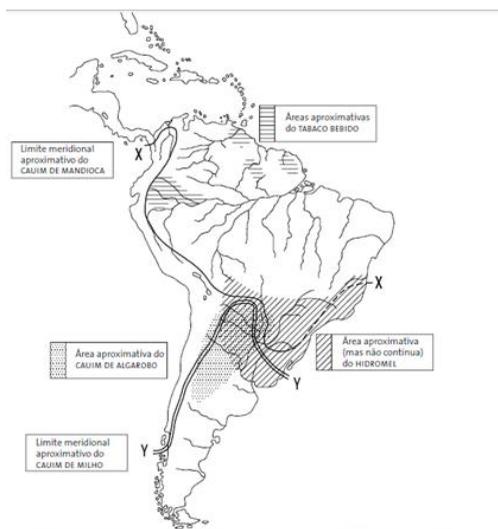
Na *Digestão*, finalizo a dissertação através de uma síntese de todos os capítulos e também apresento alguns tópicos que podem proporcionar abertura para novas pesquisas cujo mote seja a produção e consumo de caxiris no ARN.

***P**reparação*

1. As bebidas fermentadas indígenas

A produção de bebidas fermentadas indígenas pode ser encontrada tanto nas terras altas, quanto nas terras baixas da América do Sul (LÉVI-STRAUSS, 2004), embora grande parte dos grupos jê, bem como os alto-xinguanos, representem uma exceção a este quadro, apresentando raramente a tradição de fabricação e consumo de bebidas (SZTUTMAN, 2008).

As bebidas fermentadas aparecem na literatura sobre os ameríndios com nomes como caxiri, chicha, cauim, caçuma, dentre outros. Os ingredientes de que são feitas variam de uma etnia para outra – ou dentro de uma mesma etnia – e de acordo com fatores como região, época e clima. Para Lévi-Strauss (2004), a mandioca brava, macaxeira, milho, algarobo, frutas e mel diluído – hidromel –, são os ingredientes mais recorrentes (mapa 1).



Mapa 2 – Bebidas fermentadas na América do Sul ³³

A variação das receitas se relaciona com os contextos de consumo e com o efeito embriagante desejado – sendo que este depende especialmente

³³ LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 61.

do tempo de fermentação. A fermentação decorre, entre outros fatores, da saliva proveniente da mastigação dos ingredientes pelas mulheres (LIMA, 1995, 2005; VIVEIROS DE CASTRO, 1986), bem como da adição de açúcar e/ou cana de açúcar (SENE, 2012). Atualmente, muitos grupos acrescentam cachaça às bebidas fermentadas com o intuito de aumentar seu teor alcoólico (CAUX, 2011; LASMAR, 2005, SENE, 2012). As maneiras de preparo das bebidas estão articuladas a seus modos de consumo: as bebidas de baixa fermentação estão ligadas idealmente a “um consumo doméstico ou vicinal associado à subsistência ou à alimentação propriamente dita”, enquanto as de alta fermentação, constituem “as relações de alteridade que são definidas pelo meio fio entre a afinidade efetiva e a inimidade” (SZTUTMAN, 2008, p. 226).

As primeiras alusões às bebidas fermentadas aparecem nas descrições de cronistas, viajantes e missionários que tiveram contato com povos indígenas no período de “descoberta” do novo mundo (VIVEIROS DE CASTRO, 1986; FERNANDES, 2004, SZTUTMAN, 1998, 2002, 2008).³⁴ Aqueles retratavam com horror os festins que tinham a bebedeira como o seu grande auge (SZTUTMAN, 1998, 2002, 2008).³⁵ Os missionários católicos demonizavam as bebidas fermentadas, entendendo-as como um elogio desmedido à embriaguez, uma barreira à conversão, e conseqüentemente, algo a ser combatido (FERNANDES, 2004). Nas festas de consumo de bebidas fermentadas,

os indígenas, que em muitos casos tinham abdicado da antropofagia e da poligamia para ir viver junto aos padres, faziam das receitas de cauim e das suas bebedeiras [...] um motivo para sua existência (SZTUTMAN, 2008, p. 244),

e “bebiam para não esquecer, aí estava o problema das cauinagens grandemente aborrecidas pelos missionários, que percebiam sua relação

³⁴ Dos viajantes que estiveram no Brasil, destacou-se Hans Staden, que no século XVI foi o mais famoso cativo Tupinambá. Suas cartas são repletas de referências às bebidas fermentadas, descrevendo o modo de confecção de uma destas, o cauim. Ver Staden (1942).

³⁵ Para um estudo sobre as bebidas fermentadas entre os missionários, ver Fernandes (2004, 2006) e Viveiros de Castro (2002, 183-264) e para os escritos de cronistas, Fernandes (2004).

metonímica com tudo que queriam abolir”, pois “bêbados, os índios esqueciam a doutrinação cristã e lembravam do que não devia” (VIVEIROS DE CASTRO, 2002, pp. 249-250). Mesmo alvo de ataque por parte da ICAR, e posteriormente por uma série de ministérios evangélicos,³⁶ a tradição de fabricação e consumo das bebidas fermentadas se mantém até os dias atuais. Ainda que evidências sobre as bebidas estejam há mais de cinco séculos presentes em documentos históricos, os etnólogos passaram a se interessar pelo tema só mais recentemente.

Nas *Mitológicas* de Lévi-Strauss, vemos uma primeira reflexão sistemática sobre o assunto.³⁷ Nestas, o autor demonstra como as categorias culinárias – e substâncias – aparecem no conjunto de mitos indígenas tematizando a passagem da natureza à cultura, do contínuo ao discreto. As bebidas fermentadas – assim como as plantas cultivadas, tabaco, mel, carne, venenos, etc – aparecem no conjunto de mitos analisados por Lévi-Strauss como *metáforas* para pensar a constituição do mundo, da vida em sociedade e dos sujeitos.

Na década de 1970, influenciada pelas *Mitológicas*, a produção etnográfica sobre as populações da América do Sul indígena, até então fundamentada em literatura sobre padrões e determinismos ecológicos, desloca o entendimento acerca da oposição entre natureza/cultura para o interior das cosmologias ameríndias, colocando as qualidades sensíveis e a experiência do corpo como agentes do discurso e estrutura social.

Neste contexto, *A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras*, de Seeger *et al* é publicado, defendendo que “a originalidade das sociedades tribais brasileiras (de modo mais amplo, sul-americana) reside numa elaboração particularmente rica da noção de pessoa, com referência especial à corporalidade enquanto idioma simbólico focal” (SEEGGER, *et al*, pp. 3-11).³⁸ Para estes, a mesma “não é vista como experiência infra-sociológica, o corpo não é tido por

³⁶ ICAR corresponde à Igreja Católica Apostólica Romana. Vale salientar que a tentativa de proibição do consumo de bebidas fermentadas indígenas por missionários católicos e evangélicos ainda é realizada, embora, como me mostrou minha pesquisa de campo no município de São Gabriel da Cachoeira, de uma forma mais camuflada.

³⁷ Reflexões sobre as bebidas fermentadas aparecem com mais frequência em *Do mel às cinzas e O cru e o cozido*.

³⁸ O idioma simbólico focal refere-se à importância do corpo para a noção de pessoa.

simples suporte de identidades e papéis sociais, mas sim como instrumento, atividade, que articula significações sociais e cosmológicas”, sendo “uma matriz de símbolos e um objeto do pensamento” (idem). Com a publicação deste artigo, teorias relacionadas ao corpo, como a de transmissão da alma, e reflexões sobre substâncias – as bebidas fermentadas, por exemplo –, ganham cada vez mais espaço no campo da etnologia indígena. Ainda assim, as bebidas aparecem como figurante, mencionadas geralmente em capítulos referentes à subsistência e à relação desta com ritos e mitos.

Num certo sentido, *Araweté: os deuses canibais*, de Viveiros de Castro, resulta também desta virada epistemológica, apresentando as relações da bebida fermentada com o canibalismo ritual e a analogia com o sêmen e o ser humano.³⁹ Para o autor, o fato da bebida fermentada estar associada à cerimônia de caça e guerra, ambas voltadas à alteridade, demonstra que esta é relacionada à produção da pessoa e à sociabilidade Araweté (VIVEIROS DE CASTRO, 1986).

No início da década de 1990, a etnologia indígena sofre outra transformação: uma nova visão sobre o par natureza/cultura e a relação humano/não humano é colocada em pauta, reverberando novas teorias. Estas teriam Descola (1992), Lima (1995) e Viveiros de Castro (1996) como seus principais representantes. Tais autores, cada um ao seu modo, mostram que entre os ameríndios, seres não-humanos e substâncias teriam agências, na forma de comportamentos humanos. São análises que privilegiam uma reflexão propriamente indígena sobre a natureza de seres e substâncias “imerso-os no seio mesmo da cultura que, em tais paisagens, parece ser menos um atributo exclusivo aos humanos propriamente ditos do que algo distribuído pelos diferentes patamares do cosmos” (SZTUTMAN, 2008, p. 221). Nesta paisagem teórica, os estudos sobre as bebidas fermentadas indígenas ganham maior visibilidade. A obra de Lima (1995, 2005), por exemplo, avança significativamente na relação embriaguez/ontologias indígenas ao mostrar que o cauim dos Yudjá era também gente, pois teria *ponto de*

³⁹ Propondo uma comparação entre os antigos Tupi e os Araweté, o autor percebe que o termo para inimigo significa “tempero de cauim”, o que o leva a identificar o “horizonte canibal guerreiro” da bebida azeda. Nota ainda que para os Araweté a bebida pode ser designada como “ex-comida” de deuses, associada às pessoas devoradas pelos Mai. O bebedor de hoje será a bebida de amanhã (VIVEIROS DE CASTRO, 1986).

vista. Sztutman (2000, 2003) segue as reflexões de Viveiros de Castro (1986, 1996, 2002) e Lima (1995, 2005), porém dá mais foco ao sistema ritual, defendendo a tese das festas de consumo das bebidas como sistemas de comunicação (SZTUTMAN, 2003).

Com o contato cada vez mais intenso entre índios e brancos, surge outra problemática relacionada às bebidas fermentadas, a da alcoolização indígena. Esta dá espaço a comparações entre o consumo de bebidas alcoólicas de brancos – especialmente cachaça e cerveja – e a ingestão ritual das bebidas fermentadas indígenas. Os trabalhos de Langdon (2005), Souza & Garnello (2006) e Dias (2008) dão contribuições importantes para esta discussão, deslocando o conceito de alcoolismo do conceito de doença, e reforçando a necessidade de se reconhecer a existência de diferentes estilos de beber – que nem sempre estão associados a comportamentos nocivos à saúde.

A temática do contato também abre caminho para elaborações teóricas preocupadas com as transformações das festas e rituais de consumo de fermentados. *No bom da festa*, por exemplo, Antonella Tassinari traz contribuições importantes para esta discussão – ainda que não tenha a bebida fermentada como tema central.

A maior parte das sínteses interpretativas sobre as bebidas fermentadas foram realizadas acerca de povos falantes de Tupi-Guarani.⁴⁰ Estes estudos apontam para uma série de temas recorrentes, como a diferenciação das bebidas fermentadas doces e azedas, tendo as primeiras seu consumo em momentos cotidianos e as segundas em momentos ritualísticos, o caráter transformador das bebidas, o caráter comunicacional, o universo de representação do masculino e do feminino nas figuras de convidado e anfitrião,⁴¹ as relações de suposta dominação entre homens e mulheres mediada pela bebida, a reciprocidade, relações com o “de fora”, reflexões quanto ao cru, cozido

⁴⁰ Há também importantes estudos sobre bebidas fermentadas de outros povos, por exemplo: o de Erickson (2006) sobre os Matis (Pano); de Schoepf (1999), sobre os Wayana (Caribe); de Teixeira-Pinto (1996) sobre os Arara (Caribe); Lehm Ardaya (2006), sobre os Mojeños (Aruak), dentre outros.

⁴¹ As bebidas fermentadas são atribuídas ao universo feminino, já que são frutos, especialmente, do trabalho das mulheres. Como os ritos geralmente ocorrem através de convites, aquele que fornece a bebida (o anfitrião) é associado às mulheres, e aquele que traz algum fruto de seu trabalho (como caça, fruta, dentre outros), aos homens.

e podre, ligações com a imortalidade, antropofagia, analogias ao sêmen e ao leite, bebidas como anti-alimento e a humanidade das bebidas. Tais temas, nos estudos de etnologia indígena, estão diretamente associados à produção da pessoa e da vida social – embora os pesquisadores nem sempre façam diretamente tal relação.

Estes estudos mostram, em geral, que as bebidas ocupam um lugar estratégico na vida dos indígenas, “capaz de balançar fronteiras como eu/outro, humano/não-humano, parente/estrangeiro e conterrâneo/inimigo”, (SZTUTMAN, 2008) demonstrando, como coloca Sztutman (2008), a necessidade de subverter tais relações para fundar novamente a cultura e a socialidade.

Será que todas estas abordagens sobre as bebidas fermentadas acerca de outros povos indígenas fazem sentido para os povos Tukano Oriental? Como elas se relacionariam com concepções locais sobre caxiris? Que contribuições as concepções Tukano Oriental sobre fermentados trariam a este debate?

A seguir apresento brevemente estes povos, os lugares que costumam habitar, suas histórias de contato com os brancos e sua estrutura social visando demonstrar possíveis caminhos para pensar estas questões.

2. *O Noroeste Amazônico e os Tukano Oriental*

Hoje aqui é de muita gente, e tudo misturado, mas antes, muito antes, não era assim desse jeito, não. Cada unzinho tinha o seu lugar. Assim mesmo meu finado pai contou. Ele me falou bem assim, desse jeito, que essa *Cobra* veio e deixou cada um no seu lugar pra fazer história. Tukano era bem lá pra cima, São Gabriel era desses Baré. Branco não era aqui não, era de longe, bem de longe ele falou. Assim mesmo ele falou. Papai contou que quando branco veio estragou tudo. Tudinho tudinho, hun! [...] Foi esse branco mesmo, esses padre assim de antigamente, que não queria esse caxirizinho. Nem festa, nada nada. Não queria maloca. Era tudo diabo ele dizia. Era assim que padre falava. Eu escutei, no internato padre falou: “Jurupari é diabo”. Esse nome do diabo. Aí muita gente esqueceu como que faz esse caxiri, muita gente esqueceu como que faz essas festas de antigamente. Mas aí muita gente lembrou depois também, não tudinho, tudinho, mas lembrou. Muita gente lembrou quando fez associação. A gente mesmo fez dabucuri, você viu, não viu? Mas antes era diferente, no tempo de antigamente era diferente [...] A gente, Tukaninha, lembrou como é que faz, mas tem muito desse Baniwa que esqueceu quase tudo. Eu acho que porque eles são crente. Crente não bebe caxiri, contaram pra mim que não bebe não. Mas mesmo assim às vezes eles bebe também [...] Antigamente, ninguém sabia que tinha esse Santo Alberto não, também não sabia dia das mães, sete de setembro, nada, nada. Associação também nem existia ainda. Também não conhecia estudo, os padres mesmo trouxeram estudo. Ai internato fechou, por isso mesmo a gente veio pra São Gabriel, para ter esse estudo. Eu tenho filha que estuda. Ali no IFAM ela estuda.

Rosita, Tukana, associada da AMPI, março de 2014

Rosita, assim como muitas senhoras associadas à AMPI e ao DR, atrela as mudanças ocorridas na forma de vida indígena, bem como nos modos de produzir e consumir caxiris, à chegada dos brancos – principalmente

dos missionários. Para dar substratos à compreensão do que estas senhoras apontam como mudanças, apresentarei neste capítulo alguns episódios que falam da (nova) chegada dos brancos no ARN. No entanto, antes de destacá-los, cabe descrever brevemente a região, os povos com quem os Tukano Oriental convivem e a estrutura social que caracteriza os sujeitos desta pesquisa.

2.1 O Noroeste Amazônico

Como já mencionado, os povos Tukano Oriental são representados por dezenove grupos étnicos que habitam entre o ARN,⁴² Brasil, e o departamento de Vaupés, na Colômbia, região conhecida como Noroeste da Amazônia (CABALZAR, 2009; ELOY, LASMAR, 2011).⁴³

O Vaupés abrange um território de 54.000 km², e tem como capital a cidade de Mitu. Já a parte brasileira do Noroeste da Amazônia corresponde a uma área de 294.506,87 km² e engloba os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e SGC.⁴⁴ Nesta região, os povos da família linguística Tukano Oriental convivem com populações Maku nas proximidades do Tiquié; Aruak nas bacias do Içana, Uaupés e Apaporis; e com indígenas destas famílias linguísticas e brancos nas sedes dos referidos municípios.



Mapa 3: 6ª Sub-região do Amazonas

⁴² A língua tukano abrange duas famílias linguísticas: Tukano Oriental e Tukano Ocidental. A primeira engloba os grupos destacados acima, e a segunda, grupos que habitam a região do rio Napo, a exemplo dos Siona e Secoya.

⁴³ Departamento, na Colômbia, é uma divisão administrativa. Além de Mitu, Vaupés abrange outras duas cidades: Carurú e Taraira. Sua população é composta por 66, 63% de indígenas, 1,55% de afro-colombianos e 31,81% de brancos.

⁴⁴ De acordo com a Secretaria de Estado de Planejamento e Desenvolvimento Econômico (SEPLAN) do Governo do Estado do Amazonas, Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira correspondem à 6ª Sub-região do Amazonas, denominada região do ARN. Entretanto, segundo os dados do ISA, Barcelos e Santa Isabel fazem parte do Médio Rio Negro.

Em geral, os Tukano e Aruak são descritos na bibliografia da região como pescadores e agricultores ribeirinhos, e os Maku como caçadores interfluviais seminômades, com pequeno investimento na horticultura (CHERNELA, 1997).

Por conta das relações entre estes povos, os pesquisadores da região são unânimes ao reiterar que o ARN forma um

sistema social indígena aberto, cujas unidades compõem um mosaico de identidades sociais que correspondem a grupos exogâmicos patrilineares articulados entre si por trocas matrimoniais, rituais e econômicas” (ANDRELLO, 2006, p. 34).⁴⁵

A intensidade desse sistema de relações interétnicas

desdobra-se, na bibliografia, na tendência a não encarar a aldeia (grupo local) como um microcosmo da sociedade em questão, privilegiando a análise de sistemas regionais” (MARQUES, 2009, p.12)

No entanto, a dinâmica regional que permite uma análise sistêmica desses povos também traz à tona as distinções entre estes coletivos indígenas, tornando desafiador e necessário manter o equilíbrio entre as especificidades de cada grupo e a caracterização do ARN como sistema.

⁴⁵ Os Maku casam-se entre si, preferencialmente dentro de um mesmo grupo lingüístico ou entre os diversos grupos Maku, praticando o que se conceitua como endogamia de povo. Os Aruak podem se casar com os Tukano, como é o caso dos Tariana, que se casam preferencialmente com os Tukano e os Pira-tapuya, mas também mantém uma tendência à endogamia (AZEVEDO, 2005, p. 53). Bruno Ribeiro Marques (2009) argumenta que os povos Tukano Oriental e Aruak teriam sintetizado os traços da “área cultural” do Rio Negro, os disseminando posteriormente aos Maku. No tocante aos povos Maku, a literatura regional é consensual no que diz respeito à dominação destes pelos grupos supracitados. Peter Silverwood-Cope, por exemplo, afirma que os povos Tukano Oriental e Aruak têm uma relação simbiótica com os de família Maku. Durante o período que estive em campo em SGC, muitos falantes de tukano me evidenciaram que “no tempo dos antigos os Maku eram como escravos”, no entanto que “hoje em dia já não é mais assim não” – ainda que em momentos de festas de caxiris esta hierarquia vez ou outra venha à tona. Para mais detalhes sobre a relação Tukano, Aruak e Maku, ver: Wright (1992), S. Hugh-Jones (1993), Marques (2009) e Loli (2010).

A mitologia Tukano Oriental, por exemplo, chama atenção aos recursos humanos materiais e imateriais que diferenciam um grupo do outro. Nas variadas versões do mito da *Cobra-Canoa*, mito de origem comum aos povos Tukano Oriental, durante sua viagem pelo Lago de Leite a *Cobra* teria parado em inúmeras *Casas de Transformação*, também chamadas *Casas de Fermentação* (*Pa'mêri-Wi'i*), onde os ancestrais dos grupos do ARN além de se multiplicarem, adquiriram conhecimentos, práticas e objetos que funcionam como elementos distintivos da “cultura” de cada povo – o que se desdobra, no período atual, na tendência em associar a fabricação de certos artefatos a grupos específicos: os Tukano, por exemplo, são produtores dos bancos *kumurô*; os Tuyuka de canoas; os Baniwa (Aruak) produtores de raladores de mandioca; os Desana, de balaios, peneiras e cumatás; ao passo que os Hupdah (Maku) são especialistas na fabricação de aturás.

É nesta viagem também que cada grupo vai se estabelecendo em seu próprio território. Como conta a versão dos Tukano Oyé Porã, presente na obra de Andrello (2006):

A cobra de transformação engoliu então todos os ancestrais e, dentro de seu ventre, os levou a uma viagem pelo rio subterrâneo até a cachoeira da transformação, *pa'mêri-poea*, localizada em Ipanoré, no médio rio Uaupés. No ventre da cobra estavam os seguintes viajantes: *Ye'parã ou Ye'pâ-masî*, o ancestral dos Tukano; *Tô'râki-bo'teã*, o dos Desana, *Pirô-masî*, o dos Pira-Tapuya, *Kôreâgî*, o dos Arapasso; *Di'ikâhâgî*, o dos Tuyuka, *Bekagî*, o dos Baniwa; *Barêgî* e *Pe'târi*, os ancestrais do Baré, e *Pekâsî*, o dos brancos. O ancestral dos Hupdah vinha do lado de fora e retirava sua força de vida da espuma produzida pelo deslizar da cobra. Eles foram levados pela cobra até o *pa'mêri-pee*, o buraco do surgimento que existe em uma pedra da cachoeira de Ipanoré. Desse buraco eles saíram como criança. A partir daí, o ancestral dos Baré, seguido de seus servos [...] se separou dos demais e foi encontrar seu lugar no Rio Negro, onde hoje é a cidade de São Gabriel da Cachoeira. [...] Como o branco havia ficado diferente dos demais, todos eles fazem uma nova viagem com a canoa de transformação para o outro lado do Lago de Leite, isto é, para o outro

lado do oceano, onde vão deixar os brancos em outros países como a Inglaterra, a África, o Japão e a Rússia [...] A canoa dos ancestrais entrou pelo Amazonas e foi direto às cabeceiras dos rios Solimões e Japurá. Chegou até o Pirá-Paraná, na Colômbia, e lá deixou os ancestrais de outros grupos que surgiram durante a viagem, provavelmente os Barasana e Makuna (ANDRELLO, 2006, p. 372-387)

Esta divisão de cada grupo em seu próprio território vai ao encontro à informação de Rosita de que antes “cada unzinho tinha o seu lugar”. De acordo com esta versão do mito, a *Cobra-Canoa* teria realizado duas viagens. A primeira delas diferenciou os índios dos brancos e a segunda os índios entre si. Nessa primeira viagem a distinção desses tipos de pessoa envolveu “diferenciação corporal e obtenção de distintas classes de objetos”, enquanto a segunda, soma à primeira “uma confrontação de forças que se materializam em diferentes qualidades de caxiris, *peeru*, oferecidas pelos ancestrais” em uma festa antes da nova viagem da *Cobra-Canoa* (ANDRELLO, 2006, p. 39).

Dito isso, cabe agora apresentar com pormenores algumas características dos povos da família linguística Tukano Oriental.

2.2 A estrutura social dos povos Tukano Oriental

A estrutura social dos Tukano Oriental é formada por grupos exógamos – cada um com seus sibs – definidos pelo princípio da descendência agnática e casamento virilocal (ANDRELLO, 2006; CABALZAR, 2009).⁴⁶ Os grupos exógamos, ou seja, o que Maria Salete, na apresentação, classificou como etnia, costumam ser chamados por dois nomes: o de autodesignação e os apelidos. A autodesignação liga estes povos a determinados domínios do cosmos: Os Tukano, por exemplo, são os *Ye'pâ-Masa*, Gente da Terra; os Desana, *Umũko Masa*, a Gente do Universo; e os Uanana, os *Kotiria*, Gente de Água.

O grupo exógamo é composto por subgrupos organizados de forma hierárquica. Estes são denominados sib e correspondem à unidade básica do sistema social (CABALZAR, 2009).⁴⁷ Os sib são nomeados e recebem, geralmente, o nome do ancestral que dá origem ao grupo. A maneira de se pertencer a um sib se efetiva no rito de nomeação, no qual uma criança recém-nascida é submetida a rituais xamânicos, recebendo o nome e a alma de um parente falecido (HUGH-JONES, S., 1979). Esta é associada ao coração e anima o corpo, o que faz com que a noção de alma coexista com a de vida. O nome tem conexão com a ancestralidade, permitindo que a criança participe da essência do espírito do sib (HUGH-JONES, S., 1979).⁴⁸ A hierarquia entre os sib está associada à sequência de nascimento dos seus ancestrais míticos: os primeiros a emergir do corpo da *Cobra-Canoa*, ou *irmãos mais velhos*, são os ancestrais de maior hierarquia, e os que nascem posteriormente, ou *irmãos mais novos*, de mais baixa.⁴⁹ O princípio de ordem de nascimento dos ancestrais míticos estrutura todos os outros níveis da organização social, como o casamento. Os sib devem, preferencialmente, trocar cônjuges com sib de outros grupos exógamos que ocupem posição hierárquica equivalente.

⁴⁶ Parentesco consanguíneo por linhagem masculina.

⁴⁷ O sib muitas vezes é entendido como um tipo de clã (CABALZAR, 2009).

⁴⁸ Para mais detalhes sobre a relação nome/ancestralidade, ver S. Hugh-Jones (1979, 2002)

⁴⁹ Refiro-me aqui ao mito de origem comum a estes povos. A categoria *irmãos*, neste caso, corresponde aos membros de sibs que pertencem a um mesmo grupo exógamo.

De acordo com Tatiana Amaral (2012), as linhas de descendência internas dos sib costumam ser designadas pelas pessoas do ARN como “classes” e “categorias”. Para C. Hugh-Jones (1979) esta hierarquia desdobra-se em uma série de papéis especializados, como o de chefe, guerreiro, cantor, xamãs e servos. A importância desta especialização de papéis entre os sib se expressa majoritariamente na vida ritual, não ocorrendo no dia-a-dia, onde impera um *ethos* igualitário (HUGH-JONES, C, 1979).

Idealmente, cada grupo exógamo deveria ocupar um mesmo trecho do rio e os membros de cada sib residir em uma maloca. Os clãs de hierarquia superior deveriam habitar territórios à jusante dos grandes rios, enquanto os de hierarquia inferior construir suas casas à montante. Como aponta C. Hugh-Jones (1979), tal distribuição muitas vezes é apenas ideal, pois na prática é frequente que os sib se sobreponham em um mesmo trecho do rio sem seguir a ordem hierárquica – especialmente depois que estes grupos começaram a se dispersar por conta das frequentes “invasões” dos brancos. Hoje em dia, muitos destes grupos não habitam mais malocas, mas sim casas onde geralmente vive uma família nuclear.

Os grupos exogâmicos do ANR se reúnem em frátrias não nomeadas. Os grupos de uma mesma frátria geralmente não trocam cônjuges (JACKSON, 1983),⁵⁰ constituindo uma unidade com alto grau de abrangência, porém com fraca estruturação interna (ANDRELLO, 2006). Por exemplo: os Tukano pertencem à mesma frátria dos Uanana e Barasana, desta forma, não têm casamento preferencial entre estes grupos, que se consideram irmãos.

Embora os grupos Tukano Oriental enfatizem as relações de hierarquia e de descendência agnática, a interação entre os grupos exogâmicos que se veem como irmãos ou aliados tende a apresentar um caráter igualitário. Tal fato levou alguns pesquisadores da região a centrar suas

⁵⁰Os Kubeo apresentam uma exceção a tal regra, pois a frátria corresponde a uma série de sibs relacionados de forma agnática, constituindo uma segmentação interna ao grupo exogâmico. Assim, os homens Kubeo tendem a se casar com mulheres também Kubeo, porém pertencentes à frátrias diferentes.

reflexões na dialética hierarquia e igualitarismo e/ou descendência e aliança.⁵¹

S. Hugh-Jones (1993), por exemplo, sugere que descendência e aliança são idiomas alternativos e complementares para os povos do ANR. Para o autor, tais modelos de socialidade são atualizados em dois rituais específicos: o rito de iniciação masculina (*He House*), também conhecido como *jurupari*; e os ritos de oferecimento de comidas (*Food Giving House*), os *dabucuri*. No primeiro, a ênfase estaria na descendência, pois a cerimônia centra-se nas relações verticais estabelecidas entre os homens do clã e o ancestral do grupo. Já no segundo, o idioma de destaque seria a aliança, pois o rito tem como centro a complementaridade, igualdade, interdependência e comensalidade dos diferentes grupos participantes (que se desdobra em imagética de gênero).

Em ambos os rituais há substâncias que potencializam seus propósitos. Como nos mostra C. Hugh-Jones (1979), no *He House* predomina o consumo das *soul food* (ipadu, tabaco e caapi),⁵² enquanto no *dabucuri*, o consumo de caxiris. As *soul food* são substâncias masculinas, seu papel é o de conectar o sib com a ancestralidade, ao passo que os caxiris são substâncias femininas, propiciadoras de relação e diferenciação.

A temática da descendência e aliança retoma uma das problemáticas abordadas no tópico anterior, a da distinção entre os povos indígenas do ARN através de diferentes classes de objetos e caxiris. Entretanto, como pudemos observar através do mito da *Cobra Canoa*, as diferenciações ressaltadas não dizem respeito apenas às distinções entre o coletivo indígena do ARN, mas também entre índios e brancos.

O tópico seguinte é dedicado a este assunto e também à chegada dos brancos na região.

⁵¹ Para uma reflexão densa sobre o assunto, ver Arhem (1981); C. Hugh-Jones (1979); Goldman (1969); S. Hugh-Jones (1993, 1995).

⁵² No *He house* também há consumo de caxiris, entretanto, os caxiris não são a substância principal.

2.3 As (novas) histórias do contato

“Os brancos também vieram dessa *Cobra*”, me disse Rosita. Essa mesma informação consta, como mencionado anteriormente, na mitologia Tukano Oriental. De acordo com as variadas versões do mito, tanto o ancestral dos brancos como os ancestrais dos vários grupos indígenas, em especial dos Tukano Oriental, se tornaram humanos em *pa'mîri-pee*, o buraco da transformação, após a primeira viagem da *Cobra-Canoa* pelo Lago de Leite para transformar a pré-humanidade em humanidade. No entanto, o ancestral dos brancos se diferenciou dos ancestrais dos indígenas logo que saiu do buraco. Em algumas versões há dois momentos que intensificam essa diferenciação: o banho no buraco das águas borbulhantes e a escolha dos objetos, como pode ser vista na versão contada pelos Tukano *Oye Porã* – reproduzida a seguir:

o último a sair do buraco foi o ancestral dos brancos. O ancestral dos Baré saiu por um buraco que havia do lado do primeiro [...] Os ancestrais da humanidade deveriam ter se banhado em uma água que borbulhava dentro do próprio buraco de surgimento. Mas não tiveram coragem. Apenas o ancestral dos brancos, vendo que não tinha nada a perder, se jogou na água. Ao sair do buraco ele estava diferente, mais crescido e com a pele mais clara. Os outros tentaram fazer o mesmo, mas já não havia muita água no buraco, de modo que apenas molharam as palmas das mãos e a planta dos pés. Ficaram apenas com essas partes do corpo mais clara. Depois de sair do buraco do surgimento, todos eles, à excessão do ancestral dos brancos, se dirigem para *dia bupûra wi'î*, uma grande casa que se localiza em uma ilha do Uaupés um pouco acima da cachoeira do surgimento, onde encontraram novos instrumentos, em especial o pari de proteção [...] Depois reencontraram a cobra da transformação que já fazia sua viagem de retorno ao Lago de Leite levando em seu

ventre apenas o ancestral dos brancos. Nessa viagem de volta apenas o ancestral dos brancos seguia no ventre da cobra [...] Novamente no Lago de Leite, *Ye'pá-ô akîhî* fez surgir um arco e uma espingarda para que os ancestrais escolhessem suas armas. O ancestral dos brancos pegou logo sua espingarda e começou a atirar. Os ancestrais dos grupos indígenas ficaram com o arco (ANDRELLO, 2006, p. 373).

As versões que destacam apenas um episódio geralmente enfatizam este último – a diferenciação através da escolha de objetos:

Quando terminaram todos de sair, *Ye'pá Ô'âkî hî* ofereceu-lhes ornamentos e mercadorias. Expôs tudo a sua frente e disse-lhes que pegassem aquilo que mais lhes agradasse. Eram enfeites de dança, como colares de dente de onça, cocares de pena, bastões de pajé, bastões de cerimônias e outros enfeites. Colocou também machados, facões, bacias de alumínio, espingardas e outras mercadorias. Nossos ancestrais escolheram os enfeites, e os irmãos menores deles pegaram os machados, os facões e as espingardas e logo começaram a atirar. *Ye'pá Ô'âkî hî* não gostou da escolha que nossos ancestrais haviam acabado de fazer. Ele queria que os *Ye'pá Masa* tivessem escolhido o que os ancestrais dos brancos pegaram. Falou então para eles: “Vocês acabam de fazer sua escolha de vida. Gostaria muito que vocês tivessem escolhido o que o irmão menor de vocês escolheu. Vocês seriam brancos e patrões. Agora vocês serão mandados por vossos irmãos menores porque essa foi vossa escolha”. Dito isso, tocou o bastão cerimonial: *tiririri! tiririri! tiririri!* E foi nesse momento que a Gente da Fermentação deixou o corpo de peixe e

tomou corpo humano definitivamente (LASMAR, 2005, p. 281).

De acordo com Andrello (2006), o tema da “má escolha”, comum no repertório de muitos índios da América do Sul indígena, tem como consequência a assimetria de poder entre índios e brancos. Como nos mostra a segunda narrativa, a escolha acarreta na inversão dos papéis hierárquicos, pois o branco, que foi o último a desembarcar da *Cobra Canoa*, torna-se superior aos demais.

A partir de então, os brancos são levados pela *Cobra* para outros continentes, de onde fazem sua própria história. Mas, em meados do século XVII eles (re)aparecem no ANR, agora como exploradores do “novo mundo”, representantes da Coroa Portuguesa, comerciantes e missionários, por exemplo, dando início à colonização da região (WRIGHT, 1992; LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006; CABALZAR, 2009).

Neste subcapítulo viso apresentar brevemente a forma como se deu a interação entre índios e brancos na região no intuito de evidenciar as implicações que ela teve na vida dos indígenas.

A colonização do ARN é marcada por um período de exploração local e por um processo de escravização de indígenas. Por volta de 1650, com o decréscimo populacional da região do Baixo Amazonas, colonos e missionários passaram a incursionar pelo rio Negro em busca de escravos para mandarem para Belém, capital da colônia do Grão-Pará e Maranhão (LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006). Nesta época, havia rumores de que os índios da região eram canibais, sendo assim a captura de escravos era realizada por tropas de resgate – que tinham como finalidade oficial “resgatar” os cativos das guerras entre “gentios” da devoração de seus captores. Aos resgatados, caberia pagar a salvação com servidão (ANDRELLO, 2006). A entrada para a busca de escravos resultou no estabelecimento de aldeamentos jesuíticos, que no final do século XVII passaram ao controle dos carmelitas (LASMAR, 2005).

Em 1759, com a celebração do Tratado de Madri e a redefinição das fronteiras entre Portugal e Espanha, a Coroa Portuguesa se empenhou em garantir a integridade do território e construiu as fortalezas de São Gabriel da Cachoeira e Marabitanas (LASMAR, 2005). A construção destas implicou na idealização de novas formas de ocupação do território, bem como em um novo regime de relacionamento com a população tradicional (LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006). Para tal, foi instituído o *Diretório Pombalino*, lei que “pôs fim” à escravidão indígena e estabeleceu a figura do *Diretor dos Índios*. Em decorrência desta lei, de *gentios* os indígenas passaram a *vassalos* da Coroa. Como tal, deveriam descer para vilas ou aldeias comandadas pelos Diretores, se misturarem à população europeia e se submeterem a um rigoroso sistema de trabalho agrícola e/ou extrativista (ANDRELLO, 2006).⁵³ Durante este período houve um aumento significativo da quantidade de vilas e aldeamentos, porém o sistema de aldeamentos, como tentativa de promover colonização efetiva na região, ficou aquém das expectativas dos portugueses. Não tardou para que a falta de alimentos e sucessivas epidemias de varíola e sarampo levassem a uma degradação crescente das condições de vida dos indígenas, culminando em fugas e revoltas. Em meio a estes ocorridos, no fim do século XVIII Manoel de Gama Lobo, Governador da capitania de São José do Rio Negro, cuja capital era Barcelos, idealizou a transferência de indígenas para aldeamentos distantes de suas terras de origem – não obtendo sucesso. Em carta régia de 1798, a Coroa decidiu abolir tal sistema (LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006).

Com o fim do Diretório, a capitania foi tomada por um vazio institucional. Mesmo com o retorno de alguns grupos indígenas às suas terras, outro contingente permaneceu sujeito à exploração de seu trabalho. Em 1822 a capitania é rebaixada para a categoria de Comarca (ANDRELLO, 2006).⁵⁴ De 1830 até 1860 a região é comandada pelo *comércio* e pelos *programas governamentais de “civilização e*

⁵³ Vale salientar que a posição de vassalo estava alçada em algumas condições: se misturar à população europeia, assumir o hábito de prestar reverências ao Rei e pagar tributos. A mistura, em especial, foi o mecanismo idealizado para garantir o sucesso da povoação da região, pois os filhos da união entre índias e brancos já poderiam ser contabilizados nas estatísticas populacionais da Colônia (ANDRELLO, 2006).

⁵⁴ Em decorrência da transferência da corte para o Rio de Janeiro e da Independência do Brasil, a reorganização administrativa da capitania foi adiada, o que a levou ao referido rebaixamento de categoria (ANDRELLO, 2006).

catequese”. Estes foram instituídos pela Província do Amazonas – criada em 1850 – e recolocou em cena o cargo de Diretor dos Índios, cujas ações centravam-se, neste período, na atração de grupos indígenas da floresta para as margens dos rios visando facilitar os propósitos de *civilizar* e *catequizar*.⁵⁵ Através de tais programas a Província objetivava instituir uma *retórica do controle* sobre a referida população – tornando evidente que a proposta de *assimilação* dos índios passa da Colônia para o Império (WRIGHT, 1992; ANDRELLO, 2006).⁵⁶

Entre 1850 e 1970, boa parte do quadro dos Diretores dos Índios era composta por militares das guarnições de São Gabriel e Marabitanas, que por sua vez estavam envolvidos em negócios comerciais. Os comerciantes instalavam-se em pontos isolados ao longo do rio Negro e negociavam não só com Diretores e/ou militares, mas com indígenas. Com estes realizavam a troca de farinha, peixe seco, piaçava e artesanato, por exemplo, por panelas, machados, panos, facões, anzóis, espingardas, dentre outros. Dentro desta negociação, estava incluso o fornecimento de cachaça – mas não há relatos da venda de caxiris. Simultaneamente ao escambo havia o sistema de dívidas, gerando contas desproporcionais a serem pagas pelos índios. A dívida “era praticamente uma condição inescapável, pois consistia na única forma possível de acesso a mercadorias para a população indígena” (ANDRELLO, 2006, p. 87), entretanto neste período o dinheiro ainda era inútil, pois o que realmente circulava eram *pessoas* e *coisas*. S. Hugh-Jones (1992) ressalta que as coisas dos brancos foram rapidamente absorvidas pelos circuitos nativos de troca, somando-se aos bens já negociados nas próprias redes intra e intercomunitárias.

⁵⁵ De acordo com Wright, os programas governamentais de “civilização e catequese” distinguiam os indígenas em *três graus – níveis – de civilização*. O primeiro dizia respeito aos indígenas que *ainda* vivem na floresta. Os segundos, àqueles viviam em malocas conhecidas e realizavam comércio com os brancos. E o terceiro, aos já habituados à civilização. Caberia ao Governo engajar os de “terceiro nível” na reconstrução das antigas povoações e no serviço público, ao passo que os de primeiro e segundo na centralização de aldeias nas margens dos rios. Andrello supõe que os dois primeiros “níveis” correspondiam aos grupos que habitavam o Uaupés e o Içana, enquanto o terceiro e último, à população que habitava os sítios do rio Negro.

⁵⁶ A efetivação dos programas se deu de fato a partir de 1852 com a indicação do missionário capuchinho Frei Gregório de Maria Bene para catequizar os indígenas dos rios Uaupés e Içana.

Mantinhm-se intactos, entretanto, propriedades coletiva do sib, como flautas e outros ornamentos cerimoniais.

O ano de 1870 foi marcado pelo período de “explosão” do ciclo da borracha, e a partir de então o trabalho indígena na atividade extrativista passou a ser cada vez mais requisitado. As repetidas epidemias de varíola e sarampo voltaram a assolar o ARN, provocando novamente mortes e deslocamentos populacionais (WRIGHT, 1992; LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006).

Os carmelitas, que até então comandavam as atividades missionárias na região, instauraram as *festas de santo*, forma de catolicismo popular, no calendário de festas indígenas. Nesta mesma época, também havia missionários franciscanos no ARN. Estes, como os carmelitas, lutavam veementemente contra os ritos e festas da população indígena local, em especial as festas de caxiris e o *jurupari*. Com tantas lutas, em 1888 os franciscanos foram expulsos do Uaupés após exibirem às mulheres as flautas sagradas do rito de iniciação masculina (WRIGHT, 1992).

Esse contexto marcado por trabalho forçado, diversas formas de violência (física, cultural, etc), perdas demográficas e fugas, deu ensejo, em meados do século XIX, aos movimentos messiânicos. Estes foram liderados por Venâncio Kamiko, no rio Içana, e por Alexandre Cristo, no rio Uaupés. Alexandre pregava uma inversão hierárquica na relação entre brancos e índios: os índios assumiriam o lugar de patrões, e os brancos se tornariam dominados (WRIGHT, 1992b). Os movimentos messiânicos continuaram a espocar no ARN até o final do século XIX. Tanto Wright (1992b), como Lasmar (2005), destacam que tais movimentos podem ser entendidos como um agenciamento da experiência do contato por uma população que vivia sob a dominação econômica de brasileiros e colombianos.

Com a expulsão dos franciscanos e a saída progressiva dos carmelitas do ARN, de 1988 até 1907 há um período de ausência das missões. Daí em diante, até por volta de 1980, os missionários salesianos passariam a ter grande influência na região, tendo o aval de verbas públicas para poder “civilizar” os índios (WRIGHT, 1992; CABALZAR, 2009).

No primeiro momento de atuação, os salesianos demonstraram um grande menosprezo pelas formas de organização e pensamento indígena. Eram convictos de que só “transformariam” os índios de maneira

eficiente com ênfase em um sistema educacional voltado para crianças e jovens, sistema marcado por rigor extremo – com horário para todas as atividades, separação de sexos, proibição do uso do idioma nativo, castigos como palmatória e expulsão humilhante (VAN EMST, 1966 apud CABALZAR, 2009, p. 44). A eficiência do método se dava pelo afastamento das crianças de seu lugar de origem e família, consolidando os internatos dos centros missionários.⁵⁷

Maria Salete, por exemplo, conta que foi criada com a “educação das freiras e dos padres”. De acordo com ela, as pessoas que tinham família grande, “a *irmã* tirava uma pessoa pra estudar” e também “pra trabalhar em Manaus, no Patronato, ou no Auxiliadora”. Foi assim que ela começou a trabalhar fora de casa, e saiu pela primeira vez de sua região de nascimento. Como conta:

Quando cheguei em Manaus as irmãs me colocaram no Museu do Índio. A gente completava quatro meses e voltava pra Taracúá só passar as férias. Aí quando eu voltei pra Manaus eu fui trabalhar na Auxiliadora, que também era das freiras, era colégio também. Quatro meses trabalhava e transferia na outra escola, assim diferenciava, sabe? Assim eu trabalhei. Eu nunca trabalhei de cozinha, agora de casa, comida indígena é comigo mesmo. Comida de branco eu não sabia, porque nunca aprendi. Só mesmo comida indígena eu preparava tudo.

Lasmar (2005) destaca que

a despeito da truculência com que era levado a efeito, o projeto de educação dos salesianos foi muito bem acolhido pelos índios, que se desdobravam em esforços para ver os filhos estudarem (LASMAR, 2005, p.37).

⁵⁷ A construção e manutenção das instalações da Missão foram feitas com mão de obra indígena. Os indígenas ainda ofereciam farinha e produtos de roça aos salesianos, que “em troca” os forneciam mercadorias e educação escolar.

Ressalto, contudo, que muitas das senhoras e dos senhores indígenas com quem convivi em SGC relataram que nem sempre as famílias desejavam encaminhar seus filhos e filhas aos internatos. Além disto, muitos destes jovens praticavam formas distintas de resistência quando internos, já que se revoltavam, por exemplo, com o autoritarismo dos padres, que como dito, envolvia castigos físicos, e com o fato destes “comerem do bom e do melhor e servirem comida de pior qualidade pros índios”. Como também me foi relatado, muitos começaram a tomar bebida alcoólica de branco ao verem os padres bebendo: às vezes recebiam bebida destes, às vezes tomavam escondido.

Os salesianos, assim como os carmelitas e franciscanos, demonizavam as festas e as bebidas indígenas. Com o sistema de internato, que levava muitas meninas (e meninos) para fora de casa, o aprendizado da feitura de bebidas fermentadas era, geralmente, abalado – ou esquecido, como salientou Rosita. Muitas senhoras que viveram nestes me contaram que não sabem fazer caxiris – ou um bom caxiri – porque não tiveram tempo de aprender com a mãe, pois tinham que se dedicar ao estudo. No entanto, outras mulheres enfatizaram que embora os padres sancionassem o consumo de bebidas indígenas, as técnicas de feitura das mesmas eram repassadas verbalmente entre as meninas internas. Antonieta, senhora Tukano associada da AMPI, conta que

foi lá no internato mesmo que aprendi com as outras meninas a fazer esse aluá. Não podia, bebida de índio, caxirizinho não podia, porque era coisa de *jurupari*, esse diabo, mas as meninas falava como que era. Eu aprendi, aprendi tudinho. Eu também aprendi fazer caxiri, não esqueci não, o caxiri foi finada mamãe que ensinou. Eu não esqueci. No internato não esqueci.

Os internatos se estabeleceram, a princípio, na região do Uaupés, local, como já dito, habitado predominantemente por povos da família linguística Tukano Oriental. Para alguns dos povos do Içana e Xié, da família Aruak, caberia outro tipo de conversão: ao protestantismo. No final da década de 1940, a missionária fundamentalista Sophie Müller, norte-americana da Missão Novas Tribos (MNT), iniciou sua evangelização entre os Kuripaco da Colômbia, para em seguida estender seu trabalho entre os Baniwa do Içana. Tal missionária pregava o abandono total do xamanismo, das festas de caxiri e de todo e qualquer

item ligado à sabedoria dos antepassados. Para ela, somente abdicando dessas práticas os indígenas teriam uma vida próxima de Deus. Nesta mesma época, os padres salesianos abriram uma frente da missão no Içana visando conter o avanço do protestantismo, tornando frequente o conflito entre os seguidores de Sophie e dos padres. Em 1953 a missionária foi forçada pelo SPI a sair do país, entretanto seus ensinamentos continuam vivos entre alguns destes povos até a atualidade (WRIGHT, 1999) – e os povos do Içana e Xié ainda se dividem entre católicos e “crentes”. Como salientou Rosita, após a conversão, boa parte dos Baniwa deixaram de produzir caxiris, mas os povos Tukano Oriental ainda são exímios produtores destas bebidas – mesmo que, como salienta esta Tukana e Maria Salete, os modos de produzir e consumir esta bebida, assim como algumas festas de consumo destes fermentados, tenham ganhado nova aparência.

O ápice da dominação salesiana na região se deu entre 1920 e 1970 (CABALZAR, 2009). A partir de então os internatos começaram a ser desativados devido a cortes verbais do Governo. Com o fechamento dos internatos, o movimento de descida de indígenas para SGC – que já era frequente desde o período da construção do forte – se intensificou, pois aqueles que haviam iniciado os estudos no internato, desejavam continuá-lo.⁵⁸ Em 1980 os salesianos são denunciados por crime de etnocídio no Tribunal Russel, em Amsterdã. A partir de então a congregação passa a reorientar sua atuação, e adere a uma linha mais progressista da Igreja Católica, revisando seu modo de “catequisar”, passando a orientar os indígenas para que mantenham suas tradições e para que a ensinem a seus filhos (LASMAR, 2005).

Hoje, o cenário do ARN é diferente. Os católicos já não detêm o monopólio da educação na área. Nas três últimas décadas, há uma crescente organização política dos povos indígenas da região. Em 1987 é criada a FOIRN, que ao lado do ISA participou da demarcação de todas as TIs da região. Abre-se um novo cenário para a relação de índios e brancos, e a FOIRN vem, cada vez mais, desenvolvendo projetos com

⁵⁸ É importante destacar que esta não é a única razão para este “descimento”. Lasmar (2005) infere que os índios também se deslocam de suas comunidades ribeirinhas para SGC em busca de mercadorias e trabalho assalariado.

o intuito de garantir direitos coletivos aos povos do ARN (LASMAR, 2005, p.39).

A descrição do contato entre índios e brancos feita até então nos mostra que a relação entre estes culminou numa série de mudança na vida dos indígenas do ARN, sendo os modos de produzir e consumir caxiris apenas um dos exemplos. No entanto, se as coisas mudam muito, como destacou Maria Salete na fala que abre a apresentação dessa dissertação, as *senhoras da fermentação* também me apontaram que tais mudanças carregam consigo continuidades, mostrando que “o que a história fez destes povos é inseparável do que estes povos fizeram da história. Fizeram-na antes de mais nada sua; e se não fizeram como lhes aprouve – pois ninguém o faz –, nem por isso deixaram de fazê-la a seu modo – pois ninguém pode fazê-lo de outro” (VIVEIROS DE CASTRO, 1999, p. 165).

2.4 São Gabriel da Cachoeira

SGC, cenário geral dessa pesquisa, cresceu ao entorno da antiga fortaleza implantada pela Coroa Portuguesa em 1759 para povoar a região do ARN e garantir o domínio territorial frente a possíveis invasões estrangeiras. Em 1893 o pequeno povoado já era conhecido como sede da Freguesia e em 1938 tornou-se oficialmente município (LASMAR, 2005).

Hoje em dia, SGC abarca um território de 109.183,43 km², e além da sede do município, cidade homônima, envolve algumas das TIs referenciadas na introdução e também a TI Yanomami. Limita-se ao norte com a Colômbia e Venezuela, ao sudeste com Santa Isabel do Rio Negro e ao sul com o rio Japurá. De acordo com o censo de 2010, possui 37.896 habitantes – 18.299 vivendo na “zona rural” (comunidades e sítios) e 19.001 na “zona urbana” (cidade sede).⁵⁹

A cidade está situada a 853 quilômetros de Manaus. O acesso a partir da capital amazonense é realizado por vias aéreas ou fluviais. No primeiro caso, através de vôos semanais, realizados as terças e quintas-feiras pela Azul Linhas Aéreas – ou por avião da Força Aérea Brasileira –, e no segundo, através de lanchas ou barcos que demoram de um dia e meio a cinco dias no trajeto Manaus/SGC e vice-versa.

SGC está dividida em onze bairros, sendo estes: Areal, Boa Esperança, Centro, Dabaru, Dabaruzinho, Fortaleza, Graciliano Gonçalves, Nova Esperança, Padre Cícero, Praia e Thiago Montalvo. Quase toda área urbana é servida por água encanada proveniente do rio Negro, referida pelos/as habitantes da cidade como *água preta*. Além da água encanada, há fontes de água potável, ou *água branca*, espalhadas por toda a cidade. Ainda não há tratamento de esgoto em SGC, sendo os dejetos lançados geralmente em fossas ou igarapés. O fornecimento de energia – muitas vezes ineficiente – se dá através de geradores. O lixo da cidade é depositado em um local conhecido como *lixirão*, localizado entre a

⁵⁹ O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) estima que em 2014 a população do município seja de 42.342 pessoas. Dados similares (cerca de 42.000 pessoas) foram registrados no final de 2013 pela Prefeitura Municipal de São Gabriel da Cachoeira.

estrada de Camanaus e a sede do município, bem em frente à comunidade Nova Esperança.⁶⁰

Sem dúvida, SGC é o núcleo de povoamento mais expressivo do ARN e nas últimas décadas, por inúmeras razões, teve um crescimento demográfico significativo (LASMAR, 2005).⁶¹ Como gostam de salientar as autoridades, é uma das cidades mais indígenas do Brasil. Cerca de 90% de sua população é composta por indígenas e os outros 10%, por não-índios – sendo que a maioria destes chegaram a região através do processo de urbanização decorrente da construção da rodovia Perimetral Norte, estrada que liga SGC a Cucuí, Venezuela, e também

⁶⁰ Na cidade, entre outras coisas, há duas agências bancárias, o Bradesco e o Banco do Brasil, uma lotérica onde são realizados os pagamentos de benefícios sociais do governo, um posto da Caixa Econômica Federal, uma estação da Radiobrás, uma repetidora de TV, uma unidade do Correio, três escolas estaduais, uma escola municipal de ensino fundamental e médio, uma escola particular de ensino infantil (Turminha da Mônica), outra de ensino fundamental (Escola Adventista), a Escola Agrotécnica Federal, um pólo do Instituto Federal do Amazonas (IFAM), um pólo permanente da Universidade do Estado do Amazonas (UEA), uma pequena biblioteca municipal, o Hospital de Guarnição e alguns postos de saúde, uma unidade do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI), a Casa de Saúde do Índio (CASAI), creches, sedes do ISA, FOIRN, FUNAI e Instituto Chico Mendes, associações indígenas produtoras de artesanatos, a Wariró e outras lojas menores que vendem tais artigos, duas academias de ginástica, o Ginásio Miguel Quirino, campos de futebol, a Feira Municipal, Prefeitura e Câmara dos Vereadores, bases do Exército (Segunda Brigada de Infantaria de Selva), Marinha e Aeronáutica, Polícia Militar, Polícia Federal e Polícia Civil, delegacia/cadeia, o conjunto das vilas militares, cartório, escritórios de advogados/as, dentistas, Conselho Tutelar, aeroporto, agências de transporte aéreo e fluvial, quatro lan houses, armazéns e mercados, lojas de roupas, de artigos militares, de produtos evangélicos, de eletroeletrônicos, peixarias, açougues e barracas de frutas, barbearias, cabeleireiras, bares e clubes noturnos, farmácias, pousadas e hotéis, um motel, igrejas (católicas e evangélicas), casas de missionários/as, um centro kardecista, barracões de acolhimento de indígenas, cemitério municipal, portos, postos de gasolina (terrestres e fluviais), pizzarias, churrascarias, restaurantes self service e/ou especializados em PFs, padarias, papelarias, distribuidoras de bebidas e trailers que vendem lanches. Além destes espaços que compõem o que é considerado comumente como urbano, dentro de SGC encontram-se roças e assentamentos – além das duas associações descritas nesta dissertação e por ora inativas.

⁶¹ De acordo com Eloy e Lasmar (2010) SGC não é o único local do ARN que sofre influência do processo de urbanização. Este se espalha, inclusive, sobre as Terras Indígenas, especialmente em grandes povoados como Assunção do Içana, Taracuí, Pari Cachoeira, Iauareté e Cucuí, sendo as quatro primeiras formadas originalmente ao redor de centros missionário.

em decorrência da descoberta de ouro na região da Serra da Traíra – na cabeceira do Tiquié. Também há aqueles que residem na cidade mais estão de passagem, estes são, geralmente, militares e pesquisadores.

Há índios e brancos em todos os bairros de SGC, porém há aqueles que são considerados mais indígenas, como Areal; outros menos, à exemplo do Centro; e bairros vistos como propriamente indígenas, como o Thiago Montalvo. A maioria dos brancos residem na Fortaleza e no Centro. Mas também há um grande contingente de não índios no bairro da Praia e nas vilas dos militares.⁶²

Ainda que SGC seja habitada predominantemente por índios, o poder político e econômico da cidade está centralizado, majoritariamente, na mão dos brancos. São eles, geralmente, os donos dos comércios, quem tem acesso às atividades profissionais de maior remuneração e também aos cargos de influência na administração do município. Como já apontado por Lasmar (2005), a natureza e o grau de participação dos indígenas na vida político-econômica da cidade está conectada a uma série de fatores que se inter-relacionam, por exemplo: nível de escolarização, engajamento em atividade remunerada e tempo de residência na sede do município. A autora ainda afirma que os índios recém chegados em SGC permanecem por um bom tempo à margem de ocupações vistas como qualificadas. Quando estes “têm a oportunidade de exercer atividades remuneradas, trata-se usualmente de serviços braçais, como de pedreiro, lavadeira, capinador, lixeiro” e “para aqueles que não têm emprego, a roça pode ser a única fonte de subsistência” (LASMAR, 2005, p. 152).

Durante meu trabalho de campo, a ênfase na temática da falta de oportunidade de emprego para indígenas foi bastante abordada por minhas interlocutoras. É neste contexto que muitas associadas da AMPI e do DR ressaltavam a relevância de tais associações, pois vender seus caxiris nas feiras festivas tornou uma importante fonte de renda e também de articulação entre cidade e espaços outros, como sítios, assentamentos e comunidades, como mostrarei mais adiante.

⁶² Uma das vilas localiza-se no bairro Fortaleza, outra, nas imediações da base do exército, que se situa na zona periférica da cidade.

Fermentação

3. *Pessoas e manivas*

Terça-feira, é terça-feira mesmo que eu vou pra roça. Amanhã eu vou cedinho, cedinho no Mercado comprar peixe assim pra fazer a *quinhapira*. Peixe caro, peixe está caro. Mas é assim, tem que comprar. Vou no Mercado. Você vai também, não vai mesmo? Mas na roça só terça-feira. Só terça mesmo. Aí pega taxi lotação. Ele deixa lá no Ramal três. Depois tem que andar, mas é andar só um pouquinho. Meu terreno é primeiro. Tem gente que é lá longe. Anda, anda, anda, passa igarapé, aí chega. Cada uma tem caminho, o terreno de cada uma tem caminho. Eu tenho um monte de coisa na minha roça, roça grande mesmo, bonita. Perto da casa tem fruta. Tem cupuaçu, eu tenho muito desse cupuaçu mesmo. Tem cuia também, vou fazer cuia. Terça vou capinar, quarta plantar maniva de manhã e depois colher pra fazer caxiri. Ano passado fiquei doente, fiquei muito doente. Aí eu nem podia trabalhar, cuidar das maniva. Ninguém cuidou. Fiquei triste, triste. Perdi maniva, eu perdi muita maniva. Sábado vai embora. Sábado mesmo volta, aí taxi lotação pega. Eu combinei, combinei direitinho já. Duas horas taxi lotação vai tá lá. Aí acorda cedinho. Trabalha, trabalha, toma banho e come. De tarde lava caxiri, é dia de lavar caxiri. Lava em casa mesmo, tem tudo lá também. Se quiser já pode tomar caxirizinho vivo. Domingo vende, vende tudinho no Direto Roça.

Maria Pena, Tukana, associada do DR, setembro de 2013

A rotina de Maria Pena, descrita brevemente acima, se assemelha a de muitas associadas do DR e da AMPI. Nas segundas-feiras, por volta das sete da manhã estas senhoras circulavam pelas ruas do centro da cidade. A maior parte delas paravam no Mercado Público para comprar peixe e tão logo compravam, ficavam conversando com outras associadas e/ou com parentes nas calçadas em frente do Mercado ou em frente ao Banco do Brasil, que se localizava logo ao lado. Na AMPI, havia reunião, no DR não. Este era o dia que as *senhoras da fermentação* reservavam para resolver seus compromissos na cidade: ir ao banco, lotérica, correio,

visitar parentes, etc, pois no dia seguinte se deslocariam para suas respectivas roças. Aquelas que cultivavam suas manivas em áreas distantes da zona urbana da cidade permaneciam em seus terrenos até sábado, as que tinham roças próximas, retornavam por volta das dezessete horas do mesmo dia e repetiam essa mesma jornada todos ou quase todos os outros dias da semana. As que não tinham roça e vendiam produtos da culinária dos brancos, passavam a semana toda na cidade, geralmente cuidando dos filhos e do lar.

Neste capítulo, abordarei detalhadamente o cotidiano das associadas vendedoras/produtoras/consumidoras de caxiris do DR e da AMPI e mostrarei como estas transformavam a mandioca em alimentos e caxiris tanto para o consumo de suas famílias, quanto para a venda nas associações. Contudo, antes de tal feito faço, com base nas narrativas das *senhoras da fermentação* e revisão bibliográfica, uma breve descrição da rotina das mulheres nas comunidades visando ressaltar as semelhanças e diferenças da relação mulher/roça neste ambiente e na cidade. Através dessa comparação meu intuito é mostrar que das comunidades para a cidade, assim como da cidade para as roças (na) da cidade, sítios e comunidades, circulam, além de pessoas e manivas, técnicas de manejo do ambiente, técnicas de produção de alimentos, percepções sensíveis e histórias, e que neste contexto circulação pode tornar-se sinônimo de relação.

3.1 Mandioca e (re)produção da vida

Rosita tem quarenta e cinco anos e vive em SGC, no bairro Nova Esperança. Como tantas outras senhoras associadas à AMPI e ao DR, nasceu e cresceu na comunidade. Ainda criança foi levada ao internato de Pari Cachoeira e lá permaneceu até que completasse seus estudos. Com aproximadamente dezesseis anos se casou com Marcelino, Tuyuka do alto Tiquié, que também passou boa parte da vida como interno. Com ele teve duas filhas. A mais velha tem vinte anos e a mais nova dezesseis. Também tem um filho de dez anos, que adotou ainda bebê. Como à época que casaram Marcelino se tornou professor, antes de residir em SGC Rosita viveu em várias comunidades situadas nos afluentes do rio Negro. Esta senhora, que se mudou para a cidade para que suas filhas tivessem “melhor possibilidade de estudo”, sempre me contava sobre como era sua “antiga vida no Alto”, ou seja, na comunidade. Em suas narrativas, geralmente articulava seus afazeres atuais aos de outrora, me mostrando como estes modos de vida, ainda que diferentes em alguns aspectos, se entrelaçavam. De acordo com ela a vida na comunidade

é diferente, mas é bem parecido também. Lá vive como irmão. A gente, mulher, trabalha muito, trabalha duro igual aqui. Mas lá não tem esse banco não, mercado, então a gente trabalha mais na roça mesmo: planta, colhe, faz beiju, farinha, caxiri. Ih, um monte de coisa. Eu já te falei um dia, a gente trabalha muito assim por culpa daquela mulher que desobedeceu *Basebo*. Se ela não tivesse desobedecido, a gente não ia trabalhar duro assim, não. Mandioca ia sair branquinha já, não ia precisar descascar. Hoje trabalha assim, mas na comunidade tem ajuda, tem mais ajuda. Se tem filha mulher ela vai na roça também. Aprende, mesmo que tem escola, ela aprende tudinho da roça. Você viu Paulinha, essa minha sobrinhazinha que mora lá no Tiquié? Ela sabe tudo, faz tudo, até caxiri ela sabe fazer. Bem trabalhadeira ela. Minha filha, essazinha que veio na roça, sabe

também, ela sabe, mas sabe mais pouquinho, ela vem só de vez em quando, dia que não tem aula mesmo. A outrazinha não sabe nada, ela não vem pra roça não. Ela só estuda. Ela vem na roça fica de dor de cabeça, quase morre. Já mandei benzer uma, duas, três vezes, mas não adiantou. É encanto, *wai'í masa*. Sempre foi assim, aí ela que é mais velha só estuda mesmo, no IFAM [...] Na comunidade homem trabalha, pesca, mas quando tem peixe. Não é toda vez que tem não. Mas ajuda, às vezes ajuda. Marcelino dá aula. Mas ele ajuda às vezes na roça também.

Nas comunidades, idealmente, o grupo de cada maloca/casa garante sua própria subsistência. A produção é realizada por unidades familiares e dividida por gênero (feminino e masculino) e o alimento, em consumo cotidiano e ritual (GOLDMAN, 1969; HUGH-JONES, C., 1979). Os homens são responsáveis pela caça/pesca e as mulheres, pelo cultivo das roças, cujo principal item de plantação é a mandioca brava.⁶³ De modo ideal, toda mulher casada comanda uma ou mais roças, e o tempo de trabalho que envolve desde o plantio até o processamento do tubérculo imprime ritmo de vida específico não só no cotidiano das mulheres, mas de toda a comunidade (GOLDMAN, 1969; HUGH-JONES, C., 1979; CHERNELA, 1993; LASMAR, 2005; STRAPPAZZON, 2013).

Para os Tukano Oriental, o conhecimento feminino sobre as roças é um poder que vem em contrapartida pela posse masculina das flautas sagradas – que são manifestações vitais dos ancestrais (DIAS CABALZAR, 2010). Quando, em tempos míticos, as mulheres roubaram as flautas sagradas elas inverteram a ordem das tarefas generificadas e começaram a realizar os ritos secretos que colocavam os homens em contato com os ancestrais. Os homens ‘viraram mulher’ e passaram a cultivar mandioca até se apoderarem novamente das flautas. O episódio do roubo das flautas impregnou homens e mulheres de vergonha, e tal vergonha envolve a visão do sangue quando as mulheres, tentando esconder as flautas, furaram a própria vagina originando o modo de procriação atual, o útero e o canal de nascimento da criança –

⁶³ Visualiza-se assim, em relação aos gêneros, uma interpolação entre dicotomia e complementaridade.

antes disso as mulheres não tinham como ter filhos (DIAS CABALZAR, 2010).⁶⁴

O mito faz uma associação direta entre mulher, roça e sangue. Esta mesma conexão se reproduz no rito de iniciação feminina. Este rito, que ocorre por ocasião da primeira menarca de uma moça, tem por finalidade proteger a saúde da neófita através de benzimentos, preparando-a para uma nova fase de sua vida e tornando-a *dona das plantações* (CABALZAR, 2009). De acordo com C. Hugh-Jones (1979), a menstruação é entendida como uma troca de pele que concebe longevidade à mulher. Este período é rodeado de perigos, pois o sangue menstrual atrai os *wai'í masa*. Por tal motivo, logo após a primeira menstruação a iniciada é mantida reclusa, devendo obedecer uma série de restrições.

Maria Salete conta que as meninas, ao serem iniciadas

não comem comida, Talita. Elas não comem nada. Eu já passei por isso, minha mãe mandou quando foi minha primeira menstruação. Quando a gente ganha neném também. Eu não sabia quando a primeira menstruação, aí mamãe disse assim: “não sai nem daí, é perigoso”. Porque tinha, como diz, *wai'í masa*. Se saísse ele flecha a gente e faz um tumor. Acontece mesmo. É por isso que a gente resguarda uma semana, duas semanas. O dia que eu fiquei ela me botou no meio, cercaram e deixaram eu dentro, só tinha um lugarzinho pra eu mijar, pra necessidade. Aí ela deixava uma cuia de água para lavar minha boca. Depois ela deixava panela pra tomar banho ali mesmo, dentro de casa. Nesses dias a gente come

⁶⁴ Segundo Dias Cabalzar (2010), a menstruação e o jurupari são fontes de pensamento/fertildade poderosas que fluem nesse mundo. Poderosas, mas perigosas, já que podem tanto dar vida quanto morte, criar e destruir [...] O jurupari de um homem associa-se ao pensamento dos homens. O jurupari da mulher, aos pensamentos da mulher. São suas fontes de poder, igualmente daninhas e contaminantes ao outro.

insosso, sem sal, nem nada. Tem mingau, às vezes tapioca, farinha. Todo dia a gente toma mingau, a gente não come, não come nada. Depois alguém vai no mato. Quando vai no mato, tira maniara, né. Chega, faz um curadá desse tamanho. Aí ela traz num prato de cerâmica, ela deixa esse que a gente come sem sal, sem nada, mas é benzido já. Depois já passa uma semana. Completando uma semana, meu pai vai pescar um peixinho, um *wariwari*, só dois peixes. Ela cozinha só pra mim mesmo, numa panelinha de cerâmica, porque elas cozinhavam ali, não existia essa panela, existia mais cerâmica. Ela botava o peixe, já tinha um pratinho desse tamanhozinho, de cerâmica com pimenta e um pouquinho de sal. Nessa hora a gente já podia comer o sal. Primeiro, antes de meter a mão no peixe, você tem que mastigar pimenta puro, mas você não pode dizer “ishhhhhhhhh”, bota água assim, aí saliva e bota assim. Se você não faz, dá dor de dente. Talita, é tudo, antigamente o pessoal fazia. Aí ela dizia: “tu não vai nem puxar o vento para dentro se você não quer sofrer dor de dente”. Aí tu pode abrir boca, saliva vai cair, a saliva vai caindo, com aquele ardoso. Se cuspir, vai ter na perna da gente tipo sinal preto, tudinho. Ela me contava: “por isso que eu não quero que você... vocês já são feias minhas filhas, não quero que vocês fiquem feias demais”. Ela falava na cara mesmo, ela não tinha pena não. Minha mãe nunca teve pena não. Ela fala rindo pra ti, e quando tá ralhando a mesma coisa, brava. Por isso acho que eu sou brava demais. Depois desse aí ela mandou comer essa cabeça de maniara. Só unzinho. Um por um. Aí tu tira ele, tira cabecinha e tu come. Tu vai, tira um pouquinho de beiju pra ti misturar. Depois tu não pode tirar três, quatro pra comer, nem

tirar beiju grande, é um pouquinho de cada. Só um pouquinho porque diz que se a gente tirar a maniudara, três ou quatro juntos, e beiju grande, um dia se você crescer, muita gente vai ter inveja de ti. Por isso que ela nunca mandou a gente comer dessa forma. Depois disso já vem peixe cozido, já. Só peixe miúdo. Bota quinhapira, faz tipo quinhapira, aí ela manda comer. Pronto, vou comendo já todo tempo. Uma semana to sem comer, uma semana vou estar comendo aí dentro. Só mesmo o mingau, não tem outro. Mingau e manicuera assim, só desse tamanho. Eu ficava com fome. “Pode estar com fome, mas tu vai comer depois”, ela falava pra mim. “Só esses dias mesmo pra ti resguardar”. Aí eu falava: “eu quero comer, a senhora está comendo”. “Você tem que ficar assim mesmo, pro seu bem mesmo”. Eu ficava calada né. Tu já comeu, dois dias que você comeu eles preparam uma cuia de breu. Nesse breu eles benzem pra gente tomar banho. Aí esse é ruim, tomar banho duas horas da madrugada. Frio! Aí tem isso pra tomar banho. Esse homem mesmo fez essas coisas, esse que inventou o mundo. A gente raspa esse breu, meio sabonete. A gente raspa ele bem raspado, quando a gente faz assim (gesto) ele fica espuma, bem espumado. Esse era sabonete dos antigos. Aí ele raspa, raspa, e cada qual toma banho. Ele fica bem cheiroso. Esse daí eles benzem pra gente, na hora certa elas chamam pra gente tomar banho, duas horas. Isso ela bota uma vasilha, ela queima nesse, aí a gente vai acompanhando já até na beira. Dentro desse cinza tudo a gente toma banho. É, assim que os índios vivem, tomam banho assim, aí já está livre, já. Aí a gente, mulher, fica forte por conta disso, a gente vai trabalhar bem na roça, por conta disso. Hoje em dia tem muita

menina bem aqui na cidade que não passa por isso aí não, elas nem querem saber e andam tudo sangrando por aí. Por isso elas não sabem nada, nem sabem nada de trabalho da roça. Quando a gente tá lá fechada tem muito conselho, aprende muita coisa, muita mesmo.

Quando a reclusão acaba, há uma festa de caxiri para celebrar a ocasião. Este período de reclusão, (re)ativa nas mulheres as potencialidades de *Yupuri Basebo*, ancestral que deu origem à mandioca, ao plantio desta e ensinou a humanidade a transformá-la em variados alimentos.

No que diz respeito ao plantio o local da roça é aberto pelos homens. Sua abertura deve ocorrer preferencialmente em porções de florestas de terra firme, com solos mais argilosos, localizadas em topos de colinas ou outros locais (NEVES, 2006, p. 75). O trabalho masculino de derrubada e queima se concentra em um tempo relativamente curto, de apenas algumas semanas. Depois disso, são as mulheres quem comandam as roças. O modo de plantio geralmente segue um esquema teórico concêntrico em que as variedades de mandioca mais tardias são plantadas no centro, ao passo que as mais precoces, na periferia (ELOY, EMPERAIRE, 2008). De acordo com Chernela (1997), os grupos Tukano são praticantes de policultura rotativa, sendo 91% da superfície cultivada dedicada à mandioca, e o restante, a outros produtos alimentícios e a produtos medicinais (CHERNELA, 1997, p. 175).

Segundo esta autora, nas comunidades há uma variedade enorme de espécies de mandioca plantada pelas mulheres.⁶⁵ Chernela (1997) atribui esta diversidade à organização social baseada na exogamia linguística, sendo as mulheres aquelas que usualmente trocam os cultivares entre si e transitam pelo território. Esta riqueza observada por Chernela (1997) foi explorada em algumas pesquisas mais recentes, em especial nas de Emperaire e Eloy (2008). Baseado em pesquisas sobre esta diversidade de mandiocas e de outras plantas cultivadas, bem como nos saberes a elas relacionados, em 2010 o Instituto do Patrimônio Histórico e

⁶⁵ Chernela (1997) pesquisou o sistema agrícola de alguns grupos da região do ARN. Vale salientar que em um levantamento de espécies de mandioca cultivadas em apenas quatro comunidades do Uaupés, a autora identificou cento e trinta e sete espécies diferentes (CHERNELA, 1997, p. 175).

Artístico Nacional (IPHAN) patrimonializou o chamado *Sistema agrícola tradicional do Rio Negro* em seu *Livro de Registro de Saberes* (BRASIL, 2011).⁶⁶

Os estudos realizados para a patrimonialização de tal *Sistema Agrícola* mostraram que estes conhecimentos não circulavam apenas entre comunidades, mas também entre estas e cidades. Mas a roça ocuparia um lugar importante na vida das mulheres da cidade? Caso ocupe, como? A maneira de trabalhar numa roça da cidade, é a mesma que se trabalha numa roça da comunidade? Como a relação mulher/roça se daria entre as associadas da AMPI e do DR?

O ARN caracteriza-se por uma articulação cada vez mais forte entre a área florestal das comunidades e a área florestal urbana, e tal articulação se traduz através da expansão da agricultura periurbana (ELOY & EMPERAIRE, 2008). De acordo com Eloy e Emperaire (2008), nas roças da cidade há uma recomposição do sistema agrícola da comunidade, com a permanência de uma alta diversidade agrícola – ainda que marcada por uma maior vulnerabilidade do sistema por conta da diminuição do tempo de pousio, de espaço, bem como da diminuição da força de trabalho disponível (idem, 2008). Este último fator, em especial, pode estar relacionada com o vínculo entre as mulheres cidadinas e a roça, uma vez que na cidade este se mostra bem mais variado em intensidade e natureza do que na comunidade, pois se na comunidade as mulheres geralmente dedicam-se sobretudo ao cultivo das roças, na cidade soma-se à esta rotina o ritmo da vida urbana ditado, muitas vezes, por afazeres diferentes daqueles com a qual estavam acostumadas, por exemplo, buscar as crianças pequenas na escola, fazer compras, ir ao banco ou lotérica para realizar ou receber pagamentos,

⁶⁶ No ARN, a noção de sistema agrícola inclui um “conjunto de saberes, mitos e relatos, práticas, produtos, técnicas, artefatos e outras manifestações associadas que envolvem os espaços manejados e as plantas cultivadas, as formas de transformação dos produtos agrícolas e os sistemas alimentares locais. Em outros termos, trata-se do complexo de saberes, práticas e relações sociais que atua nas roças, ou mesmo na floresta, e vai até os alimentos e seus modos de consumo em diversos contextos da vida social. Em outros contextos, elementos tais como festas ou ritos, lugares específicos, formas de comercialização, poderiam se tornar relevantes para explicitar a noção de sistema agrícola” (EMPERAIRE et al, 2008, p. 3).

dentre outros. Diante dessa nova rotina, o trabalho agrícola vai sendo transformado (LASMAR, 2005).

Lasmar (2005) acredita que para compreender o lugar que a roça ocupa na vida das mulheres da cidade deve-se levar em conta a geração a qual pertencem e o tempo de residência em SGC. Em uma escala cheia de posições intermediárias a autora coloca no polo que caracteriza a relação intensa com a roça, a idosa recém-chegada da comunidade, e no polo oposto – que caracteriza a não relação com a roça – a jovem nascida na cidade e que jamais sonhou tornar-se dona de uma plantação.

Das dezoito associadas que iam com mais frequência vender seus produtos no DR, quase todas tinham um vínculo intenso com suas respectivas roças, as visitando no mínimo três vezes por semana. As únicas que não o tinham eram aquelas que vendiam “comida de branco” – algumas destas, inclusive, não cultivavam manivas. Estas tinham idade entre trinta e quarenta anos, já as senhoras que trabalhavam na roça, entre quarenta e setenta. Todas as associadas habitavam a cidade há no mínimo dez anos.⁶⁷

Na AMPI o quadro se alterava um pouco: das vinte e três associadas que vendiam assiduamente seus produtos nas feiras dominicais da associação, uma quantidade significativa não mantinha vínculo com o trabalho na roça. Tais associadas eram, como no DR, aquelas que vendiam itens provindos da dieta de não índios. A idade destas variava entre trinta e quarenta anos e praticamente todas já viviam na cidade há no mínimo dez anos. Já a idade das associadas donas de roça variava entre dezoito e setenta anos. Aquelas que eram mais velhas habitavam a cidade há bastante tempo, ao passo que as mais novas eram recém chegadas da comunidade.⁶⁸

⁶⁷ No DR também havia associados. Apenas quatro iam com mais frequência. Estes não foram contabilizados nos gráficos.

⁶⁸ Como no DR, na AMPI também havia homens associados, aproximadamente dez. Eles não foram contabilizados para elaboração dos gráficos.

Considerando os fatores que Lasmar (2005) destaca como relevantes para compreender o lugar da roça na vida das mulheres citadinas (geração e tempo de residência na cidade), no DR há predominância do fator geracional: apenas as mulheres mais novas não frequentam roças, ainda que todas as associadas residam na cidade há mais de dez anos. Já na AMPI, parece ocorrer uma mistura quase que equivalente entre os dois fatores: há mulheres mais jovens que são donas de roças, assim como há mulheres mais novas que não. Neste caso, prepondera o quisito de tempo de residência em SGC. No entanto se levarmos em conta que tanto as associadas que não tem roças – com idade entre trinta e quarenta anos – como as senhoras agricultoras mais velhas, vivem na cidade há bastante tempo, o fator geracional torna-se evidente.

Mas se em ambas associações há mulheres agricultoras e que vivem na cidade, onde estas cultivam suas roças? Algumas as cultivam em sítios próximos à SGC, outras em suas comunidades de origem e/ou em comunidades localizadas nas cercanias da sede do município. Nos dois casos, para se locomover até as roças as senhoras geralmente utilizam canoas e/ou taxi lotação, ou/e caminham. Mas há também aquelas que trabalham em roças “urbanas”. Quanto a estas, a maioria localizava-se no AATF,⁶⁹ – ainda que haja espaços de roça no morro Boa Esperança e em trechos de diversos bairros, como no Dabaru e no Areal. Das associadas do DR, duas tinham roças em comunidades, seis em sítios e sete no AATF. Já das associadas da AMPI, quatro no AATF, três em sítios, três em comunidades, duas no AATF e em comunidades, e uma no morro Boa Esperança.

Os lotes do AATF, ainda que situados nos limites do que é entendido como zona urbana de SGC, geralmente são distantes do centro da cidade. Como durante o tempo que eu estive em SGC não havia ônibus para o assentamento, as senhoras cujos lotes estavam localizados lá geralmente iam para suas roças caminhando ou de táxi lotação. Mas mesmo que houvesse esta última opção, muitas preferiam fazer o trajeto a pé, uma vez que o preço cobrado pelos taxistas era abusivo – de vinte a quarenta reais. Além disso, muitos se recusavam a levá-las até os caminhos da roça, visto a má condição das estradas. Ainda que as levassem até a estrada, as senhoras geralmente tinham um longo trajeto

⁶⁹ O Assentamento Agrícola Teotônio Ferreira ocupa uma área de 125.000 m² e divide-se em 250 lotes.

a percorrer a pé, pois os táxis não entravam nas trilhas que as conduziriam às roças.

A maioria das associadas do DR e da AMPI que acompanhei tinham roças no AATF. Por volta das cinco da manhã já era possível ver a movimentação destas senhoras pelas estradas de terra carregando seus aturás e terçados. Muitas vezes acompanhadas apenas de seus cachorros, outras de seus maridos e filhos. As que tinham roça mais perto, caminhavam cerca de meia hora para chegarem ao seu terreno, ao passo que aquelas que tinham roças mais distantes, próximas ao último lote, como Rosita, levavam cerca de quatro horas na caminhada de ida e quatro na de volta.

No trajeto para as roças, em especial quando já havíamos adentrado a parte da mata e estávamos nas trilhas, as quais elas chamam de *caminhos*, sempre me apontavam uma série de caminhos que dariam em outras roças. Por exemplo, quando fui para a roça de Rosita, localizada em seu lote no Ramal 3 do AATF, a cada pequena trilha que passávamos ela me dizia: “você tá vendo esse caminho aqui? Ele dá na roça daquela Maria Pena, a roça dela é bem ali”, “esse aqui é o caminho de Celeste. Ela tá na roça, escuta só, é o caititu”.

Nos lotes das senhoras da AMPI e do DR que tinham roças no AATF geralmente havia uma casa de forno. Algumas eram abertas nas laterais, outras não. Havia aquelas que eram cobertas com palha, outras com teto de zinco ou alumínio. Nas casas havia um forno de ferro com base de argila e todos os utensílios necessários para o processamento da mandioca – por exemplo, tipiti, veado, cumatá, peneiras, raladores, dentre outros.

Assim que chegavam à casa de forno, estas mulheres geralmente depositavam seu aturá e terçado no chão. Algumas cozinhavam e comiam quinhapira antes de dar início ao trabalho, outras já iam direto para as áreas de roça. A rotina variava de uma senhora para outra, mas geralmente seguia o processo descrito por C. Hugh-Jones (1979) quanto à divisão do trabalho na roça em três partes: colheita, separação das três matérias básicas da mandioca (massa, goma e líquido) e preparação dos alimentos.

3.2 Processando a mandioca com Cristina

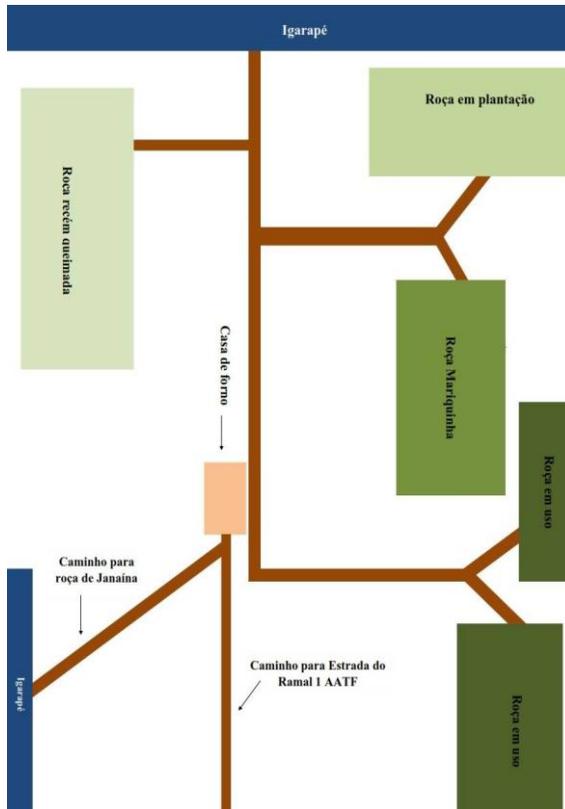
Cristina é uma senhora Desana de 48 anos de idade que migrou da região do Uaupés para SGC há cerca de vinte anos junto com seu esposo Max, importante liderança indígena da região. É produtora/vendedora/consumidora de caxiris e associada do DR.

Embora tenha quatro filhas mulheres e três filhos homens, geralmente vai para suas roças acompanhada apenas de sua fiel escudeira Bruna, uma cachorrinha vira-lata de baixa estatura e cor de caramelo. Seu lote, assim como todos os outros do AATF, tem dez hectares. Nele, além da casa de forno, há cinco áreas de roça, sendo quatro cultivadas por Cristina e uma por sua cunhada Mariquinha.

A primeira vez que fui à roça com Cristina era uma terça-feira do mês de agosto e havia chovido muito na madrugada anterior. De manhãzinha me dirigi até sua casa, à época localizada no bairro Dabaru, e de lá pegamos o táxi lotação que nos deixou rente ao caminho que ligava a estrada do Ramal 1 à casa de forno. Caminhamos cerca de uma hora na mata – com Bruna quase sempre à nossa frente para nos proteger de possíveis ataques de cobras – e atravessamos três pequenos igarapés até chegarmos ao nosso destino. Já na casa de forno, depusitei a mochila que carregava perto da porta da casa e Cristina, seu aturá e facão. Em seguida ela me mostrou os limites de seu lote e suas áreas de roça, enfatizando os tipos de maniva – *d+hk* – que tinha e de quem as adquiriu, bem como as diversas espécies de plantas e frutas que cultivava. Após me contar sobre suas manivas e plantas expressou “eu sou uma pessoa que tem muitos amigos, tenho muitas plantas”, me evidenciando que sua riqueza de plantas era fruto de sua ampla rede de relações, tanto de parentesco, como de amizade.

Assim que Cristina e eu voltamos para a casa, esta logo foi buscar lenha, porém me pediu para que eu a esperasse ali. Tão logo retornou, fomos buscar água em um igarapé de água branca localizado perto do lote de Janaína, sua vizinha Baré, e depois caminhamos novamente até a casa de forno. Quando chegamos, Cristina começou a retirar pequenas lascas de madeira dos feixes de lenha que havia buscado a pouco, as enrolou, colocou abaixo dos feixes que estavam próximos ao forno e com um isqueiro ateou fogo nelas. Agachada, assoprou o fogo até que ele se espalhou por toda a superfície da madeira. Quando o fogo se estabilizou,

pegou um suporte de ferro e o colocou sobre a lenha. Em cima do suporte, alocou uma panela cheia de água e a esta adicionou alguns pedaços de peixe e pimentas urubu e murupi para fazer a quinhapira, *biat̃t̃*.⁷⁰ Enquanto a quinhapira estava no fogo, limpamos o chão batido da casa. Depois comemos e fomos para uma de suas roças colher algumas mandiocas – *kií* – para fazer goma.



Mapa 3: roça de Cristina (sem escala)

⁷⁰ *Quinhapira* é uma palavra nheengatu cuja tradução literal é peixe com pimenta, ou caldo de peixe com pimenta – *pira* corresponde à peixe e *quinha*, à pimenta. Já a tradução literal de *biat̃t̃*, forma tukano de se dizer quinhapira, é recipiente de pimenta. *Bia* significa pimenta e *t̃t̃*, é um marcador para recipientes em forma de panela.

3.2.1 Colhendo a mandioca

Para colher mandiocas, Cristina geralmente tirava os matos e ervas daninhas próximas e depois com força segurava na haste da maniva a puxando até que a raiz aparecesse. Assim que aparecia a cortava separando as mandiocas. Em seguida as deixava no chão. Colhemos as mandiocas rapidinho, pois naquele dia tínhamos que encher apenas dois aturás – um grande e um pequeno. Pegamos os aturás, ela o grande e eu o pequeno, e retornamos para a casa de forno.



Figura 3: cortando a mandioca



Figura 4: guardando mandioca no aturá

Na casa, despejamos as mandiocas no chão e depois Cristina começou a descascá-las. Com um terçado afiado, realizava tal tarefa com muita destreza, demorando cerca de trinta segundos para descascar uma mandioca inteira. Para tal, ela segurava a mandioca com a mão esquerda, apoiava o cabo do terçado no chão e com a mão direita descascava a mandioca sempre de baixo para cima. Assim que a

descascava por inteira, a jogava dentro de uma das duas bacias cheias de água que estavam dispostas à sua frente.



Figura 5: descascando a mandioca

Enquanto ela realizava tal tarefa, peguei um terçado e Cristina pediu para que eu repetisse seus movimentos. Sem a mesma destreza, eu procurava imitá-la enquanto ela ria de minhas tentativas. Tão logo acabamos, retiramos as cascas do chão com uma vassoura feita de galhos de açáí.

3.2.2 Separando as três matérias básicas (massa, goma e líquido)

Com tudo limpo, Cristina pegou seu ralador Baniwa – que ela havia comprado de um Werequena –, o apoiou num dos troncos de madeira da estrutura de sua casa, mudou o banco no qual estava sentada de lugar e em seguida colocou o ralador sobre suas pernas. Apanhou duas mandiocas e com uma delas em cada mão realizou um movimento alternado de vai e vem. A massa de mandioca já ralada, *puti*, ficava depositada na parte debaixo do ralador e em seguida era colocada em uma bacia. Quando as mandiocas já estavam pequenas demais para serem raladas, juntava o restante das mandiocas, as segurava e com as duas mãos juntas fazia o movimento de vai e vem no centro do ralador.



Figura 6: ralando a mandioca



Figura 7: ralador baniwa

Enquanto trabalhava pediu para que eu apenas olhasse, pois temia que eu cortasse minhas mãos nas pequenas pedras incrustadas na madeira do ralador. Cristina me disse que existia o caititu, ralador elétrico movido à base de gasolina que permitia que a mandioca fosse ralada com rapidez, no entanto enfatizou que preferia utilizar o ralador Baniwa, pois acreditava que a troca desse artefato tradicional por um mais “moderno” acarretaria na transformação dos alimentos produzidos por ela, que se tornariam mais fracos e conseqüentemente enfraqueceria o seu corpo e o de seus filhos. Com o corpo fraco, ela ficaria sujeita a doenças e não contaria com a força necessária para realizar seu trabalho na roça.

Após ralar a mandioca, Cristina armou o veado, *ñama*, nome dado ao tripé formado por três feixes de madeiras finas e armado com três hastes horizontais na altura da cintura da mulher. Em seguida colocou o cumatá, *tôpha*, sobre as hastes horizontais do *ñama*, despejou parte da massa de mandioca, adicionou água à massa e se curvou sobre o suporte. Primeiramente misturou a água à massa, e em seguida começou a realizar um movimento simultâneo apertando a massa no cumatá de

cima para baixo e cruzando as mãos de forma alternada. Enquanto realizava os movimentos, o cheiro forte do veneno da mandioca exalava e o líquido venenoso escorria pelos finos buracos do cumatá, caindo sobre a bacia depositada em baixo deste utensílio. Ao realizar tais movimentos, Cristina estava separando a massa, a goma e o líquido oriundos da mandioca. Quando a mistura entre a água e a massa se tornava quase massa novamente, ela a juntava toda no centro do cumatá e com força a prensava.



Figura 8: tripé e cumatá



Figura 9: passando a massa no cumatá

Cristina anunciou que estava fazendo goma, produto que posteriormente se transformaria em beiju, tapioca e mingau. Perguntei a ela se eu poderia tentar passar a massa no cumatá e ela me disse que sim. Consegui por alguns minutos, mas logo o cheiro do veneno da mandioca começou a me asfixiar, então resolvi parar. Tão logo parei, Cristina me disse que ela era muito forte e que havia sido benzida e passado pelo rito de iniciação feminina para saber trabalhar bem na roça, caso contrário também passaria mal com o cheiro do veneno. Quando terminou esta fase do processamento, jogou a massa em algumas plantas próximas da casa e esperou a goma decantar para retirar a parte líquida. Após ter retirado todo o líquido da bacia com uma cuia, tapou a goma com um pano e jogou cinzas acima do pano, argumentando que daquela forma a goma ficaria lizinha. Em seguida anunciou que deveríamos tomar banho. Neste dia o processamento da mandioca parou por aí, não realizamos a terceira fase, que tem como característica a preparação dos alimentos. Fomos para o igarapé próximo à casa de Janaína e nos banhamos. Depois comemos quinhapira, lavamos os potes que utilizamos para tal, atamos nossas redes e ficamos conversando sobre assuntos variados até que dormimos, pois no dia seguinte iríamos plantar maniva bem cedo.

Acordamos por volta das cinco da manhã, comemos novamente a quinhapira e com os aturás cheios de manivas, fomos para sua roça recém aberta. Plantamos as manivas até cerca de meio dia, pois já era quarta-feira, dia de começar a preparar o caxiri, processo que descreverei no quarto capítulo.

3.3 Processando a mandioca com Delfina

Delfina, mulher Tukana de trinta e cinco anos nascida na comunidade de São Luís, geralmente ia para a roça acompanhada por pessoas de sua família: seu esposo, sua mãe, seus quatro filhos – duas meninas e dois meninos – e seus três cachorros. Como havia migrado recentemente para a cidade por conta do fechamento da escola de ensino infantil em sua comunidade, não tinha um lote próprio na cidade, sua roça estava localizada no terreno de seu sogro, no início do Ramal 3, no AATF.

Em um dos eventos da AMPI havíamos combinado que iríamos para a roça na terça-feira, dia em que ela começaria a preparar caxiri para seu primo, que no sábado levaria a bebida para ofertar em uma festa de santo no sítio Tamu Ponta, localizado na TI Qué-Qué/Marabitanas. Combinamos de sair da frente de sua casa às seis da manhã. Quando a chamei, um de seus sobrinhos me disse que ela havia saído há poucos minutos, mas caso eu quisesse ir até a roça, ele me levaria. Respondi que gostaria de ir, e então fomos caminhando, uma vez que o lote do sogro de Delfina ficava há apenas cerca de quarenta minutos de sua casa, localizada no bairro Boa Esperança, próxima à AMPI. Chegando lá nos direcionamos para a casa de forno, onde estava Delfina. Deixei minha mochila na casa e Delfina logo me deu um aturá e me levou para sua roça para arrancarmos mandioca para fazer farinha e caxiri. Conosco foi toda sua família nuclear. As crianças ficavam brincando e sua mãe sentada enquanto eu, Delfina, seu esposo e sua filha mais velha colhíamos mandiocas.

3.3.1 Colhendo a mandioca

Para colhê-las, Delfina realizava um processo bastante semelhante ao realizado por Cristina: retirava primeiro as ervas daninha e/ou matos ao lado da maniva – ora com as mãos, ora com o terçado. Feito isto segurava a maniva mais ou menos rente à raiz e depois a puxava com força, até que esta imergisse por inteira. Com um terçado separava as mandiocas entre si e de sua haste e as jogava no chão.



Figura 10: caminhando na roça



Figura 11: arrancando maniva

Durante nosso trabalho Delfina me explicava sobre a variedade de manivas que tinha e qual usava para fazer determinados alimentos, em especial o caxiri:

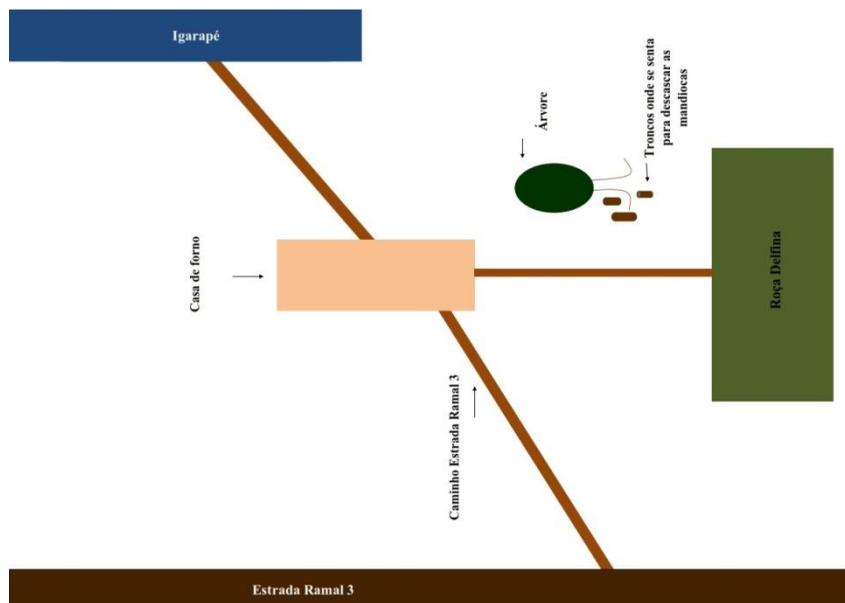
Tem maniva que é amarela: paca amarela, açai, tem urará, abiu. São as manivas amarelas assim. Cada uma dá um tipo de caxiri. Aí eu já faço com esse tipo de maniva, a paca branca, porque fermenta pra mim. Tem prá outras pessoas que não fermenta com esse tipo de maniva, fermenta com açai, com urará. Com essas aí que fermenta, fica forte. Eu já experimentei fazer com todos esses tipos de maniva, ele não fermenta pra mim não, já com essa paca branca fica forte,

forte. Aí a gente planta mais da paca branca pra fazer o caxiri.

Salientava que havia trazido boa parte de suas manivas de sua outra roça, localizada em sua comunidade de origem. Ao questioná-la sobre como ela as havia conseguido, a mesma ressaltou que através de sua mãe e outros parentes, e também através de sua sogra. Em sua roça ainda havia algumas frutas, abacaxi, banana e mamão, por exemplo, e ainda outros tubérculos, como variados tipos de cará – branco, preto, etc.

Sabendo que eu andava com outras senhoras por suas respectivas roças, Delfina me perguntava como era a roça de suas colegas de associação, que plantas tinham, quais os nomes de suas manivas, se tinha algum remédio para mordida de cobra, etc. Segundo ela, estava me perguntando pois estava interessada em incrementar seu leque de plantas, queria uma roça bonita e cheia de variedades. Embora Delfina tivesse apenas uma roça no terreno de seu sogro, me contou que gostaria de abrir outra, no entanto salientou que seria difícil, pois não havia espaço suficiente, já que além de sua roça e das roças de sua sogra, ali também se localizava a de suas outras duas cunhadas. Para conseguir outro espaço na cidade, a única solução que avistava era a de se cadastrar para o sorteio de um lote para sua família nuclear.

Assim que terminamos de arrancar as mandiocas, as colocamos nos aturás por ordem de tamanho: primeiro as menores e depois encaixamos as maiores. Com o aturá a posto na testa, nos direcionamos à pequena trilha que ligava a roça de Delfina à casa de forno.



Mapa 4: roça de Delfina

Paramos em alguns troncos de madeira perto da casa para descascar a mandioca. Seu marido e seus filhos mais novos retornaram para a casa. Suas duas filhas e sua mãe ficaram nos troncos conosco. Se durante a colheita a filha mais nova de Delfina havia ficado apenas observando, brincando entre os troncos de árvore caídos na roça, na hora de descascar a mandioca decidiu ajudar. Não com um uma faca, como faziam as mais velhas, mas com um pequeno utensílio feito por sua avó para que a pequena garota de cerca de nove anos conseguisse realizar a tarefa. Para descascar a mandioca, Delfina segurava o tubérculo com a mão esquerda, e com a mão direita raspava a casca com uma faca, realizando um movimento de cima para baixo. Sua mãe e sua filha mais velha faziam da mesma forma, enquanto a pequena garota as imitava com seu utensílio, em meio a brincadeiras.

Das senhoras que acompanhei, Delfina era e única que ia à roça com crianças, mas nem sempre era assim, pois à época era mês de janeiro e seus filhos estavam de férias. Em tempo de aula, ficavam em casa sob os cuidados de sua mãe e/ou de sua filha mais velha, de 15 anos. Observando suas crianças na roça pude perceber claramente algo

salientado por Strappazzon (2012): que enquanto os pais trabalham, as crianças, com autonomia e em meio às brincadeiras, experimentam, e na imitação aprendem “alguns dos conhecimentos que precisam dominar para se constituírem como adultos, como homens e mulheres” (STRAPPAZZON, 2012, p. 113).



Figura 12: descascando a mandioca

Enquanto descascávamos a mandioca, começou a chover. As colocamos dentro dos *aturá* e levamos para casa de farinha para continuar o serviço.

3.3.2 Separando as três matérias básicas (massa, goma e líquido)

Lavamos a mandioca na chuva e depois o esposo de Delfina, Sales, um homem Baré, ralou as mandiocas no caititu, dando início à separação das três matérias básicas do tubérculo. A mandioca se tornou massa e depois foi a vez de Delfina passá-la no cumatá. Primeiro, misturou água à massa em uma bacia com a ajuda de sua filha mais velha. Depois com um pote colocou a mistura de água e massa no cumatá e com apenas uma mão começou a fazer movimentos circulares para que o líquido fosse separado da massa. Quando cansou, sua mãe, Ambrosina, senhora Pirá-Tapuia de cerca de setenta anos, passou a realizar a tarefa. O líquido foi todo separado da massa, mas não decantou, pois não seria feito goma. Foi reservado, já que seria fervido e se transformaria em bebida: após uma primeira fervura de cerca de duas horas para a retirada de todo o veneno, se tornaria o *ñohká*, manicuera, ao qual quando desejado fazer caxiris mistura-se farinha queimada ou beijuzão. Se fervido mais algumas horas ganharia um tom mais escuro e perderia um pouco de seu doce para poder ser adicionado à quinhapira e/ou misturado à pimenta ou/e a outros pratos.



Figura 13: ralando a mandioca no caititu



Figura 14: passando a massa no cumatá

3.3.3 Iniciando o preparo dos alimentos

A massa ainda passaria por outra fase do processamento e seria depositada no tipiti, *wāhti kēo*, utensílio utilizado para prensar a massa e dela extrair todo o seu veneno. Este processo daria início à terceira fase do processamento do tubérculo: a preparação dos alimentos. O tipiti foi esticado através de um suporte rente ao teto da casa e na parte de baixo colocado um tronco de madeira de forma horizontal, no qual Delfina sentou. Vez ou outra todas as crianças também sentavam ali, inclusive seus filhos mais novos, dizendo que estavam ajudando a mãe.



Figura 15: colocando a massa no tipiti



Figura 16: *tipicando* a massa

Quando findou este processo, Delfina depositou a massa da mandioca que já estava bem seca em uma bacia e encheu novamente o tipiti com o restante, repetindo tal movimento até que a massa toda acabasse. Enquanto isso suas filhas e eu pegamos outras duas bacias e em cima destas colocamos uma peneira – semelhante ao cumatá, mas bem mais fina e menos côncava – e peneiramos a massa, realizando movimentos circulares concomitantemente com as duas mãos. Quando sobravam apenas pequenas bolinhas brancas em cima da peneira, as juntávamos todas e dávamos leves batidas no utensílio. As que não passavam para o lado de baixo da peneira eram jogadas.

A massa que peneiramos poderia ter vários destinos: se tornar beiju, virar farinha ou beiju de caxiri, por exemplo. Parte da que estava sendo preparada viraria farinha e a outra seria torrada para virar mistura de caxiri.



Figura 17: massa peneirada



Figura 18: farinha queimada

Naquele dia esta era a única tarefa de Delfina em sua roça, o processo restante da feitura do caxiri ela realizaria em sua residência. Assim que queimou a farinha, vez ou outra a mexendo de um lado para o outro e com a ajuda de sua mãe, pegamos nossas coisas e retornamos caminhando para a casa com sacos cheios de farinha torrada e alguns litros de manicuera.

3.4 (Re)produção da vida

Entre os povos do tronco linguístico Tukano Oriental, a mandioca e seus derivados *potencializam* a vida, garantindo um corpo saudável. Mas as relações mandioca/vida podem ultrapassar sua importância como alimento. Ao atentar às fases do processamento da mandioca e às alusões que um conjunto de mitos faz a esta, relacionando-a à substâncias, fluídos e/ou partes do corpo humano como sêmen, vagina, útero e pênis, essa ideia adquire clareza.

A pessoa Tukano é composta por alma e corpo (PIEIDADE, 2007). Seu ciclo de vida é formado por: desenvolvimento pré-natal, nascimento, nomeação, iniciação, morte e pós-morte. O corpo do recém-nascido é formado por corpo líquido (sangue, coração, por exemplo), contribuições maternas; e ossos e sêmen, paternas; enquanto sua alma, bem como seu nome, provêm do avô paterno. Ao longo da vida, o corpo é suprido por alimentos cotidianos, alguns produzidos pela mulher, como os derivados da mandioca, e outros, pelo homem, como as carnes de caça e pesca. A partir da iniciação masculina, a alma dos homens passa a ser alimentada por yagé e ipadu, substâncias produzidas pelos próprios homens e que os mantêm em contato com os ancestrais. Para as meninas, seu momento de passagem da infância à vida adulta ocorre a partir da menarca, na qual se inicia a possibilidade de continuidade do ciclo de vida da próxima geração. Na morte, o corpo vai para o mundo subterrâneo, enquanto a alma vai para uma nova criança. A putrefação do corpo completa o ciclo de vida, que começou com o nascimento. A liberdade da alma completa seu ciclo que começou com a nomeação (HUGH-JONES, C., 1979, p. 107-168).

Entre os Barasana, a primeira fase do processamento da mandioca é retratada em mitos como *Mandioca-anaconda*.⁷¹ Neste – metáfora do (re)nascimento da floresta e da pessoa, e da oposição masculino/feminino – o personagem *Mandioca-anaconda* é relacionado ao falo, e a roça à vagina, sinalizando a primeira fase do ciclo de vida: o nascimento.⁷² Menções à massa, goma e líquido, remetentes à segunda

⁷¹ Para uma descrição completa do mito, ver S. Hugh-Jones (1979).

⁷² No mito a analogia ao nascimento remete tanto ao da floresta, quanto ao da vida humana.

fase do processamento, aparecem em outros mitos.⁷³ Nestes, C. Hugh-Jones (1979) relaciona a massa à criança e ao sêmen, a goma à maturidade e o suco ao leite que transforma a infância em vida adulta – como os caxiris, que transforma o cotidiano em ritual. Em suma: as análises apontadas pela autora remetem ao processamento da mandioca, cujas fases estão ligadas a concepção, crescimento e iniciação – e relacionadas ao masculino e feminino. Para esta, as *propriedades sensíveis* de plantas e substâncias são vistas como *metáforas* para pensar a constituição da vida (HUGH-JONES, C., 1979).

Se continuarmos a pensar nas propriedades sensíveis, notaremos que do ponto de vista ameríndio estas também podem ser concebidas como objetificação de certas relações – homem/mulher, consanguíneo/afim, etc. A circulação de manivas pode exemplificar tal fato. Cristina, por exemplo, destaca que sua riqueza de plantas é fruto de suas relações. Delfina, recém chegada, quer uma diversidade maior de plantas justamente para ampliar sua rede de relações interpessoais e de status, prestígio. Neste caso parece fazer sentido os argumentos tecidos por Joana Cabral de Oliveira (2006) a respeito dos Wajãpi: “as espécies cultivadas operam como um verdadeiro ‘capital social’, agregando, materializando e promovendo uma série de relações sociais” (OLIVEIRA, 2006, p.13). Com essas mulheres, manivas, plantas e relações circulam da comunidade para a cidade. Também circulou da comunidade para as roças (na) da cidade, sítios e assentamentos uma série de conhecimentos necessários não só para o manejo da roça, mas também para a preparação dos alimentos, noção de prestígio, etc. No entanto, esses conhecimentos tiveram que se adaptar às próprias condições da cidade: espaço para a plantação e/ou rotina diferenciada, dentre outros.

Certamente eu poderia ter descrito aqui os modos de fazer dos diversos alimentos que resultam do processamento da mandioca. Resolvi *reservar* os modos de fazer para um item específico da “culinária” tukano, os caxiris, que são o tema desta pesquisa, e *guardo* algumas questões sobre a circulação de manivas, pessoas e outros recursos para

⁷³ São estes: *A filha da libélula, O envenenamento do espírito branco e o Pênis de Yeba*. Para uma descrição completa dos mitos, ver C. Hugh-Jones (1979).

uma eventual comparação com a circulação de bebidas fermentadas em trabalhos posteriores.

4. Os caxiris

Mas tem muito desse caxiri, muito mesmo. Você ficando aqui vai ver, vai conhecer tudo tipo: de cará preto, de cará, branco, pupunha, de muita coisa, de muita mesmo, dessas coisas que dá na roça, que tem na roça mesmo. Tem assim também de vários jeitos, tem forte, caxiri vivo. Domingo no direto da roça eu vou te mostrar mesmo como que é esses caxiri, você vai aprender que é diferente, cada gosto diferente. Vou ensinar, aí você vai aprender tanto, tanto que já vai olhar e saber. Eu vou ser sua professora, eu, aí você vai aprender. Tem gente que sabe fazer caxirizinho, mas tem dessa gente que nem nunca aprendeu não, caxiri sai fraco, fraco. No Direto da Roça tem muito caxiri bom, mais tem outras que não sabe fazer muito não, tão aprendendo ainda, porque muita gente esqueceu. O daquela Paola, Uanana é bom, forte. Aquela Celeste aprendeu fazer. Da minha irmã Rosália é muito bom, o dela é de cará preto, esse que ela faz é de cará preto. Eu também tenho de cará preto. O meu é forte, forte. Quando tem festa na FOIRN uma vez convidaram pra fazer caxiri pra oferecer, Max era diretor. Tinha Macuxi, foi dia que Macuxi veio aqui fazer show. Eu não sabia não que Macuxi também fazia caxiri, também bebia desse caxiri. Aí teve a festa, na hora da festa eu servi, pra todo mundo assim, com cuia. Aí fui servir Macuxi, ela olhou, bebeu tudo, cuia grande mesmo, aí pegou do meu balde e encheu a cuia de novo e deu caxiri pra mim. Fiquei bêbada do meu caxiri (risos), eu e Macuxi bêbada desse meu caxirizinho.

*Cristina, Desana, associada do
DR, agosto de 2013*

Como já mencionado, as bebidas fermentadas Tukano aparecem na bibliografia especializada sobre a região sob o nome de caxiri – embora os povos Tukano Oriental também produzam outros tipos de bebidas, como vinho de pupunha e aluá, por exemplo. Caxiri é uma palavra do

nheengatu, e na língua tukano se diz *peeru*.⁷⁴ Tal bebida tem a mandioca brava como principal matéria-prima, provendo da segunda fase de seu processamento.

Referências aos caxiris aparecem na literatura sobre o ARN desde os escritos de representantes da Coroa Portuguesa, missionários, naturalistas e/ou dos primeiros etnólogos que passaram pela região. O viajante Alexandre Rodrigues Ferreira, ligado à Coroa, ao percorrer o ARN e registrar suas impressões acerca dos costumes indígenas, destaca que o caxiri era o responsável pelo “espírito que inflamava os bailes indígenas” e que seu consumo só cessava quando a última gota da bebida era ingerida. Em suas palavras:

ignoram a arte, que têm os europeus de dar aos licores pela fermentação uma força de embebedar, obtêm o mesmo feito por diferentes meios. Lançam de infusão em água grandes quantidades de um bolo chato de mandioca (a que chamam de beijus, depois de mastigados pelas velhas). A saliva excita neles uma fermentação vigorosa, e em poucos dias fica um licor de um sabor e furtum forte para sua bebida (FERREIRA, 2007, p. 357).

O inglês Alfred Russel Wallace, que esteve na região em meados do século XVIII, descreveu os processos de transformar mandioca em bebida, destacando que os caxiris eram, de todos os derivados da mandioca, os mais agradáveis ao paladar (WALLACE, 2004, p. 584). Já o italiano Ermano Stradelli, que percorreu o Uaupés entre 1881 e 1882, relatou ocasiões de consumo de caxiris, por exemplo, no jurupari, dabucuri e nas festas de caxiri. Teodor Koch-Grümborg, que permaneceu no ARN entre 1903 e 1905 à serviço do Real Museu de Etnologia de Berlim, além de descrever uma série de costumes indígenas, comparou os caxiris à cerveja dos não índios e evidenciou seu preparo como trabalho exclusivo das mulheres. Na obra deste podemos observar as imagens de uma série de utensílios que eram

⁷⁴Os Tukano Oriental que vivem em SGC quando estão falando entre si em suas línguas usam a palavra *peeru*, no entanto, quando falam com brancos ou indígenas de outras etnias, dizem caxiri.

utilizados para a preparação de tal bebida, por exemplo, cerâmicas que serviam de recipiente para a fermentação. Curt Nimuendajú, que na década de 1920 fez um reconhecimento da região a cargo do Serviço de Proteção ao Índio (SPI) se surpreendeu com a grande mobilização dos/as indígenas para a fabricação dos caxiris. No entanto, em carta para um amigo de Belém, retrata sua indignação acerca da proibição das festas e consumo de fermentados pelos missionários:

[...] Em Urubuquara, encontrei índios Tariana no início de uma festa em estilo antigo: humildemente os chefes se chegaram a mim para me pedir desculpas que ainda assim procediam, pois esta dança seria a última, e despedida dos costumes antigos, e assim que a festa tiver acabado eles tratariam imediatamente de cumprir as ordens do governo aniquilando seus enfeites antigos e tratando de construir casinhas em alinhamento em lugar da imponente maloca que media exatamente 30m X 40m; assim João Padre lhes tinha ordenado. Não pude deixar de protestar: expliquei-lhes que o Governo não lhes proibia absolutamente o uso de seu caxiri, contanto que não cometessem desordens; que tampouco ele proíbe as suas danças e cerimônias como aquela dos brancos; que eu estimava muito vê-los honrar os costumes dos seus antepassados; que a sua grande maloca era muito mais bonita que as gaiolas dos civilizados, etc. Gastei meus últimos filmes com essa gente divinamente bela na sua robusta nudez, no esplendor dos seus enfeites selvagens. Eram mais de 120 índios, e não me fartei de observá-los durante a noite toda nas suas danças ao clarão da fogueira ao redor dos possantes esteios da enorme maloca, e quase chorei de indignação e de raiva impotente quando me lembrava que esta festa poderia ser a última. Porque eu ia-me embora, e João Padre ficava [...]

(NIMUENDAJÚ, 1927 apud LASMAR, 2005, p. 35).

Diferentemente de alguns povos Aruak que após a conversão, em especial às igrejas evangélicas, deixaram de produzir caxiris, muitos dos povos Tukano Oriental não pararam de produzir e consumir tais bebidas, logo, em boa parte das etnografias sobre estes povos – das mais recentes às mais antigas – pode-se encontrar referências a fermentados, ainda que, como dito na apresentação da dissertação, muitas vezes apenas como “notas de rodapé”. Neste capítulo abordarei, primeiramente, os modos de produzir caxiris. Em seguida, descreverei algumas ocasiões de consumo destes.

4.1 Modos de fermentar

Eu vou te ensinar assim bem direitinho como faz caxiri. Sou professora sua, te falei. Max doutor, estudado, com educação. Marcivânia e Marcinara também, doutoras, minhas filhas vão ser doutoras. Minha filha mais velha doutora já, trabalha no DSEI. Mas eu também sou doutora, sou doutora da roça, sei tudinho, tudinho, aprendi todo esse conhecimento que mamãe ensinou. Vou te ensinar, não vou sovinar, não. Eu falei, pra todo mundo eu falei que ia ensinar. Você tem interesse, minhas filhas não tem interesse não, por isso mesmo vou ensinar você, pra você ter esse conhecimento.

Cristina, Desana, associada do Direto da Roça

Para se fazer caxiris é imprescindível a combinação de alguns produtos derivados do processamento da mandioca: a manicuera e a massa – esta última transformada em um grande beiju fino torrado ou em farinha queimada. É também necessário, se desejado, algum outro tubérculo e/ou fruta para servir de tempero para a bebida. A versão desana da história de *Baaribo* – *Basebo* em Tukano –, que conta a origem das plantas cultivadas e dos alimentos, enfatiza, em um de seus trechos, a necessidade da mistura entre mandioca e outras raízes e/ou frutas para a feitura de um caxiri saboroso:

Havia, naquela época, vários tipos de maniva: bere *dũkũ*, mu perori *dũkũ*, sigãyara *dũkũ*, masá boho *dũkũ*, bariamu *dũkũ*, wasõpu *dũkũ*, buha *dũkũ*, bihi *dũkũ*, mega diarã *dũkũ*, diari *dũkũ*, será *dũkũ*, goori *dũkũ*, igui *dũkũ*, kareduku, mere *dũkũ*, pari *dũkũ*, bu *dũkũ*, seme *dũkũ*, duhiri *dũkũ*. Existiam, mas faltava o companheiro dele, ou seja, não havia nada para temperar o caxiri. [...] Ele [Baaribo] se transformou numa árvore enorme, naquele pau de batata ou pau de alimento. Este pau é também conhecido com pau de massa de tapioca ou árvore de caroço

de umari porque dentro havia massa de tapioca e de caroço de umari. Na verdade todas as plantas que servem hoje em dia para temperar o caxiri estavam dentro do tronco desse pau: havia, por exemplo, vários tipos de araruta, araruta média, araruta do pênis, o mais comprido, e araruta de anta; vários tipos de carás tais como cará de japu, cará corcunda, cará de pescoço de inhambu, cará de espinho, cará de cuia, batata branca, batata preta, cará de raiz, batata do ar. Havia também vários tipos de batatas tais como batata do pica-pau pequeno, batata de mandioca, batata de ingá, batata de tatu, batata do dedo do pé, batata de cigarra, batata preta, batata branca, batata vermelha, batata de gente, batata ote. Essas batatas serviam também para temperar o caxiri. Havia também vários tipos de milho, milho miudinho, milho de carajuru, milho de sapo cururu que é de tamanho médio, milho grosso e milho do diabo que é o maior. Havia por fim sementes de bananeiras dentro do tronco do pau de alimento: semente de banana nanica, semente de banana inajá, semente de banana mel, semente de banana d'água, semente de banana cunuri, semente de banana cobra, semente de banana anta, semente de banana pacova e semente de banana peixe. Os Desana tinham naquela época quatro tipos de machados: machado de pedra preta, machado de pedra branca, machado de pedra de quartzo branco e machado de ouro amarelo. Baaribo reuniu todos os moradores do mundo para derrubar o pau de batata. Cada um deles deveria dar um só golpe de machado nele. [...] Os representantes de todos os povos, dão um golpe: desana, tukano, pira-tapuia, wanano, juruti, siriano, baniwa, karapanã, maku. Vários animais vieram também. Todos eram

Moradores do Mundo. A árvore cai e os animais se precipitam para pegar as frutas, menos a anta que estava longe bebendo água no igarapé. Mas voltando, ela encontra e engole, a batata vermelha, o abacaxi, a cana de açúcar, o umari e o ucuqui. [...]. [Baaribo] os mandou preparar caxiri. Deu certo. O caxiri ficou muito saboroso (GALVÃO & GALVÃO, 2004, p. 421-422).

Esta história aponta, em especial, para dois aspectos que percebi claramente em campo: que são inúmeros os tipos de mistura de caxiri, e que as manivas usadas na preparação desta bebida também podem ser diferentes. Tais fatores influenciam, no sabor, odor, cor e espessura da bebida.

Nas roças que visitei, as manivas utilizadas para a feitura dos caxiris geralmente estavam plantadas à parte, separadas das utilizadas para a preparação de outros alimentos. Como salientado por Strappazon (2013), as mandiocas mais bravas e que produzem uma manicuera mais doce e que fermentam mais figuram entre as variedades preferidas para a feitura das bebidas (STRAPPAZON, 2013).⁷⁵ Quanto aos temperos, também conhecidos como misturas, os mais recorrentes eram variados tipos de cará, pupunha, abacaxi, batata doce, dentre outros.

⁷⁵ Quando eu perguntava para as senhoras porque elas faziam caxiri com uma determinada maniva e não com outra, a resposta que eu geralmente obtinha era “porque essa fermenta pra mim” – indicando que não eram, necessariamente, sempre as mesmas manivas que fermentavam para elas e outras pessoas, mesmo que dentro desta categoria de mandiocas mais bravas. Não consegui desenvolver esta questão. Posteriormente ao campo, conversando com Melissa Santana Oliveira – doutoranda do PPGAS-UFSC e pesquisadora no ARN há mais de oito anos – e a apresentando tal fato, esta me alertou que o motivo de uma determinada maniva fermentar para uma pessoa e para outras não podia estar relacionada ao benzimento recebido durante o rito de nomeação ou depois. Como eu não havia dados para levar tal questão adiante, a *reservei* para pesquisa futura.

Estas plantas citadas não eram, necessariamente, o alimento e/ou a matéria-prima das bebidas fermentadas das divindades que fizeram o mundo e a humanidade. É a partir do momento que as plantas cultivadas se originam da transformação do corpo de um demiurgo – *Basebo/Baaribo* – ou de uma árvore inicial – que a alimentação da *gente* atual e dos antepassados passa a ser a base de mandioca e outras plantas.

Na versão Tukano *Oyé Porã* do mito de origem do mundo e da humanidade, antes da transformação da pré-humanidade em humanidade os sabores dos caxiris aparecem ligados ao próprio corpo daquele que os produziu. Na festa anterior à segunda viagem da *Cobra-canoa*,

[...] cada qual tratou de trazer sua própria bebida. *Ye'pâ-masi* foi até o mundo de baixo preparar três tipos de caxiri, *ye'pa-peeru*, *bo're-peeru* e *pasí-peeru*. *Imikoho-masi* vai até a Casa do Céu, onde preparou diferentes tipos de caxiri de paricá. *Pirô-masi*, o ancestral dos Pirá-Tapuya, trouxe *pirô-peeru*. *Ye'pa-masi* trouxe *basâpia-peeru*, *wa'porí-peeru* e *pasí-peeru*. Em seguida, reúnem-se na Casa de Leite Materno. O encontro de suas forças vai ser sentido no corpo de cada um deles, em seus próprios instrumentos de transformação, que são seus ossos. Entre si, começaram a servir caxiri, cada qual contando com seu servente. *Ye'pa-masi* bebeu demais e começou se arranhar pelo chão. Na verdade todos que participaram da festa se embebedaram. Essa é uma festa do tempo que as gerações viviam como *Wa'i-masa*. Esse encontro é o encontro de forças, que podem ser comparadas com o grau de fermentação do caxiri que hoje em dia é feito pelos humanos (AKËTO & KÎMÂRO, 2004, p. 35).

Andrello (2006), ao comentar essa parte do mito, destaca que nesta festa o caxiri que foi feito,

não se tratava do caxiri tal como é preparada pelos humanos de hoje, e sim uma bebida que preparam precisamente pensando como viria ser o caxiri futuramente. Os ancestrais preparam suas bebidas com os respectivos meios, ou substâncias, que haviam sido empregados em seus próprios surgimento como “gente”. Por ser “gente paricá”, o ancestral dos Desana trouxe caxiri preparado com vários tipos de paricá, assim como, por ter surgido no mundo subterrâneo, o ancestral dos Tukano trouxe caxiri preparado com a própria terra – caxiri de barro branco, e caxiri de tabatinga (ANDRELLO, 2006, p. 392)

Se há uma distinção dos caxiris quanto aos sabores, há outros fatores que imputam diferenciação entre uma bebida e outra, o grau de fermentação é um destes. Este, como mostrado pela versão dos Tukano *Oye Porã* do mito da *Cobra-Canoa*, representa um encontro de forças. Em outras palavras, é o grau de fermentação de um caxiri que o torna embriagante, capaz de embebedar alguém. De acordo com Max, quando o caxiri embriaga e com ele você derruba o outro, neste momento você demonstra o quanto é trabalhador, o quanto tem uma boa roça, alçando prestígio ao esposo e à produtora da bebida. Segundo minhas interlocutoras, a fermentação dos caxiris pode ser proveniente tanto da salivagem das mulheres no momento de mastigação do beiju, quanto da técnica precisa de misturar o beijuzão à manicuera com as mãos, sempre os esfregando e amassando a mistura. No entanto, a fermentação pode se tornar mais potente com a adição de cana de açúcar e/ou açúcar. As senhoras associadas da AMPI e do DR com quem convivi me disseram que tudo deve ser sempre muito bem fervido. A manicuera mal fervida pode acarretar em diarreia, já o açúcar mal cozido pode levar à uma ressaca avassaladora. Como me ressaltou Cristina certa vez:

Não pode, fazer assim mal fervido não pode. Uma vez bebi um caxiri que acho que a dona não tinha feito ele assim direitinho não. Passei mal, fiquei de dor de barriga e tudo.

O caxiri também pode fermentar mais ou menos de acordo com o recipiente que é depositado. Em algumas comunidades do ARN são usadas grandes canoas – coxos – tapados com folha de bananeira ou potes de cerâmica como receptáculo para a fermentação da bebida, como ressaltou Maria Salete ainda na introdução da dissertação. Mas a maior parte das senhoras da cidade costumam reservar os caxiris para a fermentação em baldes de vinte litros outrora usados como receptáculo para argamassa. Estas senhoras dizem que quando bem tapados, tais baldes são ambientes ótimos para a fermentação. Algumas ainda os enrolam em sacos de estopa. Rosália certa vez me contou que se deve ter cuidado ao lavar estes baldes, pois a adição de sabão a estes geralmente faz com que no próximo uso do balde a bebida fermente menos – ou não fermente. A fermentação da bebida também aumenta de acordo com o tempo que ela fica reservada. Uma bebida reservada por apenas um dia gera um caxiri fraco. Já uma bebida reservada por cerca de três dias, um caxiri forte. No entanto, quando se passa muito destes três dias a bebida, embora muito forte, adquire um gosto azedo, passando da fermentação à putrefação. A maior parte das senhoras com quem convivi não apreciavam o caxiri azedo. Quanto ao grau de fermentação os caxiris eram classificados em: doce – ainda não fermentado; caxiri vivo, com baixo teor alcoólico, consumido logo que se inicia a fermentação; caxiri fermentado, sendo este classificado como forte ou fraco e sempre comparado à cerveja dos brancos – este geralmente é o caxiri consumido em festas; e o caxiri do dia seguinte a festa, com um teor alcoólico bastante alto, porém muitas vezes no limite entre a fermentação máxima e o azedo. Raramente presenciei a degustação deste último tipo de caxiri, visto as bebidas fermentadas quase sempre acabarem no momento das festas. Observei seu consumo apenas em algumas reuniões da AMPI.

Vale salientar que os dois primeiros tipos de caxiri geralmente são de consumo doméstico, ao passo que os outros são os preferidos para o consumo em festas e/ou rituais – mas isso não quer dizer que eventualmente não haja caxiris não fermentados ou/e vivo nestas ocasiões, e nem que em casa não se consuma o caxiri fermentado.

Há outro fator que, segundo muitas senhoras me disseram, pode influenciar na fermentação da bebida: o benzimento dos caxiris – e da própria mulher. Como me contou Cristina, se benze o caxiri para que ele fermente bem, embriague. No entanto ela ressaltou que esta não é uma prática tão comum nos dias de hoje. Flora Freire Dias Cabalzar (2009),

em sua etnografia sobre os Tuyuka faz menção ao benzimento de caxiris e destaca que em tais bebidas os benzedores podem fazer um pensamento-benzimento para acalmar *gentes* agressoras ou invejosas, por exemplo, gentes de mal-agrouro, de tristeza, gente-peixe.

Apresentarei a feitura deste fermentado à maneira que Cristina me ensinou – que se assemelha ao modo que fiz com tantas outras *senhoras da fermentação*. No entanto gostaria de salientar que embora haja semelhança em seu feitio, característica talvez associada à horizontalidade/circulação dos conhecimentos femininos, o caxiri de cada mulher é único e tratado como uma extensão de sua *dona*. Também é importante destacar que não basta saber a receita para fazer esta bebida. Como muitas senhoras me contaram, para fazer caxiri “tem que ter boa mão”, ter sido preparada para tal não somente observando outras mulheres, mas através de benzimentos, em especial os benzimentos realizados no período da menarca. De modo semelhante, Dias Cabalzar (2009) argumenta que uma vez que a mulher é benzida, “o conhecedor, a protege” tornando-a mãe dos alimentos e mãe dos seus filhos (DIAS CABALZAR, 2009, p. 163).

4.1.2 O caxiri de Cristina

Cristina é muito famosa por seu caxiri de cará preto, caracterizado por um gosto adocicado mais forte, embriagante. Ela costuma fazer sua bebida com o referido tempero e com a maniva paca branca, pois é esta combinação que *fermenta para ela*.

Na quarta-feira, depois que plantamos as manivas, Cristina anunciou que era dia de começar a preparar o caxiri que ela venderia domingo no DR. Dessa vez ela prepararia uma quantidade a mais de bebida, pois o Festribal estava se aproximando e o DR funcionaria em todas as noites do festribal. Fomos à roça arrancar mandioca e tão logo arrancamos voltamos para a casa de forno para iniciar a preparação da bebida, mas para tal teríamos que realizar todas as fases do processamento da mandioca – descritas no capítulo anterior.

Enquanto descascávamos as raízes, sua cunhada Mariquinha chegou e logo se juntou nessa tarefa. Entre momentos de descontração, Cristina e

Mariquinha diziam que esse caxiri ficaria muito forte, e que muita gente ia ficar bêbada com ele, pois muitas mandiocas estavam escapando de nossas mãos, *como que vivas*, e caindo no chão, como caíam aqueles que tomassem dessa bebida. Quando já havíamos descascado por volta da metade dos tubérculos, Mariquinha pegou o ralador e começou a ralá-los, enquanto eu e Cristina terminávamos o processo anterior. Quando acabamos, Cristina foi logo armar o tripé e eu fiquei limpando o chão. Dessa vez Cristina passou a massa no cumatá de uma forma um pouco diferente e com uma quantia bem inferior de água a que utilizou para fazer a goma. O líquido saía bastante amarelo e de cheiro bem mais forte. Assim que terminou de passar a massa no cumatá, não perdeu tempo e pegou o tipiti para retirar o restante do líquido venenoso desta. No centro de sua casa, amarrou a abertura de cima do tipiti e colocou uma tora de madeira na de baixo para depois sentar nela. Passamos boa parte do restante da tarde tipicando e peneirando a massa. Em meio ao trabalho, vez ou outra tomávamos o vinho de açai que Cristina havia feito com o açai descido por seu sobrinho.

Depois de muito trabalho, Cristina limpou o forno com um pouco de massa que ela havia reservado para esta tarefa, fez o fogo e começou a fazer o beijuzão de caxiri. Para tal, erguia uma peneira bem no alto e passava a massa peneirada até completar toda circunferência do forno. Deixava o beijuzão no forno até que ele ficasse bem torrado. Enquanto isso, dona Mariquinha colocava a manicuera em uma grande panela para ferver.

Cristina fez muitos beijuzões, o equivalente a meio saco de estopa. Todos estavam muito torrados, bem pretinhos. Assim que acabou de fazê-los, fomos tomar banho e pegar água. No caminho de volta começamos a sentir um cheiro de queimado. Corremos para a casa de forno e quando vimos, havia algum beiju que havia sido depositado no saco com faísca de fogo e queimou uma pequena quantia do restante. Por sorte não demoramos muito no banho, caso contrário, teríamos perdido todo o trabalho do dia.

Já era noitinha, esquentamos uma quinhapira e ateamos nossas redes, enquanto a manicuera permanecia no forno. Vez ou outra Cristina ia cheirá-la para ver se estava tudo pronto, sempre me evidenciando que ferver bem a manicuera era um processo muito importante, pois se não fosse bem fervida, poderia causar dor de barriga nas pessoas que consumissem o caxiri. Para saber se a manicuera estava no ponto,

Cristina balançava a cuia e a cheirava. Quando enfim ficou boa, ela levou a panela para fora da casa e deixou o líquido esfriar, pois depois misturaríamos o beiju queimado na manicuera. Passado um tempo, a mesma pegou um balde de Vedacit e uma bacia, despejando nela uma parte da manicuera e esfregando as mãos misturava pouco a pouco o beiju no líquido. Segundo ela, se deve amassar muito bem o beiju, pois assim o caxiri saíria embriagante. Depois de ter misturado uma parte do beiju na manicuera, cobriu quase que o balde inteiro com tal mistura e o tapou. Lavou a mão e como já era bem tarde, fomos dormir. Na manhã seguinte assim que acordou a primeira coisa que fez foi abrir o balde para ver se o caxiri havia crescido – e já havia, inclusive tinha dobrado de tamanho, precisamos então passá-lo para outro balde, para que continuasse a crescer. Em seguida, Cristina foi colher uns carás e pediu para que eu fosse buscar água no igarapé próximo a casa de Janaína. Voltamos mais ou menos juntas. Como não precisava fazer fogo, pois o mesmo já estava aceso, ela encheu a panela de água e colocou nela os carás pretos - que eram roxos – e pediu para que eu ficasse o olhando ferver enquanto ela ia plantar maniva. Alertou-me que eu deveria colocar água três vezes na panela, que só depois o cará ficaria bom. Foi o que fiz, passei o dia todo atenta à panela enquanto ela realizava outras atividades. No fim da tarde o cará ficou pronto, então Cristina o colocou para esfriar e depois o misturou com os itens que já fermentavam. Feito isso, colocou tudo nos baldes e os manteve tapados. Esta foi a última parte do processamento do caxiri que realizamos na roça, o restante fizemos em sua casa, no Dabaru. No dia seguinte os filhos e cunhados de Cristina foram à roça nos ajudar a pegar os produtos, pois esta havia combinado anteriormente com os mesmos para que o fizessem, uma vez que sabia que dificilmente conseguiríamos carregar sozinhas os baldes e o restante do beiju.

Já em sua residência, Cristina encheu uma grande panela de água, adicionou dois quilos de açúcar, levou até seu fogão industrial e deixou a água com açúcar fervendo até que a mistura começasse a borbulhar.

Nesse meio tempo, dividia sua atenção com suas netas e neto, preparava algumas bacias e baldes, e armava o tripé com o cumatá para lavar o caxiri. Assim que a água ferveu, a levou para o quintal para que esfriasse e a misturou aos baldes onde estava o caxiri com o tempero. Tudo misturado, Cristina deu uma leve balançada no primeiro balde, colocou uma bacia grande embaixo do cumatá e começou a despejar o caxiri neste para que a parte sólida fosse separada da parte líquida, e

assim fez com os outros três baldes e meio que estavam cheios da mistura. A essa altura o cheiro de seu caxiri de cará preto já exalava pela casa. O caxiri já podia ser consumido, mas ainda estava com leve fermentação, era o que se costuma chamar de caxiri vivo. Ele ainda deveria ficar tapado toda a madrugada. Este caxiri seria vendido/oferecido no DR, no entanto, Cristina me contou que antigamente não se vendia o caxiri e nem o consumia em feiras festivas.

4.2 As ocasiões e os modos de consumir caxiri

Como contam as senhoras com quem convivi, os caxiris eram consumidos numa miríade de ocasiões: no jurupari – rito de iniciação masculina –, nas cerimônias de nomeação, nos dabucuri e na festas de caxiri. Também em contextos do cotidiano, como nos wayuri e em alguns fins de tarde – geralmente nos que antecediam o início das grandes festas. Segundo elas, em alguns lugares “lá do Alto” ainda se bebe caxiri como antigamente. Tais informações vão ao encontro dos contextos de consumo de caxiris que aparecem na bibliografia especializada sobre o ARN, que acrescenta a cerimônia de luto às ocasiões mencionadas.

Descreverei brevemente, com base em pesquisa bibliográfica, bem como através das lembranças de minhas interlocutoras, e de minhas observações alguns destes contextos.

4.2.1 O consumo doméstico

C. Hugh-Jones (1979) em sua pesquisa sobre os Barasana destaca que estes consumiam dois tipos de caxiris: um doce, de consumo cotidiano e um fermentado, de consumo ritual. O doce era consumido geralmente no fim da tarde e no centro da maloca. O esposo da mulher que se ocupou da feitura da bebida era quem chamava outros homens para beber. Como afirma esta autora, a bebida nunca era consumida individualmente, mas sim em grupo, como marca de sociabilidade. A autora relata que em contraste com o modo de consumo da bebida ritual, a doce era ingerida pelos membros de uma mesma maloca, não sendo necessária a presença de membros da maloca vizinha, como o era nos ritos de iniciação e/ou dabucuri, por exemplo.

De acordo com a autora, a bebida era consumida pelos homens, e no centro da casa, entretanto, durante seu processo de feitura ela também era consumida pelas mulheres, mas na periferia. C. Hugh-Jones (1979) afirma que este era um prazer social do mundo feminino, e uma oportunidade de beber antes a bebida entregue aos homens.

Temos desenhado o seguinte quadro no tocante à ingestão da bebida doce:

Quem bebe	Homem	Mulher
Com quem bebe	Homens da mesma maloca	Mulheres da mesma maloca
Local	Centro da casa	Periferia da casa
Modo de Consumo	Em grupo	Em grupo
Momento	Fim de tarde	Durante a feitura

Tabela 1: consumo de bebida doce

As senhoras com quem convivi me alertaram que o consumo da bebida doce ainda existe – tanto na cidade quanto na comunidade – e que o horário de ingestão da bebida é mais ou menos o mesmo, o fim da tarde, pois é a esta hora que as mulheres estão ocupadas no feitiço dos fermentados. No entanto, de acordo com as descrições que me deram, a oposição entre os gêneros e os espaços de consumo da bebida não são, necessariamente, correspondentes ao destacado por C. Hugh-Jones (1979), pois pessoas de ambos os gêneros costumam consumir juntas a bebida e no quintal de casa. Não cheguei a presenciar o consumo do caxiri doce, apenas do caxiri vivo. O consumo deste se dava da seguinte forma: assim que o caxiri era lavado pela mulher, geralmente na presença de sua família nuclear, pequenas cuias começavam a circular com a bebida e todos/as a consumiam, inclusive crianças. Enquanto a cuia ia circulando, a mulher continuava a lavar o caxiri. A lavagem ocorria quase sempre por volta das quatro horas da tarde do sábado que antecedia a venda da bebida nas associações. A depender da quantidade de bebida a ser lavada, este processo durava mais ou menos até as dezenove horas.

Quem bebe	Homem	Mulher	Crianças
Com quem bebe	Homens, mulheres, crianças da família nuclear	Homens, mulheres, crianças da família nuclear	Homens, mulheres, crianças da família nuclear
Local	No quintal de casa	No quintal de casa	No quintal de casa
Modo de Consumo	Em grupo	Em grupo	Em grupo
Momento	Durante a feitura	Durante a feitura	Durante a feitura

Tabela 2: consumo do caxiri vivo

4.2.2 O consumo em trabalhos coletivos

Nas comunidades há muito trabalho coletivo, os chamados wayuri. Nestes sempre há caxiri, pois como me disse Maria Saleté “se não tiver o caxiri no trabalho coletivo ninguém vai, é pra animar mesmo que a gente faz”. De acordo com ela, a responsável por produzir o caxiri no wayuri é a esposa daquele que convidou as pessoas para o trabalho, mas outras parentes podem ajudá-la nesse processo. Cerca de três dias antes da data marcada para o wayuri já se começa a produzir a bebida. Na data, as pessoas podem consumi-lo antes, durante e depois do trabalho. No DR e na AMPI também há trabalhos coletivos, entretanto não cheguei a presenciar o consumo de caxiris em nenhum deles, nestes ocorriam apenas refeições coletivas – com bebidas não alcoólicas e comida de branco e de índio.

Na dissertação de Strappazon (2013) há a descrição de um wayuri que ocorreu na comunidade São José do Meio, no alto Tiquié. Em seu relato, o consumo de caxiris aparece em todos os momentos citados acima, sendo consumido tanto por homens quanto por mulheres e vez ou outra por crianças. A autora ainda acrescenta que muitas vezes o dia de wayuri é entendido como um dia de festa, visto a divisão entre festa e

trabalho aparecer como arbitrária, uma vez que um pode levar ao outro. Em seu relato são os homens quem aparecem servindo a bebida.

Já nos wayuri observados por Almeida e Castro (2012) entre os Kotiria do alto Uaupés, o consumo aparece apenas depois do trabalho, quando “após a derrubada os trabalhadores tomam banho e se reúnem na casa do responsável pelo ajuri para o *wahpá*, o “troco” ou “pagamento” pelo trabalho” (ALMEIDA E CASTRO, p. 70).

A tabela que segue foi elaborada baseada nas descrições de Strappazon e Almeida e Castro (2013).

Quem bebe	Homem	Mulher	Crianças
Com quem bebe	Homens, mulheres e vez ou outra crianças - da mesma comunidade	Homens, mulheres e vez ou outra crianças - da mesma comunidade	Homens, mulheres e vez ou outra crianças - da mesma comunidade
Local	Na comunidade, na roça e/ou na casa do responsável pelo wayuri	Na comunidade e na roça e/ou na casa do responsável pelo wayuri	Na comunidade e na roça e/ou na casa do responsável pelo wayuri
Modo de Consumo	Em grupo	Em grupo	Em grupo
Momento	Antes, durante e depois do trabalho coletivo	Antes, durante e depois do trabalho coletivo	Antes, durante e depois do trabalho coletivo

Tabela 3: consumo de caxiris no wayuri

4.2.3 O consumo no(s) *dabucuri*

Os *dabucuri* são ocasiões onde membros de uma mesma maloca/comunidade/bairro trabalham em conjunto com a finalidade de reunir parentes próximos/as para beber, cantar, dançar e narrar publicamente histórias de origem dos *sib* (ANDRELLO, 2006). Os *dabucuri* de outrora eram organizados com antecedência e o grupo que tomava a iniciativa marcava o dia que iria visitar a comunidade de seus parentes informando o que ofereceria aos anfitriões. A partir de então estes começavam a se preparar para receber os convidados com grande quantidade de comidas e bebidas (HUGH-JONES, S., 1979; HUGH-JONES, C., 1979; CHERNELA, 1993; LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006). O evento central do rito era o oferecimento de alimentos e presentes artesanais por parte do grupo convidado, bem como o oferecimento de grandes quantias de bebidas por conta dos anfitriões (LASMAR, 2005; ANDRELLO, 2006).

Nas descrições sobre os *dabucuri* “do tempo dos antigos” as relações de afinidade entre os anfitriões e convidados eram representadas por meio de uma imagética de gênero que tem como inspiração a complementaridade econômica dos esposos. O grupo anfitrião tomaria comportamento de mulher, pois seria o responsável por transformar a mandioca em bebida fermentada, ao passo que os convidados, comportamento de homens, provendo a carne ou peixe (HUGH-JONES, S., 1993; LASMAR, 2005). Ao longo do evento a diferença entre os grupos ia dando lugar à comensalidade, tal qual ocorre entre marido e mulher na vida cotidiana, e a embriaguez com o consumo da bebida possibilitava esta integração – embora simultaneamente pudesse fomentar brigas (GOLDMAN, 1969, LASMAR, 2005).

Os *dabucuri* são os ritos mais bem documentados no tocante à bibliografia disponível sobre os povos Tukano do Noroeste da Amazônia, geralmente nove, em cada dez etnografias sobre a região o menciona e/ou o descreve. Neste rito, como aponta Lasmar (2005), receber hóspedes com grande quantia de bebida fermentada é índice de

abundância de recursos, bem como de alta moral coletiva, o que reflete em prestígio.

No *dabucuri* “de antigamente” a bebida fermentada indígena era consumida tanto pelos homens quanto pelas mulheres e o caxiri era servido em grandes cuias. Havia uma forma específica de servir a bebida. Quando o *dabucuri* iniciava, com a chegada dos/as convidados/as à medida em que os/as hóspedes terminavam de cumprimentar os/as anfitriões/ãs, eles/as formam uma fila do lado direito, defronte aos da maloca, conforme ordem de hierarquia. Dois ou mais homens da maloca distribuíam uma cuia cheia de bebida fermentada aos/as convidados/as – primeiro aos homens, depois às mulheres. Depois de todos beberem, a mulher da maloca anfitriã cumprimentava os homens (SILVA, 1975).

Segundo Alcionilio Brüzzi Alves da Silva (1975), neste momento o chefe da maloca fala à esposa:

Eles vieram trazer a oferta (peixe, fruta), você agradeça – Ela com duas mulheres vai ao meio da maloca e diz: - Vocês trouxeram com tanto trabalho peixe (pupunha) para nós. Nós preparamos um pouco de caxiri às pressas – Então responde-lhes o chefe visitante: - Podem comer à vontade. Foi pequena a pescaria (ou a colheita), mas trouxemos de boa vontade (SILVA, 1975, p. 309).

De acordo com o referido autor, depois dos cumprimentos formais, que chegavam a durar cerca de uma hora e meia, o banquete ritual era iniciado. Terminada essa refeição, jejuava-se, sendo lícito somente o consumo de bebidas.

Uma festa de bebida fermentada podia durar aproximadamente três dias. Nestas festas, o consumo da bebida era intercalado com momentos de canto e dança. Como aborda Ribeiro (1995) a bebida era consumida

ao longo do dia, à noite e no dia seguinte até o entardecer, quando todos recolhiam suas redes. Ao mesmo tempo executavam-se danças de homens e mulheres ao som da flauta *japurutu* [...] No terceiro dia pela manhã trocavam-se e consumiam-se as comidas (RIBEIRO, 1995, p.61).

Muitos autores mostraram que durante o ritual a bebida era servida pelas mulheres, que ao oferecerem uma cuia cheia, ofereciam junto um canto. Se nas etnografias mais antigas um *dabucuri* acontecia somente ao som das flautas pã e cantos antigos, observei que existem atualmente nestas festas outros tipos de música, como o forró, especialmente o eletrônico, o kuximauara e o “colombiano”.

Andrello (2006), ao descrever um *dabucuri* que ocorreu entre os bairros de Iauaretê, destaca que o *dabucuri* presenciado por ele, se comparado aos antigos *dabucuris*, mostra-se bem mais simples, no entanto, mantém sua finalidade básica de dissolver a distinção inicialmente afirmada entre os dois grupos “em favor de uma atmosfera de consanguinidade e identidade que marca sua fase final” (ANDRELLO, 2006, p. 232).

Durante o tempo que estive em campo em SGC presenciei dois *dabucuri*, um na AMPI e outro no DR. O primeiro foi oferecido para os/as estudantes brancos/as que visitavam a associação. Já o *dabucuri* que presenciei no DR foi oferecido para o prefeito de SGC. Ambos ocorreram em domingo de feira festiva das associações. A performance dos ritos chegou a durar cerca de meia hora e depois a feira continuou a acontecer à maneira de sempre.

4.2.3.1 O dabucuri na AMPI

No *dabucuri* da AMPI, pouco antes dos/das convidados/das chegarem, as mulheres e os homens começaram a se pintar com urucum e se enfeitar com colares. As mulheres pintaram apenas o rosto, já os homens, além do rosto, os braços e troncos. As mulheres vestiram-se com saiotas de fios de tucum e permaneceram de sutiã ou tops. Em seus

cabelos, colocaram flores e folhas colhidas na própria associação. Os homens permaneceram com as roupas que estavam, mas sem camisa e colocaram algumas folhas na parte traseira da calça.

Quando os convidados chegaram, Maria Salete, presidente da AMPI, os apresentou toda a associação e em seguida anunciou no palco que o dabucuri começaria. Os/as associados/as, que faziam o papel de anfitriões/às, fizeram uma fila com cerca de vinte pessoas carregando os frutos que seriam ofertados (abacaxi, cana, banana, dentre outros). Nesta fila os homens ficavam à frente e as mulheres atrás. Caminhando em direção aos convidados, deram algumas voltas no pátio da associação, próximo ao local onde os convidados estavam. Durante as voltas continuamente gritavam “êêêêêê”. Em seguida, depositaram as frutas no chão e rodeando as dádivas, começaram a dançar em torno delas ao som das flautas de pã do *carissu*. Após tocarem por cerca de cinco minutos, posicionaram-se diante das dádivas, bem em frente àqueles que iriam recebê-las e iniciaram um confronto verbal, com todos falando alto e ao mesmo tempo fazendo referência às dádivas e dizendo que os receptores não dariam conta de receber tudo. Nos ritos tradicionais, este geralmente era o momento em que os grupos que participavam dos dabucuri ressaltavam suas diferenças, referenciando seus antepassados, nomes, e domínio territorial. Se este fosse um dabucuri ao molde “dos antigos”, desse confronto esperava-se uma resposta, onde os/as receptores/as diriam também em tom de confronto, que a quantidade de dádiva era insuficiente para todos. No entanto, não foi bem assim que ocorreu, uma vez que as pessoas que recebiam as dádivas não sabiam muito bem como reagir e ficaram apenas paradas em frente àqueles que ofertavam. Terminado este momento, Maria Salete se posicionou em frente dos convidados e cantou um *Ãhadeakê*, dizendo que estava muito feliz que os brancos estavam na associação, que aquela era uma ocasião muito importante. Enquanto ela cantava um trecho do *Ãhadeakê* na frente de cada um dos convidados, ela oferecia uma cuia de caxiri. Oferecendo a bebida de modo cerimonial, ela esperava que cada um bebesse todo o conteúdo da cuia antes de devolvê-la. Após ter servido caxiri para todas as pessoas, anunciou que Ambrosina, mãe de Delfina, também cantaria e que ofereceria outro caxiri. Esta subiu ao palco,

pegou o microfone e cantou um *Ãhadeakê* rapidamente, agradecendo a presença dos brancos. Enquanto Ambrosina cantava, Maria Salete pediu para que os cerca de quinze convidados subissem um a um ao palco para beber de seu caxiri. Ao mesmo tempo em que a cerimônia ocorria, seu filho, Aris Neto, anunciava no palco que este era um momento muito importante, que a tradição dos indígenas do ARN estava sendo demonstrada. Dizia que era algo que ele não conhecia e estava conhecendo ali, naquele exato momento.

Quando todos os convidados já haviam recebido o caxiri servido por Ambrosina, retornaram para o pátio da AMPI. Maria Salete os disse que deveriam pegar as dádivas. E assim que eles pegaram, os associados se retiraram novamente em fila. Após este momento, o evento continuou normalmente como ocorriam as feiras festivas semanais: os associados mudaram de roupa e retornaram para suas respectivas barracas.

4.2.3.2 O dabucuri no DR

No dia do dabucuri do DR todos os associados chegaram bem cedo. Animados, se pintaram com urucum. Tanto os homens quanto as mulheres pintaram apenas o rosto e se adornaram com colares de miçanga. Mantiveram-se vestidos com as roupas que normalmente iam para o DR. Assim que o prefeito chegou – acompanhado de seu assessor de imprensa e de três policiais –, a cerimônia iniciou. O prefeito ficou parado no centro da maloca e os associados entraram em fila. Como na AMPI, os homens vinham à frente e as mulheres atrás, todos carregando as dádivas que seriam ofertadas – peixe, beiju, banana, etc. Quando chegaram à frente do prefeito, depositaram as dádivas no chão, e tal qual ocorreu na AMPI, iniciaram um confronto verbal com o prefeito, que se manteve parado. Assim que depositaram as dádivas, Paola, uma senhora Uanana, começou a cantar um *Ãhadeakê* através do qual lamentava a situação da maloca e incitava o prefeito a ajudá-los na reforma. Terminado o canto, ofereceu caxiri ao prefeito e os homens iniciaram uma sessão de carissu, da qual o prefeito participou como tocador. Todos que observavam a cerimônia riam muito, enfatizando que o

Prefeito estava apenas fingindo tocar a flauta que lhe fora dada. Findada a dança, o prefeito tomou a palavra e fez um discurso. Depois os associados anunciaram que teria um almoço servido para o prefeito – não para todos que estavam presentes na maloca. Assim que almoçou, o prefeito deu uma entrevista à Rede Globo Manauara e em seguida foi embora. A partir de então a feira ocorreu de forma normal, embora os/as associados estivessem mais animados e o consumo de caxiris durante aquele dia tenha se dado de modo mais intenso.

Tanto no dabucuri da AMPI, quanto no do DR os papéis de anfitriões e convidados estavam bem definidos: os membros de ambas as associações faziam às vezes de anfitriões, ao passo que o prefeito, no caso da DR, e os estudantes brancos, no caso da AMPI, eram vistos como convidados. No entanto, se compararmos estes dabucuri aos descritos na literatura sobre a região, nota-se que aqueles que seriam potencialmente classificados como anfitriões agiram simultaneamente como anfitriões e convidados, pois nos dois casos foram os associados quem ofereceram as dádivas e também a bebida. Os convidados eram pessoas com quem ambas as associações buscavam estabelecer relações. No caso da AMPI, parecia importante para Maria Salete se aliar aos estudantes brancos, uma vez que ela via nestes um caminho para a possível ascensão da AMPI. Já os membros do DR viam no prefeito uma porta para a reforma da maloca e/ou para a doação de um novo terreno. Neste caso, parece ocorrer algo análogo ao que Renato Sztutman (2000) observou nas festas de caxiri que ocorriam entre os Waiãpi do Camopi e os não-índios da região, pois estes dabucuri de certa forma mostravam como o

quadro de mal-entendidos ocasionados pelo contato, dadas as diferenças cognitivas e estruturais, pode ser revestido em termos de comunicdissação, em que o Outro – o não-índio, o forasteiro e o conquistador – é pensado também como parceiro, com o qual se deseja estabelecer uma relação e do qual

se pretende incorporar atributos e posições (SZTUTMAN, 2000, p. 60).

Vale salientar que as referências utilizadas pelas associadas da AMPI e do DR para compor os dabucuri supracitados foram providas de suas experiências anteriores, bem como através do relato dos mais velhos. Tais dabucuri me mostravam que parecia não haver uma versão melhor ou mais acabada desse rito, mas sim uma variedade imensa de versões possíveis – e todas valiosas. Os elementos dos dabucuri “dos antigos” foram recombinaados no contexto da cidade, mas como no caso dos dabucuri de Iauaretê relatados por Andrello (2006), a finalidade do rito me parece ter sido mantida: ressaltar a diferença para depois incluir a alteridade – e nesse processo, os caxiris pareciam prosseguir com sua faculdade de promover encontros.

Podemos montar a seguinte tabela acerca do dabucuri no que diz respeito ao consumo da bebida quando realizado à maneira “dos antigos”:

Quem bebe	Homens	Mulheres
Com quem bebe	Convidados da maloca vizinha	Convidados da maloca vizinha
Local de Consumo	Na maloca – centro ritual	Na maloca – centro ritual
Modo de consumo	Em grupo – oferecido a outrem em detrimento de uma dádiva recebida	Em grupo – oferecido a outrem em detrimento de uma dádiva recebida
Momento de consumo	Ao longo de todo ritual	Ao longo de todo ritual

Tabela 4: consumo de caxiris em um *dabucuri* “antigo”

Um *dabucuri* contemporâneo toma formas variadas, mas conforme os descritos aqui, temos o seguinte quadro:

Quem bebe	Homens	Mulheres
Com quem bebe	Convidados de casas e/ ou bairros vizinhos (Iauaretê), visitantes e/ou associados/as (associações SGC)	Convidados de casas e/ ou bairros vizinhos (Iauaretê), visitantes e/ou associados/as (associações SGC)
Local de Consumo	No centro comunitário (Iauaretê) na maloca da associação (DR) no pátio e palco da associação (AMPI)	No centro comunitário (Iauaretê) na maloca da associação (DR) no pátio e palco da associação (AMPI)
Modo de consumo	Em grupo – oferecido a outrem em detrimento de uma dádiva recebida (Iauaretê) ou em detrimento de uma relação estabelecida (prefeito e estudantes brancos/as)	Em grupo – oferecido a outrem em detrimento de uma dádiva recebida (Iauaretê) ou em detrimento de uma relação estabelecida (prefeito e estudantes brancos/as)
Momento de consumo	Ao longo de todo ritual	Ao longo de todo ritual

Tabela 5: consumo de caxiris em um dabucuri contemporâneo

4.2.4 O jurupari

O jurupari, rito de iniciação masculina no qual são tocadas as flautas sagradas – *miriá-põ'ra* –, figurava na lembrança de poucas senhoras com quem conversei. Aquelas que tinham idade entre sessenta e setenta anos vez ou outra afirmavam que já tinham escutado o barulho das flautas quando crianças, e que sentiram muito medo. As mais novas

ressaltavam que sabiam que não se podiam ver essas flautas, pois se as vissem, morreriam. Nenhuma delas me deu uma descrição do rito, a única coisa que me afirmavam é que havia consumo de caxiris neste.

Não são muitas as etnografias que descrevem detalhadamente o jurupari, certamente pelo fato dele praticamente ter deixado de ocorrer no Uaupés brasileiro quando os missionários salesianos dominaram a região e o proibiram. Atualmente, a etnografia de Almeida e Castro (2012) é uma das únicas que descreve este ritual entre um povo Tukano Oriental, os Kotiria. No entanto, dentre todas as etnografias que analisaram o jurupari, a que o descreve com maior riqueza de detalhes é a obra de S. Hugh-Jones (1979), e é nela que podemos observar com clareza os momentos em que esta bebida fermentada era consumida.

Em *The Palm and the Pleiade*, S. Hugh-Jones destaca que o consumo de bebidas fermentadas era feito exclusivamente pelos homens. Como conta este autor, durante o primeiro dia do rito os caxiris eram xamanizados junto ao mel de abelha, coca e tabaco para se tornar pronto para o consumo e ser ingerido nos dias subsequentes. O xamã, os anciãos e os adultos o consumiam no segundo dia, ao meio dia, na hora do canto. O consumo da bebida se dava sem a ingestão de nenhuma outra substância ou alimento naquele dado momento, embora ao longo do rito ela fosse alternada com o consumo de outras substâncias, momentos de dança e de música, voltando a ser consumida somente ao meio dia do terceiro dia do ritual, e desta vez também pelos iniciados.

A relação do consumo de bebida fermentada em ritos de iniciação pode ser vista no seguinte quadro:

Quem bebe	Homens	Xamã, anciãos, homens jovens	Iniciado
Com quem bebe		Com outros homens, convidados de malocas	Com outros homens, convidados de

		vizinhas	malocas vizinhas
Local de consumo		Na casa – centro ritual da maloca	Na casa – centro ritual da maloca
Modo de consumo		Em grupo	Em grupo
Momento 1	Meio dia do primeiro dia do ritual	Consumem	Não consomem
Momento 2	Meio dia do segundo dia do ritual	Consumem	Consumem

Tabela 6: consumo de caxiris no jurupari

Embora ocorresse o consumo de caxiris no jurupari, estes eram uma substância secundária para o rito. A substância principal era a bebida alucinógena caapi, que tinha a função de conectar os homens com os ancestrais. Nota-se aqui uma diferença crucial das “funções” de bebidas no rito. O caxiri, bebida fermentada ligada ao universo feminino conectava seus consumidores à alteridade, ao passo que o caapi, pertencente ao universo masculino, à ancestralidade. Os caxiris eram a principal substância em ritos cuja temática estava centrada na relação com os outros, já o caapi em ritos em que se afirmava pertencimento ao sib.

4.2.5 Outros contextos

Como dito anteriormente, o consumo de caxiris aparece destacado em outros ritos, como o rito de luto, conhecido entre os Kubeo como *óyne* (choro) e/ou cerimônia da manhã. Esta aparece descrita com riqueza de detalhes nas obras de Koch-Grümberg (1909) e Goldman (1969), ambas entre os Kubeo. De acordo com Goldman, o *óyne* acontecia depois de um ano da morte de um membro de uma comunidade. A cerimônia era dividida em duas fases, ambas aconteciam no centro ritual da maloca. A

primeira durava três dias, e a segunda, que acontecia um mês depois do encerramento do primeiro ciclo, era uma cerimônia simples de um dia.

Neste tipo de rito os caxiris eram consumidos tanto por homens quanto por mulheres, porém as mulheres o consumiam menos (GOLDMAN, 1963). Logo no primeiro dia do *óyne* já se ingeria a bebida, embora como salientado por Goldman (1969) em pequena quantidade. No segundo dia, marcado pela chegada dos/as convidados/as, o consumo dos caxiris também se dava em pequena quantia, e de forma lenta. O oferecimento de bebidas fermentadas em abundância acontecia somente depois da alvorada do segundo dia. O consumo de caxiris se dava ao longo de todos os dias, mas sempre intercalado com o de outras substâncias intoxicantes e também com danças e cantos.

Na descrição que Goldman (1969) faz da segunda fase do rito, não há menção clara aos caxiris, porém Koch-Grümborg (1909) faz referência aos mesmos nesta fase do rito, e ressalta que tal bebida era misturada a restos mortais, fazendo alusão a um tipo de endocanibalismo.

A breve descrição do *óyne* resumida nos parágrafos anteriores nos mostra que em síntese o modo de consumo de bebida fermentada neste rito pode culminar no seguinte quadro:

Quem bebe	Homem	Mulher
Com quem bebe	Com convidados da maloca vizinha	Com convidados da maloca vizinha
Local de consumo	Centro ritual da maloca	Compartimento feminino da maloca
Momento de consumo	Todos os dias da primeira parte do rito	Todos os dias da primeira parte do rito
Parte 1	Consumo de bebida	Consumo de bebida
Parte 2	Consumo da bebida – Não descrito	Consumo da bebida

Tabela 7: consumo de caxiris no *óyne*

Nenhuma das senhoras da fermentação que conheci referenciaram este rito e quando eu as perguntava sobre eles, diziam desconhe-lo, alegando que só sabiam das “coisas do cimitério mesmo”.

O consumo de bebidas fermentadas indígenas também é mencionado em festas que recebem o nome de caxiris. Minhas interlocutoras ressaltaram que antigamente estas eram festas para “beber, cantar e dançar” com os/as parentes e que este tipo de reunião foi dando lugar às datas comemorativas do calendário nacional, como dia do índio, dia das mães, descobrimento do Brasil, aniversários, dentre outros, bem como às festas de santo do calendário católico. Tanto as festas de caxiris, quanto as festas de santo ainda são muito comuns no ARN.

Não cheguei a presenciar nenhuma festa de caxiri, mas participei de duas festas de santo. Uma delas foi a Festa de Santo Alberto, que ocorreu no mês de julho, no bairro da Praia. Outra, a festa de Santo Antônio, que aconteceu no mês de agosto no sítio Tamu Ponta, localizado nas margens do Rio Negro há cerca de vinte minutos de barco de SGC. Na primeira não ocorreu consumo de caxiris, a única bebida fermentada indígena ofertada foi o aluá, fermentado de abacaxi. Já na festa de Santo Antônio foi servido o caxiri de Delfina. A maneira de se oferecer caxiris nesta festa se assemelha muito ao modo que tais bebidas eram servidas em um dabucuri antigo, e também das festas contemporâneas de caxiris. Se nestas as donas das bebidas rodeiam o salão servindo caxiri a cada uma das pessoas presentes, na festa de santo, assim que o/a promesseiro saiu da capela, o mordomo de cada festeiro serviu de sua bebida a todos os presentes na festa, um a um e sempre no mesmo copo. Na festa de Santo Antônio, a única pessoa que servia caxiri era o mordomo do primo de Delfina, todos os outros festeiros estavam ofertando vinho Dom Bosco e/ou cachaça. Todas as pessoas presentes na festa, tanto homens quanto mulheres, consumiram do caxiri ofertado.

Quem bebe	Homem	Mulher
Com quem bebe	Homens e mulheres	Homens e mulheres
Local	No salão do local onde ocorre a festa de santo	No salão do local onde ocorre a festa de santo
Modo de Consumo	Em grupo	Em grupo
Momento	Logo depois que o promesseiro sai da oração na capela	Logo depois que o promesseiro sai da oração na capela

Tabela 8: consumo de caxiris em festas de santo

Na etnografia de Andrello (2006) sobre o ARN também aparece mencionado o consumo de caxiris em feiras. Neste caso, a bebida é vendida e em vez das mulheres rodarem o salão “em fila servindo todos os presentes, dispõem-se em mesas centrais com suas grandes painéis vendendo cuias, jarras e copos da bebida” (ANDRELLO, 2006, p. 230).

	Quem consome	Com quem consome	Local de consumo	Modo de cons.	Momento de consumo	Consumo de outras substâncias
Bebida doce	Homens e mulheres	H- com homens da mesma maloca M – mulheres da mesma maloca	H – centro da casa M- periferia da casa	Em grupo	H – fim de tarde M – durante a feitura da bebida	Não

Caxiri vivo	Homens, mulheres e crianças da família nuclear	Homens, mulheres e crianças da família nuclear	No quintal de casa	Em grupo	Durante a feitura	Não
Trabalho coletivo	Homens, mulheres e vez ou outra crianças da mesma comunidade	Homens, mulheres e vez ou outra crianças da mesma comunidade	Na comunidade, na roça e/ou na casa do dono do wayuri	Em grupo	Antes, durante e depois do trabalho coletivo	Não
Dabucuri “dos antigos”	Homens e mulheres	Pessoas da maloca vizinha	Na maloca	Em grupo	Ao longo de todo o ritual	Sim
Dabucuri contemporâneo	Homens e mulheres	Pessoas de casas e/ou bairros vizinhos, visitantes ou/e associados	No centro comunitário, na maloca e/ou no pátio	Em grupo	Ao longo de todo o ritual	Não
Jurupari	Homens	Outros homens	No centro da maloca	Em grupo	Meio dia do primeiro e segundo dia do ritual	Sim

óyne	Homens e mulheres	Homens e mulheres	No centro da maloca	Em grupo	Todos os dias	Sim
Festas de Santo	Homens e mulheres	Homens e mulheres	No salão da festa	Em grupo	Depois da reza	Não
Feiras	Homens e mulheres	Homens e mulheres	No local das feiras	Em grupo	Quando compra/ recebe	Não

Tabela 9: comparação geral dos consumos de caxiris

Apresentado os contextos de consumo de caxiris, fica claro que quem consome os caxiris, como consome, onde consome, com quem consome e em que momento consome varia de circunstância para circunstância. Tal qual destacado por Sztutman (2000) entre os Wajãpi do Camopi, parece que os contextos de consumo dos fermentados sugerem um contínuo que vai das instâncias domésticas às supralocais – ou multiétnicas.

Em ritos como o de iniciação masculina os caxiris são/eram consumidos somente pelos homens, ao passo que no *óyne* e no dabucuri podiam/podem ser consumidos também por mulheres. Em todas as ocasiões relatadas os caxiris eram/são para o consumo coletivo. Nos ritos em geral, realizados “à moda antiga” e descritos em etnografias realizadas entre os anos de 1960 e 1979, podemos perceber que as bebidas eram oferecidas no centro ritual de uma maloca. Quando comparado às lembranças das senhoras da fermentação, bem como às monografias atuais – realizadas entre 1993 e 2013 –, observamos uma nova forma de organização de alguns rituais, que acompanham as necessidades contemporâneas destes povos, bem como o deslocamento deles para centros urbanos, como São Gabriel da Cachoeira e Iauaretê. Com o passar dos anos, novas ocasiões de consumo de fermentados foram aparecendo, as festas de santo, por exemplo. A bebida, que outrora era feita para ser oferecida também passou a ser vendida e desta forma, as ocasiões de consumo de fermentados aumentaram. No entanto,

me parece que na maioria dos casos os sentidos de beber ainda parecem estar ligados à *celebração da alteridade*, e que manivas e cuias (ou copos) circulam com um mesmo propósito: estabelecer relações (re)produzindo pessoas e socialidade.

Desenvolverei este argumento na parte que segue, *misturando* as inferências feitas até então ao contexto de consumo de caxiris em duas associações indígenas da cidade de SGC, as já citadas AMPI e DR.

Consumo

5. Caxiris em circulação

Na associação a gente faz caxiri sim, bebe. É tipo festa, né. Mas não é bem uma festa assim dos antigos. A gente faz festa dos antigos lá também, coisa da cultura, dabucuri. Mas não é assim igualzinho não, é um pouco diferente. É, bom ali é bom.

Delfina, Tukana, associada da AMPI

Como vimos no capítulo três, a preparação dos caxiris consumidos na AMPI e no DR começam, geralmente, às quartas-feiras nas roças, que por sua vez estão localizadas na parte periférica da cidade e/ou fora do que é entendido como zona urbana de SGC ou/e em comunidades. A feitura é encerrada no fim de tarde dos sábados, para que no domingo as senhoras da fermentação possam vender e/ou dar estas bebidas. Neste capítulo centro minhas reflexões nestas associações, que como já dito, estão localizadas na sede do município. Meu intuito é mostrar, através destas, como as associadas do DR e da AMPI compreendem as mudanças e continuidades nos modos de beber caxiris. Por que, quando eu as perguntava sobre as bebidas, em especial sobre os contextos de consumo, estas sempre sinalizavam que algo havia sido perdido? Os eventos do DR e da AMPI seriam novas festas de caxiris? Quais os padrões de consumo destas bebidas nas associações? Qual o sentido de seu consumo no DR e na AMPI? Seria meramente econômico ou haveria algo a mais? O DR e a AMPI seriam uma forma dos indígenas se relacionarem com a cidade, como eram as roças?

5.1 “Olha o caxiri na cuia”: a Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça

A Associação Cultural dos Agricultores Indígenas Direto da Roça de São Gabriel da Cachoeira nasceu no ano de 2006 na sede do município de SGC, mais especificamente na Rodovia BR 307, em trecho situado no centro da cidade. Esta associação é produto do projeto *Agrobiodiversidade nas Terras Indígenas do Rio Negro*, coordenado pela agrônoma francesa Ludivine Eloy, pesquisadora do Institut de Recherche pour le Développement (IRD),⁷⁶ e desenvolve pesquisas em SGC desde 2002.⁷⁷

Após passar algum tempo mapeando as roças da cidade e de seu entorno, Eloy percebeu que os agricultores indígenas de SGC não tinham local fixo para vender o excedente de sua produção. A partir de então, passou a discutir com os pesquisadores indígenas do projeto possíveis soluções para o problema. Dentre diversas alternativas, como conta Maria Pena, Tukana e associada do DR desde sua fundação, a solução que encontraram foi construir um espaço no centro da cidade visando a comercialização dos produtos que vinham *direto da roça*. Antes da construção do espaço, as associadas do DR andavam, de acordo com Maria Pena,

pela rua mesmo, oferecendo as frutas por aí para os brancos, dava para os *parente*. Ih, às vezes tinha coisa que chegava a estragar. Aí depois que Ludivine fez essa maloca tudo ficou bom mesmo pra gente, a gente podia ganhar dinheirinho, comprar coisinha, ficou bom mesmo.⁷⁸

⁷⁶ Traduzindo, *Instituto de Pesquisa para o Desenvolvimento*.

⁷⁷ Este projeto foi realizado no âmbito da rede entre FOIRN e ISA. A pesquisa coordenada por Eloy contou com uma equipe formada por um antropólogo, uma demógrafa, uma etnobotânica e quatro pesquisadores indígenas. O objetivo deste projeto era “evidenciar os fundamentos *biológicos* e *sociais* do manejo da agrobiodiversidade pela população indígena da cidade de São Gabriel da Cachoeira e dos sítios e comunidades localizados nas imediações” (SILVEIRA, 2011, p. 194).

⁷⁸ Muitos destes brancos ressaltados por Maria eram *atravessadores*, comerciantes da cidade que detém controle sobre os preços e cobram sobretaxa pela intermediação na venda.

Quando decidiram dar início à venda de produtos excedentes sob o formato de feiras, uma série de articulações foi feita para a concretização do projeto, sobretudo em relação ao terreno onde uma estrutura para as feiras poderia ser construída. A área onde o DR localizava-se foi cedida provisoriamente pela Prefeitura Municipal de SGC, e a estrutura da associação foi erguida pelos próprios associados com o apoio financeiro do ISA, da FUNAI e da FOIRN. Além da estrutura, com esse apoio financeiro foi construída uma casa de forno e uma verba foi reservada para garantir veículos para o transporte dos produtos da roça até a cidade e para a divulgação das feiras através de cartazes e camisetas, bem como de anúncios na rádio local.⁷⁹

A princípio estas feiras aconteciam esporadicamente, contando com a participação de parte das famílias envolvidas no projeto coordenado por Eloy e colaboradores ocasionais, que também eram agricultores indígenas da cidade de SGC – ou de comunidades aos arredores. Tão logo as feiras tiveram início, os pesquisadores – indígenas e não indígenas – e as lideranças indígenas, sugeriram aos agricultores que fosse fundada uma associação para facilitar que suas demandas fossem atendidas, bem como para facilitar a organização das próprias feiras. Decidido que o DR se tornaria uma associação, em 2007 iniciaram a elaboração de um estatuto e estabeleceram cargos que comporiam a diretoria. Neste mesmo ano realizaram a primeira eleição, cuja vencedora foi Maria Aparecida, uma mulher Baré, e registraram a ata da eleição e o estatuto no tabelionato da cidade.

Entre 2006 e 2007 o DR contou com o apoio do ISA e da FOIRN para conseguir recursos necessários para a promoção das feiras e também com a ajuda de Eloy. Entretanto, em 2007 Eloy foi embora da cidade e com sua ausência muitos dos pesquisadores indígenas deixaram de frequentar a associação.

No período que abrange os anos de 2008 e 2009 o DR passou por um tempo de decadência, até que Lourenço, agricultor Tuyuka, assumiu temporariamente a diretoria da associação. A partir de então o projeto inicial das feiras começou a se transformar ganhando algumas características que envolviam outras “coisas da cultura”, a realização de danças, por exemplo – o que fez com que o número de associadas do

⁷⁹ Segundo Maria Penha, para o slogan da associação que comporia as camisetas e os cartazes foi feito um concurso do qual ela mesma foi vencedora.

DR aumentasse significativamente. Nesta mesma época, o pesquisador Diego Soares da Silveira, começou a realizar parte de sua pesquisa de doutorado no DR, se tornando o “assessor branco” da associação (SILVEIRA, 2011). Silveira (2011) conta que quando chegou em campo, no mês de junho de 2009, as associadas estavam organizando uma assembleia com o objetivo de mudarem o estatuto do DR e elegerem uma diretoria mais jovem, pois de acordo com estas, Lourenço não tinha os conhecimentos necessários para fazer projetos e encaminhá-los para o “mundo dos brancos”, pois não sabia escrever muito bem português, tampouco utilizar o computador (SILVEIRA, 2011). O novo presidente eleito foi José, Desano filho de Maria Pena e enteado de Lourenço. Este, junto com outros senhores mais velhos passaram a fazer parte do conselho do DR. De acordo com Silveira (2011), a mudança no estatuto do DR se resumiu na inclusão da palavra “Cultural” no nome da associação, bem como de um novo parágrafo sobre os objetivos do DR, o de “elaborar, propor e executar projetos “culturais”” (SILVEIRA, 2011, p. 272).

Como conta Maria Pena

depois que a associação fez estatuto novo, a gente começou a vender um monte de coisinha. Banco Tukano, artesanato. Foi aí que teve mais caxiri também, porque no começo era só fruta mesmo, beiju, farinha, essas coisas aí. Então a gente começou a vender aqui todo fim de semana mesmo. Não era mais só de vez em quando não.

Silveira (2011) destaca que nesta época o DR contava com a presença de uma média de vinte e sete associados presentes nas feiras e um público que variava entre cinquenta e cem pessoas, predominantemente das etnias Tukano Oriental.⁸⁰ Além das feiras – que agora também era um

⁸⁰ O DR tinha cerca de 100 pessoas registradas como associados/as, no entanto por uma série de fatores como dificuldade de transporte para levarem os produtos da roça para a cidade, ou daqueles/as que viviam em comunidades e não conseguiam se deslocar para SGC e ainda por nem sempre terem excedente para comercializarem, a presença de associados/as era bem menor. Nota-se que à esta época os povos tukano já eram maioria na associação, compondo um quadro de 75% dos associados, sendo os outros 25% compostos por povos aruak (Baniwa, Tariana e Baré (SILVEIRA, 2011, p.272-273).

local de lazer para se tomar caxiri com os parentes – o DR passou a realizar eventos classificados como festas e *dabucuris*. Tudo estava indo muito bem, até que José passou a perder parte do apoio interno e ser alvo de muitas críticas, pois segundo os associados “ele era “muito autoritário”, “brigava com as pessoas”, “gritava”, era “muito irritado”, “perdia a cabeça muito facilmente”” e seus projetos não surtiavam efeito, logo não era mais entendido como bom presidente (SILVEIRA, 2011, p. 292).

Algumas associadas também passaram a colocá-lo em cheque quando este autorizou a venda de cerveja e caipirinha no DR, uma vez que tais produtos eram vistos – em especial pelas mais velhas – como itens prejudiciais à imagem da associação. As associadas que eram contrárias à venda de cerveja e caipirinha alegavam que estas bebidas não eram naturais nem coisas de índio, e como ali era uma maloca indígena com “coisas da cultura” e “direto da roça”, aqueles itens não poderiam ser vendidos. Os que eram favoráveis associavam a venda de cerveja e caipirinha a um lucro maior e imediato, inclusive pelo fato de algumas condutas relacionadas ao consumo de caxiris não fazerem, para eles, sentido ao consumo de cerveja, por exemplo, oferecer a bebida a outrem. Em decorrência deste conjunto de fatores, José perdeu inclusive o apoio de sua mãe e seu padrasto, que após uma série de desavenças com ele, se desligaram da associação.

Em 2013, quando cheguei em SGC, José ainda era o presidente do DR. A maloca se encontrava em um período crítico, as reclamações quanto à ineficácia deste se mantinham e junto com estas somavam-se acusações sobre não-prestação de contas. Nesta mesma época José teve grande desavença com duas associadas, que após discutirem com ele, abandonaram a associação. A esta altura os associados já tinham planos de tirá-lo deste cargo, como mostram respectivamente as falas de Maristela, senhora Tukana e de Humberto, senhor Pirá-Tapuia: “Você tá vendo como tá a nossa casa? Olha essa chuva, o teto ta feiozinho, feiozinho, todo furado e nosso presidente não faz nada, a gente vai mudar de presidente”, “A gente vai mudar, vai mudar presidente, não queremos mais ele não”. Duas semanas depois que cheguei à SGC houve eleição para nova presidência, sendo Alfredo, Tukano, o vencedor. Junto com ele foram eleitas outras pessoas para os cargos da diretoria, composta por vice-presidente, tesoureiro e secretário. Também

elegeram seguranças e conselheiros fiscais. Ao vice-presidente caberia substituir o presidente em sua ausência e o ajudar na elaboração dos projetos, ao tesoureiro, cuidar das finanças da associação e recolher a taxa de dez reais paga semanalmente pelos associados ao passo que os secretários teriam como atividade auxiliar os outros cargos em suas respectivas funções. Os conselheiros fiscais eram responsáveis por fiscalizar o trabalho de toda diretoria e os seguranças deveriam cuidar da ordem da maloca evitando qualquer tipo de confusão, por exemplo, possíveis brigas decorrentes do consumo excessivo de caxiris e outras bebidas alcoólicas.

Assim que Alfredo foi eleito presidente a associação passou por algumas mudanças e, como saber animar era um dos pré-requisitos de um bom líder, parece que esta foi uma das primeiras providências tomadas. Nos eventos de domingo, ele começou a realizar brincadeiras e a sortear prêmios como itens úteis para o trabalho na roça, por exemplo, terçados, enxadas, etc. Este também jogava balas às associadas em vários momentos da feira festiva, como ocorre comumente nas festas de santo da região. Outra ação de Alfredo foi a reforma da maloca do DR, que próximo ao período de Festribal foi pintada de amarelo e vermelho,⁸¹ e dois meses depois passou por reforma no teto e foi pintada de verde, mantendo a estrutura descrita na *Colheita*. Durante seu mandato, que durou quase todo o período que estive em campo, o quadro de associados/as do DR era mais ou menos o mesmo salientado por Silveira (2011), uma vez que a maior parte das associadas ainda era composta por pessoas falantes de tukano, sobretudo Tukano, Tuyuka e Desano.⁸² Ao perguntar sobre a trajetória de vida destas pessoas, pude perceber que a maioria destas migrou de comunidades do Tiquié, Uaupés e Papuri para viver em SGC por volta dos anos 1980, época em que como já dito, os internatos salesianos começaram a ser gradativamente desativados em decorrência de cortes das verbas federais. Outras pessoas vieram do Vaupés colombiano, como Paola,

⁸¹A pintura da maloca nas cores amarelo e vermelho foi escolha do prefeito da cidade, que em véspera de Festribal havia visitado a maloca para exibir à Rede Globo de Manaus o quão indígena era a cidade. Neste dia o mesmo prometeu aos/às associados/as do DR que os ajudaria na reforma da maloca e/ou os daria um novo terreno. A ajudada dada foi alguns baldes de tinta amarelo e vermelho, cores do partido do prefeito, e uma lona azul para colocar acima do teto de caranã para evitar que adentrasse chuva na maloca nos dias de Festribal.

⁸² Embora houvesse pessoas de etnias Aruak registradas na ata, poucos iam com frequência à associação, salvo seu Nestor, Baré e sua esposa Marta, Tariana.

uma senhora Uanana. Havia ainda migrantes de sítios próximos à cidade. No entanto também havia associados que, ainda que residissem em SGC ou tivessem casas na cidade, viviam sazonalmente entre a cidade e sítios ou comunidades nas proximidades de SGC.

O leque de associadas do DR era composto majoritariamente por mulheres, mas estas quase nunca estavam e/ou vendiam seus produtos sozinhas, pois geralmente eram acompanhadas por seus esposos e filhos, ou por outros parentes. Contabilizar o número de associadas presentes nos eventos dominicais do DR foi uma tarefa um tanto quanto difícil, pois tinha dias em que havia apenas seis associadas e cerca de vinte visitantes – como no dia em que conheci a maloca – e em outros cerca de trinta associadas e dezenas de visitantes, mas a média de associados mais frequente berava os dezoito, como descrito no capítulo três.

Quanto aos visitantes, estes também eram predominantemente pessoas de etnias Tukano Oriental, embora também houvesse em menor proporção pessoas de etnias Aruak e muito raramente de etnias Maku, Yanomami e de brancos – estes últimos (os brancos) eram geralmente funcionários de ONGs ou pesquisadores que visitavam a cidade. Boa parte dos visitantes indígenas eram provenientes de famílias que não trabalhavam mais em roças e que viam nas feiras festivas da associação uma oportunidade para comprarem os itens da dieta alimentícia indígena e também um momento de lazer próximo aos parentes em um ambiente em que podiam falar livremente suas línguas e “fazer coisas de índio” – beber caxiris e pular *carissu*, por exemplo. A maloca também era comumente visitada por indígenas do *Alto* que estavam de passagem pela cidade para receber benefícios sociais e/ou de férias por SGC. A faixa etária destas pessoas variava entre zero e oitenta anos, entretanto predominavam pessoas com idade entre quarenta e oitenta. Sendo esta a mesma faixa etária das associadas, pois como me salientaram certa vez, “maloca é coisa de índio, de índio velho”.

Na madrugada do dia 29 de dezembro de 2013 a maloca pegou fogo e sua estrutura foi totalmente destruída. A partir desta data, os eventos dominicais do DR deixaram de ocorrer por um bom tempo, pois os associados foram proibidos pela prefeitura de SGC de reconstruírem a maloca em seu antigo endereço. O presidente, Alfredo, tentou negociar vários outros terrenos da cidade com o prefeito, mas não obteve sucesso em nenhum de suas negociações. Com a demora na reconstrução da casa, muitas associadas começaram a pressioná-lo e duvidar de sua

eficiência para exercer o cargo de presidente, o que fez com que Alfredo abdicasse do cargo em janeiro de 2014. Daí em diante a associação, que já não tinha mais estrutura para realizar a feira, se desestruturou e as associadas perderam a esperança de terem uma nova maloca. Sem presidente, Lourenço mais uma vez tentou reunir o grupo, mas não obteve sucesso. Quando deixei o campo, cerca de três associadas vendiam seus produtos em alguns boxes ao lado do ginásio de esporte municipal e essas pessoas seguiram tentando encontrar um espaço para reconstruírem a maloca. O que descreverei brevemente abaixo, diz respeito ao modo que esta associação funcionou até o período da existência de sua maloca.

E assim anunciava, no microfone, o presidente da AMPI, Alfredo:

É domingo, heim. Todo domingo, aqui, nessa maloca, tem o caxiri na cuia do Direto da Roça. Não é pra esquecer, nem pra chegar sozinho. Traz os parentes, traz todo mundo pra beber o caxiri na cuia, traz pra comprar beiju, farinha. Não esquece, domingo, todo domingo.

Este era o convite feito aos visitantes para que retornassem à associação no domingo seguinte, garantindo assim a manutenção da feira festiva. Durante a semana o conveite era reforçado através da rádio local. Enquanto durante a semana os visitantes guardavam dinheiro para comprar os produtos vendidos no DR, as associadas iniciavam a preparação dos alimentos a serem vendidos, especialmente os caxiris.

No dia da festa, por volta das sete horas da manhã algumas associadas já começavam a chegar à maloca do DR. As que moravam perto, como no bairro da Praia, vinham caminhando e aos poucos traziam os itens que venderiam. As que moravam mais longe, como no bairro do Areal ou em comunidades fora da cidade, vinham de táxi lotação. Assim que chegavam, a primeira coisa que faziam era ir para a parte traseira da associação pegar a estrutura de madeira e os cavaletes que lhes serviriam de mesa. Feito isso, algumas senhoras colocavam uma toalha sobre a mesa, outras não. Neste horário costumavam chegar apenas aquelas que tinham o objetivo de usar a casa de forno para fazer beiju ou

farinha. Como havia apenas um – o outro estava estragado – elas o revezavam por ordem de chegada. O beiju quentinho era de pronto vendido, pois o tempo que estes demoravam para ficar prontos casava com o horário de saída da primeira missa da diocese. Como a maloca do DR ficava no caminho desta, muitas pessoas que haviam ido para a missa das sete, que acabava entre oito e oito e meia, paravam ali para comprarem alguns produtos.

O restante das associadas começavam a chegar de fato por volta das nove horas da manhã, horário em que se viam os baldes de caxiris serem descidos dos taxi carga ou taxi lotação para em seguida ficarem dispostos sobre as mesas de suas respectivas *donas*. Geralmente um dos três baldes levados ficava em cima da mesa, enquanto os outros dois ficavam em baixo até que o primeiro fosse consumido por inteiro e assim concomitantemente.

Mais ou menos às dez horas da manhã a aparelhagem de som era ligada. Neste horário, a segunda missa da diocese já havia terminado e várias pessoas que vinham da igreja estacionavam na maloca do DR agora não mais para comprarem beiju quentinho – até porque neste horário estes já haviam acabado –, mas para tomar café da manhã ou almoçar. Muitos, depois que tomavam café ou almoçavam iam embora. Alguns iam para casa apenas para trocar a roupa da missa e depois retornavam, outros não voltavam mais. A partir do meio dia a maior parte dos produtos entendidos como alimentos já haviam acabado e os únicos itens que restavam para serem vendidos eram doces, cerveja, caipirinha e caxiris.

Mais ou menos neste horário a presença de crianças na associação diminuía, e conforme a hora passava a maloca ia ganhando mais tom de festa. Depois de uns goles de caxiris as pessoas já estavam mais animadas para dançarem ao som da kuximauara e do colombiano. Os homens geralmente se reuniam em rodas para consumirem caxiri, enquanto as mulheres dançavam junto com suas parentes. Algumas ficavam sentadas rente à calçada observando o movimento. Vez ou outra o aparelho de som era desligado e os senhores começavam a tocar *carissu*. A associação permanecia neste ritmo de lazer até aproximadamente quatro horas da tarde. A esta hora o ânimo das pessoas já começava a ficar um pouco mais exaltado em decorrência do consumo de caxiris e de *bebidas de branco* e o ambiente já ficava mais propício a brigas, o que exigia um controle das lideranças do DR para tentar evitá-las.

A feira festiva acabava por volta das dezoito horas quando o aparelho de som era desligado. No entanto, se o caxiri acabava antes deste horário, mesmo que a música continuasse a associação ficava desanimada e as pessoas iam pouco a pouco embora. Desligado o som, os associados guardavam suas mesas novamente na parte traseira da associação. Com os baldes de caxiris vazios algumas associadas iam embora de táxi lotação, outras caminhando. Muitas saiam com pressa, pois iriam rapidamente para a casa para se trocarem e depois iriam à missa noturna da diocese.

Os produtos comercializados no DR variavam de um dia para outro e seguiam a dinâmica corresponde à produção agrícola de cada família. Estes eram todos tabelados, para evitar que na associação um mesmo artigo tivesse valores diferentes. São exemplos de itens vendidos: diversos tipos de farinha, frutas locais, açai, beiju, refeições de índio (quinhapira, mujeca, carne de caça, moqueado de peixe) e em menor proporção refeições de branco (churrasquinho e arroz). Se havia comida de índio e comida de branco, também havia bebida de branco (cerveja e caipirinha) e bebida de índio (caxiris e vinho de pupunha). Mas o carro chefe da associação era a venda de fermentados indígenas, estes eram muitas vezes o único produto à venda. Alguns produtos eram comprados e consumidos na hora, como as refeições e as bebidas, mas outros, como a farinha e o beiju eram levados para casa para garantir a subsistência semanal das famílias. A forma de pagamento variava de um item para o outro, bem como de acordo com a pessoa que o comprava e a que vendia. Os visitantes geralmente pagavam com dinheiro ou compravam fiado. Entre os associados os produtos eram muitas vezes trocados – e nem sempre por produtos de valor financeiro equivalente. Quando uma associada queria o produto vendido por outra, geralmente saía de sua mesa com uma dada quantia do item que vendia e oferecia para a outra, que em troca lhe dava o produto desejado. Ao mesmo tempo que a venda de “produtos tradicionais” era entendida como uma fonte de renda alternativa para as pessoas do DR, às vezes ela também gerava certo constrangimento tanto para quem vendia, como para quem comprava. Escutei inúmeras vezes de associadas e visitantes frases como “agora as coisas são assim, se eu não tiver farinha na minha casa, eu vou ter que pagar para meu irmão me dar”, “os índios estão ficando como os brancos”, “eu queria beiju, mas minha prima me sovinou”, “antigamente a gente vivia no socialismo”. Observando brevemente a venda de

produtos *direto da roça* na associação percebe-se claramente que ali a “moralidade do parentesco se mistura com a do mercado” (HUGH-JONES, S. 1992, p. 67). Seria assim também no caso da venda dos caxiris?

Como já dito, os caxiris eram o principal produto vendido na associação. Estes, junto com o aparelho de som, ditavam o ritmo da feira festiva. Assim que as produtoras/consumidoras/vendedoras de caxiris chegavam ao DR, após pegarem suas mesas e se direcionarem aos seus respectivos lugares, dispunham seus baldes sobre a mesa e colocavam suas cuias ao lado, sempre viradas de cabeça para baixo. As cuias geralmente tinham o nome de suas donas escrito para evitar que fossem perdidas e/ou depositadas em qualquer lugar. As senhoras que serviam caxiris em copos descartáveis também os deixam ao lado do balde.

O consumo de caxiris iniciava-se logo que a primeira produtora/vendedora/consumidora de caxiris chegava à associação – ou seja, por volta das nove horas da manhã, como mencionado acima. Nessa hora o consumo era feito geralmente por pessoas que desde a madrugada circulavam de festa em festa ou/e de bar em bar pela cidade.

As donas dos caxiris ficam sempre posicionadas atrás de seus baldes e seus esposos e filhos sentados ou em pé ao lado delas, as ajudando a servir a bebida. Quando a pessoa a ser servida era uma mulher e/ou um homem que era seu parente consangüíneo ou um associado, era a própria dona do caxiri ou uma filha quem servia a bebida, mas quando era um homem desconhecido ou/e alguém que já estava muito embriagado o marido da senhora costumava realizar tal tarefa.

Assim que o caxiri era solicitado, sua dona ia até o balde, que ficava tampado para que a fermentação da bebida continuasse, o destampava e com uma cuia mexia o fermentado de um lado para o outro cerca de três vezes, depois a enchia de caxiri e a retirava do balde. A erguia há aproximadamente três palmos de distância do balde e depositava novamente o caxiri no recipiente, repetindo este movimento algumas vezes para misturar o beiju queimado que ficava depositado no fundo do balde à parte líquida da bebida. Há mulheres que ao realizarem tal movimento já pegavam outra cuia, colocavam acima do balde e as enchiam de caxiri para servir o comprador. Outras davam a cuia para a

pessoa compradora segurar e só depois a enchia de bebida. A cuia com a qual as senhoras mexiam os caxiris geralmente era diferente daquelas que serviam de recipiente para a bebida. Esta tinha um formato mais redondo, como que o de uma bola cortada ao meio, ao passo que aquela ou tinha formato de gota e/ou se assemelha a uma concha. Assim que a bebida era servida, a cuia utilizada para mexê-la continuava depositada no balde, que era tapado novamente com a cuia dentro.

No DR quase todas as associadas eram produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris. E em um mesmo dia podíamos encontrar ali caxiris de diferentes tipos. Estes geralmente eram diferenciados levando em consideração os seguintes fatores: *tempero* utilizado na feitura, o que caracteriza um caxiri como de uma coisa ou outra, por exemplo, como de cará preto e outro como de cará branco;⁸³ presença ou ausência de ingredientes adicionados à manieira para acelerar a fermentação, como caldo de cana, açúcar ou cachaça; grau de fermentação da bebida, podendo o caxiri ser ainda não fermentado, caxiri vivo (caxiri recém feito, consumido assim que inicia a fermentação), e o caxiri que já atingiu o ponto ideal de fermentação. Para boas e bons conhecedores de caxiris nem sempre era necessário experimentá-lo com o paladar: para saber se tal bebida era caxiri vivo ou mais fermentado, ou se a ele foi adicionado açúcar ou caldo de cana, por exemplo, bastava observar sua cor, sentir seu cheiro ou observá-lo borbulhando.

Entre as associadas a classificação das bebidas levava a uma hierarquia interna, cujo principal fator levado em consideração era a capacidade embriagante de cada bebida somada à produtividade da mulher que a fez (em outras palavras, à quantia de baldes que cada mulher leva para vender e/ou dar). Já os/as visitantes costumam avaliar a bebida pelo teor alcoólico, mas também por apreciarem determinados sabores ou misturas.

Os compradores que não tinham nenhum grau de parentesco consanguíneo ou de afinidade com as produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris costumavam circular

⁸³ No DR era possível encontrar caxiris com os seguintes sabores, além dos já mencionados acima: pupunha, cana, macaxeira, mandioca, açai, cupuaçu, banana, abóbora, abacaxi, dentre outros. Havia ainda mulheres que misturavam mais de um tempero.

entre uma mesa e outra avaliando qual o melhor caxiri e se mantinham comprando e compartilhando com seus amigos e parentes próximos à bebida que se enquadrava mais ao seu gosto. Já os que tinham algum grau de parentesco com tais senhoras ou com os maridos destas geralmente consumiam a bebida de sua parente – que podia ter sido dada ou comprada.

Ao longo do dia era possível ver algumas rodinhas de homens conversando e tomando caxiris com seus parentes. Quando tais rodas eram compostas por visitantes e tinha apenas um ou outro associado, as seguintes situações podiam estar ocorrendo: ou um homem era o comprador da bebida e estava a compartilhando com amigos e parentes próximos – o que certamente o torna o provedor da bebida e o confere prestígio; ou quase todos eram compradores e compartilhavam de suas bebidas entre si – sendo que o primeiro caso podia se desdobrar no segundo quando o doador da bebida pedia uma cuia cheia como contrapartida. Quando as rodinhas eram compostas apenas pelos esposos das produtoras/consumidoras/vendedoras de caxiris cada qual levava da bebida de sua esposa e a compartilhava com os demais homens. Neste tipo de roda, todas as cuias geralmente circulavam para que cada senhor provasse da bebida do outro – que neste contexto são entendidos como os donos da bebida. Estas rodas não costumavam durar muito tempo, pois cada homem levava geralmente apenas uma cuia grande do caxiri de sua esposa.

Também podiam ser vistas rodas de mulheres consumindo caxiris, mas neste caso durante todo meu trabalho de campo vi apenas rodas compostas por associadas. Pelo menos uma vez por domingo praticamente todas as *senhoras da fermentação* se reuniam para compartilhar suas respectivas bebidas fermentadas e em tom de descontração a cuia ia passando de uma mulher para outra, até que todas tivessem tomado ao menos um gole de cada bebida. Nestas rodinhas quando a cuia era esvaziada elas geralmente não eram repostas. Desta forma, elas costumavam durar apenas cerca de cinco minutos e após consumir todas as bebidas, cada senhora voltava para sua própria mesa.

As *senhoras da fermentação* também ofereciam vez ou outra seus caxiris para outras associadas e as pediam para que consumissem toda a cuia sozinha – e muitas vezes em um único gole – em tom de desafio. Também a ofereciam para alguns/mas visitantes: eu mesma por diversas vezes fui desafiada a beber sozinha o conteúdo de uma cuia. Em uma

das primeiras vezes que estive na associação, Rosália me deu uma cuia pequena de caxiri de cará preto e exclamou “bebe tudo”. Enquanto eu tomava a bebida, Rosália me olhava e quando eu terminei de consumir todo o conteúdo da cuia, esta senhora, agora sorrindo me disse: “hum, eu queria tanto uma norinha branca”. Logo em seguida falou à sua irmã Cristina: “eu queria embriagar essa branca”.

Esta não era a única forma que tais senhoras ofertavam seus fermentados. Muitas vezes elas ofereciam uma cuia cheia aos parentes e amigos para que eles compartilhassem de sua bebida entre si. Quando notavam que os caxiris acabavam, enchiam (ou não) a cuia novamente. As vi dando bebidas para pessoas que não eram parentes ou amigos/as em duas ocasiões: quando a feira festiva acabava e ainda restava caxiris, ou quando aparecia algum branco na associação e as senhoras buscavam estabelecer com estes alguma relação. Vale à pena salientar que muitos parentes e/ou amigos faziam questão de pagar pela bebida, mesmo quando a senhora queria os dar, visto o prestígio que era atribuído àquele que era o pagador da bebida.

Entretanto, arrisco dizer que mais da metade dos baldes de caxiris que estas senhoras levavam eram oferecidos, não vendidos, haja visto a discrepância entre o valor que algumas mulheres diziam receber e o valor equivalente, por exemplo, ao total de cuias a serem preenchidas com vinte litros da bebida.⁸⁴ Na AMPI o consumo da bebida se daria da mesma forma? Os caxiris também eram o principal item vendido?

⁸⁴ Vale salientar que tal discrepância também poderia ocorrer em decorrência de outros fatores, por exemplo, muitas vezes não eram elas quem cobravam a bebida, mas suas filhas e maridos, e estes, nem sempre se lembravam de cobrar o comprador.

5.2 “Tem o caxiri, você pode conferir”: a Associação Mista dos Povos Indígenas de São Gabriel da Cachoeira

A Associação Mista nasceu em agosto de 2014. Foi fundada por Madalena e Maria Salete na Avenida Alberto Barbosa, número dezesseis, bairro Boa Esperança, num amplo terreno pertencente a esta última senhora. Maria Salete e Madá eram associadas do DR e após uma divergência com José, presidente da associação à época, resolveram abandonar o DR.

Como conta Maria Salete, o terreno da AMPI era “tudo mato”, até que um dia algumas pessoas pediram para ela se podiam capiná-lo e montar barracas para venderem o excedente de suas roças aos domingos. Maria Salete concordou, e assim surgiu a feira que deu origem a AMPI. No começo havia poucas barracas e não existia uma diretoria, mas com o aumento do número de *barraqueiros*⁸⁵ decidiram que a feira se tornaria uma associação e sendo assim, deveria ter presidente. A presidente eleita foi Madalena, mas esta presidiu a associação durante apenas um mês e abdicou de sua função após a pressão de alguns associados para que providenciasse os meios para a construção de uma maloca na AMPI. A partir de então Madalena deixou de ser membro desta associação e fundou a AIBA na praça de alimentação do bairro do Areal.⁸⁶ Com a saída de Madá, Maria Salete se tornou presidente da AMPI e para organizar seu mandato criou os cargos de vice-presidente, tesoureiro, fiscal e segurança, tal qual existiam no DR – e com as mesmas funções.

Durante o tempo em que fiquei em campo, as pessoas nomeadas e/ou escolhidas para estes postos geralmente não os ocupavam por muito tempo, alguns os abandonavam por terem encontrado um emprego na cidade e conseqüentemente não terem mais tempo disponível para realização das tarefas exigidas, outros por terem retornado às suas comunidades. Havia ainda aqueles que abdicavam de suas funções por decidirem sair da associação e/ou por desavença com algum associado.

⁸⁵ Barraqueiros era a forma que vez ou outra os associados se autodenominavam, visto venderem seus produtos em barracas.

⁸⁶ O número de associados da AMPI à época da saída de Madalena era de aproximadamente cinquenta pessoas. Cerca de dez famílias abandonaram a AMPI para se associarem à AIBA. Como mostrarei mais adiante, com o passar do tempo o número de associados da AMPI foi diminuindo.

Nenhum destes cargos era remunerado, mas dotava aquele que o possuía de certo prestígio.

Maria Salete tomou posse da presidência da AMPI no dia 22 de setembro de 2013 durante um evento dominical da associação. Neste dia também foram apresentadas todas as pessoas que com ela comporiam a diretoria.

As associadas, que como no DR eram majoritariamente de etnias Tukano Oriental, estavam bem animadas, pois a feira festiva contou com a presença de visitantes ilustres como Almerinda Ramos, diretora-presidente da FOIRN, o radialista Giuliard Henrique, a cantora Sammy Brasil, representantes e dançarinos da agremiação Baré e representantes da Polícia Militar. Durante a posse, Almerinda e Giuliard discursaram. A primeira enfatizou a importância daquela associação para os povos indígenas da região e incentivou ao final as pessoas a se divertirem, mas sem brigas. Giuliard além de parabenizar a AMPI, elogiou o aluá de uma das associadas, falou para as pessoas não se desanimarem nos dias em que a associação estivesse com pouco movimento e salientou que deveriam ter união.

O vice-presidente, Everaldo, da etnia Tukano, foi o próximo a falar e foi enfático ao salientar que no município não há trabalho para os indígenas e que ali era uma oportunidade não só para aqueles que não têm estudo trabalharem, mas também um espaço para partilharem juntos:

A gente tá aqui pra garantir a sustentabilidade de vocês, tá. Qualquer coisa se tiverem ideias, os associados, a gente tá aceitando de coração. Espero que nosso trabalho seja de bom proveito pra todos os nossos associados, a comunidade presente, os vereadores, o prefeito. A gente vai correr atrás de algo que a gente tá precisando, primeiramente o nosso malocão, que a gente tá precisando mesmo. E depois tem os itens seguintes, que tem várias situações pra gente tá resolvendo na nossa Associação Mista. Agradeço a presença de todos. Eu to muito contente de tá aqui com vocês, pra ajudar vocês.

Depois, foi a vez da presidente que pegou o microfone e disse: “eu vou falar com tukano”, e em sua língua ressaltou o quanto estava feliz por estar naquele cargo, pois nunca havia sido presidente de nada. Terminando sua fala, anunciou que cantaria um *Āhadeak̄*. A temática de sua canção não era exatamente a mesma daquelas que aparecem nas obras de Chernella (1993) e/ou Piedade (1997), pois Maria Salete não estava lamentando a distância da casa de sua família, tampouco se colocando como exterior ao seu local de habitação. O que ela cantava era “sou a presidente, sou a presidente”, exaltando sua condição de superioridade.

A sessão dos discursos continuou, e cada um dos membros da diretoria – o tesoureiro, os três fiscais e os quatro seguranças – deram uma breve palavra. Em seguida Aris Neto, o filho de Maria Salete, pediu para que eu falasse algo para incentivar as pessoas. Envergonhada, parabeneizei os associados e agradei Maria Salete pela hospitalidade.

A pessoa que estava responsável por fazer as apresentações naquele dia deu alguns recados aos associados e visitantes, como o horário de término do evento. A festa, que havia começado por volta das dez da manhã, deveria encerrar sempre às dezoito horas em ponto, pois esta era uma ordem da juíza e da Polícia Militar, e a AMPI como uma associação que “trabalha em cima de lei”, como ressaltou um de seus associados, deveria acatar esta ordem.

A menção ao horário do término, bem como às leis foi tema recorrente durante as falas dos associados e apresentadores, pois a AMPI, assim como o DR haviam sido alvo de denúncias, chegando a passar por algumas sanções por conta da venda de bebidas e volume do som. Desta forma os membros da associação estavam preocupados em assegurar o cumprimento das ordens da juíza e em tentar conter qualquer tipo de problemas que eventualmente pudessem ter. Neste mesmo dia, no palco, alguns associados ressaltaram:

Se for pra parar a Associação Mista, tem que parar todo tipo de associação aqui em SGC, todo tipo de clube. Aqui tem pais que estão trabalhando pra sustentar a sua família durante a semana.

Aqui nessa associação não tem maloca, mas é uma coisa séria.

Se é pra acabar com as festas dos municípios, vamos acabar com tudo, com os clube de noite, Alemazonas. Só quero pedir pra vocês não exagerar na bebida, vamos colaborar. Vocês barraqueiros, só vende bebida com identidade.

Eu estou aqui pra avisar as mães que nós temos responsabilidade com os nossos filhos. Ele falou é isso, a hora vai até seis horas, é mandado da juíza, tem que obedecer ela, porque ela manda tudo aqui, tem que obedecer ela. Nós vamos até seis em ponto. Eu quero animação, dançar *carissu*, mas quando chegar a hora, acabou, meus parentes, meus amigos.

Os momentos de discurso eram intercalados com o som do *carissu* e da música ao vivo das bandas que estavam se apresentando naquele dia, e no revezamento entre um tipo de música e outro dona Maria Salete enfatizava que uma era a “música de índio” e outra “a dos brancos”.

Essa característica da mistura, que se revela na menção dos gêneros musicais cada qual como propriedade de um tipo de *gente* era mantida na referência às bebidas bem como às comidas: caxiri, aluá, *kaniko* e vinho de pupunha eram bebidas de índio; já a cerveja e a caipirinha, bebidas de branco; quinhapira, mujeca, moqueado, beiju e farinha eram “coisas de índio”, enquanto o arroz, feijão e o churrasquinho eram “coisas de branco”. Estas – e outras – misturas se resumiam no nome da própria associação: Associação Mista dos Povos Indígenas de São Gabriel da Cachoeira.

Segundo Maria Salete, o nome da associação era AMPI pois:

É associação pra todo mundo, todo mundo que quiser pode chegar, é bem vindo, a gente recebe bem, de coração. Índio, branco, Tukano, Baniwa. Quem quiser mesmo. A

gente também somos Associação Mista porque aqui tem muitos povos, os associados são de vários tipos de gente mesmo.

Mas esta senhora não era a única a ressaltar a característica de mistura da associação. No dia da posse uma associada falou no palco:

Essa festa tão animada, povo indígena e não indígena. Começou com pouco grupo e hoje esse grupo aumentou bastante. Esse grupo se unificou na linguagem, se unificou com uma intenção e um objetivo. Isso aí gente, vamos em frente, colocando a cultura indígena, se posicionando com a cultura indígena e cada dia crescendo, cada dia expande sua cultura com respeito, dignidade, com uma boa educação. Dona Maria, conte conosco, nós estaremos aqui, estaremos sempre unidos em prol da sociedade, interesse do povo. A dona Maria recebe de bom coração a todos, seja bem vindo aquelas pessoas que nunca estiveram aqui no nosso meio. Aquela moça que dançou bem o *carissu*. Essa interação cultural é muito boa, pouco a pouco interagindo e integrando a sociedade.

Essa temática da mistura também era evidenciada nos desejos de Maria Salete para a associação: “eu quero maloca, nossa luz, conta no banco”, mas

a maloca aqui vai ficar diferente daquela casa. Aí as barracas vão ficar dentro da maloca, nós vamos vender do mesmo tipo, o que eu quero fazer é comida separada, bebida separada, cerveja separada, o que é de índio, o que é de branco.

Embora na AMPI todos fossem bem vindos – indígenas de várias etnias e brancos – a associação era freqüentada predominantemente por indígenas de etnias Tukano. Como no caso do DR, indígenas de família Aruak, Maku e Yanomami iam muito raramente, assim como brancos.

Estes últimos geralmente se resumiam aos convidados de Maria Salete. A faixa etária dos visitantes variava entre zero e oitenta anos, entretanto, diferente do DR, predominava pessoas de meia idade.

Durante a posse de Maria Salete como presidente, a estrutura da associação não era a mesma da descrita na *Colheita*. Se em minha primeira visita na AMPI esta estava dividida ao meio, na posse o palco do lado esquerdo bem como a estrutura de som do lado direito não existiam mais. Estes foram substituídos por um palco grande, mais próximo da maioria das barracas, quase no mesmo local onde ficava o palco que foi retirado e pertencia ao “lado direito” da associação. Quanto às barracas, estas não seguiam um padrão estético e nem de tamanho. Algumas eram feitas com esteios de madeira, outras com troncos finos de árvore. Havia aquelas que eram cobertas com folhas de alumínio, enquanto outras com lonas azuis ou pretas. As barracas maiores tinham mesa para os/as visitantes se sentarem, as menores, bancos. Cada barraca era construída por sua própria dona, e cabia a ela comprar os materiais utilizados na sua feitura. Caso esta desistisse de vender seus produtos na AMPI, podia vender sua barraca para outra associada ou retirar seu material da associação. Por conta da freqüente mudança do número de associados, a configuração da AMPI raramente era a mesma. Mas não era apenas o número e o local das barracas que mudavam. Em dezembro foi construída uma maloca na associação – esta, bastante diferente da maloca do DR. Sem os grandes troncos, era sustentada por pequenos esteios – oito nas laterais e quatro no centro. O teto era de caranã, metade amarrado com arame e a outra com cipó. Com a construção da maloca, era lá que as pessoas iam dançar ao som da kuximauara, do forró eletrônico e pular *carissu*. Em janeiro o palco foi novamente desmontado e levado para a parte de baixo da maloca. Maria Salete tinha plano de aumentá-la, mas estes seus planos gerou uma desavença entre ela e as associadas da AMPI e em março de 2014 ela pediu para sair da presidência da associação. Logo depois que pediu pra sair, se arrependeu e quis retornar. As associadas não a aceitaram, visto o aumento da barraca não ser o único motivo da desavença entre Maria Salete e as associadas. Estas tinham objetivos diferentes para com a associação, em especial quanto aos produtos a serem vendidos. Como conta tal senhora, ela queria que os produtos fossem direto da roça, “uma coisa mais indígena mesmo pra vender, pros brancos poder ver assim como que é a nossa cultura, pros jovens também, que não sabem

poder aprender”, enquanto a maior parte dos associados queriam vender “produtos de branco”, pois nem todos tinham roça.

Após a desavença por conta da maloca, houve uma eleição para escolha da presidência. Na disputa estavam Maria Salete e Batista, da etnia Baré. Este último foi eleito. Depois de sua eleição a associação não se manteve viva por muito tempo. Em julho de 2014 aconteceu a Operação Caxiri. E após essa ação, a AMPI e as outras associações da cidade foram fechadas.

Se no DR Alfredo era o responsável por convidar os visitantes para virem à associação no próximo domingo, na AMPI essa era tarefa de Aris Neto, filho de Maria Salete, cujos convites eram feitos da seguinte forma:

Gente, essa associação ta demais hoje. Muito animada! Quem quer comprar caxiri? Tem ali na barraca da Rosita, ta baratinho, baratinho. Tem todo domingo minha gente. Vamos vir aqui participar, pelo amor do amor. Semana que vem a gente tem Xuta dos Teclados. Tem quem mais, tem quem mais? Eu não sei ainda. Mas na semana eu vou anunciar na rádio.

Mas esta não era a única maneira que Neto convidava os visitantes. Além da rádio, local onde o pessoal do DR também anunciava suas reuniões, o filho de Maria Salete completava o anúncio nas redes sociais, como o Facebook, por exemplo. Quando havia algum convidado ilustre, o convite era feito de modo especial, digitado no computador e depois impresso e entregue pessoalmente ao convidado.

O convite marcava os preparativos da nova feira festiva, que ganhava sequência com a ida das mulheres donas de cultivares às suas roças, e as mulheres que não tinham roça e não vendiam produtos oriundos desta, ao supermercado.

Durante a existência da AMPI, as associadas costumavam chegar à associação entre oito e nove horas da manhã. Neste horário era possível

observar o entra e sai dos táxi lotação do terreno da AMPI e o vai e vem das barraqueiras entre os táxis e suas barracas carregando os itens que comercializariam naquele dia. Aquelas que moravam perto da AMPI vinham caminhando, geralmente cortando caminho pela trilha que ligava a associação às suas casas e pouco a pouco traziam suas mercadorias carregando-as. Assim faziam Rosita e Delfina, que sorrindo transportavam um por um dos seus baldes de caxiris – geralmente apoiados na cabeça. Elas e as outras associadas, após depositarem os itens a serem vendidos em suas respectivas barracas, tomavam café da manhã em conjunto. Cada um levava para compartilhar um pouco do que venderia: quinhapira, xibé, suco, açaí, frutas, bolachas, bolo, pão, refrigerante e leite, por exemplo. Depois de tomarem café, se direcionava às suas barracas novamente, dessa vez para limpá-las e organizar seus produtos.

Assim que acabava a segunda missa do dia na diocese, ou a primeira nas igrejas dos bairros, ambas por volta das dez horas, alguns visitantes já começavam a chegar. Muitas vezes era Maria Salete quem recebia estas pessoas. Para aquelas mais chegadas, ou os visitantes convidados por ela – alguns brancos de universidades de fora, de ONGs, vereadores, etc –, ela servia de seu caxiri e/ou vinho de pupunha numa bela cuia. Algumas vezes, esta era apoiada em um suporte de cuia. Assim que oferecia de sua bebida, apresentava a AMPI para quem nunca havia visitado a associação. Aqueles que eram mais próximos à presidente e já conheciam a AMPI, como Ana, uma senhora Tukana, assim que chegavam pegavam um banco e ficavam rente à casa de Maria Salete na companhia desta que quando não estava dando recados no palco, dançando ou tentando conter algum conflito, ficava sentada em sua cadeira de balanço cor de rosa na porta de sua casa olhando a movimentação e conversando com algumas senhoras – geralmente com aquelas com idade entre cinquenta e oitenta anos. Nesse horário nem sempre havia música na AMPI. A caixa de som emprestada ou alugada costumava chegar por volta das dez/onze horas. Assim que chegava era rapidamente ligada, e a festa era tomada pelo som da kuximauara, que podia ser escutado pelas pessoas que passavam pela Avenida Alberto Barbosa e por algumas ruas próximas a esta devido ao alto volume do som.

Entre onze horas e meio dia, vez ou outra as associadas almoçam juntas. Como no café da manhã, cada uma levava um tipo de alimento ou bebida e aquela que não tinha comida ou bebida para contribuir, dava

uma quantia em dinheiro ou contribuía de uma próxima vez. Nem sempre todas as associadas podiam ir comer, pois este era o horário que a AMPI tinha seu movimento mais intenso. As famílias começavam a chegar para almoçar e iam direto à barraca que costumavam frequentar. A quinhapira e a mujeca eram os pratos mais procurados. Estes custavam entre cinco e dez reais, e acompanhavam farinha e beiju. As pessoas mais jovens geralmente preferiam comprar churrasquinho de carne ou frango, que custava entre um e cinco reais, a depender da barraca em que se comprava. Também havia pratos que combinavam churrasquinho, arroz, farinha e pimenta. Tinha dias em que havia peixe assado e moqueado, sendo que estes quando vendidos geralmente acabavam rapidamente. As comidas eram servidas em pratos – de vidro ou de plástico –, ou em tigelas. Geralmente se comia com colher, mas quando os brancos apareciam na associação, lhes eram dado garfos e eventualmente facas. Enquanto os adultos almoçavam, as crianças que estavam na associação tinham preferência por comer militos, bolo, chiclete, pirulito (conhecido na região como bom-bom) e din-din.⁸⁷ Elas também gostavam de brincar no pula-pula e *banhar* no igarapé. Se no DR quase não se via crianças a partir deste horário, na AMPI estas podiam ser vistas correndo para cima e para baixo o dia todo. Outra diferença a se exaltar é que na AMPI havia comida a qualquer hora do dia, ao passo que no DR por volta do meio dia já não tinha mais alimentos a serem vendidos.

Logo depois do almoço a associação ficava mais animada e as pessoas começavam a ingerir bebidas alcoólicas com mais frequência. Aos poucos a palhoça era tomada por pessoas dançando. Quando havia tocadores de *carissu*, estes tocavam vez ou outra em meio à pausa da banda – e em meio às propagandas das barracas. A dinâmica da AMPI permanecia a mesma até por volta das dezessete horas, quando o ambiente já estava mais propício às brigas devido ao alto consumo de diversos tipos de bebidas disponíveis à venda na associação. Quando ocorriam brigas, era Maria Salete quem geralmente as apartava e depois subia no palco para alertar todos os visitantes para que não brigassem ali.

⁸⁷ Militos é um tipo de salgadinho popular na região. Din-din é o nome dado ao suco de alguma fruta depositado em saquinhos e congelado. É o equivalente ao que em alguns Estados do sudeste do Brasil chama-se de sacolé.

Às dezoito horas o aparelho de som era desligado. As barraqueiras começavam a guardar os alimentos que havia sobrado. Os táxi lotação eram vistos novamente adentrando o terreno da AMPI. Algumas associadas recolhiam o lixo em volta de suas barracas e depois iam embora – de taxi ou caminhando.

Enquanto no DR os produtos comercializados variavam de um dia para o outro, na AMPI pode-se dizer que os itens disponíveis à venda eram mais permanentes. Como grande parte destes produtos não eram oriundos, necessariamente, da produção agrícola das famílias, mas sim do supermercado, contratempos por falta de excedente nas roças eram bastante raros. Diferentemente do DR onde tudo que poderia ser vendido era tabelado, na AMPI cada barraqueiro não só escolhia o que venderia, mas também o preço dos produtos – o que gerava muita desavença entre as associadas. Aqueles que aumentavam muito o valor das comidas e bebidas eram acusados pelos outros de serem “muito careiros”, já aqueles que vendiam a preço baixo, de comprometer o lucro alheio. As comidas vendidas na AMPI geralmente eram açaí, assado de peixe, beiju, farinha, frutas, mujeca, moqueado de peixe, quinhapira, churrasquinho, militos. Já as bebidas, eram aluá, caxiris, suco natural, vinho de pupunha, refrigerante, caipirinha e cerveja. Além das comidas e bebidas ainda havia diversos tipos de doces como din-din, bombom, bala, dentre outros. Assim como no DR, o carro chefe da AMPI eram os caxiris, entretanto, este não era necessariamente o item mais procurado, uma vez que me parece que as pessoas tinham preferência por tomar cerveja. Na AMPI o caxiri era visto como o principal produto por ser o item que os aproximava mais do mundo indígena. Como na AMPI raramente havia beiju e farinha para ser vendidos, a feira festiva se tornava muito mais um ambiente de lazer para as famílias indígenas da cidade, do que um local onde estas iam para comprar os produtos oriundos da roça, como o era o DR. Praticamente todos os produtos comprados eram consumidos na hora. Assim como no DR, a forma de pagamento pelos produtos variava de um item para o outro e de acordo com a pessoa que comprava e a que vendia. Os visitantes pagavam com dinheiro e vez ou outra compravam fiado. Mas, entre os associados os produtos muitas vezes eram trocados – quase sempre à maneira evidenciada no caso do DR.

Na AMPI os caxiris e outras bebidas fermentadas indígenas eram ingeridas durante o dia todo, embora o consumo destes, como já dito, se intensificasse após o meio dia. Como a estrutura da AMPI era diferente da do DR e as barracas onde tais bebidas eram vendidas não se encontravam necessariamente próximas umas às outras, a forma de consumo dos caxiris se diferenciava um pouco, não proporcionando as rodinhas de consumo da bebida, como ocorria no DR.

Exemplificarei como se dá o oferecimento/venda de caxiris na AMPI tendo a barraca de Rosita como luz, visto que a dinâmica da venda de bebidas nas barracas eram mais ou menos a mesma. Mas saliento que na AMPI a quantidade de caxiri disponível em um mesmo dia era bem menor que no DR. Se neste 90% das pessoas vendiam caxiris, na AMPI muitas vezes não chegava a 50%.

Como já mencionado, Rosita é uma senhora Tukana de quarenta e cinco anos, nascida em uma comunidade localizada próxima ao rio Tiquié. A bebida que vendia na AMPI era produzida parte em sua roça, localizada no Ramal 4, e parte em sua casa, localizada na avenida Alberto Barbosa, número cinquenta, quase ao lado da associação. Esta, assim como as outras associadas da AMPI, bem como as associadas do DR, geralmente levava três baldes de caxiri para a associação. Como morava perto da AMPI, ou vinha caminhando com eles na cabeça, ou tinha a ajuda de seu esposo Marcelino. Cada balde que trazia tinha cerca de vinte litros. Assim que chegava em sua barraca, os dispunha em uma mesa e ao lado destes colocava as cuias em que serviria a bebida – todas estas sempre de cabeça para baixo, como o faziam as senhoras do DR. A mesma dividia as cuias que levava entre grandes e pequenas. Nas classificadas como pequenas cabia cerca de trezentos e cinquenta mililitros de caxiris, já nas grandes, aproximadamente setecentos. Estes receptáculos de bebidas fermentadas não tinham necessariamente o mesmo tamanho, uma vez que são itens retirados da natureza. O caxiri era o único produto vendido por Rosita em sua barraca, que localizava-se próxima a entrada da AMPI.

Enquanto Rosita não estava servindo ninguém, os baldes eram mantidos tampados para que a bebida continuasse a fermentar. Quando oferecia ou vendia a bebida, esta abria a tampa do balde e com uma cuia mexia lentamente a bebida de um lado para o outro, realizando movimentos

semelhantes aos das mulheres do DR. Em sua barraca, geralmente era auxiliada por suas filhas e/ou por seu marido, embora ela fosse a associada e o caxiri e a barraca fossem *dela*. Nunca cheguei a ver o marido dela servindo bebida para as pessoas, como o faziam os esposos das *senhoras da fermentação* do DR, já as filhas de Rosita também serviam os fermentados. Rosita, assim como as outras senhoras que vendiam caxiri na AMPI levava geralmente apenas um sabor de caxiri – ou no máximo dois. O sabor que costumava levar era de macaxeira ou de mandioca. Seu caxiri geralmente era coado no sábado pela noite. Desta forma, até ser levado para a AMPI já estava no ponto. Era um caxiri muito apreciado e quase sempre por volta das três horas da tarde não restava mais nenhuma gota da bebida.

A barraca de Rosita sempre estava cheia de gente. Geralmente a maior parte das pessoas eram seus parentes consanguíneos e afins, que ficavam sentados nos bancos que rodeavam a pequena estrutura de madeira da barraca. E entre estes sempre havia uma cuia de caxiri circulando – comprado ou dado.

Quando Rosita oferecia a bebida a seus parentes e amigos, a colocava em uma cuia grande que circulava entre todos. Em meio à conversa descontraída e um ambiente de animação, uma pessoa bebe e logo passa a cuia para outra e assim a cuia vai circulando até que a bebida acabe e Rosita, *dona do caxiri* a reabasteça para que comece a circular novamente.

Este modo de servir a bebida se difere do modo ritual, como observamos no capítulo anterior, pois em um rito, *dabucuri*, por exemplo, Rosita teria de servir de seu fermentado para todos, um a um. Há outra diferença: como nem sempre Rosita repunha a bebida, cada bebedor tomava apenas um gole do caxiri para que ele pudesse ser compartilhado com o restante dos parentes. Cada pessoa que recebia a cuia, assim que a pegava geralmente fazia um movimento circular com o objeto para que o beiju queimado que fica depositado no fundo se misturasse à bebida. Ao terminar o gole, vez ou outra se voltavam para Rosita e faziam uma expressão de satisfação fechando os olhos e franzindo o nariz.

Rosita também oferecia caxiris de outras formas. Quando recebeu o cargo de animadora da AMPI, uma ou duas vezes por dia enchia uma

caneca ou uma jarra com caxiri e se deslocava de sua barraca à maloca com a jarra/caneca em uma mão e uma cuia pequena em outra para servir todos os visitantes que estavam sentados ao redor da maloca observando as pessoas dançarem ou/e apenas prestigiando a música. O modo de servir a bebida aos visitantes que estavam na maloca se diferenciava do que ela servia aos seus parentes e se aproximava do modo ritual, pois Rosita oferecia de sua bebida para cada uma das pessoas que estavam sentadas, menos para as crianças. Começando sempre pela parte superior da maloca, ela se posicionava a frente daquele para quem estava oferecendo a bebida, enchia a pequena cuia, a entregava ao visitante e aguardava o retorno da cuia. Para algumas pessoas, cantava um *Āhadeakê* antes de oferecer a bebida, e durante o canto gesticulava para cima, para baixo e para os lados com a cuia cheia de caxiri. Se a bebida e o canto eram oferecidos para um homem, este apenas escutava o canto e/ou murmurava algumas palavras. Já quando a bebida e o canto eram oferecidos para uma mulher, ou esta apenas escutava, ou escutava e depois retribuía com outro *Āhadeakê*. Quando esta começava a oferecer a bebida aos convidados, geralmente apareciam outras senhoras produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris para oferecerem suas respectivas bebidas aos visitantes. Estas se posicionavam depois de Rosita e tal qual esta, ofereciam de seus caxiris para cada uma das pessoas – que de forma alguma recusavam uma cuia cheia. Algumas vezes as senhoras que não tinham caxiris e/ou outros tipos de bebidas fermentadas indígenas enchem o litro de garrafa *pet* com caipirinha e com um copo descartável serviam as pessoas do mesmo modo que o faziam as *senhoras da fermentação* com os caxiris – embora estas não enchessem todo o copo de caipirinha. Assim que os caxiris e/ou caipirinhas passavam pelos visitantes, estes iam fazendo juízo de valor sobre as bebidas: “este caxiri está forte”, “este está fraco”, “não vou me embriagar com esta bebida”. Não eram somente os caxiris que caíam na avaliação dos visitantes, as caipirinhas passavam por avaliação semelhante e o sabor variava entre o forte, fraco e “a pura água” como diziam aqueles que recebiam a bebida. A avaliação não era feita na frente da senhora que os serviam, pois assim que recebiam a bebida e a tomavam faziam a expressão de satisfeitos e muitas vezes elogiavam a bebida. Não cheguei a ver nenhuma senhora cantando ao oferecer de sua caipirinha, mas é bem possível que isso chegasse a ocorrer. A caipirinha era a única bebida de branco que as senhoras produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris ofereciam desta forma como dádiva para todos os visitantes. Nunca vi nenhuma senhora fazendo o mesmo com cervejas, por exemplo.

Rosita também oferecia de seu caxiri como dádiva aos músicos da AMPI – fossem eles tocadores de *carissu* ou membros da banda local. Algumas vezes o fazia por conta própria, outras, à pedido de Maria Salete. No caso dos tocadores de *carissu*, quando Rosita os oferecia a bebida, levava uma ou duas cuias grandes cheia de caxiri até eles, os entregava e a cuia circulava entre eles, como no caso em que servia a bebida aos seus parentes consanguíneos e afins. Quando oferecia aos músicos da banda, geralmente quem levava de sua bebida até eles era a própria Maria Salete, que anunciava que o caxiri era de Rosita. Este último caso não era tão comum, uma vez que os músicos geralmente eram jovens e tinha preferência por consumir cervejas ou caipirinha.

Na AMPI, para animar os visitantes e incentivá-los a dançar, o apresentador do dia fazia algumas brincadeiras, como concursos de dança e/ou desafiava os visitantes a procurar um determinado associado e levá-lo até o palco. Os prêmios para tais brincadeiras geralmente eram bebidas, tanto as de branco quanto as de índio. Neste caso, Rosita não servia de seu caxiri em cuias, mas em litrão. Também não era ela quem os entregava, tampouco era mencionado o nome da doadora da bebida. Quem entregava o prêmio era Maria Salete, alguém da diretoria, o próprio apresentador, ou algum visitante ilustre – algum cantor, pesquisador, dentre outros. O prêmio era entregue e os vencedores os consumiam da forma que desejassem. Alguns solicitavam cuias às senhoras que vendiam caxiris, outros, copos, havia quem não solicitasse outro recipiente e consumia a bebida no próprio *litrão*. O caxiri como prêmio muitas vezes alterava a lógica da relação entre a produtora da bebida e seu caxiri, pois a pessoa premiada passaria a agir ou/e ser reconhecida como a dona da bebida. Como o prêmio nunca era consumido sozinho, o premiado servia a bebida aos seus parentes, entregando a cuia/copo/litrão àquele que estivesse ao seu lado e fazendo a bebida circular, enchendo a cuia novamente até que a bebida acabasse. Certa vez, houve um desses concursos e Ana, senhora Tukana, o venceu. Animada, depois de pegar o litro de caxiri veio e me serviu um gole da bebida e depois me disse “eu ganhei caxiri! Dei tudo para meus parentes, não sovinei nadinha, dei tudo, tudo”.

Pelo valor aproximado que Rosita dizia receber, somado ao cálculo dos três baldes de caxiri que ela eventualmente levava – sessenta litros – e

os dividindo pela quantia de bebida que cabia em cuias grandes e pequena – cerca de trezentos e cinquenta mililitros na segunda e setecentos na primeira – penso que Rosita, assim como as associadas do DR muitas vezes chegava a oferecer mais bebida do que a vender. Rosita vendia sua bebida tanto para parentes próximos e consanguíneos, quanto para pessoas que não conhecia. No primeiro caso, este tipo de venda ocorria quando algum parente exigia comprar a bebida para que ele oferecesse o caxiri de Rosita a alguém ou a um grupo de pessoas. Neste caso, Rosita perguntava qual tamanho de cuia a pessoa gostaria de comprar, realizava os mesmos movimentos descritos acima para mexer o caxiri e enchia de bebida o tamanho de cuia pedido. Algumas vezes o pagamento em dinheiro era imediato, em especial quando o pagante queria mostrar às outras pessoas o quanto de dinheiro tinha – o que possibilitava que ele pagasse a bebida e tivesse prestígio por isso. Outras vezes, a bebida ficava como *fiado* e era paga (ou não) posteriormente – com dinheiro e/ou com o a oferta de outro tipo de produto que havia em sua própria roça, frutas, por exemplo, ou/e com algum tipo de produto comprado no supermercado, como arroz, macarrão, açúcar, fósforo, dentre outros.

Quando vendia de sua bebida aos parentes, o vínculo de Rosita com sua própria bebida continuava a ser ressaltado, no entanto, a pessoa que a oferecia passava a ser o doador do caxiri. Em seu ato de oferecer o fermentado, a força de trabalho de Rosita era somada à força de trabalho da pessoa que o ofertava, esta última materializada no dinheiro pago à Rosita ou/e no tipo de negociação que seria feito entre esta e o comprador da bebida. Tanto mulheres quanto homens compravam caxiris. As mulheres compradoras geralmente eram aquelas que não tinham roça ou/e não sabiam fazer caxiris ou então tinham roças e sabiam fazer caxiris, mas não tinham tempo disponível para produzirem a bebida, pois tinham emprego remunerado ou simplesmente tinham roça e tempo, mas não queriam produzir caxiris. Estas, para mostrarem que eram tão provedoras quanto Rosita, compravam a bebida para oferecer às outras pessoas. Geralmente não era apenas uma cuia que era ofertada, pois quanto mais cuias a pessoa oferecia, era sinal de que mais dinheiro e/ou outros produtos ela tinha, logo assim como Rosita a compradora seria uma era grande provedora, o que refletia em prestígio para a última e concomitante a primeira – cujo prestígio era demonstrado na qualidade de seu caxiri, que deveria ser forte para assim poder embriagar *outrem*. No caso de homens parentes que compravam a bebida, a lógica era semelhante, eles passariam a ser vistos como

provedores – não como dono de uma grande roça ou como um grande trabalhador desta, necessariamente, como geralmente era entendido o esposo da produtora/vendedora/consumidora de caxiris, mas como uma pessoa que tem trabalho remunerado e pode prover os seus com o dinheiro. No caso da compra de caxiris realizada por parentes homens, geralmente não era negociado qualquer tipo de troca por outros tipos de produtos.

Mas, como já dito, não eram somente os parentes de Rosita que estacionavam em sua barraca. Muitos visitantes também se mantinham por lá. Os que não eram seus parentes, geralmente também não tinham nenhum tipo de parentesco com outras produtoras/vendedoras/consumidoras de caxiris da associação – visto que parente tinha preferência por ficar na barraca de parentes. Estes visitantes circulavam de barraca em barraca experimentando todos os caxiris disponíveis na AMPI. Quando encontravam um a seu gosto, permaneciam o consumindo e o oferecendo às pessoas que o acompanhavam e/ou às outras pessoas que estivessem na barraca. Neste caso, o sentido de pagar a bebida à *outrem* descrito acima era mantido, e Rosita, junto com o comprador, mantinham seu prestígio. No caso de oferecer a bebida a pessoas que muitas vezes não conheciam, estava evidente o sentido de criar uma relação com este outro, ao mesmo tempo desafiá-lo a se dizer provedor e manter o vínculo de reciprocidade, pago, geralmente, através da contrapartida de outra cuia de caxiri.

Esta forma de venda de bebidas se diferenciava da venda à seus parentes especialmente por conta da exigência do pagamento imediato, ainda que a vendedora muitas vezes se sintia constrangida por ter que cobrar.

É interessante pensar que no caso da venda de caxiris o status da mulher como trabalhadora era dobrado, uma vez que o seu caxiri não era apenas fruto de seu trabalho na roça – fator que demonstrava o quanto ela tinha fartura para a subsistência – era fruto de seu trabalho na associação, o que a garantiria uma quantidade de dinheiro que a capacitaria a prover o estudo de seus filhos, por exemplo, além de poder ajudar outros parentes.

5.3 Sobre associativismo, hierarquia e festas: a AMPI e o DR seriam uma comunidade na cidade?

Antes de pensar o lugar dos caxiris na AMPI e no DR, cabe uma breve reflexão acerca da própria organização das associações afinal, por que associação e não simplesmente feiras, festas e/ou eventos?

De acordo com Bruce Albert (2000), no final dos anos de 1980 o movimento indígena na Amazônia até então caracterizado por uma forma de “etnicidade estritamente política, embasada em reivindicações territoriais legalistas” (ALBERT, 2000, p. 198) começou a assumir novo formato, no qual “a afirmação identitária se tornou pano de fundo para busca de acesso ao mercado, sobretudo ao “mercado de projetos” internacional e nacional aberto pelas novas políticas descentralizadas de desenvolvimento sustentável” (idem, 2012, p. 198). Nesta época, o número de associações indígenas na Amazônia aumentaram significativamente, passando de seis – em 1988 – a mais de cento e oitenta associações – em 2000. No ARN não foi diferente: com a discussão acerca do reconhecimento e delimitação das TI da região, a população indígena local passou a experimentar a apropriação do modelo de organização institucional e política do associativismo, dando origem, em 1887, à FOIRN. Com a criação da Federação, o número de associações na região aumentou e até o ano de 2012 já havia mais de oitenta associações filiadas à FOIRN (MARTELLI, 2012). Silveira (2011) argumenta que este processo exigiu a formação de um novo tipo de liderança indígena, especializada na mediação entre o mundo dos brancos e o mundo dos índios.

O surgimento do DR como associação se insere nesse contexto, uma vez que para que esta pudesse ser favorecida – através de projetos – pelos recursos oriundos de órgãos nacionais e internacionais, foram incentivados pelas lideranças da Federação e pelos parceiros desta (ISA, por exemplo) a se estabelecer como tal. A criação da AMPI como associação se deu mais ou menos pelos mesmos motivos, embora dessa vez o incentivo não tenha vindo “de fora”, mas sim da própria liderança da associação, que já tinha este modelo como base após ter participado do DR. No entanto, vale salientar que o associativismo adotado pelas associadas da AMPI e do DR se diferencia do experimentado pela FOIRN, pois o DR e a AMPI são compostas apenas por diretoria, enquanto na FOIRN há, além desta, um conselho consultivo e setores administrativos. Existem outras diferenças: os membros da AMPI e do

DR não fizeram cursos de lideranças como os da Federação, logo, mesmo baseados no modelo de associativismo, muitas vezes as funções da diretoria não são muito claras para estes, que as (re)elaboravam tendo como base o sistema de parentesco, a hierarquia entre os sibs e a especialização de papéis deste – não que a FOIRN também não seja, muitas vezes, pensada através de tais princípios.

No caso do DR e da AMPI, a pessoa que estava na presidência destas associações era, geralmente, comparada ao *dono* de uma maloca, ou ao capitão/chefe de uma comunidade, enquanto as associadas, às moradoras. Tais analogias eram reforçadas durante muitos momentos do cotidiano das associações, assim como durante alguns eventos destas. Na festa de natal da AMPI, por exemplo, um de seus associados argumentou: “hoje eu tô muito feliz de ser dessa associação, que é igual uma comunidade, a gente temos chefe, temos tudo. Aqui eu brinco, divirto, como junto, como se todo mundo fosse mesmo meu parente”. Para este associado, a unidade da associação como tal criaria um laço entre as associados *como se* estes fossem parentes consanguíneos. Outro exemplo que evidencia a comparação supracitada pode ser visto no conteúdo de um *Ãhadeakê* cantado por Maria Salete para o vídeo-propaganda da AMPI. Esta senhora me pediu para fazer o vídeo para que ela o levasse à TV para “convidar as pessoas de longe pra conhecer a Associação Mista”. Para este vídeo solicitou que eu a filmasse cantando um *Ãhadeakê*, no qual em um dos trechos ela dizia: “Sou *Yeparió*, sou *Yeparió*,⁸⁸ essa é minha maloca, essa é minha maloca. Gente de todo lugar, venha, venha para minha maloca, minha maloca, minha maloca”. Ao usar o termo “minha maloca”, Maria Salete não se referia à palhoça da associação, mas sim à associação como um todo – da qual ela se via como chefe e reivindicava como sua não só por ser a presidente, mas também por ser a dona do terreno.

Como presidente, era Maria Salete quem mobilizava todos os associados da AMPI para qualquer atividade, assim como ocorria com Alfredo ou José durante a presidência do DR: convocavam reuniões e assembleias, corriam atrás de benefícios para a associação e organizavam os wayuri e as feiras festivas dominicais, por exemplo. O insucesso de qualquer uma dessas atividades era atribuído aos mesmos. Cabia também à presidência das associações chamar os visitantes para o evento dominical, seja

⁸⁸ *Yeparió* é o *basere wamê*, ou seja, seu nome de benzimento de Maria Salete. Sempre que a mesma canta um *Ãhadeakê* e refere-se a si mesma usa este nome.

organizando anúncios na rádio local, como era feito pelo DR e pela AMPI, ou através de postagens no Facebook, como fazia a presidente desta última associação com a ajuda de seu filho, ou convites realizados na própria associação, como apresentados nos tópicos anteriores.

Ao continuarmos traçando um paralelo entre a associação e a maloca/comunidade, o ato de anunciar as feiras festivas, seja na rádio ou no Facebook, torna os membros da AMPI e do DR anfitriões de um evento, e os visitantes, convidados. O convite/anúncio dá início à preparação das feiras festivas, divulgando os atrativos da semana e os itens que seriam vendidos, assim como o início do ciclo ritual barasana, de acordo com C. Hugh-Jones (1979), inicia-se com a visita do anfitrião à comunidade do convidado para chamá-lo para beber caxiris e anunciar a natureza do ritual a ser realizado. Tanto no caso da DR e da AMPI, como no ciclo ritual Barasana, aqueles que estão no papel de anfitriões são responsáveis pela preparação da comida e da bebida. No entanto há uma diferença quanto ao papel dos convidados, pois no caso do ciclo ritual estes são responsáveis por levar as dádivas, ao passo que nas feiras festivas, eles levam o dinheiro que comprará a comida e/ou bebida produzida pelos anfitriões - e/ou “pagam” posteriormente com algum outro tipo produto.

A tabela a seguir ilustra a comparação feita acima:

Associação	Maloca/comunidade
Presidente	Chefe/capitão
Associadas	Servos/moradores
Corpo de associados – anfitriões	Grupo exógeno – anfitriões
Visitantes	Convidados
Anúncio do evento no próprio evento, na rádio local e/ou Facebook destacando as atrações musicais e os itens a serem	Visita à comunidade do convidado para chamá-lo para beber caxiris anunciando a natureza do ritual

vendidos	
Feira Festiva	Ritual
Dinheiro/dádivas	Dádivas

Há outra semelhança: nos dois contextos podemos dizer que o início da preparação de caxiris marca a transformação do ordinário ao extraordinário, ou seja, do contexto cotidiano para o festivo. No entanto, no caso das associações acredito que esta alternância temporal ocorra para as *senhoras da fermentação*, não para os membros da associação como um todo, visto nem todas as associadas serem produtoras e/ou vendedoras das bebidas.

Através desta breve comparação pudemos perceber que embora os eventos da DR e do AMPI não sejam entendidos pelas associadas como festas de caxiri, no mesmo sentido que o é uma festa de santo e/ou uma festa de sete de setembro ou dia das mães, nem como rito, como o é o dabucuri e o jurupari, que são sempre salientadas como “coisas sérias”, o modo que os eventos dominicais da associação se estruturam muito se assemelham aos ritos multicomunitários. Neste contexto os caxiris permanecem com seu papel de agente diferenciante.

*D*igestão

(In)conclusão

Nesta dissertação procurei mostrar as concepções de algumas pessoas de etnias da família linguística Tukano Oriental, em especial das associadas do DR e da AMPI, acerca dos caxiris. Para tal realizei uma breve análise sobre o que estas classificam como mudanças e continuidades nos modos de produzir e consumir estas bebidas, especialmente quando se deslocam de suas comunidades para viver na cidade de SGC.

Para subsidiar esta reflexão dividi a compreensão destas senhoras sobre mudanças em dois eixos: o primeiro relacionado ao (novo) contato com o mundo dos brancos – marcado pela colonização dos indígenas do ARN e pela chegada dos missionários – e o segundo em relação às questões do deslocamento comunidade/cidade propriamente dito.

Destaquei que no primeiro âmbito sobressai, para estas senhoras, uma noção/sensação de perda, não necessariamente perda a respeito das técnicas de produção da bebida, pois este, conhecimento de domínio feminino, circula. O que, para elas teria sido perdido e/ou modificado ou/e se tornado desprovido de elaboração, seriam algumas festas de consumo de caxiris, dabucuri e jurupari, por exemplo. Mas, se o contato com os brancos acarretou nesta noção de perda, ele, ao mesmo tempo, trouxe outras ocasiões de festas que logo foram incorporadas pelos indígenas da região, como as festas de santo e comemorações do calendário nacional – dia das mães, dia dos pais, etc. Estas datas logo se tornaram novas ocasiões para o consumo das bebidas e a lógica da ingestão de fermentados nestas parecia manter o padrão antigo de consumir a bebida, ainda que quem consome, quando consome e como consome fosse visto como variável de uma ocasião para a outra, como mostrado no capítulo quatro.

Já no segundo âmbito estas senhoras não destacam, necessariamente, uma noção de perda, uma vez que, segundo elas, os contextos de produção e consumo de fermentados havia mudado antes mesmo delas se deslocarem para a cidade. Na cidade continuam realizando os mesmos tipos de festas que fazem em comunidades, no entanto com certos limites impostos pela vida urbana, por exemplo, o horário para o início e fim das festas deixa de ser ditado pela quantia de caxiris disponível, mas sim pela lei dos brancos. De todo modo as senhoras da fermentação e seus respectivos esposos adaptaram suas festas a estes

novos contextos e somaram a estas uma nova modalidade, as feiras festivas de associações indígenas. Nas feiras festivas as bebidas que nos outros contextos são dadas, passam a ser vendidas, porém à venda se (con)funde a lógica da dádiva. Por um lado, pelo fato de boa parte destas bebidas não serem vendidas pelas associadas, mas sim dadas. Por outro, pelo motivo de que aqueles que as compram, compram-nas para compartilhar, não para consumir sozinhos. Nas feiras festivas das associações as adaptações às leis da cidade tornam-se mais latentes. Não é apenas o horário que, para os indígenas interfere na festa, mas também o controle sobre a produção de caxiris – o que, de acordo com as associadas, alteraria a lógica do prestígio, hierarquia entre elas, pois um dos quesitos que enaltecem uma produtora de bebidas fermentadas é a capacidade que esta tem de fazer grande quantidade da bebida.

Na cidade, de acordo com as associadas, haveria ainda outro problema, o do “alcoolismo indígena” – não que este também não assombre a comunidade. De acordo com estas, mesmo que dentro da associação a lógica de beber até acabar seja limitada a três baldes por associada e que a festa tenha hora para encerrar, os bares da cidade se mantêm abertos, e alguns visitantes continuam a jornada de bar em bar até não aguentar mais consumir bebidas – neste caso não mais as fermentadas, mas as ditas bebidas de branco. Por conta disso, muitos habitantes da cidade acabam por entender os caxiris como um primeiro passo ao alcoolismo e a bebida indígena começa a ser alvo de proibições – ainda que os bares da cidade se mantenham abertos sem retaliações nenhuma.

Neste contexto, na concepção das senhoras da fermentação, os caxiris passam a ser entendido como “cultura”, e sendo “cultura” é uma coisa séria e não pode ser associado com a lógica do beber e cair do branco, pois como certa vez ressaltou Max, esse beber e cair é desprovido de sentido, enquanto o beber e cair de caxiris é simbólico. Se com o seu caxiri você consegue embriagar o outro, isso quer dizer que você e sua esposa têm uma boa roça, são trabalhadores. Se ele também é, ele deve te oferecer uma cuia e te desafiar a bebê-la. Tanto as associadas do DR, como as da AMPI ao ressaltarem os caxiris como “cultura” e algo que não se deve brincar, evidenciam justamente o caráter oposto dos caxiris como primeiro passo ao alcoolismo, aventando nesta bebida, inclusive, uma possível solução para este, pois entendem que ao ensinarem os jovens a beber caxiris “do jeito certo” e “como bebiam os antigos”, os jovens aprenderiam a controlar o consumo da bebida e da embriaguez. Mas ensinar o jovem a beber ao modo dos antigos prescinde de outros

fatores, como benzedores e retorno de alguns ritos, especialmente o de iniciação masculina, no qual os jovens recebiam muitos conselhos. A falta dos ritos e benzimentos acarretaria no não aprendizado do beber ideal.

Os caxiris como “cultura” e “dádiva” parecem continuar realizando o seu papel, inclusive aqueles descritos no mito. Na versão Oyé Porã do mito da *Cobra Canoa*, por exemplo, o caxiri de cada povo da família linguística Tukano Oriental seria feito de seus corpos, os constituindo como pessoa. Os caxiris como “cultura” me parecem operar sob lógica semelhante, pois na cidade, no contexto das associações os caxiris reforçam a “indigenidade” das associadas e dos associados.

Quanto ao aspecto do estabelecimento de relações, a bebida mantém seu papel de agente diferenciante – e de diferentes modos. Se no contexto das comunidades e no tempo dos antigos a exaltação da diferença e força figurava no contexto ritual, nas associações aparecem, sobretudo, na lógica da escolha da dona da bebida em dar ou vende-la.

Relações, “cultura”, alteridade e identidade. Estas palavras são aquelas que aparecem ligadas a uma miríade de tipos de bebidas que se reúnem sob o rótulo caxiris. Estas, como os caxiris, (re)produzem a sociedade, tornando as associações novas comunidades e mostrando que com manivas e pessoas, circulam também os conhecimentos necessários para a produção de caxiris e de pessoas. Mostrando ainda que os modos de fermentar estão ligados aos sentidos de embriagar e às concepções de ser.

Esta foi apenas uma breve reflexão sobre o que os povos Tukano Orientais que frequentam a AMPI e o DR pensam sobre os caxiris. Certamente muito ainda poderia ter sido dito, mas espero, contudo, que esta dissertação possa servir de *ingrediente* para a *fermentação* de novas reflexões.

Referências

- AKÏTO & KÏMÂRO. 2004. Isâ Yekisimia Masike': O conhecimento dos nossos antepassados – Uma narrativa Oyé. São Gabriel da Cachoeira/ Iauaretê: Coidi/Foirn.
- ANDRELLO, Geraldo. 2006. *Cidade do Índio: Transformações e cotidiano em Iauaretê*. São Paulo: UNESP.
- ARHEM, KAJ. 1981. *Makuna Social Organization: A Study in descent alliance and the formation of corporate groups in North-West Amazon*. Stockholm: Almqvist and Wiksel International.
- _____. 1996. Cosmic Food web. Human-Nature relatedness in Northwest Amazon. In: Descola, P., Pálsson, G (eds). *Nature and Society. Anthropological perspectives*. London and New York: Routledge.
- BRUZZI DA SILVA, Pe. A. 1975. *A Civilização indígena do Uaupés: Observações Antropológicas, Etnográficas e Sociológicas*. São Paulo: LAS-ROMA.
- BUCHILLET, Dominique. 1988. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, v. 4, n. 1, p. 27-42, (Série Antropológica).
- _____. 1990 Los poderes de hablar: terapia y agresión chamánica entre los índios Desana del Vaupés brasileiro. In: BRASSO, E; SHEZER, J. (Orgs.) *Las Culturas Nativas Latinoamericanas a través de su Discurso*. Quito: Abya-Yala.
- _____. 2004. Sorcery beliefs, transmission of shamanic knowledge, and therapeutic among Desana of the upper Río Negro Region, Brazil. In: WHITEHEAD, NL; WRIGHT, R. (orgs). *Darkness and secrecy: The anthropology of assault and witchcraft in Amazonia*. Durham & London: Duke University Press.
- CABALZAR, Aloísio. 2009. *Filhos da Cobra da Pedra: Organização Social e Trajetória Tuyuka*. São Paulo: UNESP.

CHERNELA, Janet Marion. 1993. *The Wanano Indians of the Brazilian Amazon: a sense of space*. Austin: Univ. of Texas Press.

DESCOLA, Philippe. 1992. Societies of Nature and the Nature of Society. In: A. Kuper (ed.), *Conceptualizing Society*. London/New York: Routledge.

_____. 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard.

DIAS CABALZAR, Flora. 2006. Escolas Indígenas: experiências de autonomia e gestão. In: RICARDO, C.A, RICARDO F. (Eds). *Povos Indígenas no Brasil (2001-2005)*. São Paulo: Instituto Socioambiental (ISA). P. 249-53

FAUSTO, Carlos. 2001. *Inimigos fiéis: história, guerra e xamanismo na Amazônia*. São Paulo: Edusp.

_____. 2005. Se deus fosse jaguar: Canibalismo e cristianismo entre os Guarani do Paraguai. *Mana*. Rio de Janeiro, v.1, n.2, p.385-418.

FERNANDES, Florestan. 1970. *A função social da guerra na sociedade Tupinambá*. São Paulo, Edusp/Livraria Pioneira Editora.

_____. 1989 [1948]. *A Organização Social dos Tupinambá*. São Paulo: Hucitec.

FERNANDES, João Fernando. 2004. *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial*. Tese de Doutorado do PPGH, Universidade Federal Fluminense.

_____. 2006. Sobriedade e embriaguez: a luta dos soldados de cristo contra as festas tupinambás. In *Tempo Brasileiro*. São Paulo, v.11, n. 22, p. 98-121.

GALLOIS, Dominique T. 1988. *O movimento na cosmologia Waiãpi: criação, expansão e transformação do universo*. Tese de doutorado, FFLCH-USP.

GALVÃO, Eduardo. 1959 Aculturação Indígena no Rio Negro. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, n.7.

_____. 1976. Encontro de Sociedade tribal e nacional no Rio Negro. In SCHADEN, E. (org). *Leituras de etnologia brasileira*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.

GOLDMAN, Irving. 1979. *The Cubeo: Indians of the Northwest Amazon*. Urbana: University of Illinois Press.

GRENAND, Françoise. 1996. Cachiri – l'art de la bière de manioc chez les Waiãpi de Guyane. In: Bataille- Benguigui, M.C. & Cousin, M.C. *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, Ed. Sepia.

HUGH-JONES, Christine. 1979. *From the Milk River: Spatial and temporal process in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.

HUGH-JONES, Stephen. 1979. *The palm and the pleiades: initiation and cosmology in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1992.

_____. 1993. Clear descent and ambiguous houses? A re-examination of Tukanoan social organization. *La Remontée de l'Amazone*. L'homme, v.126, n.esp. 8, p.95-120.

_____. 1995. Inside-out and back-to-front: the androgynous house in Northwest Amazonia. In: CARSTEN, J., HUGHJONES, S. *About the house: Lévi-Strauss and beyond*. Cambridge: Cambridge University Press.

_____. 2002. Nomes secretos e riqueza visível: nomeação no Noroeste Amazônico. *Mana*, v.8, n.2, p.45-68

JACKSON, J. 1983. *The Fish People: linguistic exogamy and tukanoan identity in Northwest Amazonia*, Cambridge, Cambridge University Press.

KOCH-GRUMBERG, Theodor. 1909. *Zwi Jahre unter fen Indianern: Resein in Nordwest-Brasilien*. Graz: Akademische Druck- u. Verlagsantalt.

LASMAR, Cristiane. 2005. *De Volta ao Lago do Leite: Gênero e Transformação no Alto Rio Negro*. São Paulo: UNESP.

LIMA, Tânia S. 1995 *A parte do cauim. Etnografia Juruna*. Rio de Janeiro, tese de doutorado, Museu Nacional, UFRJ.

_____. 1996. O dois e o seu múltiplo. Reflexões sobre o perspectivismo em uma cosmologia tupi. *Mana. Estudos de Antropologia Social*2(2): 21-47.

_____. 2005. *Um peixe olhou pra mim: o povo Yudjá e a perspectiva*. São Paulo: Editora Unesp.

LÉVI-STRAUS, C. 1967. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro (RJ): Tempo Brasileiro, 1967. 456p.

_____. 2004a. *O cru e o cozido*. São Paulo, Cosac & Naify.

_____. 2004b. *Do mel às cinzas*. São Paulo, Coisac & Naify.

_____. 2006. *A origem dos modos à mesa*. São Paulo, Cosac & Naify.

LOLLI, Pedro. 2010. *As redes de trocas rituais do Huhupde no igarapé castanha através dos benzimentos (mihdiid) e das flautas Jurupari (T□□)*. Tese de Doutorado. PPGAS -FLCCH □ USP.

MAIA, Moisés, MAIA, Tiago. 2004. *O conhecimento de nossos antepassados*. Uma narrativa Oyé. São Paulo/São Gabriel da Cachoeira: FOIRN/Coidi (ISA/H3000).

MARQUES, Bruno Ribeiro. 2009. *Figuras do movimento: os Hupda na literatura etnológica do alto Rio Negro*. Dissertação de Mestrado. Rio de Janeiro. PPGAS Museu- UFRJ.

MAUSS, Marcel. 1974. Esboço de uma teoria geral da magia. In *Sociologia e Antropologia*, vol 1, pp.37-176. São Paulo: EPU/EdUSP.

MAUSS, Marcel. 1974 O ensaio sobre a dádiva In: *Sociologia e Antropologia*Vol. 2, SãoPaulo, EDUSP.

ÑAHURI & KUMARÕ. 2003. *Dahsea Hausirõ Porã Ukushe Wiophesase Merã BueriTuri: Mitologia Sagrada dos Tukano Hausirõ Porã*. São Gabriel da Cachoeira/ São José I: Unirt/Foimn.

NIMUENDAJU, Curt. 1927. Reconhecimento dos rios Içana, Ayarí e Uaupés. Relatório apresentado ao Serviço de proteção aos índios do Amazonas e Acre. *Journal de La Societé dès Americanistes de Paris*, n.39, p. 125-83.

OVERING, Joanna. 1975. *The Piaroa: a people of the Orenoco basin*. Oxford, Claredon Press.

PIEIDADE, Acácio Tadeu. 1997. *Ye'pa-Masa: Por uma antropologia da música no Alto Rio Negro*. Tese de Doutorado. PPGAS UFSC.

POZZOBOM, Jorge. 1983. *Isolamento e endogamia: observações sobre a organização social dos índios Maku*. Porto Alegre: UFRGS. (Dissertação de Mestrado). 1983.

POZZOBOM, Jorge. 1991. Os Maku: esquecidos e discriminados. In: RICARDO, Carlos Alberto (Ed.). *Povos Indígenas no Brasil: 1987/88/89/90*. São Paulo: Cedi.

REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo. 1971. *Amazoniam cosmos: The sexual and religious symbolism of the Tukano indians*. Chicago: University of Chicago Press.

RIBEIRO, B. 1995. *Os índios das águas pretas: modo de produção e equipamento produtivo*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RUSSEL, Alfred. 1853/1979. *Viagens pelo rio Amazonas e Negro*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia.

SAHLINS, Marshall. 1997. O pessimismo sentimental e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). *Mana Estudos de Antropologia Social*3(1): 41-73.

SEEGER, Anthony, DA MATTA, Roberto. & VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1979. A Construção da Pessoa nas Sociedades Indígenas Brasileiras. *Boletim do Museu Nacional*32: 2-19.

SENE, Talita. 2012. *(In)sóbrias análises sobre a embriaguez: uma abordagem bibliográfico-comparativa sobre o estatuto da bebida fermentada entre os tukano do Noroeste da Amazônia*. Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências Sociais. Orientação: Márnio Teixeira-Pinto. Florianópolis, UFSC.

SENE, Talita. 2014. *Modos de fermentar, sentidos de embriagar, concepções de ser: produção e consumo urbano de bebidas fermentadas entre os Tukano do Alto Rio Negro*. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social. Orientação: Márnio Teixeira-Pinto. Co-orientação: Jeremy Deturch. Florianópolis, UFSC.

SILVERWOOD-COOP, Peter L. 1990. *OsMakú: povo caçador do Noroeste da Amazônia*. Brasília: UnB, 206 p. (Coleção Pensamento Antropológico).

SORENSEN, Arthur P. 1967. Multilingualism in Northwest Amazon. *American Anthropologist*, v.69, n. 6.

SOUZA, Maximiliano. 2004. *Alcoolização e Violência no Alto Rio Negro*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em Cultura e Sociedade na Amazônia. UFAM.

STADEN, Hans. 1942. *Duas Viagens ao Brasil: arrojadas aventuras no século XVI entre os antropófagos do mundo*. Livro Segundo: *A terra e seus Habitantes*. São Paulo: Ed. Martins.

SZTUTMAN, Renato. 1998. Cauinagem, uma comunicação embriagada: apontamentos sobre uma festa tipicamente ameríndia. In *Sexta Feira: Antropologia, Artes e Humanidades* (2), São Paulo, Pletora.

_____. 2000. *Caxiri, a celebração da alteridade: ritual e comunicação na Amazônia Indígena*. Dissertação de mestrado - Universidade de São Paulo, São Paulo

_____. 2003. *Comunicações Alteradas*: festa e xamanismo na guiana. In *Campos*, n4. São Paulo.

_____. 2007. Cauim pepica: Notas sobre os antigos festivais antropofágicos. In *Campos*, n.8. São Paulo.

_____, 2008. Cauim, substância e efeito: sobre consumo de bebidas fermentadas entre ameríndios. In: Beatriz Caiuby Labate, Sandra Goulart, Maurício Fiore, Edward McRae e Henrique Carneiro. (Org.). *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba, p. 219-250.

TEIXEIRA- PINTO, Márnio. 1997. *Iaipari*: Sacrifício e vida social entre os índios Arara. Ciências Sociais; São Paulo; Curitiba, PR: Editora Hucitec/ ANPOCS/ Editora da UFPR.

TEIXEIRA-PINTO, Márnio. 2008-2009, 2010-2011. *Categorias Sujeitos e regras: Uma abordagem comparativa sobre o sentido e o lugar dos ritos na América do Sul Indígena*. Projeto CNPQ.

TURNER, Victor. 2005. *Floresta de símbolos*. Niterói. Editora UFF.

VICTORIA, Ceres. ET AL. A construção do objeto de pesquisa. In: *Pesquisa qualitativas em saúde: um introdução ao tema*. Porto Alegre: Tomo editorial, 2000.

VIEGAS, Suzana. 2006. Nojo, prazer e persistência: Beber fermentado entre os Tupinambá de Olivença (BA). In *Revista de História*. Portugal: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. N.154. 151-188.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1986. *Araweté: Os Deuses Canibais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor/ANPOCS.

_____. 1996. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. In *Mana. Estudos de Antropologia Social* 2 (2): 115-143.

_____. O nativo relativo. *Mana. Estudos de Antropologia Social*. 2002, vol.8, n.1, pp. 113-148.

_____. O mármore e a murta in: *A Inconstância da Alma Selvagem*. São Paulo: Cosac Naify.

WAGNER, Roy 1975. *The invention of culture*. New Jersey: Prentice-Hall.

WRIGHT, Robin. 1991. Indian slavery in Northwest Amazon. *Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi*, v.7, n.2, p. 149-79.

_____. 1992. História Indígena no Noroeste da Amazônia: hipóteses, questões e perspectivas. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. *História dos índios no Brasil*. São Paulo: Fapesp/Companhia das Letras/SMC-SSP, p.253-66.

