

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA

ANA MARTHA TIE YANO

Carne e tristeza - sobre a culinária caxinauá e seus modos de
conhecer

São Paulo
2014

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Carne e tristeza - sobre a culinária caxinauá e seus modos de conhecer

Ana Martha Tie Yano

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Doutora em Antropologia Social

Orientador: Profa. Dra. Dominique Tilkin Gallois

São Paulo
2014

RESUMO

Cinegéticos por excelência, afirmam os caxinauá, povos falantes de uma língua pano, que a carne de caça (*yuinaka*) misturada a vegetais como milho (*xeki*), macaxeira (*atsa*) e banana (*mani*) é o que há de mais gostoso e saboroso (*nuepeki*) em sua sofisticada culinária. Para eles, comer bem constitui uma arte: reúne as pessoas, fortalece o pensamento (*xinan*), traz alegria (*benima*). No curso de minha estadia em San Martín, no Alto Purus, os mais velhos não hesitavam em ressaltar a beleza (*duapa*) de uma pessoa reconhecida por sua generosidade e hospitalidade - assim se referiam àquelas consideradas sábias, *xinanya*, dotadas de um “bom pensamento” (*xinan pepa*). O presente trabalho intenta refletir sobre alguns aspectos das relações articuladas em torno do ato de preparar a comida e ofertá-la a alguém, tomando a culinária caxinauá e seus modos à mesa como uma via privilegiada para expressar conhecimentos e colocá-los em circulação.

Palavras-chave

Etnologia pano, caxinauá, culinária, corporalidade, saberes ameríndios

ABSTRACT

Being great hunters, the caxinauá, peoples of speakers of a panoan language, say that game meat (*yuinaka*), when mixed with vegetables such as maize (*xeki*), macaxeira (*atsa*) and banana (*mani*) becomes the finest and most flavorful dish of their sophisticated cuisine. Eating well is to them an art: it gathers people, strenghtens the thought (*xinan*), brings joy (*benima*). In the course of my stay at San Martín, in Alto Purus, the oldest did not hesitate to praise the beauty (*duapa*) of person reputed for his or her generosity and hospitality - thus did they refer to those who are deemed wise, *xinanya*, gifted with "good thought" (*xinan pepa*). This work aims to reflect on some aspects of the relationships articulated about the act of preparing the food and offering it to another, viewing the caxinauá cuisine and their manners at the table as a privileged way of expressing (pieces of) knowledge and circulating them.

Keywords

Panoan ethnology, caxinauá, cuisine, corporality, amerindian knowledge

Em memória daqueles que tenho em pensamento:

Tadao Yano, Ana Midori Yamaoka, Kazue Yano, Ei Arakawa, Hiromasa Yano

SUMÁRIO

Agradecimentos.....	4
Sobre a grafia caxinauá.....	7
Mapa.....	9
Introdução.....	10
I. O percurso da tese.....	10
II. O campo e as questões que norteiam a tese.....	29
Parte I - <i>Nun pimiski</i> : o que comemos.....	34
Capítulo I - Comer e beber.....	34
Capítulo II - <i>Ainbu wadan</i> : a cozinha das mulheres.....	44
Capítulo III - <i>Paisma</i> : corpo inosso, comida sem sabor.....	65
Capítulo IV - Outros modos à mesa.....	78
Capítulo V - <i>Batapa</i> : os adornos dos alimentos.....	97
Capítulo VI - O que não se come sozinho: carne.....	108
Capítulo VII - Um só pensamento para não esquecer.....	120
Parte II - <i>Nun pismaki</i> : não comemos.....	133
Capítulo I - Introdução.....	133
Capítulo II - <i>Dau</i> : condimentos de pessoas.....	141
Capítulo III - Comer dos mortos.....	150
Considerações finais.....	156
Referências bibliográficas.....	158

AGRADECIMENTOS

Parte de um intenso aprendizado que em muito a extravasa, esta tese contou com a amizade, a generosidade e o ensinamento de muitas pessoas, bem como o apoio de algumas instituições.

À professora Dominique Tilkin Gallois, minha orientadora, meu agradecimento é anterior a tudo e a todos: pela acolhida em momentos de incertezas, pelo cuidado e atenção aos detalhes, pela sabedoria que vem da experiência.

O desenvolvimento da pesquisa não seria possível sem o auxílio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), a quem agradeço na figura do parecerista anônimo.

Com rigor, sensibilidade e generosidade, as professoras Regina Müller e Beatriz Perrone-Moisés compuseram a banca do exame de qualificação e contribuíram com questionamentos importantes, confiando em meus passos e me guiando pelo caminho. À Bia, em especial, muito obrigada pela leveza, pelo refinado senso de humor, por ser, para mim, a antropóloga exemplar.

Em passagens decisivas o diálogo com alguns professores abriu caminhos e contribuiu para que tudo fluísse melhor: Marta Amoroso e Sylvia Caiuby são alguns deles. A Renato Sztutman agradeço o carinho e o aprendizado que é estar ao seu lado; à Laura Pérez-Gil, a atenção e a gentileza ao disponibilizar parte de uma bibliografia que, até então, me era inacessível.

Pedro Cesarino e Joana Miller, com Bia e Regina, compuseram a banca final e a eles devo muito: pela paciência, pelo rigor, pela inspiração que certamente me guiará em passos futuros.

Agradeço aos funcionários e monitores de Centro de Estudos Ameríndios (CEstA), em especial a Lucas Ramiro, Frank Nabeta e Jefferson dos Santos Ferreira

pela dedicação e auxílio com documentos, impressões e relatórios. Dos tempos do Núcleo de História Indígena e do Indigenismo (NHII) e que se estendem até hoje, agradeço a companhia de Guilherme Falleiros, Pedro Lolli, Renato Soares, Leandro Mahalem, Ana Cecília Bueno, Fábio Nogueira; dos tempos do CEstA, Augusto Ventura, Paride Bolletin, Danilo Paiva Ramos, Stélio Marras, Camila Galan de Paula, Rodrigo Gomes Lobo, Rafael Pansica, André Lopes, Alice Villela, Leonardo Braga.

Joana Cabral de Oliveira, Adriana Testa e Juliana Rosalen, em momentos distintos, foram interlocutoras importantes no percurso de minha pesquisa: muito obrigada. Com carinho, agradeço à Valéria Macedo e a Spensy K. Pimentel por se fazerem presentes mesmo à distância.

Muitas foram as amizades construídas e renovadas ao longo do tempo e certamente elas não de perdurar: Diego Rosa, Nicodème de Renesse, Priscila Matta, Thais Waldman, Camila Mainardi, Cecília de Santarém, Gabriela Freire, Larissa Barcellos, Íris Morais de Araújo. Com Magda Ribeiro e Manuel Ramón percorri as ruas de Córdoba (e não só); espero que continuemos a caminhar juntos.

À Joana Farias, meu agradecimento especial pela leitura atenciosa do texto e pela companhia tão mais atenciosa.

Michelle Honda, Lenina Lotufo, Mariana Chaguri, André M. Risso, Grazielle Deltreggia e Murillo Lopes são amigos que me acompanham há muito.

À minha família, por tudo - porque o que tenho de melhor vem dela -, em especial aos meus pais. Ao Boris, por me fazer sorrir.

Do pouco que eu aprendi, devo à generosidade dos caxinauá. Agradeço, com carinho, a Mario Bardales e Melita, Bernabé e Heda, Juan e Maria, Alberto Toribio, Santiago Belisário, Eusébio Cumapa, Ilda, Lucia, América, Rosemira, Francisca. A Herman Torres, pela sabedoria e paciência; a Jorge e Marta, pela acolhida afetuosa, leve e divertida. Sempre de bom humor, Joaquim (*in memoriam*) logo

cedo batia à minha casa com histórias para contar - a ele que tanto me ensinou, registro aqui meu saudoso agradecimento.

A André Drago, com amor, pelos pequenos cuidados que me ensinam o que é estar junto - obrigada por me ouvir e me acompanhar.

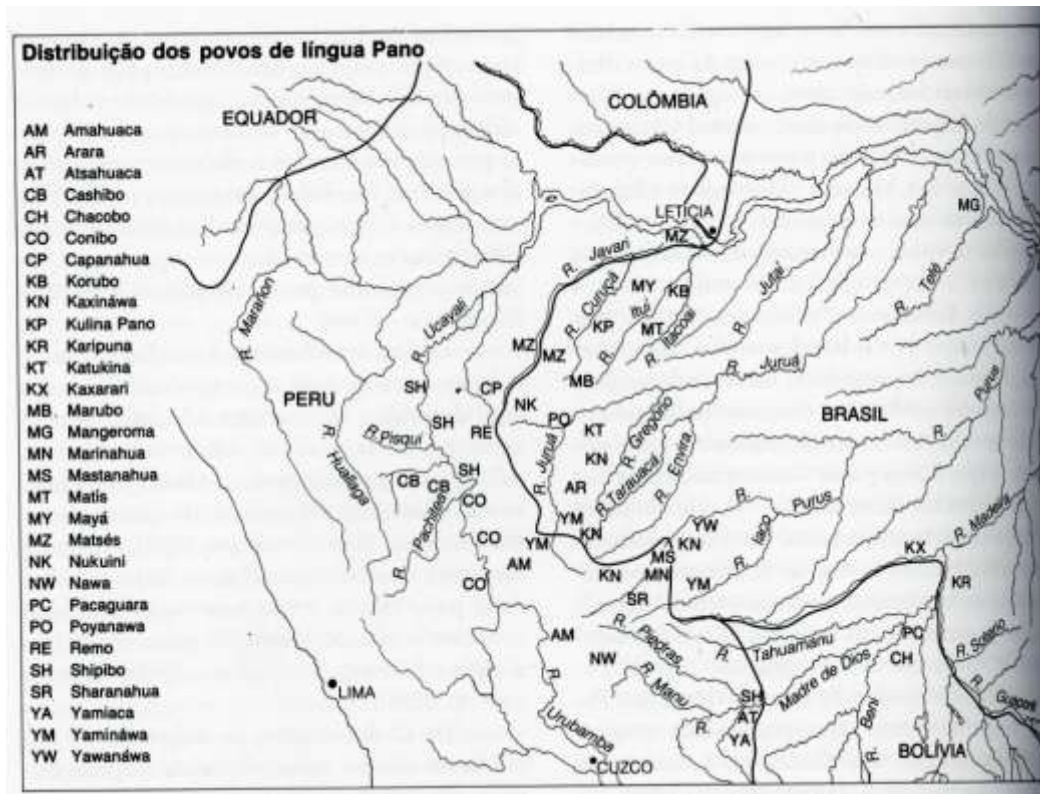
SOBRE A GRAFIA CAXINAUÁ

A língua caxinauá (*hantxa kuin*) pertence à família linguística pano e é falada por populações residentes em uma área que se estende das bacias do rio Juruá, no Estado do Acre, ao rio Purus, em território peruano. Estima-se nos dias de hoje cerca de sete mil falantes concentrados, em sua maioria, no Brasil: aqui, distribuem-se em doze Terras Indígenas localizadas nos rios Purus, Envira, Humaitá, Tarauacá, Jordão, Muru e Breu; no Peru, são aproximadamente vinte comunidades ao longo dos rios Curanja e Purus reconhecidas pela Federação das Comunidades Nativas do Alto Purus, FECONAPU (Iglesias 2008:1; Maná 2011:18).

Segundo Amarante Ribeiro (2007:4), a primeira menção aos povos falantes de línguas pano teria sido feita por C.F.P. Von Martius em 1867. Anos mais tarde - em 1888 -, por ocasião de um Congresso dos Americanistas, viria o reconhecimento formal da existência do tronco linguístico com a publicação do trabalho de Raoul de la Grasserie.

No caso caxinauá, credita-se ao historiador João Capistrano de Abreu (1941) uma dos primeiros registros de seu material etnográfico em língua vernácula. Desde então a língua dispõe de duas grafias, respectivamente empregadas no Brasil e no Peru, sendo a primeira oriunda de um trabalho conjunto dos professores caxinauá com assessores da Comissão Pró-Índio do Acre, ao passo que a segunda apóia-se naquela elaborada pelos missionários do Instituto Linguístico de Verão (Weber 2006:13). Para esta tese, a transcrição do material tem como referência o trabalho da linguista Eliane Camargo (1995, 1996, 2006), segundo o qual a escrita obedece ao sistema fonológico. Estudiosa da língua caxinauá há mais de vinte anos, Camargo (2013:269) propõe a unificação das grafias, cujas diferenças explicito sinteticamente no quadro abaixo:

	Transcrição fonológica	Grafia empregada no Brasil	Grafia empregada no Peru	Grafia proposta por Camargo
vogais	/a/	a	a	a
	/ə/	e	e	e
	/i/	i	i	i
	/u/	u	u	u
consoantes	/m/	m	m	m
	/n/	n	n	n
	/p/	p	p	p
	/t/	t	t	t
	/c/	ch	tx	tx
	/k/	k	k	k
	/b/	b	b	b
	/d/	d, r	d	d
	/*/	y	y	y
	/s/	s	s	s
	/#/	sh, x	sh	x
	/h/	h	j	h
	/ts/	ts	ts	ts
	/w/	w	v	w



Fonte: Erikson (1992)

I. O percurso desta tese

A pesquisa que resultou nesta tese de doutorado teve como ponto de partida e fio condutor a noção de *xinan* para os caxinauá, cujos sentidos, conforme Pedro Cesarino (2011:39), são razoavelmente constantes na etnologia pano como um todo. Das bacias do Ucayali e Javari até o Alto Juruá e Alto Purus - área contínua na qual se encontram os povos falantes de línguas pano -, a noção de *xinan* (e seus correlatos *shina*, *shinán*, *xina*, *chinã*, *shinana*) aparece nas etnografias, grosso modo, traduzida como “pensamento” ou “pensar”, “memória” e “consciência” (Camargo 1999a; Capistrano de Abreu 1941; Carid Naveira 2007; Córdoba 2008; Keifenheim 2002; Lima, 2000; McCallum 1996; Pérez-Gil 1999). A despeito do que esses termos poderiam sugerir - isto é, uma associação entre *xinan* e processos mentais -, os estudos de Kenneth Kensinger (1995:239-244) dedicados aos caxinauá anunciaram, há muito, uma complexa relação entre corporalidade e pensamento: pensar se faz pelo corpo inteiro (*yuda medan*), disseram-lhe os caxinauá, para quem atribuir ao *xinan* um lugar específico em seus corpos carece de sentido. Para alguns, o pensamento situa-se no ouvido (*pabinki medan*), mas pode também estar no fígado (*taka*) ou no coração (*huinti*); de todo modo, não se vincula ao cérebro (*mapu*). Entre os chacobo, é na região peitoral - mais precisamente, no coração - que se concentra seu pensamento, *shinana* (Córdoba 2008:100). Assim também dizem os yaminahua (Carid Naveira 2007:133), os shipibo (Colpron 1998:43) e os katukina (Lima 2000:97).

Não há possibilidade de existência sem ele, afirmam, em consenso, os referidos ameríndios. O que designam por “pensamento” admite aqui a tradução como “vida” e “princípio vital”, igualmente constituinte dos corpos de animais e vegetais como milho e macaxeira (Cesarino 2011:38; Córdoba 2008:100). Segundo

Illius (1992:64 *apud* Pérez-Gil 1999:34), *xinan* exprime o “poder físico e mental de um ser humano”; na mesma chave, Keifenheim (2002:103) o define como uma “força” incumbida de velar pela integridade física da pessoa. A mim, os caxinauá explicaram que a criança, quando nasce, é desprovida de pensamento (*xinan hayama*): como aqueles que já morreram, ela não sabe pensar, não escuta, não articula palavras. É preciso desenvolver o *xinan*, fazê-lo crescer (*yume wa*) e se fortificar (*kuxipa*), feito que acompanha o paulatino amadurecimento da pessoa, quando seu sangue (*himi*), então ralo e amarelado, passa também a engrossar (Colpron 2005:215). Nesse ínterim, com o aprendizado da língua (*hantxa kuin*) e o nome (*kena kuin*) atado a seu corpo, Keifenheim (2002a:104-105) afirma que a pessoa caxinauá encontra-se plenamente socializada e ciente de seu pertencimento à comunidade: por meio da palavra e do exemplo dos mais velhos, engaja-se nas atividades da aldeia, não é preguiçosa (*tikix*) nem avara (*yauxi*). No corpo jovem, robusto e duro, o *xinan* igualmente atinge o ponto alto de sua vitalidade para, então, com a chegada dos filhos e depois dos netos, enfraquecer-se (*babu*) aos poucos, até se esvaír com a morte.

Antes de prosseguir com os delineamentos desta tese, todavia, creio ser relevante reconstituir parte da trajetória de minha pesquisa com vistas a esclarecer ao leitor de que modo a noção de *xinan* norteou minha investigação. Para isso é preciso aludir à minha dissertação de mestrado, *A fisiologia do pensar. Corpo e saber entre os Caxinauá* (Yano 2010)¹, pois foi no curso daquela pesquisa que a referida noção assumiu maior proeminência, revelando-se importante para uma reflexão crítica sobre a relação entre corporalidade e conhecimento, então meu foco de estudo. À época, interessada em esmiuçar o que perfaz uma pessoa *unanya*, “plena de sabedoria” (Capistrano de Abreu 1941:598; Kensinger 1995:239), apeguei-me a um contraste aparentemente generalizado nas etnografias pano, qual

¹ Dissertação defendida no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de São Paulo, sob orientação da profa. Dominique Gallois.

seja, entre substâncias “doces” (*bata*) e “amargas” (*muka*), de certo modo contrapostas pelos estudiosos desses grupos no âmbito da formação de especialistas xamânicos: para aceder ao “saber por excelência” - como a antropologia, por vezes, define as práticas xamânicas (Calavia Saéz, Carid Naveira & Pérez-Gil 2003:17) -, requisita-se do(a) aprendiz que se afaste de tudo aquilo que remete ao “doce”, como cana-de-açúcar e frutas maduras, ingerindo à exaustão o “amargor” do tabaco, do rapé e da ayahuasca, entre outras substâncias. De minha parte, sem me ater de modo estrito aos conteúdos dos conhecimentos nem me pautar na distinção entre xamãs e não xamãs, procurei pensar “amargura” e “adocicado” - assim prefiro traduzir, respectivamente, *muka* e *bata* - como qualidades que, junto a outras, acompanham as pessoas caxinauá no curso de suas trajetórias, promovendo corporalidades específicas e adequadas à recepção e execução dos mais variados saberes.

À importância incontornável da sensibilização dos corpos para a penetração dos saberes, há muito ressaltada nos estudos dedicados aos saberes ameríndios (cf. Carneiro da Cunha 2012; Mentore & Santos-Granero 2006), viria se aliar aquilo que os próprios caxinauá enunciaram a Kenneth Kensinger (1995:239-244) anos atrás, quando lhe explicaram que a sabedoria (*unan*) de uma pessoa manifesta-se na capacidade de pensar (*xinan*) pelo corpo inteiro, conjugando saberes dispersos nas mãos (*meken*), na pele (*bitxi*), nos ouvidos (*pana*) e em outras partes. Na esteira dessas reflexões, posteriormente aprofundadas por McCallum (1995), retomei a temática da corporalidade caxinauá com vistas a atualizar essa linguagem que, há muito sabemos, informa o pensamento ameríndio e nos permite acessá-lo (Seeger, Da Matta & Viveiros de Castro 1979:16), recorrendo, para tanto, à literatura abundante já existente sobre noção de pessoa ameríndia e processos intencionais de fabricação (Cohn 2000; Ewart 2008; Viveiros de Castro 1979). O que segue é

uma síntese das idéias centrais de minha dissertação de mestrado, cujo desenrolar suscitou questões e hipóteses que posteriormente nortearam a presente pesquisa.

Como os matis, que concebem sua existência de modo gradativo e linear (Erikson 2003:138), os caxinauá afirmam que todo aprendizado resulta da aquisição de experiências condizentes com seu estágio de maturação corporal. Assiste-se, assim, a uma série de cuidados dispensados para que a criança, concebida pela mistura do sangue feminino (*ainbu himi*) com o sêmen masculino (*huda*), cresça (*yume wa*) e se fortifique (*kuxipa*), habituando-se paulatinamente à carne de caça (*yuinaka nami*) e outros alimentos mais gordurosos (McCallum 2001:20). Sucessivas aplicações de jenipapo (*nane*) ao longo de toda a infância (*baketian*) contribuirão para sua formação: de início mole e maleável, com o pensamento (*xinan*) ainda fraco (*babu*), a criança caxinauá, a exemplo dos yawanawa (Pérez-Gil 2003:31), torna-se progressivamente mais dura (*kuxipa*) por meio do continuado enegrecimento de seu corpo (*yuda*). A dureza é também atributo daqueles que não são preguiçosos, e é com o intuito de repelir das crianças a preguiça (*tikix*), fazê-las endurecer e aprender a ouvir (*ninka*) os mais velhos que estes, ainda hoje, surram seus corpos com urtiga, além de polir seus dentes com a pedra *mixki* para, em seguida, enegrecê-los com o cipó *nixpu*, tornando, assim, sua dentição (*xeta*) e seus ossos (*xau*) mais resistentes. Em outros tempos, no retorno de uma bem sucedida caçada, orgulhosos de seus paneiros repletos de caça moqueada, os homens caxinauá precaviam-se da ira dos animais abatidos borrando sua pele com urucum (*maxe*) e jenipapo (*nane*), além de se enfeitarem com folhas de jarina; para proteger as crianças pequenas da cobiça dos *yuxin* que rondam os arredores da aldeia, as mães igualmente besuntavam seus filhos com uma pasta de coloração escura (*mexu*) e avermelhada (*taxipa*) extraída desses frutos. Todo o cuidado destinava-se a impedir que a pessoa, ao caminhar pela mata, fosse atraída pelos *ni*

yuxin residentes no topo das grandes árvores, também conhecidos como *yuxin* dos mortos, e com isso se arriscasse a “perder seus pensamentos” (Deshayes 1992:97).

Carregado de complexidade e traduzido correntemente na literatura pano como “almas” (Capistrano de Abreu 1941; McCallum 1996; Pérez-Gil 2003), “espíritos” (Camargo 2013; Keifenheim 2002a; Kensinger 1995; Lima 2000; Déléage 2005), “forças vitais” (Pérez-Gil 2001), “duplos” (Cesarino 2011) ou “agências” (Lagrou 2007), *yuxin*², na definição do padre espiritano Constant Tastevin (1924 *apud* Carneiro da Cunha 2009:117), “é um espírito que ele [ameríndio] pensa ter visto, é frequentemente a sombra de uma árvore, o sopro do vento, o grito de um inseto. Estes espíritos errantes só pensam em fazer mal aos vivos; eles lhes lançam flechas, invisíveis como eles próprios, e que são a fonte de grande número de doenças”. Imperceptíveis ao olhar caxinauá, os *yuxin* de que fala Tastevin estão por toda a parte e podem agir em prejuízo da pessoa. Decorre, segundo os caxinauá, que todos os corpos, incluindo os seus, são “habitados” (*hiweaki*) por diferentes *yuxin*, conferindo-lhes ânimo e movimento: plantas, animais, fenômenos como chuvas e rajadas de vento. Permeados de “matéria e *yuxin*”, no dizer de Keifenheim (2002a:99), os corpos distinguem-se a partir de uma combinação variável entre “carne e espírito”, sendo os caxinauá fundamentalmente “corpo”, ao passo que alguns *yuxin*, “de natureza corporal pouco marcada” (Keifenheim 2002a:99), podem continuamente se transformar. Quando ausentes na pessoa, “ela deixa de ser *huni kuin*³, está morta” (Deshayes & Keifenheim 1994:70). “Não há vida nem possibilidade de crescimento”, escreve Colpron (1998:35) a respeito para os shipibo-conibo, partilhando com os demais estudiosos de populações pano a constatação de que a noção de boa saúde para elas repousa na conjunção dessas diversas vitalidades, incluindo aqui o *xinan* (“pensamento”), com a carne (*nami*),

² Sua grafia, como *xinan* e outros termos, varia conforme o grupo pano em questão: *yoshi* para os sharanawa (Déléage 2005), *yushin* para os katukina (Lima 2000), *yoshin* para os shipibo-conibo (Colpron 1998), *yoshĩ* para os marubo (Cesarino 2011), *yoshini* para os chacobo (Córdoba 2008).

³ Assim os caxinauá, como outros povos pano, designam a si mesmos (cf. Camargo & Villar 2013:45).

sangue (*himi kayabi*) e ossos (*xau*) constituintes da pessoa (Lagrou 2007:309; Lima 2000:50; Pérez-Gil 2001:335).

O enegrecimento (*mexu*)/endurecimento (*kuxipa*) do corpo promove, portanto, efeitos diversos. Por um lado, em contato com a pele (*bitxi*) e os dentes (*xeta*), o sumo do jenipapo (*nane*) e do cipó *nixpu* resguardam as crianças e os adultos caxinauá da avidez dos *yuxin*, fazendo-os imperceptíveis; de outro, ao contribuir para dar uma forma aos corpos ainda maleáveis das crianças (McCallum 2001:21), asseguram a estas que suas vitalidades não se desgarrem aleatoriamente. Nessa fase, ainda frágeis (*babu*) e suscetíveis à evasão, os diversos *yuxin*, bem como o *xinan*, requerem atenção e cuidados para que cresçam (*yume wa*) e, mais vigorosos (*kuxi*), permaneçam juntos à pessoa. Em verdade, o paulatino crescimento dessas vitalidades acompanha a feitura desta última: se bem-sucedida, as vitalidades não somente se desenvolvem e se apegam à sua morada (Cesarino 2008:27), mas, sobretudo, a pessoa aprende a exercer um relativo controle sobre as eventuais dispersões de seu *xinan* e de alguns *yuxin*. Presentes nas pessoas desde seu nascimento, em ocasiões como desmaios, delírios febris, embriaguez e tristeza - quando o *xinan* enfraquece e fica mais leve (*babu*), disseram-me os caxinauá -, eles evadem o corpo (*yuda*) no qual residem, deixando-o exposto à intrusão de outros *yuxin* ou mesmo vazio e abandonado, e, então, a pessoa definitivamente morre.

“Sem *bedu yuxin* a pessoa caxinauá é apenas um pedaço de carne (*nami*)”, escreve Keifenheim (2002a:100). Todavia, prossegue a autora, a natureza desse *yuxin*, localizado na íris e também denominado *yuxin kuin*, é ser errante, passeando por outras moradas e interagindo com outros “espíritos” enquanto o corpo permanece em repouso. Durante o dia, em sua casa terrena (*hiwe*), a presença do *bedu yuxin* se percebe na luz dos olhos; disperso, segundo Kensinger (1995:240), tem o privilégio de acessar saberes (*una*) que não são apreendidos no

plano imediato dos fatos e das coisas, e que se inscrevem no corpo da pessoa como *bedu unan*, “conhecimentos dos olhos”. Tudo aquilo que experiencia em seus deslocamentos, seja por ocasião da beberagem da ayahuasca (*nixi pae*), seja em sonhos (*nama*), incide na vida cotidiana. Falar, gritar, debater-se durante o sono é dormir mal, disseram Budu e Tuxinim, jovens caxinauá, ao historiador Capistrano de Abreu (1941:140): no dia seguinte a pessoa não trabalha, não caça, não vai para longe. Pode acontecer, eventualmente, do *bedu yuxin* demorar a regressar desses passeios, perdendo-se pelo caminho (*bai*) ou optando por permanecer junto àqueles que encontrou - seus parentes falecidos, por exemplo -, sucumbindo, assim, aos chamados destes últimos. No momento da morte, é o primeiro a deixar o corpo (*yuda*), cuja ausência nota-se pelo olhar: os olhos apequenam-se e perdem o brilho, as imagens já não se refletem na pupila (Lagrou 2007:323; Lima 2000:89). Conduzido pelos *yuxin* dos mortos, que lhe aparecem ornamentados (*duapa*) e perfumados (*ininti*), o *bedu yuxin* segue uma longa viagem rumo à morada dos céus (*nai*), cuja distância corresponde à persistência da lembrança de seus parentes vivos. Estes, para esquecê-lo, queimam seus pertences e deixam de se referir ao falecido pelo nome próprio (*kena kuin*), passando a chamá-lo de *mawa bena*, “novo morto”, ou *yuxin bena*, “novo espírito” (Keifenheim, 2002a:101). Superada a ausência e o pesar (*manu*), relâmpagos e trovões anunciam a chegada bem-sucedida do *bedu yuxin* à terra dos *nai yuxin*, (“*yuxin* do céu”), onde passará a residir sem se ocupar com as preocupações dos vivos: tão logo seus cabelos embranquecem, seus dentes amolecem e suas unhas caem, tudo nascerá outra vez (Capistrano de Abreu 1941:590; McCallum 1996).

A mesma trajetória não seguem as demais vitalidades constituintes da pessoa caxinauá. *Yuda baka yuxin*, também designado *yuda yuxin* (“*yuxin* do corpo”), espécie de pele invisível (Keifenheim 2002a:102) ou aura que envolve a pessoa (Kensinger 1995:233), jamais se desgarrá do corpo que habita: manifesta-se

na imagem refletida na água ou no espelho, na projeção de uma sombra ou, ainda, na presença física da pessoa, como se confundisse com ela, razão pela qual Keifenheim (2002a:102) e McCallum (1996:54) associam-no ao estado de vigília e consciência. O referido *yuxin* desenvolve-se conforme a pessoa amadurece e, em consequência, acumula conhecimentos e experiências: tudo isso se inscreve em seu corpo (*yuda*) e o fortalece, conferindo força também ao *yuda yuxin*, de modo que os velhos, experientes e sabidos, são ditos possuírem um *yuxin* forte e resistente (Kensinger 1995:234; McCallum 1996:55). Índice do vigor e saúde de uma pessoa, é justamente por esse apego ao corpo - como se confundisse com ele - que o *yuda yuxin* resiste a partir, no momento da morte, para outras moradas, permanecendo nos arredores da aldeia e no alto das grandes árvores, como a samaúma. Momentos antes de desfalecer, a pessoa empalidece e se torna apática; nota-se uma alteração na sua aura, relata Keifenheim (2002a:102), como se perdesse o brilho (*dua*), índice de que suas vitalidades estão enfraquecidas e sujeitas a se dissipar. Com a morte definitiva da pessoa - quando não há mais vestígios de sangue (*himi*), carne (*nami*), ossos (*xau*) -, resta apenas a carcaça (Cesarino 2008:27; Pérez-Gil 2003:27); em fúria, o *yuda yuxin* segue para a mata e dali observa seus parentes vivos, cobiçoso de seus corpos como uma nova morada, enquanto os demais *yuxin* - *pui yuxin* (*yuxin* das fezes) e *isun yuxin* (*yuxin* da urina) -, desgarrados, têm existência efêmera: vão-se embora, levados pela água da chuva (Kensinger 1995:232).

Apesar da dor e da tristeza da perda, o luto entre os caxinauá é comedido. Enquanto homens e mulheres choram pelo morto, dançando ao redor de seu corpo até o amanhecer, o muco escorre de suas narinas e é jogado sobre a cova (Kensinger 1995:234). Após o enterro, retomam as atividades cotidianas aos poucos, no intento de aliviar o peso da morte que paira sobre a aldeia, pois não é prudente sofrer em demasia com a saudade. Quando pensa muito em alguém,

explicou Antônio Pinheiro à Elsje Lagrou (2000:153), a pessoa não quer mais trabalhar, recolhe-se em seu mosquiteiro, anda sozinha. Entre os matis, falar de quem morreu deixa as pessoas nostálgicas, *sinanek* (“em estado de *sinan*, tristes”), cujas consequências são perigosas: “a morte faz chover, a morte faz chorar e [...] a chuva faz morrer”, escreve Erikson (1996:288), atento à constatação de que muitos povos pano, como os katukina (Lima 2000:96), designam “tristeza” e “furor” pela mesma raiz, *sina-*. Ainda que a saudade em si não seja um problema - de todo modo a ausência daquele que partiu se fará sentir -, ela induz a pessoa ao descontrole, excedendo a medida da lembrança dos mortos (Farage 1997:95). Para os matis, derramar lágrimas em público não é apenas expressar sofrimento pela ausência de alguém, mas sobretudo não saber conter uma tristeza que, excessiva, poderá ocasionar outros infortúnios - é por essa razão que reagem com preocupação àqueles que choram em demasia e simultaneamente com eles se zangam (Erikson 1996:289).

“Não quero pensar nisso agora”, disse-me certa vez Lucia, de súbito, enquanto folheava o livro de Kensinger (1995): ali se deparou com seus parentes já falecidos, à época residentes em Balta, no rio Curanja, comunidade caxinauá na qual o etnólogo vivera por muitos anos. “Ela ainda pensa nele e sofre”, confidenciou-me seu irmão, referindo-se ao finado marido de Lucia. Pensar (*xina*), nesse caso, não é apenas rememorar e atualizar a lembrança de algo ou alguém, mas conduzir insistentemente seu pensamento (*xinan*) ao encontro daquilo que se deve esquecer e distanciar com o passar do tempo; é, sobretudo, ativar o parentesco em uma relação na qual os vínculos vitais devem ser transformados. Durante os sonhos, momento de dispersão do *bedu yuxin*, os mortos convidam este último a visitá-los em suas casas, oferecendo-lhe iguarias por eles apreciadas - carnes cruas, por exemplo -, cujo aceite é consentir a ali permanecer. Não raras

vezes a pessoa desperta do sono assustada (*date*), sinônimo, para muitos grupos pano, de que suas vitalidades (*yuxin*) estão cada vez mais suscetíveis a se dissipar.

Deixar-se envolver pelos *yuxin* dos mortos, sentir seu cheiro (*inin*) e ouvi-los (*ninka-*) constitui, pois, uma das causas possíveis para uma pessoa caxinauá vir a adoecer e quedar-se *imana*: “magra” (Capistrano de Abreu 1941:575) e, na definição de Keifenheim (2002a:93-94), “desejosa de morrer”, “de virar outro”. Nessa condição, escreve a referida antropóloga, seu olhar esvazia, as pernas cambaleiam; algo adentrou seu corpo e é preciso expulsá-lo. Em crescente letargia, recusa a comida ofertada por seus parentes, não atende mais aos seus chamados, não articula palavras. Devagar, os *yuxin* dos mortos aproximam-se dela, tocam-lhe o corpo e a convidam para se juntar a eles em outra morada. No caso dos homens iniciados na caça, uma substância chamada *yupa* pode invadir seus corpos e, com isso, bloquear sua capacidade de perceber a floresta: deixam de enxergar as pegadas dos animais, não escutam o estalo das folhas, não conseguem distinguir o ruído do vento dos movimentos dos bichos (Deshayes 2000:36). Em suma, são muitas as causas possíveis para uma pessoa caxinauá adoentar-se (*isin tenei*). Do abate inadequado de árvores e animais ao não cumprimento dos resguardos; dos sustos repentinos (*date*) nas crianças à manipulação de venenos (*dau*), os vínculos que ligam o corpo (*yuda*) às vitalidades que o animam (*yuxin*, *xinan*) revelam-se sensíveis ao assédio dos mortos, à intrusão de aromas e sonoridades estranhas, à retaliação dos *yuxin* desgarrados de plantas e animais que vivem no interior da floresta. Qual seja a razão, a doença (*isin tenei*) configura uma permanente ameaça de desintegração da pessoa caxinauá e, em consequência, de emergência dos *yuxin* que nela residem. Diante disso, afirma Keifenheim (2002a:98), é preciso conjugar as capacidades de ouvir, enxergar e sentir com vistas a não só discernir aromas e ruídos que circulam pela aldeia, mas

também a impedir a abertura do corpo (*yuda*) àquilo que por ele não é claramente percebido.

Deve-se ao *xinan*, traduzido pela referida autora como “consciência” (Keifenheim 2002a:103), o ofício de zelar pela permanência do *bedu yuxin* junto aos demais *yuxin*, conduzindo-o de volta ao corpo após se dispersar durante o sono ou a beberagem da ayahuasca (*nixi pae*). Em face da vulnerabilidade da pessoa à interferência de agências externas, Keifenheim (2002a:104) argumenta que o pensamento deve ser forte (*xinan kuxipa*) para coordenar aquilo que o corpo captura através dos sentidos e, assim, assegurar a integridade da pessoa, tornando-a impermeável às investidas de outros *yuxin* potencialmente patogênicos. Quando o *xinan* enfraquece (*xinan babu*), disseram-lhe os caxinauá, a pessoa facilmente se confunde, seus olhos vêem outra coisa (*hawen xinan damia beduna betsawaimiski*) ou, ainda, enxergam *yuxin* por todo canto (*huni xinan umadan haskai babuxun yuxinbu uinmiski*). É preciso fortalecê-lo (*kuxipa*), e com isso promover o fechamento do corpo, processo paulatino que acompanha o crescente comprometimento da pessoa com o modo de viver próprio (*kuin*) de seus parentes: não agir com avareza (*yauxi*), não ser preguiçoso (*tikix*), alimentar-se adequadamente (*piti kuin*) - comer carne de caça (*yuinaka tsakakindan*) e pesca (*baka*) misturada a vegetais (*yunu*) como milho (*xeki*), macaxeira (*atsa*) e banana (*mani*), beber mingau (*mutsa*) e caiçuma (*mabex*). Depilar-se com resinas vegetais (*piu xuku*), manter os cabelos longos e brilhantes com um óleo extraído do amendoim (*tama xeni*), cultivar formas arredondadas constituem, igualmente, requisitos de seu imperativo estético.

Para os caxinauá, um só termo, *dua*, vincula sua particular noção de beleza, moralidade e vitalidade (Kensinger 1995:249). De um jovem bem disposto, generoso (*duapa*) e saudável, por exemplo, diz-se que possui um bom *dua*: uma espécie de brilho (*dua*) envolve seu corpo, cujo grau de radiância, segundo Colpron

(1998:104), reflete o vigor de seu *xinan* (“pensamento”). Tais qualidades devem ser continuamente buscadas, desenvolvidas e aperfeiçoadas. “São poderes a serem adquiridos” - escrevem Deshayes e Keifenheim (1994:70) - “tanto na iniciação xamânica quanto na aprendizagem e nas experiências no curso da vida”. Situados por esses autores na “ordem sobrenatural”, compreende-se que os poderes em questão são externos e alheios à pessoa. Prefiro, contudo, pensá-los nos termos propostos por Cesarino (2011:51-52) a partir de sua experiência com os marubo: é a socialidade ampliada que assegura a obtenção do conhecimento (*yosí*) e do pensamento (*chinã*) que forma uma pessoa sabida, respeitosa (*yora eseya*) e bela (*roaka*). Em seguimento às intervenções necessárias à fabricação da pessoa - manifesta na forma de substâncias que adentram e saem de seus corpos, como alimentos, fluidos, eméticos, óleos e tinturas vegetais (Viveiros de Castro 1979:40-41) -, a noção de *dau* liga-se à outra, compartilhada por muitos povos pano, denominada *dau* (*ráo, rao, rau*). Grosso modo, trata-se de ornamentos corporais - penas, colares, cocares, brincos e pinturas -, certas variedades de plantas e partes de animais; manipulados no corpo, têm a propriedade de aprimorar sua dureza (*kuxipa*), vitalidade (*dau*) e sapiência (*una*), inibindo, em contrapartida, qualidades indesejáveis como preguiça, agressividade e avareza (Colpron 2005:108; Kensinger 1995:255). Se, outrora, faixas de algodão (*xapu*) eram amarradas à cintura, tornozelos, pulsos e braços das crianças para que crescessem com ossos (*xau*) fortes, nos dias atuais observei que dentes (*xeta*) de macaco e de jacaré foram substituídos por miçangas (*mane*) coloridas de plástico, o arco e flecha, pela espingarda, apenas as mulheres perfuram suas orelhas, pendurando nelas brincos de bijuteria - no passado, quando trocavam de dente, todos tinham suas narinas, lábios e ventanas perfurados com espinho de pupunha pelo chefe (*xanen ibu*) da comunidade, ele próprio exemplar no que concerne à beleza e vitalidade (Capistrano de Abreu 1941:100-106).

Ainda assim, outros cuidados são dispensados no processo de amadurecimento dos mais novos para que ouçam a voz dos mais velhos, sejam dedicados ao trabalho e aptos a aprender. Descrito por Colpron (2005:108) como “fonte de poder e conhecimento”, o *dau* atua sobre o corpo com vistas a lhe atribuir uma forma específica, livrando-o de certos odores, aguçando a visão e promovendo a capacidade de falar, escutar e compreender palavras, melodias ou mesmo grunhidos, razão pela qual muitos povos pano referem-se a ele como “medicina” ou “remédio” (Colpron 1998:34; D’Ans 1991:25; Pérez-Gil 1999:50). Em geral associado às plantas, pode-se esfregá-lo diretamente na pele, mascá-lo ou prepará-lo a partir da fervura; como partes de corpos de animais, sua ingestão se faz acompanhar da exigência de não comer alimentos ditos “doces” ou “salgados” (*bata*). Em outros tempos, abater uma jibóia e dela extrair seu couro, olhos e língua constituía entre os yaminawa e caxinauá requisito necessário ao bem-sucedido aprendizado da tecelagem e da caça (Calavia Sáez 2006:152; Lagrou 1996:216; McCallum 2001:54), e ainda hoje mulheres shipibo aspirantes a *onánya* - uma sorte de especialista xamânico - esfregam em seus olhos a remela do pássaro martim-pescador, cujo propósito é torná-las capazes de enxergar mais longe (Colpron 2005:116-117). O uso combinado de diversas plantas extraídas da mata (*níwe ráo*, em shipibo) também tiram o fedor de seu sangue menstrual, e assim elas acompanham seus maridos nas caçadas (Colpron 2005:114).

Não parece haver entre os pano restrições quanto ao usufruto dos benefícios instilados pelos *dau* ou ao acesso a esses conhecimentos. A despeito da manipulação dessas substâncias atender a finalidades muito variadas, é recorrente na etnologia pano a menção a elas como uma tecnologia de fabricação de corpos que, em geral qualificados como “fortes” (*kuxi*), “amargos” (*muka*), “perfumados” (*inin*) e “sábios” (*unan*), são ditos aptos a receber e executar distintos saberes (Cesarino 2011:52). Sua eficácia requer da pessoa que se prive de determinados

tipos de comida e permanença em repouso; voluntariamente enfraquecida, seu corpo se abre à ação dos *dau*, cujas propriedades, segundo os shipibo-conibo, veiculam-se sobretudo pelos cheiros. Para eles, entre um respeitado xamã (*onányá*) e um exímio caçador (*métxa*) a diferença está na intensidade do rigor com o qual se dedicam a aliar o uso das plantas ao jejum e à inatividade: no corpo do *onányá* shipibo as flores formam a coroa que aumenta a força de seu pensamento (*shinán*), os espinhos transformam-se em armas defensivas (*yotó*), os veios das folhas anunciam os caminhos (*cáno*) que o conduzirão à morada dos *ráo jónibo*, as “gentes do *ráo*”, com os quais aprenderá a entoar os cantos xamânicos *onányati bewá* (Colpron 2006:206). Livre de qualquer secreção humana considerada por essas gentes como mal-cheirosa - flatulência, esperma, sangue menstrual -, o xamã é feito, assim, superlativamente forte (*kóxi*), perfumado (*inin*) e sábio (*onán*) em relação aos demais.

Disso tudo apreende-se uma dinâmica de concentração e dispersão da pessoa vinculada, por sua vez, ao fechamento e à abertura de si ao exterior. Em situação diversa daquela das doenças (*isin tenei*) e da morte (*mawa*) - quando a pessoa mostra-se sensível ou excessivamente permeável a substâncias que ameaçam dissipar as vitalidades (*yuxin*) residentes em seu corpo -, os procedimentos destinados à feitura da pessoa caxinauí voltam-se para fechá-la. Encadeados, os atos de enegrecer e ornamentar (*dau*) não fomentam apenas a dureza, a beleza (*dua*) e o fortalecimento (*kuxipa*) em um corpo (*yuda*) e pensamento (*xinan*) inicialmente moles e frágeis (*babu*), mas, sobretudo, concentram o *bedu yuxin* junto aos demais e asseguram a invisibilidade da pessoa à apetição dos “espíritos” que vagam soltos pela mata, a ponto do bom caçador (*menki*) - cujo corpo não transpira nem tem cheiro - ser impermeável ao olhar de suas presas, ao odor de sua carne, aos grunhidos que emitem.

Há ocasiões, todavia, nas quais a fragilização do pensamento (*xinan*) e a consequente abertura do corpo (*yuda*) são almeçadas, ainda que exijam um rigoroso controle. Diferentemente das doenças, desmaios ou qualquer estado de inconsciência - momentos de desfalecimento involuntário do *xinan* e, portanto, de permeabilidade/dispersividade da pessoa (Keifenheim 2002a:106) -, os saberes (*unan*) são propriedades alheias ao aprendiz caxinauí e sua aquisição requer que se altere o pensamento e o torne mais leve (*babu*), suscetível a se dissipar. Tal feito é alcançado às custas da submissão do corpo a uma rigorosa dieta alimentar (*same*) - livre de carne de caça, frutas maduras e comidas temperadas - aliada à resistência à dor (*isin tenei*) e à vertigem (*pae*) ocasionadas pelas ferroadas de vespas, sopro do tabaco (*dume*) e inalação do rapé (*dume*), dentre outros procedimentos que, conforme a literatura pano, veiculam *muka*, espécie de “energia” - na tradução da linguista Eliane Camargo (2013:18) - constituinte dos *yuxin*: é o que os anima e lhes dá força. Para os viventes, deve-se a tal substância o aprimoramento da capacidade de acessar o mundo dos *yuxin* e com eles se comunicar. Ao adentrar a pessoa, seja pelo sopro, seja pela ingestão ou perfuração - em suma, pela manipulação de determinados *dau* -, o *muka*, comumente associado à “amargura” (cf. Erikson 1996), altera sua saliva e sua percepção, enfraquece o pensamento (*xinan*) e desgarrá os princípios vitais, passando a conduzir o *bedu yuxin* (*yuxin* do olho) pela morada dos mortos e em sua interação com os demais espíritos (Camargo 2013:19).

Contudo, se por um lado o amargamento de seu corpo confere-lhe a habilidade de visualizar (*uinkin*) e ouvir/compreender (*ninkakin*) o que falam (*hantxa*) os *yuxin*, é preciso, de outro, cuidar para que o *muka* não cresça e se propague em demasia, a ponto da pessoa não mais deter qualquer controle sobre as visões e, com isso, o *bedu yuxin* permanecer de vez junto aos mortos. Excessivamente “amarga”, ela pode se mostrar cada vez mais apática aos olhos de

seus parentes e passar a se portar de maneira um tanto desatenta e indiferente às preocupações cotidianas, sem mais apetite pela carne de caça, alimentos adocicados e mesmo pelo sexo (Kensinger 1995:217), em aproximação ao que sucede com o caçador caxinauá impregnado pelo cheiro (*itsa*) dos *ni yuxin* residentes na floresta ou tomado de assalto pela substância *yupa*. Diante disso, a circulação de saberes me pareceu, à época, envolver estados corporais distintos no que concerne à recepção dos conhecimentos e à sua execução: debilitado o pensamento (*xinan*), o principiante torna-se capaz de absorver as qualidades necessárias ao aprendizado; feito isso, é forçoso que se feche com vistas a não se adoentar (*imana*). Para aprimorar suas proezas cinegéticas, por exemplo, aprendizes caxinauá deixam-se penetrar pela amargura (*muka*) da ayahuasca (*nixi pae*) e do rapé (*dume*), mas é imperativo que se mostrem frios, rijos e blindados aos cheiros e à percepção dos animais e dos *yuxin* durante as expedições de caça, transmitindo a mesma dureza (*kuxi*) e amargor (*muka*) de seus corpos às suas armas e, com isso, precavendo-se de não perder seus pensamentos (Deshayes 1992:97).

Em suma, nessa dinâmica da pessoa concentrar suas vitalidades e dispersá-las, plantas, ornamentos, aromas e outras substâncias - isto é, *dau* - parecem constituir operadores de sua abertura e fechamento aos outros, e se as noções de *una* (“saber”) e *unanya* (“aquele que possui o saber”) ligam-se aos atributos da beleza (*dua*), amargura (*muka*) e fortaleza (*kuxi*), como enfatiza a etnologia pano, elas igualmente se associam à maleabilidade, fraqueza e fragilidade. Propus, assim, que entre estados alternos - aberto/fechado, disperso/concentrado - a sabedoria de uma pessoa caxinauá repousasse no exercício de um controle efetivo sobre essas passagens, possibilitando aos aprendizes não somente acessar potencialidades exteriores e incorporá-las, mas, sobretudo, colocar-se em relação com outras gentes, cuidando, sempre, de modular a intensidade desses laços. Ainda que uma engenhosa tecelã (*keneya*), por exemplo, confeccione com maestria

belas redes, sua sabedoria não se circunscreve à confecção em si: associada, segundo Weber (2006:199-200), aos olhos (*bedu*) e às mãos (*meken*), a tecelagem requer a cada nova tessitura uma reapreensão, em sonho, dos padrões (*kene*), de modo que a habilidade jamais será adquirida em definitivo. Exige, ao contrário, uma negociação contínua, embora intermitente, com a anaconda Yube, fonte (*ibu*) desse conhecimento e também de outros, como a ayahuasca (*nixi pae*) e os cantos (*dewe*) que a acompanham (Lagrou 2007:201). Nesse cenário, o xamã caxinauá - designado, em geral, *huni mukaya* (“homem com amargo”) -, detentor dos remédios (*dau*) que matam e curam, seria aquele cujo empenho em se fazer agradável aos *yuxin* manter-se-ia constante, provando saber enfrentar as agruras de um aprendizado que, longe de ter fim, exige dele permanente atenção para preservar o *muka* (“amargura”) em seu corpo. Não comer carne, dormir pouco, não se expor ao sol e à chuva em demasia, manter a postura ereta, fartar-se de ayahuasca, tabaco e pimenta, perfumar-se com plantas, enfeitar-se com ornamentos, abster-se de sexo e do cheiro de mulheres - tudo isso faz do xamã excessivamente permeável e, portanto, “doente” e “incurável” aos olhos de seus parentes (Deshayes 1992:103), mas também afere a força de seu pensamento (*xinan*), faz de alguns *yuxin* seus aliados, torna-o capaz de compreender diferentes linguagens - da aldeia (*mae hantxa*), da floresta (*ni medan hantxa*), das águas (*hene hantxa*) -, ouvindo, assim, os gritos do vento e da chuva e interpelando as árvores pelos seus nomes (Camargo ms.).

* * *

Se o corpo inteiro é repleto de conhecimento e a sabedoria está na capacidade de pensar através de suas partes, conforme os caxinauá enunciaram a Kensinger (1995:239-244), constatei, ao final de minha pesquisa de mestrado, a possibilidade de delegar ao *xinan* (“pensamento”) o papel de mediador da relação entre as diversas partes do corpo, ou, ainda, entre os diversos *yuxin* residentes em uma pessoa, conjugando-os. Admiti também a hipótese de que ele não seja unicamente uma “força de integração” ou algo que totalizaria as impressões sensíveis do corpo, preservando-se “forte” (*kuxi*) a fim de impedir a entrada de substâncias patogênicas (Keifenheim 2002a:103). Qualidade nem sempre indesejável, a “fragilidade” ou “leveza” (*babu*), como ressaltai, é ativamente induzida quando se trata de pôr em circulação os conhecimentos e apreendê-los, pois é esta a corporalidade requerida por outras gentes, como a anaconda, para a aquisição de seus atributos e saberes. Nesses termos, mais que “alguém que sabe muito” ou “detentor de muitos conhecimentos” (Lagrou 2007:369), *xinanya* - em tradução literal, “que possui o pensar” - seria aquele dotado da habilidade de controlar a força de seu *xinan*, ora fraco ora forte, conforme as exigências da circunstância.

Não se trata, contudo, de apenas exercer um controle relativo sobre a dispersão e recondução das vitalidades ao corpo. *Xinan*, na tradução do linguista David Fleck (2006:320-323 *apud* Cesarino 2008:32) para os matsés, remete à “habilidade de caça, pontaria, força e valor que pode ser passado de um homem para o outro soprando tabaco ou aplicando veneno de sapo no braço ou no peito”, intuindo-se, a partir disso, que a circulação de saberes constituiria vias de passagem do *xinan* de uma pessoa à outra, dispersando-o entre elas, ou, ainda, que os conhecimentos (*unan*) seriam “pensamentos” (*xinan*) que transitam entre as pessoas e atravessam seus corpos, operando alternadamente uniões e disjunções. Nesse tocante, Erikson (2003:145) ressalta que qualquer ação sobre o corpo,

sobretudo dolorosa e perfurante - introdução de ornamentos, tatuagens, açoite com urtigas etc. - resulta eficaz quando bem orientada e executada por uma pessoa destacada na comunidade. Ainda que nos dias atuais o uso do *kampu* - emético extraído da secreção de uma rã - não seja mais tão evidente na preparação dos meninos caxinauá à caça, a etnologia pano comumente enfatiza a importância do veneno ser manipulado por alguém reconhecido por suas virtudes no trabalho: com o auxílio de um cipó, cabe a um caçador bem-sucedido e a uma mulher mais velha e bem disposta pingar a secreção da rã em pequenas feridas abertas nos braços de homens e mulheres apáticos e preguiçosos (Erikson 2003:144; Lima 2000:76). Delega-se, assim, não somente a reputação de “conhecedoras” às pessoas que aplicam, mas também a autoridade para passarem adiante determinados saberes e atributos que não devem ser inscritos nos corpos daqueles que não estão preparados.

Foi em torno dessas hipóteses e considerações que minha pesquisa de doutorado, apoiada em um trabalho anterior de cunho mais bibliográfico, de início orientou-se, ainda interessada em investigar as relações que perfazem uma pessoa *unanya* (“aquela que possui o saber”). A despeito da etnologia pano, em geral, atribuir a esta última e ao *xinanya* (“aquele que possui o pensar”)⁴ uma sorte de especialização xamânica - para os shipibo-conibo, *onánya* é o xamã que age por meio da ayahuasca (Colpron 2005:104); entre os yawanawa, *xinaya* é o rezador submetido a um longo período de resguardo (Pérez-Gil 1999:32) -, carece na literatura caxinauá qualquer referência a esse tipo de especialização, salvo uma passagem na qual Lagrou (2007:369) afirma que *xinanya*, para eles, “não significa nada mais do que um homem ou uma mulher que possui muitos conhecimentos, indo das plantas às canções rituais [...]”. Durante minha estadia em campo, todavia, os caxinauá não somente reagiam com estranhamento ou mesmo

⁴ Os xamanismos pano guardam muitas aproximações entre si, dentre as quais ressalta-se, segundo Pedro Cesarino (2011:125, nota 16), o emprego do morfema sufixado *-ya* para designar a aquisição de determinada qualidade ou diferencial que destaque o xamã em relação aos demais.

indiferença à menção da palavra *unanya* quando comentavam comigo, por exemplo, que fulano “sabe muito” ou “faz tal coisa muito bem”. Diante de meu manifesto interesse em aprender “sobre *xinan* e um pouco de tudo”, todos prontamente afirmaram, unânimes, que eu deveria, então, conversar com Eusébio: “ele, sim, é nosso *xinanya*, Anita. Suas palavras são boas”.

II. O campo e as questões que norteiam esta tese

Descrito por Kensinger (1995), quando jovem, como um dos caçadores mais destacados da comunidade de Balta⁵ - corajoso, ágil, preciso; em suma, *menki*, conforme os caxinauá se referem aos homens que, dotados de mira certa, não deixam animal nenhum escapar -, Eusébio Cumapa foi apresentado a mim, em minha primeira viagem a campo, nos idos de 2007, como um respeitado cantador (*txana xanen ibu*): homem feito, maduro - como dizem daquele que já possui netos -, era ele quem puxava os cantos no *nixpu pima*, festa na qual se dá de comer o cipó *nixpu* às crianças que trocaram os dentes. Anos mais tarde, em nosso último encontro, Eusébio, que perdera a vista, passava os dias recluso, deitado em sua rede. Certa vez, em visita à sua casa na aldeia de San Martín, no Purus, assim ele me ensinou:

“Quando cozinhamos para comer junto, chamamos desse jeito: marido, esposa, crianças, venham comer, venham comer. Chamamos pelo nome. Então juntos comemos, tomamos caçuma de milho, comemos macaxeira cozida, comemos carne. Juntos comemos. Então alguém diz: ‘vamos comer, depressa!’ . É uma boa pessoa. Assim nós vivíamos antigamente: cozinham e serviam comida para todos comerem, tranquilos. Eram bom servidores, boa gente. Não eram

⁵ Comunidade caxinauá fundada na década de 1950 pelos missionários norte-americanos do Instituto Linguístico de Verão (SIL), situada no rio Curanja, afluente do rio Purus, em território peruano.

miseráveis. Hoje em dia as pessoas não são assim. São raivosas, não pensam nos parentes.

Quando alguém vem passear à sua casa, fazemos assim: venha, venha, convidando para entrar. Então subimos à casa e comemos bem, bastante. *Xinanya* é aquele que nos convida para comer, que não se esquece de nós, que pensa em nós. No tempo passado, os antigos viviam assim. Assim também viviam meus pais, eu sei, meu pai me ensinou sobre eles, meu pai me ensinou a ser boa gente. Assim conhecemos nossos parentes, nossos visitantes. Eu me lembro, eu não esqueço. Suas palavras eram boas.

Uma mulher *xinanya* não é raivosa, ela serve a todos com alegria. Ela tem experiência. Quando precisamos de algo, ela pode nos dar. É desse jeito que viviam os antigos. Eu também vivi assim”.

Nem todos são assim, lamentou-me Ilda, uma das filhas de Eusébio. Igualmente respeitada puxadora de cantos, ela credita a seu pai e à sua mãe não só o aprendizado das habilidades de cantar e cozinhar, mas também da arte de receber as pessoas que batem à sua casa. “Ela é *ainbu xinanya*, sabe muito”, eu ouviria de diferentes interlocutores. Em nossas conversas, Ilda correntemente repetia que é preciso ensinar os mais novos a acolher com generosidade aqueles que vêm de fora, pois é isto que faz com que seu pensamento (*xinan*) seja bom (*pepa*), que seu coração (*huinti*) seja doce (*batadan*). “Quando pequena, minha mãe cozinhava e chamava todo mundo. Meu pai caçava e também chamava para comer. Aprendi desse jeito, vendo tudo isso. Só se aprende a ser *duapa* com quem é de verdade. Hoje em dia nem todo mundo faz isso, nem todo mundo é *duapa*”. Ao longo de minha estadia em San Martín, eu voltaria a ouvir repetidas vezes, de diferentes interlocutores, que é preciso dar comida às pessoas que chegam à sua casa: “se comerem, ficarão *benima*, ‘alegres’”, assim me diziam.

Quando questionados por mim no que consistiria, precisamente, a sabedoria de um *xinanya* - “o que ele sabe?” -, os caxinauá foram unânimes em reformular minha pergunta exaltando, mais uma vez, os atributos da hospitalidade e generosidade. “*Xinanya, xinan pepa: xinanya* é aquele que tem um bom *xinan*, que pensa bem”, explicou-me Ilda, fazendo coro sem saber às palavras de seu pai. “Pensar bem” (*xinan pepa*), no caso, é ser *duapa*, “generoso”: ofertar ao convidado a parte mais gordurosa da carne, servir-lhe caiçuma fresca e adocicada, presentá-lo com um cacho de bananas maduras. *Xinanya* não é *yauxi*, “avaro”, nem *sinata*, “raivoso”; suas palavras têm alegria (*hantxapa benimanika*). Quando cozinha, chama para comer junto.

Diante dessas afirmativas e dos eventos diversos que se sucederam durante minha permanência em campo, a articulação entre “pensamento” e “generosidade” assumiu a centralidade de minha pesquisa por vezes sem estar diretamente na pauta de minhas questões, direcionando com mais atenção meu olhar para a culinária caxinauá, seus modos à mesa e para a constituição de relações por meio da circulação e partilha da comida. A esse respeito, ainda que careça um estudo em profundidade como o fez, por exemplo, Montagner Melatti (1987) para os marubo, muitos pesquisadores que trabalham ou trabalharam com os caxinauá fizeram de suas práticas culinárias, em maior ou menor grau, objeto de alguma reflexão (Camargo 1999b; Deshayes & Keifenheim 1994; Kensinger 1995; Lagrou 2007). Destaco, aqui, a análise de Cecilia McCallum (1998; 2001) acerca da reprodução da vida social caxinauá a partir do engajamento de agências masculinas e femininas, adquiridas em consonância aos processos de fabricação da pessoa e sua maturação corporal. Na esteira de Overing e Goldman, a referida antropóloga define por “socialidade” o compartilhamento de uma moralidade e o reconhecimento, por todos, dos vínculos de parentesco que os unem entre si, cabendo exclusivamente às mulheres caxinauá “fazer consumir” (*opima*), isto é,

“processar as aquisições e produtos masculinos e torná-los apropriados ao consumo” (McCallum, 1998:3), capacidade que se manifesta cotidianamente através do alimento por elas preparado. Nesses termos, a refeição é concebida por McCallum (2001:105) como um momento de criação e consolidação de laços entre pessoas que, por vezes, encontram-se distanciadas pelas casas ou aldeias; quando se visitam mutuamente (*bai kai*) e comem juntas, compartilham um modo particular de ser e viver. Na mesma chave, Montagner Melatti (1987:63) já anunciara a cozinha marubo como um elo fortalecedor de relações entre malocas dispersas ao longo dos rios. A negação da comida, para ambas as antropólogas, consiste na negação de uma humanidade comum aos visitantes e seus anfitriões.

Mas se dar de comer fundamenta o alicerce da socialidade caxinauá (McCallum 2001:108), a vida social, para eles como para os ameríndios em geral, transcorre para além de suas casas e aldeias. Não se circunscreve, portanto, àqueles reconhecidos como parentes ou humanos: come-se a comida alheia, come-se com outros, e é esta socialidade ampliada, nos termos de Pedro Cesarino (2011:52), que é por eles almejada.

Foi em torno dessas questões que a reflexão aqui apresentada se pautou. Cindida em duas partes, esta tese consiste, grosso modo, em uma etnografia sobre aquilo que homens e mulheres caxinauá ensinaram-me a respeito de sua culinária (*nukun piti*, “nossa comida”), os modos adequados à mesa, o domínio da arte da cozinha e os atributos de um bom anfitrião; em seguimento à primeira parte, apresento alguns desdobramentos acerca daquilo que, excluído do cardápio ordinário, igualmente se presta a constituir corporalidades.

Para esta tese trago a experiência de minha incursão à comunidade caxinauá de San Martín, situada às margens do rio Purus, na fronteira entre Brasil e Peru. É nesta zona fronteira que parte da população caxinauá, estimada hoje em cerca de sete mil pessoas, reside desde sua dispersão, grosso modo motivada pelas truculências do seringalismo, das cabeceiras do rio Envira, no Acre.

Nun pimiski: o que comemos

I. Comer e beber

“*Pinuwe!* (‘coma!’)” - disse Jorge, entregando-me em mãos uma succulenta parte da carne de anta (*awa*) recém-saída da panela, tão logo chegamos à casa de Eduardo. Para os caxinauá, a gentileza manifesta-se em gestos sutis. Àquele que chega à sua casa, a recepção é aparentemente simples: *hudiwe*, *inaiyuwe disinan* (“venha, sente-se na rede”). O bom anfitrião sempre oferece sua rede ao visitante, ou um assento para que nele se acomode, cuidando de lhe oferecer algo para beber (*ak-*) ou comer (*pi-*). Da parte do visitante, não é prudente responder com recusa ou comparecer à casa de outrem mal vestido, é preciso banhar-se (*naxi*) antes de se servir às refeições. “É para tirar o suor (*niska*) do corpo”, explicou-me Francisca, até então concentrada na tecelagem de uma bolsa (*kankan*) que, às vésperas de minha partida, me daria de presente. Queixando-se do calor que invadia a casa ainda pela manhã, foi banhar-se tão logo lhe avisaram que a comida seria servida dali a pouco: o banho esfria (*matei*) o corpo (*yuda*), leva o que não presta (*txakabu*) embora. Não se senta à mesa suado (*niska*) e, portanto, mal cheiroso (*pisi*). Tais cuidados, objeto de atenção de muitos povos ameríndios (cf. Montagner Melatti 1987:43; Rosalen 2008:54; Siskind 1973:68-69), não somente prenunciam os potenciais atributos que suor (*niska*) e determinados cheiros (*itsa*) carregam para os caxinauá, como igualmente revelam seu modo particular de conceber a relação entre pessoas que se visitam (*ba-*) e comem juntas (*pi-*).

É desde pequeno (*bakepixta*) que se aprende a não tocar as pessoas e a importuná-las enquanto fazem suas refeições. “*Manayamawe, manayamawe* (‘não toque, não toque’)”, dizem as mulheres caxinauá aflitas a seus filhos que, com

comida na mão, correm pela casa e mexem nas coisas alheias. Caso a criança insista em se levantar antes de terminar a refeição ou se portar de modo inadequado, a bronca dos adultos - geralmente dos pais ou avós - é direta: “não toque enquanto ela está comendo, entendeu (*min ninkai*)?”, repreendeu Marcelino, durante minha estadia em Colombiana, quando Elita, uma de suas netas, mexia em meus cabelos e me puxava pelo braço, insistindo para que fôssemos brincar. A despeito do tom seco, qual seja a situação, os caxinauá evitam levantar a voz: não se fala alto e forte (*hantxa kuxipa*), não se aponta as pessoas com o olhar e o dedo em riste. Quem desse modo faz é raivoso (*sinata*), quer agredir, não sabe conversar. A postura adequada, ao contrário, é a de moderação; o tom de voz é ameno, as risadas são discretas, os gestos, comedidos.

Não se come jamais sozinho (*mesti*). “Chama a mãe (*ewa*), chama a mãe do marido (*yaya*), chama a mãe da mãe (*txitxi*), chama todo mundo: *nami huatan pikinan!* (‘vamos comer carne cozida!’). Nós sempre comemos juntos (*itxaxun pia*)”, ensinou-me Rosemira. Ainda assim, refeições solitárias, sobretudo às escondidas, por vezes vêm à tona e geram comentários na aldeia, insinuando-se que a pessoa, talvez, não quisesse repartir a caça abatida com os demais. Quase sempre discretos, os caxinauá reagem à sovinice alheia (*yauxi*) pretensamente conformados com o pequeno prato de amendoim (*tama*) ou com a xícara de mingau de banana (*mani mutsa*) ofertados; se batem à casa e ninguém lhes responde, seguem caminho sem insistir. Não são dados a um confronto verbal cara a cara: basta-lhes um breve comentário em seu círculo de parentes mais próximos (*en nabu*) para que a notícia se espalhe por outras rodas de conversa. Embora repudiem, como muitos povos ameríndios, a avareza, repudiam tão mais aquele que acusa o outro, em público, de sovinar (*yauxiname*).

Criticar a comida ofertada constitui, igualmente, uma ofensa aos donos da casa, em particular à mulher anfitriã. Anos atrás, em minha primeira incursão pelo

Purus, a longa viagem com destino à Colombiana, rio Curanja acima, teve fim com a gentil acolhida por parte de Heda e sua família, que me recepcionaram com peixe fresco (*baka*) acompanhado de banana cozida (*mani huxin*). A certa altura, enquanto todos se deleitavam, uma professora peruana que estava apenas de passagem pela comunidade - seguiria viagem de carona tão logo terminasse a refeição - reclamou a Heda por mais sal (*tewe*). No silêncio de todos, o desconforto era evidente: Heda levantou-se rumo à cozinha, pegou um punhado do tempero e o entregou sem enunciar qualquer palavra. “Isso não se faz, é coisa de gente que não tem vergonha (*dake hayama*)”, me ensinariam os caxinauá tempos depois. Saber cozinhar (*ba wa*), conforme desenvolverei adiante, é saber controlar a aquisição do sabor (*nue*) na medida em que os alimentos são transformados (*dami-*) e misturados (*kapan-*); é o que confere à mulher caxinauá o reconhecimento, por todos, como *ainbu xinanya*, “mulher com *xinan*/mulher pensadora”, atributo dos mais prestigiados. Reclamar da falta de tempero ou de seu excesso equivale, pois, a contestar publicamente as virtudes da anfitriã como cozinheira. Para os caxinauá, menos que se defrontar com uma situação de embaraço ou acanhamento, envergonhar-se (*dake*) delimita uma distância em relação ao outro, a ser superada paulatinamente ou mesmo a ser preservada - e, em algumas circunstâncias, até ampliada -, na convivência e cuidados mútuos. Se reclamam daqueles que são “sem vergonha” (*dakeisma*), é porque a falta de decoro e compostura destes traduz-se, aos seus olhos, em inconveniência, extroversão e aproximação excessiva.

Na rede, de cócoras ou sentados em bancos de madeira; no chão, de pernas cruzadas e mãos sobrepostas no colo, homens e mulheres caxinauá, assim postos respectivamente, reúnem-se em círculos separados para comer, seja em uma refeição ordinária entre co-residentes, seja em festas, seja na recepção de parentes que estão na aldeia apenas de passagem. Enquanto comem e conversam, sem cruzar os olhares entre si, espinhos de peixe e fibras de mandioca são tirados

da boca e colocados cuidadosamente de lado, cascas de banana e amendoim são amontoadas, da carne só restam os ossos; independente do sabor, apreciam o mingau (*mutsa*) ou a caiçuma (*mabex*) em grandes goles, mastigando devagar os restos de vegetais não dissolvidos. É comum, entre mulheres e crianças, que amassem a mandioca cozida (*atsa huaxun*) ainda quente entre os dedos, fazendo com ela uma espécie de bola (*tunku*) que será mergulhada no caldo (*hene*) de carne ou de peixe. Dali, do chão, as mulheres só se levantam vez ou outra para buscar mais comida ou ceder lugar a algum retardatário - isto, todavia, não é muito recorrente, visto que atrasar-se às refeições constitui desfeita para qual os caxinauá respondem com cara virada. Se há visita e a intenção é lhe ser gentil, oferecem a ela a parte mais gordurosa da carne (*nami*), uma papaya madura (*badan*), uma farta tigela de caiçuma adocicada (*mabex*); assoprar a macaxeira (*atsa*) ou esfregar a banana (*mani*) para aliviar sua quentura, como Berno fez para mim, entregando-as depois em mãos, também são manifestações de gentileza e cuidado.

Conta-nos Montagner Melatti (1987:48) que os marubo costumavam, outrora, estalar a língua e em seguida arrotar ruidosamente para expressar saciedade e apreço pela comida que a eles foi servida. Entre os caxinauá, observei que as mulheres têm por hábito nos dias de hoje levar a mão à boca, lambendo todos os dedos de uma só vez. Saciada a fome (*piti*) e se nada mais nos pratos restar, a refeição se dá por encerrada: a anfitriã, então, entrega aos presentes uma cuia com água para que nela mergulhem seus dedos. Quando há fartura de carne (*nami*), a macaxeira (*atsa*) está saborosa (*nuepei*) e a conversa é animada (*hantxa pepa*), ao final todos gritam juntos. “São gritos de alegria (*benimai saitiki*). Ficamos alegres (*benima*) por comer bem”, disse-me Jorge. Foi com esses mesmos gritos (*sai sai*) que os caxinauá recepcionaram, certa vez, a minha chegada

- para muitos, inesperada -, e é com gritos de alegria que os homens, entusiasmados, encerram as reuniões que antecedem as caçadas coletivas.

“É preciso dar comida às pessoas que chegam à sua casa. Se comerem, ficarão *benima*, ‘alegres’” - eu ouviria, repetidas vezes, de diferentes interlocutores caxinauá durante a minha estadia. Como os marubo, que sentem pena daquele que é magro (*txoca*), sem barriga saliente (Montagner Melatti 1987:48), os caxinauá têm certo desgosto pela magreza (*imana*) e pelas pessoas que comem pouco. “Mulher bonita, *ainbu duapa*, tem de ser gorda (*xeni*), e seus cabelos devem ser compridos (*hawen bu txaiipa*)”, diziam-me os homens, exigentes. Anos atrás, Cecilia McCallum (2001:53) já ressaltara a admiração que os caxinauá nutriam pelos corpos rechonchudos de suas garotas, fartamente alimentadas com caiçuma de milho (*xeki mabex*) assim que menstruavam pela primeira vez. A gordura, para eles, é a expressão de um corpo (*yuda*) robusto, forte (*kuxipa*); é o corpo daquele que é trabalhador, que gosta de comer bem (Montagner Melatti 1987:48). Em acordo com os matis e os katukina, para quem envelhecer é acumular continuamente gordura no corpo (Erikson 1996:196; Lima 2000:59), os caxinauá também a associam à maturidade e à sapiência.

Há de se acostumar (*yuda wa*) com aquilo que comem os mais velhos (*xenipabu*), afirmam. Apreciadores de um bom pedaço de carne - quanto mais gorduroso (*xeni*), mais saboroso (*nuepei*) será -, os caxinauá me ensinaram que a boa comida, *pepadan*, é aquela misturada no interior de suas bocas: em uma mão a carne (*nami*), na outra, a macaxeira (*atsa*) ou a banana (*mani*), cujo sabor é realçado passando-as, de leve, na pimenta ardida (*yutxi xiapa*). Entremeia-se a isto fartos goles de caiçuma de milho (*xeki mabex*) ou banana (*mani mabex*), adoçada com açúcar refinado (*bata*) ou amendoim moído (*tama*). “É assim que comemos, você já deve estar acostumada”, disse-me Juan, um de meus anfitriões em San Martín. Não se come apenas a carne ou a macaxeira, sozinha; o jeito caxinauá (*nai*)

prescreve que se abocanhe um pedaço da carne de caça (*yuinaka*) ou peixe (*baka*), abocanhe-se um naco de vegetal (*yunu*), e mastigue juntos: é na boca, portanto, que as qualidades de cada alimento ingerido entram em contato e se misturam.

“Nossa comida (*nukun piti*) é isso: comemos carne (*yuinaka kuin*), comemos peixe (*baka*), comemos macaxeira (*atsa*), banana (*mani*), batata-doce (*kadi*). Comemos milho (*xeki*), comemos pupunha (*bani*), comemos amendoim (*tama*). Comemos muito bem (*pehaidan*), nossa comida é muito boa”, orgulham-se as mulheres caxinauá. A carne de caça (*yuinaka nami*), em especial, é o alimento de prestígio; é ela que torna a refeição mais agradável e gostosa (D’Ans 1991:37). No cair da tarde, quando os homens retornam de sua empreitada pela mata, a expectativa é que tragam em mãos uma queixada (*yawa*), uma anta (*awa*) ou um macaco (*isun*) - as caças por eles mais apreciadas -, mas, de todo modo, basta-lhes que não falte carne na refeição. Abster-se desse alimento, para os caxinauá, é padecer de fome (*pintsi*): as crianças ficam irritadas, choram copiosamente (Kensinger 1995:32), os homens recusam-se a comer caso os vegetais (*yunu*) sejam servidos desacompanhados. Em San Martín, ouvi ao longo de certa noite Jorge e Juan lamentarem diversas vezes a ausência de carne - fosse esta de caça (*yuinaka*), de ave (*isa*) ou de peixe (*baka*) -, como se pedissem desculpas por me ofertar uma refeição restrita à macaxeira cozida (*atsa huaxun*) e tapioca (*atsa misi*). Eram tempos de chuva (*uiyan*), quando a caça não é abundante e os caxinauá, um pouco a contragosto, consomem mais peixe (*baka*) - cozido ou na brasa -, macaxeira com pimenta (*atsa inu yutxi*) e amendoim torrado (*tama tsui*). Naquela noite, todavia, sequer o peixe - que já não é de seus alimentos (*piti kuin*) mais agraciados - foi servido à mesa. Enquanto as mulheres e as crianças comiam macaxeira e tapioca sem muito entusiasmo, Jorge e Juan permaneceram deitados na rede conversando comigo. Não quiseram comer. Tal recusa, contudo, é relativa e não se estende a todos, nem a todas situações. Sem entrar, por ora, em detalhes, a falta de carne

aparentemente em nada afetava Pepe, que, em contrapartida, satisfazia-se apenas com macaxeira cozida quando atendi ao convite de Carlos, um de seus netos, para comer em sua casa. Em plena maturidade - outrora foi um grande chefe (*xanen ibu*) e exímio caçador (*menki*), me contaram -, Pepe come pouco, bebe somente mingau (*mutsa*) e caiçuma (*mabex*). “Sua fala (*hantxa*) já é como a dos antigos (*xenipabu*), é bonita (*hantxa pepa*)”, confidenciou-me Jorge, com certa dificuldade em transcrevê-la e traduzi-la para mim.

De todo modo, para uma pessoa relativamente crescida e considerada saudável, dizem os caxinauá, a vontade da carne de caça (*nami pi katsi*), quando prolongada e não saciada, pode lhe ser fatal. Esta fome, denominada *pintsi*, não é uma fome (*piti*) qualquer: pode-se morrer dela, escreveram Deshayes e Keifenheim (1994:41), ao passo que a carência de vegetais (*yunu*) não leva a pessoa a falecer (*mawa*). Sem carne, afirma Camargo (1999b:132), o pensamento (*xinan*) torna-se fraco (*babu*) a ponto dos *yuxin* que compõem a pessoa - traduzidos pela linguista como “princípios vitais” - evadirem-se; o corpo (*yuda*), assim, vai amolecendo de fraqueza até não mais aguentar. A mim, os caxinauá disseram que quando não há caça as pessoas são tomadas, aos poucos, pela tristeza (*pununuka*): “fica todo mundo triste, enfraquece mesmo, não aguenta”, lamentou Ilda. A condição de boa saúde, todavia, não me parece assegurada tão somente pela ingestão de carne. “Tem que misturar, nada sozinho presta”, eu ouviria dos caxinauá, em diversos momentos, sobre carne e também outras coisas. “Se come só carne, dói o estômago (*hatu*), se come só macaxeira, dói também. É como uma pontada, pega bem aqui”, explicou-me Conrado com as mãos na região do ventre, ali onde os caxinauá costumam localizar as dores (*isin*) que, em geral, acometem seus corpos. A necessidade de combinar esses alimentos não se restringe a eles: da perspectiva dos sharanawa - que tanto se deliciam com a carne de peixe -, uma refeição sem mandioca também é dita incompleta, não se oferece a alguém um pedaço de peixe

sem o vegetal cozido para acompanhá-lo (Siskind 1973:120). Entre os piro, como outro exemplo, o corpo torna-se forte graças à macaxeira, mas a fome persistirá caso seja consumida sozinha. Se ingerida em excesso, a carne de caça acumula sujeira no corpo e deixa a pessoa doente (Gow s/d).

A despeito das consequências perigosas que a ausência prolongada de carne ou de vegetal traga ao corpo dos caxinauá, a saciedade plena parece vir apenas sob a condição de determinados tipos de carne (*nami*) e vegetais (*yunu*) serem consumidos juntos (*itxa*), não em separado, atendendo, igualmente, a uma elaboração adequada desses alimentos (cf. Lévi-Strauss 2006:431). Como em muitos povos ameríndios, a culinária caxinauá repudia aquilo que é podre (*pisi*) e cru (*bama*): do primeiro diz-se que é fedido (*pisi*); do segundo, que é sangrento (*himiki*), o que não deixa de se associar também ao mau cheiro. “*Huni kuin* não come cru. Isso é comida de *inu*, da onça, o que nós não somos”, alertou Joaquim. Quando sedentos, bebem mingau (*mutsa*) e caiçuma (*mabex*) ainda quentes ou, no máximo, mornos; se esfriam em demasia, dizem os caxinauá que já não prestam (*txakabuki*). Jamais recorrem à água crua (*unpax bama*) do rio, é preciso cozê-la também: “isso é bebida de bicho, da anta (*awa*), da queixada (*yawa*), que vai na beira do rio matar a sede”, dizem. A água de côco (*unpax kunta*), abundante na aldeia de San Martín, tampouco é consumida pelos jovens e adultos. Cientes de meu apreço por ela, algumas crianças caxinauá costumavam levar côco (*kunta*) à minha casa e, com isso, receber em troca um pouco de linha (*dispi*) e anzol (*xeamati*). Não entendiam, contudo, como aquilo saciava a minha sede. “Anita, isso é cru”, cheguei a ouvir, entre risadas, de Jorge. Da fruta os caxinauá apreciam apenas a sua parte carnosa que, como o amendoim (*tama*), a papaya (*badan*) e a cana-de-açúcar (*tawa*), não requer, para seu consumo, a passagem pelo cozimento (*hua*). De resto, ainda que nos dias de hoje não soe tão estranho aos modos caxinauá oferecer ao visitante estrangeiro (*nawa*) um copo de água, o que

designam por “água fresca” deve passar obrigatoriamente pela fervura. Feito isso, armazenam a água cozida (*unpax hua*) em uma panela e deixam-na esfriar. Pode ser consumida pura (*has*) ou na forma de suco (*mutsa*) ou chá, sempre adoçada com bastante açúcar (*bata*).

Os demais alimentos, para se tornarem comestíveis, são submetidos à ação do fogo (*txi*) e, como quase tudo relacionado à cozinha (*bawati*), cabe às mulheres fazê-lo. Carne de caça (*yuinaka*), de ave (*isa*) e de peixe (*baka*) são assadas (*xui*) ou cozidas (*hua*), assim como os vegetais: macaxeira (*atsa*), banana (*mani*), pupunha (*bani*), abóbora (*nixibadan*), batata-doce (*kadi*). Ligeiramente tostado (*tsui*), o milho (*xeki*) é dos alimentos mais prestigiados, disseram-me os caxinauá que não se faz festa sem ele: “*katxa nawa, nixpu pima, hai ika...*”, enumeram, orgulhosos, as ocasiões nas quais esse vegetal é servido em abundância. Como o amendoim (*tama*), seus grãos são assados e servidos de aperitivos antes das refeições; não saciam a fome, apenas contêm a expectativa pela comida que logo mais será servida. Quando moídos, os grãos previamente torrados dão corpo a uma pasta com a qual as mulheres preparam *xeki misi*, espécie de bolo de milho verde, e caiçuma (*mabex*): “mistura milho (*xeki*) e amendoim (*tama*), desse jeito fica gostoso (*pepa*). O amendoim deixa a caiçuma de milho (*xeki mabex*) bem doce (*batapa*)”, ensinou-me Ilda. Ainda assim, algumas mulheres não resistem em acrescentar à bebida (*ati*) colheres a mais de açúcar refinado (*bata*) e, com exceção feita ao mel (*buna bata*) - que, enquanto exceção, mereceria atenção à parte -, creio que todas as demais, em situação ordinária, são ingeridas preferencialmente adocicadas.

Já faz tempo que os caxinauá deixaram de morar (*hiwe-*) todos juntos em uma só maloca (*xubuwán*); suas redes (*disi*), conforme disseram a Camargo e Villar (2013:55), não exalam mais cheiro de fumaça (*kuin itsa*). À época, cada família tinha seu próprio fogo (*txi*) com o qual aquecia seus corpos e espantava os

morcegos (*caxi*) que, à noite, importunavam-nos picando-lhes os pés. A cozinha (*bawati*) era externa à casa e toda a comida (*piti kuin*) era preparada ali fora. Nos dias de hoje ela permanece à parte, mas separada dos outros cômodos apenas por tapumes: cozinha-se dentro, sobre uma grelha apoiada em blocos de pedra, e o fogo é alimentado com bastante lenha. Enquanto a água extraída do poço ferve em uma panela grande, peixes embrulhados em folhas de bananeira (*mani pei*) são colocados nas beiradas para que aproveitem o calor que dali emana, defumando aos poucos. Assim não se desperdiça fogo, lenha, tempo nem panelas (Montagner Melatti 1987:42).

II. *Ainbu wadan*: a cozinha das mulheres

“Esta é a cozinha (*bawati*) das mulheres, é o que elas fazem, é o que fazemos (*ainbu wadan*)”, enfatizou-me América ao longo de nossa conversa. Ofício feminino por excelência, de uma respeitada cozinheira caxinauá exige-se menos experimentação na elaboração dos pratos que a capacidade de fazê-los bem e servi-los com cuidado. Como escrevera Montagner Melatti (1987:30) para os marubo, todas as mulheres caxinauá compartilham, em potencial, a habilidade de preparar os alimentos; não são muitas, no entanto - e estas, não raras vezes, são as mais velhas - que se sobressaem pela qualidade de sua comida. “Algumas mulheres não sabem, é ruim, sua comida não tem sabor (*nuema*)”, criticou Ilda. Saber cozinhar é acertar a consistência, o ponto; é não deixar a caiçuma azedar, a macaxeira empapar, o peixe salgar em excesso. A carne de caça, bem cozida, deve ser macia e saborosa.

Isto requer das mulheres caxinauá muita paciência e disposição. Da vontade de aprender ao aprendizado, de fato (*en tapinki*, “eu já aprendi”), exige-se, como qualquer conhecimento, tempo e maturidade. Quando crianças (*bakebu*), as meninas passam horas na companhia de sua mãe (*ewa*) ou avó (*txitxi*) apenas observando e imitando, como se ensaiassem seus gestos. Cate, por exemplo, costumava regularmente acompanhar Eva ao poço artesanal da aldeia, de onde as mulheres de San Martín retiram, nos dias de hoje, a água (*unpax*) utilizada na cozinha (*bawati*)⁶. Enquanto sua mãe abastecia duas panelas grandes com água,

⁶ San Martín é uma das poucas comunidades caxinauá que contam com um poço artesanal na aldeia, construído com auxílio financeiro dos missionários ainda hoje atuantes na região do Purus peruano. Do que observei, a água extraída destina-se apenas às atividades da cozinha: para se banhar ou lavar roupa, as mulheres dirigem-se ao igarapé. Recentemente o novo chefe de San Martín instituiu horários de funcionamento do poço com vistas a evitar o desperdício da água do rio, e estabeleceu algumas regras como não adentrar o recinto de chinelos. À época, cabia à Maria, nomeada “presidenta das mulheres” pelo chefe, controlar o funcionamento do poço, o que na prática significava abrir o recinto que serve de abrigo a este último e fechá-lo, duas vezes ao dia. “O que precisar, Anita, fale com a presidenta”, orientou-me Roy, apresentando-se formalmente como *xanen ibu* (chefe) quando cheguei à San Martín pela última vez. “É ela que trata dos assuntos das mulheres”.

equilibrando uma na cabeça e outra nos braços, a menina, que ainda não trocara os dentes, contentava-se em encher um pequeno recipiente de alumínio que trazia a tiracolo. Do poço até sua casa, aliviava o peso do vasilhame alternando-o de uma mão à outra; por vezes arriscava-se, a exemplo de sua mãe, a equilibrá-lo sobre a cabeça, derramando toda a água pelo caminho. Nessa tenra idade, me parece, não se faz muitas exigências: “são crianças (*bakebu*)”, diziam-me os adultos, achando certa graça quando Enrique e outros meninos, ainda pequenos (*bakepixta*), ajudavam-me a lavar roupa e a estendê-la no varal, ou quando Melanie, ainda mais nova que Cate, tentava empunhar a vassoura para varrer o chão.

Mais crescidas, as meninas caxinauá passam a buscar água sozinhas, feito que exige delas vigor físico não só para bombear a água, mas, sobretudo, para dar conta de panelas cada vez maiores e, portanto, mais pesadas. Quando a água alcança a borda do vasilhame, agacham-se, tomam este último pelas mãos e, devagar, vão erguendo até a altura da cabeça; ali posto, seguem de volta para casa, sempre concentradas e com muito cuidado para não derramar seu conteúdo pelo caminho. Essas garotas não são mais crianças (*bakebu*), mas tampouco mulheres adultas (*ainbu*): sua condição atual é de jovens meninas (*txipax*), incumbidas de tarefas como arrancar macaxeira (*atsa axun*), descascar banana verde (*xuka*), zelar pelos irmãos mais novos (*ixu*) e limpar a casa. Em outros tempos, quando a plantação de milho verde (*xeki*) prosperava, os caxinauá formalizavam o término da infância (*baketian*) e a posterior passagem à juventude com uma grande festa, na qual os adultos davam às crianças que trocaram de dentição (*xeta*) o cipó *nixpu* para mascar. “Não acontece mais *nixpu pima* aqui em San Martín”, disse-me Lucia. Um pouco saudosa, contou que em seu tempo a festa era grande, perdurava dias; todos se pintavam e ficavam bonitos (*duapa*). Enquanto as crianças banhavam-se no rio, os adultos saíam em busca de lenha para fazer fogo. Havia bastante cantoria: “*txanan ibu* cantava as palavras dos antigos e

ensinava tudo, hoje não é mais assim”, lamentou. Os pais iam à mata pegar *nixpu* e esfregavam os dentes (*xeta*) das crianças com uma pequena lasca da pedra *mixki*; elas cuspiam e, com os dentes limpos, mascavam o cipó. “Fica tudo escuro (*mexu*), bonito (*duapa*), é para crescer bem (*yume wa*). Depois não saíam de casa”. Reclusos, meninos e meninas caxinauá passavam dias e noites à base de caíçuma de milho (*xeki mabex*) sem açúcar. “Não pode fazer nada, fica só deitado na rede, nem se mexe”, completou Joaquim, um dos irmãos de Lucia, estirando seus braços junto ao corpo e fechando os olhos, como se simulasse a postura exigida das crianças durante a reclusão. Da casa elas só saíam quando o negro de seus dentes já tivesse desbotado; as mulheres, então, preparavam bastante macaxeira e os homens caçavam carne em abundância, “assim todos se alegravam (*benimai*) e a festa acabava”.

Vão-se anos desde que o último *nixpu pima* (“festa do dar de comer o *nixpu*”) foi realizado em San Martín, cuja ausência não cheguei a questionar e em seus detalhes, por ora, prefiro não me estender. Ainda que a referida festa formalize, aos olhos da comunidade, a maturação de suas crianças (cf. Kensinger 1995; Lagrou 2007; McCallum 2001), ao longo da vida os caxinauá não costumam solenizar rigorosamente as gradativas passagens que percorrem do nascimento à morte, tampouco eventos como nomeação e casamento. Finda a negritude dos dentes e a reclusão - durante a qual estão vetados alimentos como macaxeira cozida, inhame, batata-doce e carne de caça (Capistrano de Abreu 1941:101) -, dizem os caxinauá que os ossos (*xau*) dos meninos (*bedunan*) e das meninas (*txipax*) estão mais rijos (*kedex*), seu pensamento (*xinan*), mais forte (*kuxipa*); “já escutam mais e entendem (*ninka-*)”, explicou-me Santiago, em referência à capacidade de ouvir (*ninka*) que, para os caxinauá, liga-se ao desenvolvimento de seu pensar (*xinan*). Entre os chacobo, o modo como os adultos se dirigem a seus garotos explicita o estágio de maturação no qual se encontra o *shinana*, princípio vital

destes últimos: ainda bebês, os meninos são ditos *shina jaquë* (“*shinana* que cresceu”); conforme aprendem a andar e a falar, passam a ser designados *shina abëna* (“*shina* que se mostra, aparece”). O ponto alto de sua vitalidade é na juventude, quando o *shinana* encontra-se forte e duro (*shina coshi*), escreve Córdoba (2008:101), ressaltando que tal designação é exclusiva aos rapazes⁷. É nessa fase, igualmente, que os garotos caxinauá arriscam-se a caçar sozinhos animais de porte maior, colocando em prática sua habilidade de perseguir os rastros dos bichos sem que estes percebam sua presença, e as garotas passam a se ocupar mais com as tarefas da cozinha e a tecelagem de redes de algodão (Kensinger 1995:16-17; McCallum 2001:54).

A maturidade, contudo, não é plena: “não sabem muito ainda, não têm experiência”, insistiu Herman. A despeito, portanto, do cipó *nixpu* promover em seus dentes (*xeta*), em seus corpos (*yuda*) e em seu pensamento (*xinan*) a dureza e a resistência (*kuxipa*), a expectativa de que meninos (*bedunan*) e meninas (*txipax*) caxinauá escutem e compreendam com mais atenção (*ninkanika*) os ensinamentos dos mais velhos, não sejam dispersivos nem preguiçosos, que ativamente se engajem nas atividades da aldeia é permanente (Cesarino 2011:51-52). “Vai aprendendo, vai se acostumando”, diziam-me os caxinauá, cuja noção de temporalidade é concebida pelo corpo (*yuda*) em seu trânsito por distintas qualidades - duro, leve, macio, fraco, gordo, suave, amargo, insosso etc. -, fazendo-se, assim, desenvolvimento para receber, pôr em prática e circular os mais variados saberes. Precursor nos estudos dedicados à perspectiva caxinauá de conhecimento, Kenneth Kensinger (1991; 1994; 1995) já atentara para a relação entre corporalidade e aprendizado desvinculando-a do cérebro (*mapu*) como aquilo

⁷ Por sua vez, as meninas chacobo recém-nascidas são chamadas *yoxa pistia* (“mulher pequena”) e, em crescendo, passam a ser designadas *yoxa paxa* (“menina crua, fresca”), *yoxa jahini* (“filha mulher”) e *yoxa xotaco* (“menina mulher”). Alcançam a condição feminina plena quando se tornam esposas e mães (Córdoba 2008:101-102), ocasião na qual seu *shinana* também alcança sua completude. Entre os caxinauá, desconheço até o momento qualquer referência ao estágio de maturação do *xinan*.

que conectaria distintos saberes (*una*) atribuídos, por sua vez, às várias partes do corpo (*yuda*). Para os caxinauá, é na habilidade de expressar corporalmente os saberes apreendidos que repousa a sabedoria de uma pessoa: não se acumula conhecimentos, coloca-os em prática, e é assim que se adquire experiência (Kensinger 1995:245-246).

“A primeira coisa que aprendi a fazer foi cozinhar água (*en unpax pitsain hadukunan*)”, disse-me Lila, já habilidosa, em seus onze anos, no preparo da macaxeira cozida (*atsa huaxun*), mas não tanto em pratos mais elaborados, como *xeki misi*: “vou pedir para minha mãe fazer para você, o dela é mais gostoso, eu ainda não sei direito”. À base de milho verde, a feitura dessa massa exige da cozinheira caxinauá braços fortes para pilar (*xaxu*) os grãos e misturá-los (*kapan*); para adocicar, acrescenta-se um pouco de amendoim (*tama*) e banana madura (*mani huxin*), servindo-o ainda quente. “Machuca (*duti*) tudo e vai misturando (*kapan*)”, ensinou-me Herman, “é assim que elas fazem”. No passado, as mulheres caxinauá maceravam os vegetais (*yunu*) em uma tábua de sapopema chamada *batan* (Carvalho & Sobrinho 1929:10) ou em um almofariz de nome *xaxu*; ainda hoje é desse modo que as mais velhas preferem socar os alimentos ou triturá-los, apesar de recorrerem cada vez mais aos moedores vendidos nas cidades. “Com o moedor é mais fácil, até eu posso fazer”, brincou Jorge enquanto despejava na máquina uma bacia de grãos de milho (*xeki*) e de amendoim (*tama*) torrados e, devagar, girava a manivela. Conforme a massa engrossa, faz-se mais força nos braços; tal esforço, contudo, não se compara àquele requerido no manuseio do *batan*: segurando-o pelas extremidades, a cozinheira balança seus ombros e braços de um lado para o outro, triturando os alimentos na velocidade do movimento de seu corpo. De início devagar, como se vencessem a resistência dos vegetais, seus ombros sobem e descem cada vez mais rápido, diminuindo o intervalo das batidas, na medida em que os vegetais amolecem e, por fim, transformam-se em uma

pasta. À cozinheira não basta ser vigorosa: ela deve saber coordenar os movimentos com pequenas pausas, nas quais acrescenta à massa um pouco de água, algum tempero - como coentro -, mais milho, pupunha ou amendoim, até atingir, assim, a consistência adequada. Transferida para uma panela com água, é deixada ali até cozinhar; quando assada, adquire a textura macia de um bolo (*misi*).

Não se trata apenas, portanto, de triturar e amolecer. “Olha os nossos vizinhos sharanawa: não sabem de nada. Até hoje mascam a folha de macaxeira, cospem na panela e cozinham, não sabem balançar como nossas mulheres”, Jorge zombava, referindo-se a certos grupos pano situados rio Purus acima, a algumas curvas dali, com quem os caxinauá mantêm um longa história de trocas e hostilidades (cf. Camargo & Villar 2013; Capistrano de Abreu 1941). Dos pratos mais elaborados, disseram-me as mulheres que são aqueles que demandam tempo no fogo (*txi*), pois exigem da cozinheira que permaneça por perto, atenta e paciente até acertar o sabor, o ponto e a consistência. “Para fazer *ipu yauni*, tem que cozinhar o peixe *ipu*, cozinhar a mandioca, machucar a cana-de-açúcar, tudo isso. Tem que machucar também a folha de macaxeira (*xaxuki atsapei*) e misturar. Demora para ficar pronto, não é todo mundo que faz. Quem tem preguiça (*tikix*) não faz”, cutucou Ilda. Quando novas, as meninas (*txipax*) são facilmente dispersivas, carregam no sal (*tewe*), não limpam a caça com cuidado, não sabem direito repartir. Sem muita paciência para esperar a carne cozinhar, servem-na crua; desatentas, esquecem a comida no fogo e deixam-na esturricar. “Sua caiçuma é azeda (*bunkaxi*)”, continuou a reclamar Ilda, “não presta para beber, nós não bebemos assim (*bunkaxima aismaki*)”.

Em geral, é na companhia da mãe (*ewa*) ou avó (*txitxi*), como já mencionei, que a jovem menina (*txipax*) aprende a manusear os ingredientes e a cozinhar até acertar a consistência, mas isto é relativo. “Meus pais morreram quando eu ainda

era pequena”, lembrou Melita. “Não tinha ninguém para me ensinar a cozinhar (*ba waxun*), a tecer (*disi waxun*), a fazer *kene* (*kene waxun*). Não tinha as coisas, então sofria (*mabu hayama nuitapakin*). Vou contar para você na nossa língua: *en haibu unamaki*, meus amigos sabiam e me ensinaram”, disse-me, referindo-se a um círculo de pessoas mais próximas (*en haibu*) que, não necessariamente ligadas pelo mesmo sangue (*en nabu*), criam vínculos de amizade pela convivência e cuidados mútuos. “Kin foi um grande amigo, com ele troquei muitas coisas, meu marido lhe ensinou muito. Penso nele às vezes”, continuou, em alusão ao antropólogo Kenneth Kensinger, para quem tecia redes (*disi*) com linha de algodão (*xapu tuduatan*) e confeccionava panelas de barro (*mapu kentxa*) e, em troca, adquiria miçanga (*mane*), roupas (*tadi*) e panelas de ferro (*kentxin*). Se a linha de transmissão de saberes não se fecha, rigorosamente, no núcleo de parentes consanguíneos, os ensinamentos e o aprendizado realizam-se - e se aprimoram - apenas com a prática. De Rosemira, na mesma faixa de idade que Melita - isto é, com netos (*baba*) -, assim ouvi: “fui descendo o rio e aprendendo. Vim lá do Alto Curanja até chegar aqui em San Martín, aprendi pelo caminho. Aprendi com a minha mãe (*ewa*), com a mãe da minha mãe (*txitxi*), com a mãe do meu marido (*yaya*), com todas elas. Hoje sou eu quem ensino as mais novas, elas têm muito a aprender. Elas não sabem, eu também não sabia. É assim quando é mais novo: não sabem, não fazem”. “Nós aprendemos primeiro com os olhos (*uinkin*). O que sei de cozinha aprendi vendo a minha mãe fazer”, contou-me América, em outra ocasião. Karine, que perdera a mãe ainda pequena, aprendeu a ralar macaxeira (*nisakindan*) olhando sua avó (*txitxi uinmaniki*); foi ela, igualmente, quem a ensinou a colher banana madura (*mani huxin*) durante as incursões pelo roçado, feito que exige, segundo Herman, um olhar bastante atento: não basta apenas arrancar os cachos (*mani mexka*) com as mãos (*meken*), é preciso saber escolher com os olhos (*bedu*)

aquelas que estão no ponto da engorda (*mani danke*), não amadurecidas demais, nem de menos.

Leva-se tempo para aprender e, nas palavras de alguns caxinauá à Cecilia McCallum (2001:52), “algumas mulheres nunca aprendem”. “Não sabem, a comida é ruim, não tem sabor (*nuema*). Para aprender, começa devagar, vai buscar macaxeira junto, rala, mistura. Faz, a mãe olha, vê se está bom, passa o dedo. Depois faz sozinha. É assim que aprende, foi assim que eu aprendi”, relatou-me Ilda. Como os matis, a concepção de aprendizado para os caxinauá é linear e concomitante à formação contínua de sua pessoa: vem em seu devido tempo, tal qual os alimentos e a introdução de ornamentos, de forma discreta e difusa no dia-a-dia (Erikson 2003:138-139). Na casa de Mário Bardales, primeiro professor bilingue caxinauá formado pelos missionários do Instituto Linguístico de Verão (SIL) e grande interlocutor de Kensinger, era comum eu encontrar cada mulher ocupada com uma tarefa adequada à sua idade: Maria, então com treze anos - “ainda não está pronta para casar”, me disseram -, descascava banana verde (*mani xui*); sua mãe, Francisca, cuidava do peixe (*baka*) na brasa, enrolado à folha de bananeira (*mani pei*); Marta, agachada no chão da cozinha, limpava a caça (*yuinaka*) recém-abatida. À mais nova, Eloísa, cabia buscar lenha e abanar o fogo, além de recolher a louça suja e lavá-la. “Anita, deixa eu te ajudar (*medabuwapanwe*)!”, apresentava-se, gentil, assim que me avistava de longe em direção ao poço para buscar água e lavar roupa. Certa vez, em visita à minha casa, timidamente preparara uma pequena porção de amendoim mesclado com açúcar: ainda não se arriscava na cozinha, ocupando-se mais com as crianças menores enquanto as mães destas últimas, findo o resguardo, retomavam as atividades da casa.

É com o casamento e o subsequente nascimento do primeiro filho que uma mulher caxinauá passa a exercer autoridade plena sobre a cozinha. Em outros tempos, isto incluía confeccionar os próprios cestos (*txitxa*), tigelas (*kentxa*) e

abanos (*paiati*) a serem utilizados na coleta, preparo e armazenamento dos alimentos, há muito substituídos por panelas de ferro, talheres de metal, copos e pratos de plástico. “Assim os antigos faziam suas refeições”, contou-me Hilma. “Serviam a macaxeira cozida (*atsa huaxun*) na *txitxa* [cesto trançado] e com *mai kentxa* [espécie de cumbuca moldada no barro] bebiam *mabex* (caçuma) e *mani mutsa* (mingau de banana). Vou fazer uma *txitxa* para você, vou te ensinar. Toda mulher tem que saber, mas nem todas fazem bem feito (*txitxan pepa*)”, prosseguiu, esticando as folhas de *pani xanku* (murumuru) e habilmente cortando-as em tiras para em seguida, bastante concentrada e ligeira, trançá-las. “Eu aprendi com minha mãe. Olhei e fui aprendendo, ouvindo como se faz. Fui fazendo até ficar bom. *Pani xanku* tem muito espinho, tem que tomar cuidado. Não é qualquer folha que presta também, tem que saber olhar e escolher. Não fazemos isso [trançado das folhas] à noite, só durante o dia, quando tem sol (*badi*). O *kene* [grafismo] deixa tudo mais bonito, tem que saber também”.

Com a chegada dos filhos, afirma McCallum (2001:52), as mais velhas reconhecem que a jovem já sabe cozinhar (*bawa unanki*), deixando sua condição de menina (*txipax*) para, enfim, assumir que é uma mulher adulta (*ainbu*), capaz de zelar pelo corpo (*yuda*) de outrem - de seus filhos, de seu marido, dos pais deste e de seus pais. Para os caxinauá, tornar-se *beneya* (“com marido”) e *ainya* (“com esposa”) não requer uma cerimônia formal; atende, em geral, a um acordo prévio dos pais do jovem casal, mais especificamente entre a mãe (*ewa*) do rapaz e o pai (*epa*) da garota, conforme Santiago me relatou de sua própria experiência: ainda menino, sua mãe Lucia e o pai de América, Eusébio, concordaram com o casamento de seus filhos quando crescessem. Mais recentemente, Cláudia atendeu, bastante contrariada, à vontade de Bernabé de que ela lhe desse um genro (*dais*),

e Rogéria, que conheci ainda menina, casou-se com um homem shipibo-conibo⁸, algo pouco recorrente entre os caxinauá, cujas alianças ocorrem, idealmente, entre uma pessoa da metade *Inu bakebu* (“filhos do jaguar”) e outra da metade *Dua bakebu* (“filhos da onça suçuarana”), o que faz deles conhecidos na literatura pano pela endogamia no nível da aldeia (Kensinger 1995:114; Weber 2006:51). Seja qual for o interesse que o motiva, o casamento consagra as alianças entre famílias: outrora, segundo Deshayes e Keifenheim (1994:78-84), a chefia caxinauá (*xanen ibu*) via-se representada na figura de dois homens, cada qual pertencente a uma metade - *inu* e *dua* -, que trocavam mulheres entre si e eram reputados grandes conhecedores das plantas (*huni dauya*) e dos “espíritos” (*huni mukaya*), trabalhando, assim, conjuntamente para a manutenção de um equilíbrio de forças, bastante precário, no interior da comunidade.

Firmado o acordo, aos poucos - “pois o homem caxinauá deve acostumar-se à sua mulher vivendo junto a ela”, nas palavras dos interlocutores caxinauá a Capistrano de Abreu (1941:119) -, o jovem *bedunan* passa a intensificar suas visitas noturnas à rede da *txipax*, saindo de sua casa antes do amanhecer e para ali retornando apenas no cair da tarde. Era comum mudar-se em definitivo para a residência da menina tão logo a irmã de seu pai (*atxi*) terminasse de tecer uma rede nova (*disi*) para ele (Kensinger 1995:103). “Eles ainda têm muita vergonha (*dake*)”, comentou alguém sobre a relativa discricção de um jovem casal em San Martín. As referidas visitas, de início esporádicas, não escapam do olhar das pessoas da aldeia, que especulam em suas rodas de conversa se esses jovens estariam trabalhando na feitura de uma nova criança (*bake wa*) ou apenas saciando sua “fome de sexo” (*hinin ikidan*)⁹. Segundo McCallum (2001:16), a relação entre

⁸ “Falamos parecido, dá para entender, não tem problema”, comentaram Joaquim e Conrado sobre o marido de Rogéria. Falantes de uma língua pano, os shipibo-conibo estão situados em sua maioria às margens do rio Ucayali, mas recentemente algumas famílias mudaram-se para o município de Puerto Esperanza, no rio Purus.

⁹ Esses intercursos sexuais (*xuta*) gozam de outro estatuto aos olhos da comunidade: constituem parte do processo de uma mulher e um homem caxinauá, respectivamente, “fazer marido” (*benewa*) e

culinária e cópula, para os caxinauá, é literal: faz-se filho como se faz comida, isto é, pelo cozimento, *ba wa*. Como a água (*unpax*), seus fluidos corporais são *xeakindan*, “alimentos de consistência líquida”, e diz-se do corpo feminino que ele se alimenta do sêmen masculino (*huda*), fortificando-se (Camargo 1999b:132-133). Se a carência prolongada de sexo, tal qual a fome de carne de caça (*pintsi*), comporta riscos - a pessoa emagrece (*imana*) e enfraquece (*babu*), relata Camargo (1999a:266) -, a constância do intercursos sexual, por sua vez, esquentando o corpo e, como se apurasse, em fogo lento, o sêmen masculino (*huda*) misturado ao sangue feminino (*ainbu himi*), torna seus fluidos mais espessos, gerando, assim, uma nova vida (McCallum 2001:16).

“As garotas de hoje são muito medrosas”, reclamaram os caxinauá, anos atrás, à linguista Eliane Camargo (1999a:259). Em outros tempos, tão logo a menina trocava de dentes ou menstruava pela primeira vez, diziam os mais velhos que ela já estava pronta para ter relações sexuais e, portanto, vir a se casar e a ser mãe. Para sanar seu medo (*date*) e acostamá-la à penetração, seu pai (*epa*) preparava sua vagina (*xebi*) introduzindo, devagar, seus dedos nela, além de banhar seu corpo com vistas a torná-la receptiva ao futuro marido (*bene*). Tal prática, sobre a qual os caxinauá não falam abertamente e que se suspeita não ser mais realizada (Camargo 1999a:260, nota 16), destinava-se entre os matis a não só alargar a menina, como a fazê-la *wirenek*, “crescer” e “endurecer” (Erikson 1996:143), o que acredito suceder-se também com os caxinauá. Em processo de maturação, é preciso cuidar para que seus jovens meninos (*bedunan*) e meninas (*txipax*) continuamente adquiram mais corpo e mais força, feito que cabe, nesta fase, sobretudo à caiçuma de milho (*xeki mabex*), mas não de maneira exclusiva. No caso das garotas caxinauá, reclusas na companhia de sua avó (*txitxi*) por

“fazer esposa” (*ainwan*). Diferem-se, portanto, das relações sexuais esporádicas denominadas *atiwa*, publicamente conhecidas, mas socialmente reprovadas pelo fato de envolver pessoas que não estão engajadas em fazer criança (*bake wa*) e, com isso, firmar-se enquanto casal e assumir responsabilidades mútuas (Kensinger 1995:104-105).

ocasião da primeira menstruação, a ingestão abundante da bebida (*ati*) promove em seus corpos a gordura (*xeni*) e a robustez (*kuxipa*) que farão delas, igualmente, atraentes aos olhares masculinos. Cada vez mais curvilíneas - índice de beleza e saúde (*dua*) -, suas fartas nádegas (*citun*) instigam os homens e fazem-nos salivar (Camargo 1999a:264); atestam, ainda, a paulatina aquisição de qualidades femininas que os caxinauá tanto prezam: é o corpo da mulher que, tranquila e paciente, permanece em silêncio, concentrada, a cozinhar, tecer e a fiar o algodão, cujo aperfeiçoamento das formas, segundo McCallum (2001:53), se dará com o nascimento dos filhos.

Se para os matsés o sexo constitui uma via de “transmissão de energia”, nos termos de Erikson (1996:143), entre homens e mulheres, sabe-se que para os caxinauá as relações sexuais não só alimentam (*xeakindan*) seus corpos - conforme já mencionado -, mas, sobretudo, concorrem para torná-los mais robustos, gordos e duros. Assim também asseveram os yaminahua, cujos jovens são incentivados a aventurar-se sexualmente para se fazerem mais fortes (*kërëx*): a intensa troca de sêmen e sangue impulsiona seu crescimento, e dizem da mulher de seios fartos (*xubuya*) - sinônimo de um corpo fértil e bem nutrido - que seu “primo” (*bibii*) a fez inchar/crescer, *kadi* (Pérez-Gil 2010:72-73).

A caiçuma de milho (*xeki mabex*), em especial, não apenas engorda a carne (*nami*) e endurece os ossos (*xau*) dos rapazes caxinauá, como é dito que encorpa seu sêmen (*huda*) e lhe confere vitalidade. Tais qualidades contribuirão futuramente para a concepção (*ba wa*) da criança no ventre da mulher, e é por essa razão que os mais velhos recomendam aos jovens que não bebam caiçuma de macaxeira doce (*atsa mabex*) em demasia, caso contrário a criança nascerá fraca e aguada, sem sustância (McCallum 2001:17). No passado, quando surgiam os primeiros pêlos e a voz começava a engrossar, meninos caxinauá iniciavam-se no aprendizado do sexo recorrendo, segundo Camargo (1999a:263-265), a “remédios

para copular com mulher” (*dau ainbu hawen cutaki*), a saber, determinadas plantas que os auxiliavam na arte de seduzir as moças através do cheiro de seu corpo, do toque em sua pele, do paladar e de seu olhar, além de aprender com a mãe de seu pai (*xanu*) boas maneiras como não encarar a vagina (*xebi*) de uma mulher ou mesmo a região de seu quadril (Kensinger 1995:80). Hoje em dia, me parece, não se banham mais com plantas, e muitos rapazes preferem postergar o casamento. “Primeiro ele vai estudar, vai terminar seus estudos em Esperanza. Depois vai para Pucallpa, vai para Lima, vai fazer universidade e conhecer muitas pessoas. Depois, quando voltar, vai procurar uma boa esposa”, planeja Jorge para seu filho caçula, Félix, que passava as férias escolares em San Martín. Em minha última estadia na comunidade, Joaquim admitiria os mesmos planos para Pablo, então com dezessete anos, o mais novo de seus filhos: “ainda é cedo para casar, tem muito o que aprender”. Era justamente nessa etapa da vida - já crescidos e saudáveis - que os rapazes caxinauá costumavam outrora casar-se com sua primeira esposa, escreve Kensinger (1995:103), acatando a um acordo arranjado entre seu pai ou o irmão de seu pai com o pai ou mãe daquela que viria a ser sua mulher.

De todo modo, no que toca à sexualidade, é preciso se acostumar e, à medida que intensificam seus intercursos sexuais, moças e rapazes caxinauá promovem, em crescendo, gordura e dureza. Quando se acostumam um com o outro (*yuda wa*), com seus corpos e seus jeitos, dizem os caxinauá que não sentem mais vergonha (*dakeisma*): firmam, assim, o casamento, ainda que a consolidação deste se dê apenas com o chegada do primeiro filho. “Quando eu vim para cá, tudo era estranho. Ainda hoje é. É muito diferente da minha comunidade, ainda estou me acostumando com as pessoas, com a comida. Eles falam um pouco diferente. Com minha mulher acho que já me acostumei, mas com os outros, não. Ainda estou conhecendo todo mundo”, contou-me Genival, que chegara há pouco tempo em San Martín vindo do Jordão, no Acre, para viver na comunidade de sua esposa,

conforme prescreve, mas não de maneira tão rígida, a regra de residência pós-marital¹⁰. O casamento foi acordado por seus pais durante a festa de aniversário da fundação de San Martín no início daquele ano, e poucos meses depois o rapaz para lá se mudou. Ainda muito jovem, o casal passava boa parte do tempo junto e frequentemente batia à minha casa. “Anita, não te aborrece estar aqui?”, perguntou-me certo dia Felicita, sua esposa. Um pouco constrangida, fiz que não entendi, no que ela insistiu: “aqui não acontece nada, não há nada para fazer”. Então com dezenove anos, a garota deixara San Martín ainda menina para estudar em Pucallpa, retornando à aldeia apenas para seu casamento; Genival, na mesma faixa de idade, cresceu no Jordão, mas costumava viajar bastante pelo Acre e tinha planos de ir para Brasília no final daquele ano. “Acho que não vamos ficar aqui. Queremos ir para o Brasil”, contou-me o rapaz. Estranhava-lhe o fato de em San Martín as pessoas não estarem pintadas (*keneya*, “com desenho”), “mostrando a cultura *huni kuin*”. “Na minha comunidade é diferente, tem televisão, tem telefone, mas tem muita cultura também. A gente vê novela, mas todo mundo usa pintura, aqueles colares que cruzam na frente [*teuti*]. Aqui não tem nada, ninguém se pinta, é meio devagar”, continuou a comparar. Certa vez, durante uma visita à minha casa, Jorge apareceu e os dois engataram uma longa conversa na língua caxinauá (*hantxa kuin*); no dia seguinte, ao me encontrar, Genival disse que às vezes não entendia muito bem o que seus novos parentes lhe diziam. “Preciso me acostumar com eles ainda”, repetia¹¹.

A insistente preocupação do rapaz com a necessidade de se habituar (*yuda wa*) à sua jovem esposa, à família desta última e à nova rotina em San Martín não

¹⁰ Paco, por exemplo, casou-se anos atrás com uma jovem da comunidade de Santa Rey e o casal optou por permanecer em Colombiana, aldeia na qual viviam os pais e irmãos do rapaz.

¹¹ Não entrarei na questão da “cultura”, por vezes enfatizada por Genival como um ponto de comparação entre sua comunidade e a de sua esposa, dado que meus conhecimentos sobre a situação dos caxinauá no lado brasileiro carecem de profundidade. Anos atrás, alguns antropólogos arriscaram a pensar as consequências da dispersão do grupo para as cabeceiras do Curanja, no Peru - motivada, sobretudo, pelos violentos conflitos com seringalistas -, com base na constituição, ali, de uma população supostamente “mais tradicional” (Keifenheim 1997:143; Weber 2006:44), mas este não é meu foco. Para o momento, menciono apenas a existência de diferenças na pronúncia de algumas palavras, conforme alguns interlocutores caxinauá me disseram.

se circunscreve apenas à passagem do celibato ao casamento. Dos tempos em que guerreavam com os iaminauá¹² e deles levavam suas crianças e mulheres - além de machados, terçados e miçangas -, a lembrança de ensiná-las a falar a língua, dar-lhes de comer e fazê-las se acostumar a viver conforme os caxinauá viviam (Camargo & Villar 2013:65) não só é permanente, mas continuamente atualizada nas relações que estabelecem nos dias de hoje com outras pessoas. “Me lembro de você mais nova chegando, era uma menina. Hoje já estamos mais acostumados com você aqui entre nós. Você também já está se acostumando, não é? Já se acostumou com o jeito que falamos, com o que comemos. Já nos conhecemos”, disse-me Juan, certa vez, na noite anterior à minha partida de San Martín. Para os caxinauá, conhecer algo ou alguém perpassa o toque, a textura de sua pele (Camargo 1999a:262); de início, não era raro as mulheres mais velhas me puxarem pelo braço e alisarem minhas mãos - diziam que minha pele (*bitxi*) era muito fina, que era preciso engrossá-la. Costumavam também mexer em meus cabelos (*buxka bu*) passando os dedos entre os fios. Enquanto caminhava pela aldeia, as crianças sorratamente se aproximavam e esbarravam em meu corpo, ou então se divertiam arrancando as crostas de meus machucados ainda por cicatrizar. Encostar-se em alguém, espremer picadas inflamadas, cutucar feridas, afagar os cabelos à procura de piolhos - tudo isso envolve o toque e carrega para eles forte conotação afetiva, seja entre casais, seja entre mães e filhas: na casa de Mário Bardales era parte da rotina, finda a refeição noturna, as mulheres acomodarem-se no chão munidas de suas lanternas e com elas iluminar partes de seus corpos à procura de picadas e piolhos, ao mesmo tempo em que, de ouvidos atentos, participavam de minha conversa com Jorge e Juan. Ainda se acostumando um ao outro, Genival e Felicita circulavam pela aldeia de mãos dadas e compartilhavam a

¹² Os iaminauá são “gente do machado de pedra” e designam, do ponto de vista caxinauá, os povos indígenas em geral: trata-se, segundo os relatos coletados por Camargo e Villar (2013), de figuras de alteridade (*nauá*) a quem os caxinauá creditam o aprendizado de festas e aquisição de instrumentos até a morte, em massa, de homens, mulheres e crianças caxinauá acometidos por doenças e outros infortúnios.

rede em público sem constrangimentos, falando ao ouvido e dando risada; estavam, em suma, habituando-se à convivência e ao cheiro que seus corpos exalam.

As relações entre cônjuges constituem-se, pois, de modo progressivo e é nesse íterim que os recém-casados transitam da condição juvenil de *bedunan* e *txipax* para *huni* e *ainbu*, respectivamente homem e mulher adultos. Ao se aproximar da família de sua esposa e, em consequência, afastar-se da sua, o jovem marido passa a dedicar seus cuidados a seus sogros [*ati* (mãe da mulher), *kuka* (pai da mulher)] e cunhados (*txai*), colocando suas habilidades de caçador à disposição deles e, com isso, assegurando que não lhes falte comida. Até então, tais cuidados eram dispensados exclusivamente a seus parentes de “mesmo sangue” (*himi kayabi*)¹³, isto é, a seus pais e irmãos. Em aproximação aos sharanawa, que se referem ao marido de suas filhas como *yura futsa* (“corpo outro”) e, em razão disso, reservam-lhe um tratamento discreto (Siskind 1973:79-80)¹⁴, o homem caxinauá não dirige diretamente a palavra, tampouco o olhar, aos familiares de sua esposa até que controle a vergonha (*dake*) e firme sua posição na casa onde adentrou como marido (*bene*). É dever da mulher colocar-se como intercessora dessa relação, repartir a caça abatida por ele e reservar o pedaço de carne que cabe à sua mãe e à mãe de seu esposo (caso esta resida na mesma aldeia), além de preparar as refeições e reunir os parentes em sua casa.

“É esta a mulher (*ainbu kuin*) que somos e que as mais novas querem ser: aquela que olha bem para todos (*uindawe*), que cuida, que tem alegria (*benima*) em servir”, enfatizavam a mim, em diversos momentos, as mulheres caxinauá.

¹³ A tradução da expressão *himi kayabi* como “de mesmo sangue” é de Joaquim, um de meus interlocutores caxinauá. Correntemente traduzido pelos estudiosos como “verdadeiro”, *kayabi* distingue coisas e pessoas situadas, por sua vez, no interior da esfera *kuin*, isto é, própria/exemplar do ponto de vista de alguém - no caso, caxinauá, ainda que muitos grupos pano falem de si mesmos nesses termos, com variações fonéticas (Camargo & Villar 2013:45-46; cf. também Déleage 2009:53; Deshayes & Keifenheim 1994:160-170). No contexto em questão, Joaquim referia-se aos consanguíneos.

¹⁴ A despeito de marcar um contraste com as relações categorizadas como *unwu yura*, isto é, compartilhadas entre “meus parentes” (Siskind 1973:50), *futsa* não exprime um estatuto de alteridade tal como atribuído aos brancos estrangeiros (*nawa*), por exemplo.

Paciente e cuidadosa, a boa cozinheira “faz tudo”: apalpa a caça, sente seu cheiro, arranca os pêlos, extrai-lhe os dentes e o couro; se for preciso, alimenta o fogo com mais lenha, acrescenta água fervente, passa o dedo e experimenta várias vezes até ter certeza de que o cozimento atingiu o ponto e a consistência ideais. “Dá para fazer o sabor da comida durar mais, vou te ensinar. Escute o que eu digo (*ninkakawe*): cozinha a folha de macaxeira (*atsa pei*), machuca, machuca a folha (*xaxuki atsa pei*) até tirar o caldo e formar uma papa, coloca um pouco de água, mistura (*kapan*). Você pode também socar a folha de *nawenti* e cozinhar. Cozinha bem e guarda, assim a macaxeira não azeda (*bunkaxisma*) de um dia para o outro. Quando vamos passear pelo rio, fazemos assim. Aprendi com a minha mãe. Dá para fazer com uma mistura de banana (*mani*) também, desse jeito não estraga”, explicou-me América com uma muda de *nawenti* em mãos, comumente macerada e utilizada como tempero na culinária caxinauá.

Para Cecilia McCallum (2001:52), saber cozinhar e servir os outros é o que faz uma mulher caxinauá ser reconhecida como *ainbu kuin*, em sua tradução, “mulher verdadeira”: prestigiada por todos, sua mesa farta anuncia sua dedicação ao trabalho, seu roçado próspero e o êxito de seu marido como caçador. “É a mulher que pensa bem, *duapa xinanika*”, eu ouviria, de minha parte, dos caxinauá residentes em San Martín. “Assim é a *ainbu xinanya*: quando chegam à sua casa, dá-lhes de comer. Ela serve com alegria, é experiente. Não precisa pedir. Se pedir, ela pode dar”, ensinou-me Eusébio, cuja esposa, já falecida, era assim referida por muitos caxinauá com quem eu conversava. À generosidade dessa habilidosa cozinheira soma-se a já mencionada destreza com a qual ela manuseia os ingredientes e controla a gradativa transformação dos alimentos à medida que, submetidos ao fogo (*txi*), eles são cozidos (*hua*), misturados e temperados, deixando a condição de cru (*bama*) para, então, adquirir o cheiro, a textura e o sabor almejados. Nesse tocante, as críticas que as mulheres caxinauá mais velhas

dirigem àquelas pouco habilidosas na cozinha (*bawati*) não me parecem assentar-se tanto no “não saber fazer”, mas no “fazer errado” ou, como dizem os songhais, “não saber fazer direito” (Stoller & Olkes 1990:58): deixar a caiçuma por muito tempo na panela e azedar, colocar água em excesso e empapar a macaxeira, esquecer o milho no fogo e esturricá-lo, não limpar a caça nem cozinhá-la direito. “Tem que saber juntar e misturar”, disse-me Francisca, “se não fizer direito, não fica bom”.

Há dois tipos de mistura na culinária caxinauá, ensinaram-me as mulheres, cuja distinção remete às etapas que constituem o preparo de uma refeição. Quando os ingredientes são misturados acrescentando-se, por exemplo, algumas pitadas de sal (*tewe*) à pimenta (*yutxi*) ou colheradas de açúcar (*bata*) à massa de milho verde (*xeki misi*), diz-se *kapan*, e é essa mistura que confere à comida mais sabor e consistência. “Para deixar a caiçuma de milho (*xeki mabex*) mais doce, *batapa*, coloca amendoim (*tawa*), assim fica gostoso (*pepa*). O amendoim dá sabor”, ensinou-me Ilda durante uma visita à sua casa. O que designam por *xadabu*, por sua vez, refere-se à comida já misturada, isto é, pronta para ser consumida de preferência junto a outros alimentos: carne de macaco com banana verde, caldo de peixe e farinha de mandioca, mel e macaxeira cozida. Se antes enfatizei a importância da ingestão da carne de caça ou de peixe sempre vir acompanhada de vegetais - caso contrário dói o estômago, explicou-me Conrado -, argumentarei adiante que tal cuidado pauta-se menos em valores nutricionais ou em uma suposta tentativa de “neutralizar” o potencial de ação de determinados alimentos (Lagrou 2007:338, nota 17) que na necessidade de harmonizar os atributos gustativos de cada componente do prato - insosso (*paisma*), adocicado (*batapa*), azedo (*bunkaxi*), amargo (*mukaki*) etc. -, controlando e, sobretudo, modulando os efeitos que os sabores (*nue*) da comida instilam nos corpos. “Não é bom comer muito doce (*bata*) sozinho, mesmo se não estiver doente. Eu sempre

misturo com farinha ou banana verde, assim fica melhor”, disse-me Lucia, cautelosa ao repartir com sua neta as bolachas recheadas (*chocolate misi*) que esta última ganhara de um casal de professores recém-chegados à aldeia. Mãe de Santiago, então *xanen ibu* (chefe) de San Martín, Lucia fazia questão de me convidar à sua casa para tomar uma xícara de caçuma; vez ou outra ia me visitar, como Rosemira, levando um generoso prato de comida: feijão com banana verde (*yusu inu mani xui*), mingau de banana (*mani mutsa*), milho assado (*xeki ima*). Convidada a adentrar, descalçava os chinelos deixando-os à porta, do lado de fora; assim faziam todas as pessoas mais velhas que passavam por ali. Cedia-lhe, então, minha rede para que nela se sentasse (*tsau-*). De partida, despedia-se: “*xuta*¹⁵, *en kaai* (‘eu me vou’)”, gesticulando o braço em direção à porta, para o qual eu respondia “*kawe* (‘vá!’)”, conforme as mulheres me ensinaram.

A exemplo dos asuriní do Tocantins, aparentemente os caxinauá não atribuem maior ou menor relevância aos sentidos do corpo, tampouco dissociam o aroma do paladar: de todo modo requer-se atenção para aquilo que adentra a pessoa e sai dela (Andrade 1992:162-163). Ainda assim, cumpre destacar a boca (*kexa*) como uma importante mediação nessa dinâmica operada entre dentro e fora, entre corpos, entre estes e o que se convencionou designar, na etnologia, por “substâncias” (cf., por exemplo, Viveiros de Castro 1979). Para os asuriní, é pela boca, sobretudo, que eles acessam os conhecimentos de Sawara, espírito-onça de quem o aprendiz receberá - não sem antes percorrer, em sonho, um tortuoso caminho - *karowara*, a força que faz dos homens poderosos xamãs (Andrade 1992:84). É preciso, para tanto, que coma da comida crua e sanguinolenta, dance exaustivamente e se farte de tabaco, sentindo a fumaça pegar na garganta, pois é ali, entre o dente e a gengiva, que *karowara* aloja-se no corpo da pessoa. A boca

¹⁵ *Xuta*, segundo Patrick Deshayes (2000:160), designa as pessoas caxinauá detentoras de um mesmo nome, *kena kuin*. Entre elas o vínculo é forte e de profunda intimidade: caso uma delas adoença, os cuidados requeridos na reclusão devem ser respeitados por sua *xuta*, também chamada de *en betsa*, “outra de mim mesma”.

constitui, assim, simultaneamente uma via de entrada e ponto de permanência desse atributo xamânico, e é por ela, também, que os conhecimentos apreendidos junto ao espírito-onça são expressos, seja na forma de cantos, seja através da sucção de determinadas doenças - em razão disso, escreve Lúcia Andrade (1992:107, nota 12), um velho pajé asuriní recusava-se a ir ao dentista: tinha medo de ter seus dentes extraídos e, com eles, o *karowara* que tanto lhe custou acumular.

Aliado a isso, sabe-se que os escritos sobre os povos indígenas das terras baixas sul-americanas comumente destacam, para eles, a correlação entre estar desacordado - no limite, morto - e a dispersão, definitiva ou temporária, dos “princípios vitais” ou “espíritos” que fazem as pessoas. Entre os marubo, segundo Montagner Melatti (1985:117), a boca é o canal de passagem de algumas “almas” que neles residem, dentre as quais está *chinã nató*, situada no centro do peito, mais precisamente no coração, sede por excelência do “pensamento” e dos conhecimentos adquiridos em vida (Montagner Melatti 1985:108). Em situações de desmaio, é pela boca que *chinã nató* deixa o corpo e é por ela que retorna; nessa curta ausência, quando recobrem a consciência, dizem os marubo que são tomados pela fraqueza. Ao dispersar em definitivo rumo à *sroco nai* - camada celeste onde a alma do morto “troca de pele”, *sroco* (Montagner Melatti 1985:65-66) -, dói-lhes o coração e as demais almas, incapazes de sozinhas sustentar o corpo, seguidamente o abandonam, cada uma partindo para sua respectiva morada e, com isso, deixando-o à morte (Montagner Melatti 1985:109).

Algo em comum os caxinauá parecem guardar com as considerações acima mencionadas, embora não convenha, por ora, discorrer propriamente sobre a temática da morte ou do xamanismo. Se para McCallum (2001:105) é pela comida que os caxinauá compartilham maneiras de ser e viver, superam a distância entre casas e aldeias e fortalecem elos de parentesco entre si, é pela culinária, a meu

ver, que promovem e restauram estados corporais específicos, conciliando a elaboração e combinação de determinados alimentos a ocasiões e condições particulares à pessoa e ao grupo. Nesse quesito, as relações que perpassam a boca (*kexa*) não se circunscrevem meramente àquilo que adentra o corpo e por ele é expelido: com seus temperos e acompanhamentos, convidados e anfitriões, a refeição caxinauá nos revela algo para além da cozinha (Lévi-Strauss 2004:14). E o próprio ato de pôr para fora - regurgitar o que deveria, em princípio, permanecer dentro - ou recusar-se a comer - isto é, promover o fechamento da boca -, ao inverter a dinâmica que seria própria da culinária, igualmente nos permite pensar, por oposição, sobre ela.

Os capítulos subsequentes serão dedicados a esmiuçar esses pontos.

III. *Paisma*: corpo insosso, comida sem sabor

“Uma vez fiquei doente (*en isin tenei*) e minha mãe disse: ‘vai tomar caiçuma de mandioca (*atsa mabex*) por três dias, vai comer apenas macaxeira cozida (*atsa huaxun pimiski*)’. Ela também me fez tomar remédio (*daunan*)”, contou-me Lila. Isenta de sabor, *nuema*, a macaxeira (*atsa*) é dos poucos itens consumíveis sem restrição quando uma pessoa caxinauá engravida ou adocece. “Como o milho (*xeki*), a banana verde (*mani xui*), a farinha de mandioca, a pupunha (*bani*) e o mingau (*mutsa*), ela não tem cheiro nem gosto”, explicou-me Lucia, “todos são *paisma*”, concluiu, referindo-se aos alimentos desprovidos de sal (*tewe*), açúcar (*bata*) ou qualquer condimento. Frutas verdes, ainda por amadurecer, também são ditas *paisma*: são insossas e sozinhas não saciam a fome, mas se consumidas, como é o caso da banana verde (*mani xui*), obrigatoriamente acompanham a carne de caça (*yuinaka nami*) e de peixe (*baka*). Estas, por sua vez, são vetadas àqueles que em alguma medida estão fragilizados, embora o rigor da proibição varie de acordo com o estado da pessoa.

“Grávida (*tuya*) não come pescado (*ipu*) nem carne de macaco (*isun*)”, ensinaram-me as mulheres caxinauá, de diferentes idades, alegando que tais alimentos fazem-nas vomitar (*hanai*). Prescrições alimentares mais detalhadas, orientadas pelo receio de que o feto, ainda em formação, adquira via comida aparência e comportamentos indesejáveis, não me foram à ocasião enunciadas, mas são relativamente já conhecidas na literatura sobre o grupo (cf. Deshayes & Keifenheim 1994:102; Kensinger 1995:197; Lagrou 2007:304). Dos animais interditos, os interlocutores de Capistrano de Abreu (1941:126-127) destacam a anta (*awa*), o veado (*txaxu*) e o macaco prego (*xinu*): a primeira é corpulenta, o segundo tem pescoço fino e olhos grandes, o terceiro “toca o pênis e mora em cima do arvoredor”, características em nada condizentes com o modo de ser

caxinauá. Em San Martín, ouvi de Ilda e Lucia, sua irmã mais nova, que o perigo está nos desmaios decorrentes da ingestão dessas carnes, descritas por elas como “fortes” (*kuxipa*) e “gordurosas” (*xeni*). Desmaiar (*nisuin*), disseram, é em alguma medida morrer (*mawa*), “o *xinan* (‘pensamento’) vai embora e pode não voltar” - afeta a mãe e também a criança, cujo corpo (*yuda*) ainda não está plenamente formado como o de seus pais. “Só voltei a comer peixe, eu e meu marido, quando minha filha começou a andar. Antes disso não pode, é perigoso; se comer macaco prego a criança passa mal, vomita e desmaia”, relatou-me Karine, jovem mãe ali residente, para quem o cheiro de peixe (*baka itsa*) durante a gravidez custou muito enjôo e necessidade de repouso.

É durante a infância de seus filhos que os adultos caxinauá devotam maior cuidado e atenção às interdições alimentares que lhes são impostas, constatou Kensinger (1995:203) ao longo de seu trabalho junto a eles na comunidade de Balta. Se o nascimento do primogênito consolida o casamento, é justamente pela disposição e capacidade de “olhar bem” (*uindawe*) e zelar pelo outro, abdicando de suas vontades, que o jovem casal ascende à condição de pai (*epa kuin*) e mãe (*ewa kuin*) e passa a ser referido nesses termos pelos demais. Em conversa com o antropólogo, assim muitos caxinauá reconheciam sua filiação: “quando eu era *bake bena* [não engatinhava], ele deixou de comer tal animal; ele é meu verdadeiro pai” (Kensinger 1995:203). Da gravidez à troca dos dentes de meninos e meninas, os adultos privam-se de determinados tipos de carne e se abstêm ocasionalmente de sexo para salvaguardar os mais novos de infortúnios decorrentes da ingestão de alimentos inapropriados, do acúmulo de fluidos como sêmen e sangue em seus corpos, de odores ainda estranhos ao olfato das crianças; em suma, toda a conduta de homens (*huni*) e mulheres (*ainbu*) orienta-se para o bem-estar dos infantes (*bakebu*).

Do momento em que estes aprendem a engatinhar, a expressa proibição de comer carne de caça (*yuinaka nami*) começa a ser relaxada e alimentos mais sólidos, como pequenas porções de vegetais cozidos (*yunu*), são introduzidos em seu cardápio. O que prevalece sempre, a meu ver, qual seja a condição da pessoa, é a moderação. “Hoje ela já come de tudo, dou um pouco de carne, um pouco de peixe. Não tem nada que ela não possa comer, só não pode comer muito”, respondeu-me Eva ao ser questionada sobre a alimentação de uma de suas netas, na faixa dos dois anos, que aparentemente não se privava de nada: frutas, carne, pupunha, cana-de-açúcar e outros tipos de doces, sobretudo industrializados. Em ocasiões distintas, acompanhando Melanie, Cate e Enrique em suas refeições, eu perceberia em suas mães e avós o mesmo cuidado para que eles, ainda pequenos, não se empanturrassem. “Chega, Melanie”, dizia Maria, um pouco impaciente, tomando o doce das mãos da menina, ávida por balas e chocolate. Tranquilas e afetuosas, as avós costumavam ceder aos resmungos da criança por mais um naco de macaxeira ou uma xícara de mingau repartindo com ela o alimento: desfiavam a carne de caça e davam-lhe na boca, partilhavam juntas goles de caçuma. Lucia, por exemplo, dava de comer à sua neta caçula servindo-se do mesmo prato que ela, entre colheradas de arroz e bocadas no milho verde cozido. Da parte das mães, todavia, não era raro negarem veementemente as vontades de seus filhos, a ponto destes desistirem e se acomodarem no canto da casa, contrariados. “Não vai mais comer doce, vá dormir (*uxadiwe*)”, sentenciou Juan à Melanie, que não hesitava em me abraçar e cochichar em meu ouvido que queria chocolate. Diante de sua insistência e de outras crianças, as mulheres intervinham dizendo “deixe”, com certa indiferença aos apelos, ou simplesmente respondendo-lhes “*txipu, txipu*” (“depois, depois”), sem qualquer constrangimento, seguindo o modo caxinauá de se esquivar de determinadas situações que possam gerar algum embaraço.

A despeito de seu apreço, como muitos ameríndios, pela corpulência e robustez - índice de beleza, sapiência e saúde (*dua*) -, a promoção daquilo que os caxinauá concebem como gordura e sustância (*xeni*) nos corpos de meninos (*bedunan*) e meninas (*txipax*) não deve ser aleatória ou desmedida: do insípido (*paisma*) ao saboroso (*nuepei*), o aprimoramento do paladar acompanha o progressivo endurecimento (*kuxi*) da pessoa ao mesmo tempo em que constitui condição para que este último seja bem-sucedido. Em doses moderadas, as crianças (*bakebu*) deixam de se alimentar da comida insossa (*paisma*) e começam a experimentar sabores (*nue*) mais marcados, como o adocicado (*bata*), o azedo (*bunkaxi*) e o amargo (*muka*), conforme transitam de um corpo mole e incapaz de ficar em pé - curiosamente, traduzido por Capistrano de Abreu (1941:600) como *paisma* - para um corpo mais rijo e firme (*kedex*). Passam, assim, do leite materno ao mingau de banana, deste à caiçuma de mandioca adocicada com pedaços de amendoim, dos vegetais condimentados às carnes de aves, peixes e caças mais corpulentas e gordurosas. Entre os matis, que há muito perderam o gosto por bebidas muito fortes e fermentadas, a analogia entre corpo e bebida manifesta-se nas sucessivas transformações que acompanham a feitura de ambos: a cerveja (*uma*), como a pessoa, destina-se a maturar, engordar e envelhecer, *sheni* (Erikson 2006:50). Na sequência dos alimentos que escoltam os referidos indígenas do nascimento à maturidade plena, em extremos opostos estão *tsinkwin uma*, bebida feita de banana, e *uma wani*, à base dos frutos da palmeira *wani*, mais encorpada e de coloração escura, saboreada exclusivamente pelos mais velhos. Entre uma e outra, à medida que são adornados e novas tatuagens (*musha*) perfuram-lhes o corpo, servem-se das cervejas de mandioca (*atsa uma*) e de milho (*tsari uma*), deixadas por mais tempo para fermentar, amargar (*chimu*) e, em crescendo, mais prestigiadas (Erikson 2006:53).

Consumido tão logo atinge o ponto ideal e, portanto, de sabor suave, adocicado e nada fermentado, o mingau de banana (*tsinkwin uma*) constitui a primeira refeição ofertada à parturiente e aos recém-nascidos matis tão logo eles deixam de amamentar (Erikson 2006:51). O mesmo se passa com os caxinauá. Na infância, conforme reiterado na introdução desta tese, as vitalidades (*yuxin*) que compõem os pequenos não estão firmemente atadas nem formadas, seu sangue (*himi*) é ralo e amarelado, o pensamento (*xinan*) carece de vigor - “não sabem pensar ainda porque não falam nem escutam direito”, explicou-me Herman, fazendo coro às palavras de Santiago. A isto se soma o risco da criança adquirir, pelo sangue (*himi*) dos animais consumidos, o *xinan* destes últimos, comprometendo seu crescimento (Colpron 2006:220). Até que o sangramento da mãe estanque e seu filho comece a sentar e a ensaiar os primeiros passos sozinho, a refeição de ambos é insípida e em pequena quantidade: a mulher alimenta-se basicamente de mingau e banana cozida, não muito verde nem muito madura; seu filho, de leite materno. Comumente interdita, em razão de seu sabor adocicado (*bata*), em situações que demandam reclusão (Calavia Sáez 2006:59), a banana (*mani*), segundo McCallum (2001:20-21), é isenta de gordura (*xeni*) e *yuxin* - traduzido por ela como “espíritos” -, cuja presença nos alimentos resulta em potencialidade de ação que, nesse caso, pode ser prejudicial à formação da criança, ainda em seus estágios iniciais. A presença ou ausência de *yoshĩ* nos alimentos é também considerada pelos marubo como um critério relevante na elaboração da dieta de seus enfermos: se acometidos por feitiçaria ou envenenamento, os *yoshĩ* desencadeiam em seus corpos uma forte disenteria, além de fazê-los sofrer com dores e feridas (Montagner Melatti 1985:205-206). Percebe-se, pois, que às características gustativas dos alimentos somam-se outros atributos igualmente capazes de interferir, conforme a situação, no corpo da pessoa. Adiante retomarei este ponto.

Destinado a preservar o recém-nascido caxinauá e suas vitalidades que, frágeis e pouco apegadas ao corpo (*yuda*), tendem facilmente a se dispersar, o rigor da reclusão pós-natal atenua-se à medida que os ossos (*xau*) da criança adquirem mais firmeza e, conforme dito acima, ela passa a engatinhar e a sentar sozinha. Ainda hoje é nesses termos que os caxinauá de San Martín concebem a passagem do tempo, a despeito de vez ou outra recorrerem à contagem em anos (*badi*, “sol”) ou meses (*uxe*, “lua”) para situar seu interlocutor estrangeiro na temporalidade dos eventos narrados. Em nossas conversas, não era raro os caxinauá reportarem a determinados fatos tomando como referência temporal o nascimento ou a morte de alguém, a prosperidade do roçado, a chegada de alguma família à comunidade ou sua partida para o Brasil. “Elita já falava bastante quando meu outro neto nasceu. Quando você foi para Colombiana ela quase não falava, Manfredo também era pequeno, meu primeiro neto nem ficava em pé. Hoje tenho mais dois netos, enquanto você estava longe a menina nasceu, o outro daqui a pouco vai nascer. Minha família cresceu, está grande. E você, Anita, já tem filho?”, perguntou-me Bernabé em nosso reencontro, anos depois de nos conhecermos, quando soube que eu estava em San Martín e passou por lá para me visitar. É no corpo (*yuda*), e por ele, que os caxinauá instituem o fim do resguardo. “Voltamos a comer peixe, eu e meu marido, quando minha filha começou a andar”, contou-me Karine, “antes disso não pode”. Associada à gradativa resistência e dureza dos infantes, a capacidade da criança de sustentar o próprio corpo nas duas pernas e se sentar sozinha assegura aos pais que certas interdições já podem ser relaxadas, pois o risco de suas vitalidades desgarrarem-se aleatoriamente, apesar de permanente, já não se manifesta como antes. Entre alguns povos jê, como os panará (Ewart 2005:22) e os apinayé (Da Matta 1976), é também com os primeiros passos ensaiados pelo bebê que os pais afrouxam ou suspendem a dieta alimentar e a abstinência sexual: a “alma” (*me-karon*) da criança já está garantida, escreve Da

Matta (1976:89) sobre os apinayé, sinônimo, para eles, de que o sangue (*kābrô*) inicialmente escasso aumentou de volume; com isso, a imagem física da criança (*prin-re*) ganha, aos poucos, contornos mais nítidos. “Não pode comer peixe ou macaco antes de andar; se fizer isso a criança vomita e é perigoso”, explicou-me Ilda, em uma das raras menções que os caxinauá me fizeram a respeito do ato de colocar para fora (*hanai*) algo que adentra a pessoa. Sem me ater, por ora, a esmiuçá-lo, observo apenas que a ingestão de certos alimentos, em determinadas condições, longe de saciar a fome e fortificar a pessoa, age em prejuízo dela: no caso das crianças caxinauá, pode levar à evasão descontrolada de seu *xinan* (pensamento) pela boca (*kexa*). “Depois que vomita (*hana*), desmaia (*nisuin*) e acontece de não acordar mais (*besteamá*), morreu. Por isso não pode [comer certas carnes]”.

A insistente alusão à necessidade de tornar os ossos (*xau*) mais resistentes (*kuxi*) remete a outro ponto, que julgo valer a pena um dia aprofundar, já destacado por Philippe Erikson (1996:241) para os matis e que, segundo ele, estende-se para toda a etnologia pano: a saber, que a largura dos ossos simboliza a “força vital” da pessoa, concentrada, sobretudo, nas extremidades dos ossos longos. Em termos fisiológicos, parece-nos evidente que estes últimos associem-se à dureza e à rigidez, dado que sustentam o corpo e permitem à pessoa se locomover; todavia, como bem define Giannini (1991:151) para os xikrin, o referido estado corporal - e seu oposto, a moleza/fraqueza - constitui-se a partir da relação entre componentes que fazem a pessoa, dentre os quais incluem-se, além dos ossos e dos órgãos, o sangue e aquilo que a autora designa por “princípios vitais”. A despeito da moleza remeter, grosso modo, à escassez de sangue e de vitalidades - em suma, à susceptibilidade destas em deixar o corpo - e a dureza, ao seu inverso, é preciso não perder de vista que tais estados não se ligam de forma intrínseca a uma condição positiva ou negativa, nem os ossos a um aspecto “material” da

pessoa ameríndia. Resquício desta última após a morte - pois é o que lhe resta após a secura do sangue, o apodrecimento da carne e a dispersão definitiva das vitalidades -, frequentemente exposta a agressões, torções e fraturas, a ossatura, em geral, representa a capacidade da pessoa de crescer e se regenerar (Erikson 1986:198). É por essa razão, escreve Erikson (1996:240-241), que os matis, como tantos povos ameríndios, cuidam de ornamentar seus tornozelos, pulsos e joelhos: é na junção entre os ossos, protegida pela cartilagem, que se manifestam os princípios vitais constituintes do corpo.

Este ponto é interessante, dado que a literatura amazônica correntemente delega ao sangue a função de comunicar as partes do corpo e imbui-las, no dizer de Belaunde (2006:210), “de pensamento e força para a ação intencional”. O que os ameríndios chamam de “pensamento”, conclui a referida autora, destina-se a fazer parentesco: junto ao sangue impulsionado pelo coração, circula pelo corpo e impregna a pessoa de disposição para cuidar de seus parentes e com eles partilhar uma memória afetiva (Belaunde 2006:211-212). No caso dos grupos pano, retomando o que já foi mencionado no início desta tese, aquilo que muitos estudiosos traduzem por “pensamento” refere-se, em geral, ao *xinan* (*chinã*, *shinan*, *shina*, *shinana*), embora a predita transposição revele-se insatisfatória diante da complexidade que a noção carrega, como bem ressalva Pedro Cesarino (2011:38) a partir de seu trabalho junto aos marubo. Na acepção destes últimos - amplamente compartilhada pelos demais povos da mesma família linguística (cf. Carid Naveira 2007:132) -, *chinã* alude, dentre outras possíveis significações, a um princípio vital passível de ser transmitido de um corpo a outro e deslocado para diferentes moradas, cuja presença manifesta-se pela pulsação das artérias nos antebraços; enquanto pensamento, reporta a algo distante ou ausente, ligando-se também às concepções ameríndias de esquecer, preocupar-se, morrer e se lamentar (Cesarino 2011:39). Para o momento, reitero apenas a menção frequente,

nas etnografias, à região peitoral como local de concentração do *xinan*: segundo os matis, é ali, no centro da caixa torácica, a sede de sua “inteligência e da alma” (Erikson 1996:342); assim também afirmam os chacobo (Córdoba 2008:100), os yaminahua (Carid Naveira 2007:133), os uni (Frank 1994:229 *apud* Lima 2000:97, nota 15), os shipibo (Colpron 1998:43) e os marubo, que nos esclarecem, mais uma vez, que o *chinã*, situado dentro do peito (*shotxi*), não deve ser confundido com ele próprio ou com o coração, *oĩti* (Cesarino 2012:85; Montagner Melatti 1985:108).

A referida localização parece ser estratégica: hesitante e surpreso quando questionado onde situaria, para os katukina, o pensamento (*shina*), Mani apontou o coração (*vointi*) alegando que a partir dele emanam as veias e o sangue que percorrerão o corpo em todas as direções (Lima 2000:97). Sobre isso, a literatura antropológica dispõe de outros exemplos que, em alguma medida, parecem se comunicar: “a vida humana é [...] conceptualmente ligada à respiração e, por além desta, ao coração que a determina”, escreve Manuela Carneiro da Cunha (1978:10) sobre a noção de “estar vivo” para os krahó. Por oposição, morto (*ratëk*) é aquele que não respira, o vento (*khwôk*) não passa por sua garganta; quando se está viva, todo o fluxo do ar, bem como os movimentos, os sentidos e o pensamento da pessoa regem-se pelo comando do coração (*itoto^k*). Para os karitiana, povo de língua tupi-arikém, o coração (*hānipa*) é literalmente designado “chefe de todos os órgãos” de seu corpo: é ele quem faz o sangue circular, os ossos se firmar e endurecer (Vander Velden 2004:142).

O propósito, contudo, não é postular um consenso entre os ameríndios a respeito do suporte corporal que abrigaria os princípios vitais, ou mesmo precisar sua localização; nesse tocante, não é raro os interlocutores indígenas reagirem com estranhamento quando indagados, dado que esta não parece ser uma questão para eles. Força que anima e movimenta, *udorona* é a alma cuja presença, segundo os wapishana, é percebida pelo batimento cardíaco, pela respiração e, sobretudo,

pela fala articulada. Das crianças que ainda não falam e dos mortos que só murmuram, dizem que lhes falta *udorona* e, por extensão, sangue e voz (Farage 1998:117). Algo similar me ensinaram os caxinauá, para quem o ato de respirar (*huintinawen*) liga-se às batidas do coração (*huinti*) e, em cadeia, ao atributo da oratória (*hantxa*) e da escuta (*ninka*). “Quando [a pessoa] morre, seu coração cai”, relataram Bidu e Tuxinim a Capistrano de Abreu (1941:142). A mim, os caxinauá falavam dos mortos (*mawa*) como aqueles que definitivamente não pensam (*xinan uma*) como os vivos nem articulam palavras inteligíveis a estes últimos. “*Xinan hayama, ninka maki*”: “quem não tem *xinan* não escuta bem”, generalizavam os homens mais velhos, “não entende”.

Sabe-se, desde Kensinger (1991; 1994), que os caxinauá não circunscrevem o que chamam de pensamento (*xinan*) a uma parte específica de seu corpo - ele pode estar no fígado (*taka*), no ouvido (*pabinki*), no coração (*huinti*) ou, simplesmente, distribuído por todas as partes: pensa-se pelo corpo inteiro, *nukun yuda yamakidi nun xinanmiski* (Kensinger 1995:244). A esta aparente imprecisão contrapõe-se a manifestação de sua presença pelo ato contínuo de inspirar e expirar, pelas batidas ritmadas do coração, pela escuta - em suma, pelo fluxo incessante de ar, sangue e palavras (cf. Farage 1997:89-90). Se a ausência de pensamento (*xinan uma*) liga-se à inabilidade para ouvir e compreender (*ninka kuxi*), dizem do surdo (*patapa*) que seu ouvido é desprovido de orifício (*hatun pabinki xuiuma*), tornando a pessoa, no dizer de Kensinger (1995:242), incapaz de discernir e se portar conforme as convenções sociais. Incapaz pois, explicaram-me os mais velhos, “as palavras não passam”, “o *xinan* não presta” (*txakabu xinanhayama*). “Quando aprende, não precisa mais falar. Faz sozinho. Isto é pensar bem (*xinan pepa*): escuta a mãe, escuta o pai, entende. Quando não entende nada, não adianta falar, não vai aprender”, diziam-me os adultos, em diversos momentos, em uma crítica direcionada aos jovens que, teimosos, não lhes davam

ouvidos. “Acham que sabem, mas não sabem de nada. Pensam tudo errado, não escutam”, repetiam. Certa vez, em minha presença, Marta e Jorge repreenderam Enrique, seu neto (*baba*), por ele insistentemente desobedecer às orientações de sua avó (*txixti*) para não brincar na beira do rio; ainda criança, reagiu com teimosia (*ninkaisma*: “não ouvir”) e voltou ao local. Sem lhe dirigir o olhar nem aumentar a voz, Marta passou boa parte da refeição dando uma reprimenda no menino, que ouviu calado, sem contestar, não só ela, mas também Francisca, irmã mais velha (*txipi*) de Marta, e Melita, avó materna (*txitxi*) de sua mãe. Com um ramo de urtiga (*medun*) em mãos, Jorge encerrou o falatório com um tom seco e direto: “se ainda não entendeu, isto vai fazer você ouvir melhor. Não vá sozinho para a beirada do rio, *min ninkai?* (‘escutou/compreendeu?’)”. Ameaçou, assim, surrar de leve as pernas do garoto caso este voltasse a desobedecê-lo. O ardor (*mukaki*) da urtiga, conforme me explicou depois, faria Enrique e as demais crianças “aprenderem a pensar”, além de torná-los menos preguiçosos (*tikix*) e medrosos (*date*) quando crescessem.

Para os caxinauá, a sinuosidade da trajetória (*bai*)¹⁶ daquilo que adentra a pessoa pelo ouvido (*pabinki*) resvala-se na qualidade da escuta (*ninka*) e, em consequência, da comunicação (Keifenheim 2002a:96). Comedidos, incomodam-se com quem fala alto (*hantxa kuxipa*) e, no limite, se descontrola, aos prantos: “quem grita (*sai sai*) com raiva (*sina*), quem grita com medo (*date*) chama *yuxin*, chama quem já morreu, não pode”, alertaram-me algumas pessoas ao relembrar os apuros pelos quais passaram, anos atrás, durante uma beberagem de *nixi pae* (ayahuasca). “[A pessoa] viu o que não presta e ficou assim: gritou, chorou, correu de um canto a outro a noite inteira”. Interromper bruscamente a conversa alheia,

¹⁶ São muitos os significados que o termo *bai*, na língua caxinauá (*hantxa kuin*), carrega. De acordo com McCallum (2002:383), o termo remete à passagem de um espaço a outro, à transformação de um estado a outro ou, ainda, àquilo que ligaria as pessoas entre si: caminhos que conduzem da aldeia à floresta, trilhas de caça, correntezas de rio, relatos de tempos passados (*miyui*), trajetória rumo à morada dos mortos, traços desenhados (*kene*) nos corpos com jenipapo e urucum. Keifenheim (2002a:96) propõe uma leitura que em muito se aproxima à de McCallum (2002), embora dê mais destaque à idéia de movimento e transformação a partir da percepção de odores e palavras.

impor, pelo volume de voz, sua fala sobre a do outro, gaguejar em demasia e resmungar sozinho também são condutas inapropriadas, vistas com desconfiança e desaprovação. Segundo Keifenheim (2002a:96-97), as palavras fortes (*hantxa kuxipa*) percorrem o ouvinte de modo confuso, a ponto de deixá-lo tonto e levar ao desgarramento de seu *xinan*. Por outro lado, a este percurso sinuoso contrapõe-se a surdez (*patapa*), isto é, a ausência de um orifício (*xui*) por onde possam escoar as palavras e as melodias: obstruídas, elas não seguem o caminho (*bai*) da boca (*kexa*) ao ouvido (*pabinki*), tampouco atravessam a pessoa. “O surdo é um quase-morto”, diriam os awá-guajá (Garcia 2010:90), com os quais acredito que os caxinauá tenderiam, ao menos em parte, a concordar. Para aqueles povos tupi, a surdez é o enfraquecimento ou a ausência de *haitekéra*, princípio vital que co-habita a pessoa. Se os velhos são referidos como *japiá koamyty* (“ouvido entupido”), ninguém está isento, por princípio e nesta sequência, de envelhecer, ensurdecer e morrer, isto é, de sucumbir a uma situação de “não relação” - porque deixa de interagir e se comunicar - com aqueles que eram seus parentes (Garcia 2010:90-91). Em conversa com alguns caxinauá sobre uma criança que apresentava dificuldade na fala (*hantxa*), os adultos, incluindo os pais da menina, não se mostravam muito preocupados: ressaltavam, ao contrário, que ela “estava aprendendo a ouvir” e que, portanto, “pensava muito bem”. “Ainda é pequena, mas já escuta muita coisa e entende. É isso, Anita, é assim”. Não que afirmassem uma importância maior da audição sobre os demais sentidos: à medida que nossas conversas avançavam, compreendi que falavam da atenção com a qual, na tenra idade, a menina ouvia os ensinamentos de seus pais, brincava com os filhos de seus irmãos mais velhos (*dais*), acompanhava a mãe ao poço para buscar água, ao igarapé para lavar roupa, ao roçado para colher vegetais. “Ela fica junto e aprende. É criança ainda, mas já está aprendendo. Já escuta, já pensa. É uma boa menina”, diziam, orgulhosos.

O que quero enfatizar é precisamente isto: onde quer que se situe o *xinan*, os caxinauá parecem dizer que é preciso, sobretudo, assegurar que ele percorra todo o corpo (*yuda*). É pela circulação em sua plenitude - manifesta pela pulsação, respiração, comunicação - que os ossos (*xau*), de uma extremidade à outra, fazem-se mais rijos (*kedex*) e fortes (*kuxi*), adequados à boa execução das tarefas cotidianas e sinônimo, para os caxinauá e os ameríndios em geral, de saúde, beleza e moralidade (cf., por exemplo, Cohn 2000; Ewart 2008; Giannini 1991). Em continuidade a este capítulo, no que segue abordarei os cuidados dispensados quando, em situação crítica e de vulnerabilidade, as vitalidades ameaçam desgarrar-se da pessoa, relegando-a ao esvaziamento.

IV. Outros modos à mesa

“Somos feitos assim: de carne (*nami kuin*), de sangue (*himi kayabi*), de ossos (*xau*). Este é o corpo caxinauá (*yuda kuin*)” - disse-me Joaquim, em uma tarde abafada, com prenúncio de chuva, enquanto tentava sintonizar a rádio em alguma estação. “Vou ensinar, você vai aprender: *buxka xau* (ossos da cabeça), *kui xau* (mandíbula), *texu xau* (pescoço), *kate xau* (coluna), *datunku* (joelho), *tae xau* (ossos do pé), *pexu xau* (ombro), *kixi xau* (bacia), *meken xau* (ossos da mão), *puyan xau* (osso do braço), *mepuxiku* (pulso)... São muitos. Escute o que eu digo, Anita: quem não cresce bem tem ossos fracos, *xau isin*. Seus ossos são doentes, não prestam”.

Do momento em que um homem e uma mulher caxinauá iniciam a feitura de um filho (*ba wa*), recomenda-se ao futuro pai que evite se alimentar da caiçuma de macaxeira (*atsa mabex*): caso o faça, possivelmente a criança nascerá fraca (*babu*), aguada, sem sustância (McCallum 2001:17). Para saciar a fome e encorpar seu sêmen (*huda*), fazendo-se mais viril, é preciso satisfazer-se, em abundância, com aquela à base de milho verde (*xeki mabex*), de preferência insossa (*paisma*) ou, talvez, levemente adocicada (*batapa*) com amendoim moído (*tama dene*), mas não com açúcar refinado (*bata*). Segundo Lagrou (2007:217), a ossatura (*xau*) constitui-se do sêmen (*huda*), ao passo que a pele (*bitxi*) e os músculos adviriam do sangue (*himi*), vinculado, por sua vez, à carne de caça (*yuinaka nami*). Sob os eixos feminino e masculino se alinhariam, respectivamente, carne, sangue menstrual e músculos; vegetal, sêmen e ossos.

Não encontrei, até agora, informações que endossem tais considerações, nem gostaria de circunstanciar as associações que a referida autora faz. Prosseguindo com a relação entre corporalidade e aprimoramento do paladar, circunscrevo tal relação admitindo, desde já, que a passagem entre estados

corporais não opera, tão somente, em um contínuo de sabores (*nue*). “Mira, Anita, esse abacaxi está doce, está bom (*kankan batapa*). Quando não está maduro, não tem sabor (*paisma*); quando está velho, fica azedo (*bunkaxi*). Mudou o sabor (*nue*), vira *bunkaxi*: azedou, já não presta (*txakabuki*). É isso”. Didático e objetivo, assim Alberto descreveu o percurso que segue do insípido (*paisma*) ao podre (*txakabu*), passando por um sabor mais suave, mais adocicado/salgado (*bata*) e, em crescendo, mais forte, mais amargo (*muka*) e mais azedo (*bunkaxi*), até não mais prestar. É nesses termos, igualmente, que os caxinauá qualificam o odor (*inin*) que exalam certas pessoas, plantas e animais, associando, em geral, o perfume leve e doce (*bata*) de flores e frutas maduras a algo “cheiroso” (*ininti*) e “bom” (*pepa*), ao passo que seus vizinhos kulina, como a papaya madura (*katsa badan*), são ditos *txakabu*: “fedem feito cocô (*pui keska*)”, zombavam os homens, às gargalhadas.

Situada por Erikson (1996:195) na confluência entre “sapiência e sapidologia” - a expressão é dele -, generalizada entre os povos pano como requisito para a formação de especialistas xamânicos, habilidosos caçadores e caprichosas tecelãs (cf. sessão mais adiante), a distinção *bata/muka* - isto é, “doce”/“amargo”, na tradução corrente oferecida pelas etnografias - mostra-se, conforme o autor (1996:198-199), menos antitética que dinâmica, sobrepondo-se o *chimu* (“amargo”, em língua matis) a tudo que seria *bata* ou, ainda, admitindo este último como um estágio anterior ao primeiro: envelhecer (*sheni*), engordar (*sheni*), fermentar (*chimu*) e azedar (*chimu*) constituem processos dos quais ninguém se esquiva ao longo de suas trajetórias, tal qual uma fruta amadurece (*pasha*), adocica (*bata*) e termina por apodrecer, ou um alimento inicialmente cru ou mal cozido (*pasha*) deixa de sê-lo pela cocção, adquirindo uma textura mais escura (*wisu*). O sistema admite, pois, um intercâmbio entre os termos: para os matis, como também para os caxinauá e demais grupos pano, tudo que remete à amargura (*muka*, *chimu*) parece vincular-se à maturidade e, portanto, ao

enegrecimento, ao fortalecimento e à aquisição de saberes - o curare (*pësho*), por exemplo, com o qual os homens matis costumavam revestir seus dardos e torná-los infalíveis, resulta da transformação, por meio do fogo, de um líquido translúcido (*wasá*) em uma pasta enegrecida (*wisu*), cujo amargor (*chimu*) impregnava-lhes o corpo e fazia de seus detentores hábeis caçadores (Erikson 1996:197, 214). Nessa lógica, associa-se ao “doce” (*bata*) o inverso: dos jovens imaturos (*pasha*), de corpo franzino (*kasi*) e pouco sabidos, afirmam os matis que seu coração (*winte*) é “esbranquiçado”, no limite, “sem cor”; gordos (*sheni*), sensatos e experientes, o coração dos velhos (*sheni*) é forte, “escuro” (*wisu*), qualidades condizentes - e tributárias - da sabedoria acumulada em vida. Percebe-se, assim, com Erikson (1996; 2002), que a insipidez, a amargura, o doce e tantos outros atributos não falam apenas de cheiros e gostos, mas de uma noção ameríndia, muito particular, de corpo e conhecimento. Se para o referido autor o adocicado precede o amargo como a juventude a velhice e a magreza a gordura, prefiro, de minha parte, conceber a passagem de um ao outro não circunscrita e conforme a uma trajetória retilínea, unilinear, mas igualmente sujeita a inversões para, então, constituir e reconstituir corporalidades específicas.

Foi sob a perspectiva da fabricação cultural do corpo que Viveiros de Castro (1979) se propôs, anos atrás, a reexaminar, a partir do caso yawalapíti, o complexo xinguano de reclusão. Em momentos considerados críticos - couvade, puberdade, situações de doença, iniciação no xamanismo, gestação, morte e seu conseqüente luto -, dizem os yawalapíti, povo aruaque do Alto Xingu, que a pessoa deve ficar reclusa para “trocar/mudar o corpo” (Viveiros de Castro 1979:47). Nua, sem adornos nem pinturas - pois estes designam status a serem exibidos aos olhos dos outros -, a pessoa em reclusão, sob o signo da “vergonha” (*parikú*), em silêncio e invisível, encontra-se vulnerável e, tal qual o recém-nascido, refém dos cuidados daqueles de quem é consubstancial. Para os yawalapíti, é na transição entre

estados da pessoa - em sua liminaridade - que esta última é feita (*umá-*), ocasião na qual a cultura intervém e submete o corpo a uma transformação radical; daqueles que não obedecem às interdições alimentares e sexuais, dizem que são *ipuñoñöri-malú*, “gente imprestável”, despreparados para assumir a nova posição social que lhes cabe (Viveiros de Castro 1979:44). Contemporânea desses estudos, Dominique Gallois (1988:128) igualmente repensou e positivou a noção tupi-guarani de resguardo, até então apegada a uma idéia de abstinência e inatividade - isto é, “não fazer” -, com base em seu trabalho junto aos waiãpi do Amapari. Se para os povos xinguanos, em geral, a trajetória do nascimento à morte oscila entre momentos de reclusão/fabricação da pessoa e decoração/exibição de corpos ornamentados e pintados (Viveiros de Castro 1979:47), Gallois (1988:133) define o curso de vida waiãpi como uma sequência ininterrupta de resguardos (*-koako*), concebidos como um mecanismo de preservação de princípios vitais (*-ã*) constituintes da pessoa. No caso da criança, considerada ainda mole e leve, ela é suscetível a sustos que desprendem o *-ã*, ainda tenuamente ligado a seu corpo, e fazem-no se perder, de modo que nessa fase é preciso continuamente recolhê-lo e amarrá-lo de volta ao corpo (*ã' a-opi*), além de evitar, por parte dos pais, situações e comportamentos que por ventura possam afetá-lo.

Para além da couvade, esse e outros cuidados atravessam a pessoa waiãpi em diferentes passagens de sua vida, seja o resguardo destinado a ela, seja dela para alguém. Intenta-se, nesses momentos delicados, assegurar o *ã* junto ao envelope corporal (*re-teke*). Se para os povos do Xingu a vida oscila entre reclusão/fabricação da pessoa e ornamentação/exibição do corpo - em suma, pelo respectivo contraste entre estar invisível e visível -, a dinâmica observada entre os waiãpi do Amapari, cuja existência é pontuada por sucessivas reclusões, não se difere à primeira vista daquela proposta por Viveiros de Castro (1979) - destina-se, como os yawalapíti, a também fazer pessoas -, mas, nas palavras de Rosalen

(2008:63), coloca-se explicitamente como o restabelecimento contínuo do equilíbrio entre qualidades corporais, a saber, leve e pesado, quente e frio, mole e duro, e assim por diante.

É na chave dessas considerações que me inclino a refletir sobre o resguardo caxinauá, cujo termo na língua ainda não cheguei a encontrar. Qual seja a circunstância que o motiva, a moderação que os caxinauá tanto prezam no dia-a-dia, sinônimo de maturidade e discernimento - não se empanturrar de comida, não falar alto e forte, não ser irritadiço nem agressivo, evitar o sol quente e banhos gelados - impõe-se com mais rigor ou, talvez, seja levado ao extremo nos momentos de reclusão: fechada em sua casa, em silêncio e quase sem comer, a pessoa coloca-se literalmente alheia à vida social da aldeia. Entre carências e excessos de sangue (*himi*), odores (*inin*) e outras substâncias que alteram seu corpo (*yuda*) e obrigam-na a se recolher, é preciso reconstituir a pessoa (*yuda*), assegurar a permanência e circulação de seu pensamento (*xinan*) e princípios vitais (*yuxin*) junto à carne (*nami*), ao sangue (*himi*) e aos ossos (*xau*). A exemplo dos apinayé (Da Matta 1976:90), dos waiãpi (Gallois 1988:130) e outros povos ameríndios, a imprudência e a desobediência nessas circunstâncias resultam na ameaça ou na efetiva desintegração da pessoa caxinauá.

A dieta (*same*), em geral, pouco varia quando alguém encontra-se adoentado ou em situações que demandam cuidado e redobrada atenção, como menstruar pela primeira vez, padecer de inabilidade na caça, estar de luto pela morte de um parente e a já mencionada gravidez. Segundo McCallum (2001:19), pessoas assim vulneráveis alimentam-se basicamente de macaxeira cozida (*atsa huaxun*), banana (*mani*), milho (*xeki*) e amendoim (*tama*), todos eles associados às mulheres, embora a autora não esclareça no que se fundamentaria tal associação. Diferentemente dos matis e dos katukina, para quem o plantio e cultivo de determinados vegetais obedecem a uma distinção sexual e sapidológica - cabe às

mulheres ocuparem-se de cultivares “doces” (*bata*), como a banana, o mamão e a cana-de-açúcar, ao passo que os homens encarregam-se do milho, da mandioca e da pupunha (Erikson 1996:196; Lima 2000:74) -, entre os caxinauá, a despeito de Kensinger (1995:20), Deshayes e Keifenheim (1994:48) atestarem que o algodão (*xapu*) é o único vegetal (*yunu*) semeado pelas mulheres, não só não notei, até o momento, qualquer vínculo entre elas e o sabor adocicado (*bata*) de frutas maduras, tal qual a banana (*mani huxin*) e a papaya (*katsa badan*)¹⁷, como acompanhei Marta, Cristina, Francisca e Hilma no plantio (*bana*) do amendoim (*tama bai*) e da macaxeira (*atsa bai*), itens supostamente ligados ao domínio masculino. À ocasião, coube aos homens prepararem o solo: munidos de um pedaço de pau, repetiam sem cansar o movimento de perfurar a terra, inclinar o corpo para frente, pressionar e levantar, feito que exige bastante força nos braços e nas pernas. Enquanto escavavam, em fileiras, o solo, as mulheres ocupavam-se de limpar o terreno ao redor (*basti udui*) e separar o amendoim claro (*tama huxu*) do escuro (*tama mexu*); com as mãos fechadas em forma de concha, pacientemente depositavam as sementes pressionando-as até o fundo. “Amendoim não é como melancia, dá o ano inteiro”, disse-me Marta. “Pegamos melancia (*bada*) só no verão (*baditian*), quando tem muito sol. É só esperar ficar doce. Amendoim (*tama*) não, dá sempre. Quando amadurece (*kedex*), levamos para casa e amarramos no alto, é só pegar”. À colheita abundante soma-se a versatilidade desse vegetal: tostado (*tama tsui*), moído (*tama dene*), misturado a outros alimentos (*kapan*) ou simplesmente cru (*bama*), são muitas as maneiras de prepará-lo e consumi-lo. “Já te ensinei, mas vou falar de novo: mistura na caiçuma que fica doce, assim que é bom”, repetia Ilda. Das sementes (*bedu*) as mulheres ainda extraem um óleo (*tama xeni*) com o qual perfumam a pele e os cabelos, conferindo-lhes bastante brilho (*dua*). “É desse jeito que ficamos bonitas (*duaqa*). Passamos *tama xeni* no corpo

¹⁷ Para os matis, por exemplo, a ligação entre banana (*tsinkwin*) e genitália feminina (*kwè*) é literal: quando madura, referem-se à banana como *tsinkwin kwè*, “banana vulva” (Erikson 1996:196).

todo, no cabelo, no rosto. Assim os homens não tiram o olho, ficam querendo mesmo”, diziam, envaidecidas, enquanto besuntavam meus cabelos e esfregavam o óleo em meus braços.

Com exceção de Santiago, acometido por fortes dores no estômago que mais tarde o levariam ao hospital em Pucallpa, não presenciei muitos casos de doenças a ponto de registrar detalhadamente as interdições alimentares impostas aos enfermos. Do que pude observar a partir de minhas conversas com os caxinauá, nos dias atuais esse tipo de situação parece impor um rigor muito maior com relação ao comedimento que a estrita proibição em si. Convidada a comer em sua casa, ocasião na qual eu mesma não me sentia muito bem, América, esposa de Santiago, serviu a mim e a seu marido um pequeno pedaço de ave mergulhado no caldo (*hene*) com macaxeira cozida; conforme a etiqueta caxinauá, não se juntou a nós para comer, ocupando-se com outras coisas da cozinha enquanto fazíamos a refeição. Aliado ao cuidado de não se empanturrar nem ingerir carnes muito salgadas ou gordurosas - “Anita, coma tranquila, sem pressa” -, Santiago tomava uma dose de *dau* preparado por ele mesmo com plantas em água fervente a fim de sanar a “gastrite” que o importunava há dias. “Ele sabe bastante, é *dauya*”, contou-me alguém, sem qualquer constringimento, referindo-se ao fato de Santiago saber preparar *dau* (“remédios”) com as ervas cultivadas ali nas redondezas de sua casa. “Fizeram feitiço (*dauwakin*) nele. Mexeu com mulher quando foi passear no Brasil, por isso tem dores. É o que eu acho”, confidenciou, em alusão à potencialidade de plantas e partes de animais (*dau*) agirem agressivamente contra as pessoas de acordo com o propósito de sua manipulação (D’Ans 1991:24).

“Cansado” - assim me dizia -, Santiago pouco saiu de casa até descer a Puerto Esperanza, de onde partiu de avião para a cidade de Pucallpa: não participou das pescarias coletivas, não foi caçar com os homens, permaneceu boa parte do tempo deitado em sua rede. “Vamos trazer peixe para ele também”,

disse-me Jorge antes de subir na canoa. Sua reclusão, todavia, em nada era atípica. Quando Cate, uma de suas filhas pequenas, adoeceu, Eduardo igualmente não foi caçar nem colaborou com os preparativos do *hai ika*, a “festa da alegria” (Camargo & Villar 2013:278); sem circular muito pela aldeia, avistei-o de minha casa cortando lenha e carregando tufos de folhas de jarina. Em minha última estadia em San Martín, quando outra de suas filhas, dessa vez a mais velha, adoeceu, ele e Eva, sua esposa, mais uma vez restringiram seus passeios - em geral ao entardecer - até a residência de Jorge, situada entre a sua casa e a minha, e evitaram ir para muito longe dali. Não nos vimos nem nos falamos por alguns dias, até que foram me visitar com seu filho caçula e suas duas netas, todos ainda bebês (*bake bena*), às vésperas de eu ir embora, contando-me que a febre (*yuna*) da menina já havia passado e que ela estava melhor. Naquela tarde, em especial, várias mulheres caxinauá bateram à minha casa com pratos fartos e generosos; chamei-os, então, para comermos juntos. Exceto Eduardo, que recusou o convite alegando já ter comido, Eva e as crianças deliciaram-se sem hesitar: pupunha (*bani*), banana cozida (*mani huaxun*), macaxeira (*atsa*), pescado (*baka*) e mesmo carne de macaco (*isun*), considerada das mais gordurosas e veementemente vetada à pessoa de saúde fragilizada.

O silêncio e a relativa invisibilidade impostos à pessoa fragilizada - isto é, o cuidado de não circular em demasia, não ser visto nem ouvido, limitando-se a interagir apenas com aqueles que lhes são mais próximos - protegem-na, assim, da mirada de outrem e da consequente susceptibilidade de se render aos olhares (*uin*) e aos chamados (*kena*) dos *yuxin* (“espíritos”, na tradução dos próprios caxinauá) que zanzam pelas casas ou pelas plantações do roçado. No dia-a-dia, tal cuidado se faz notar na recomendação dos mais velhos às crianças para que jamais circulem sozinhas à noite, mas sempre em pares e munidas de suas lanternas. “Não é bom andar sozinho, ficar à toa pela beirada do rio, *dunti* [os mortos] pode te pegar.

Fica em casa tranquilo, comendo com sua gente, longe do barulho”, aconselhava-me Jorge. Saindo, certa vez, da casa de Carlos após uma refeição, escurecera totalmente e Hector estava sem lanterna; ainda assim, fez questão de me acompanhar até minha casa. Antes de prosseguir em direção à sua, assobiou e alguém lhe respondeu. “Não se preocupe, Anita, conheço bem o caminho. Tem gente me esperando”, assegurou. No percurso (*bai*) de uma casa à outra, aprendi com os caxinauá que se deve sempre passar à frente delas, jamais por trás - quem faz isso é porque está à espreita, bisbilhotando a vida alheia, tal qual os *ni yuxin* vigiam os caxinauá do alto das grandes árvores, cobiçosos, sobretudo, das mulheres menstruadas, cujos corpos exalam cheiro de sangue.

É justamente em razão da atração que exerce o odor da menstruação (*himiya*: “com sangue”) que as meninas caxinauá (*txipax*), quando menstruam pela primeira vez, recolhem-se por alguns dias na casa de sua avó materna (*txitxi*). Segundo McCallum (2001:53), o cheiro de sangue (*himi itsa*), como de qualquer outro fluido corporal - sêmen (*huda*), saliva (*kemu*), suor (*niska*) etc. -, abre uma espécie de caminho (*bai*) que conectaria os *yuxin* aos vivos, sobretudo às crianças e às mulheres. Índice de que o útero da garota maturou - e que, portanto, não é seco -, o sangue menstrual não impõe, entre os caxinauá, um apartamento social tão rigoroso às meninas, mas inspira certos cuidados. Reclusas na casa de suas avós, é de caçuma de milho (*xeki mabex*) que elas basicamente se alimentam para que engordem e adquirem as formas curvilíneas que farão delas belas mulheres (*ainbu duapa*). Sem pedaços de banana madura (*mani huxin*) ou de amendoim moído (*tama dene*), sem açúcar (*bata*) ou qualquer condimento (*nuewai*: “dar sabor”), tal bebida, explicaram-me os caxinauá, é *paisma*, “insossa”: “não tem gosto, Anita. Não é doce (*batapa*) nem azeda (*bunkaxi*)”. Isto, todavia, não significa que a caçuma (*mabex*), assim preparada, seja simplesmente sem sabor (*nuema*), neutra, “nem um, nem outro”: à base de milho verde, ela é

xea dau, “remédio para engorda” - ou, no dizer dos interlocutores de McCallum (2001:53), “vitamina” -, consumido junto a outros alimentos igualmente insossos, de preferência cozidos (*ba*), como a macaxeira (*atsa*) e a banana verde (*mani xui*).

Já observara Lévi-Strauss (2010:310) a sensibilidade dos ameríndios aos odores do corpo feminino, cujo mau cheiro da vagina assemelha-se ao da podridão e constitui, em suas palavras, a manifestação da feminilidade em sua forma incomedível, contraposta ao leite materno. Entre os caxinauá, não é prudente a mulher andar sozinha enquanto estiver menstruada ou se encarregar do preparo da comida, tampouco acompanhar um homem à mata e com ele copular. De quem quer que seja, o sangue fede (*himi itsaki*), e eles demonstram verdadeira ojeriza pelo cheiro de sangue, tão mais que pelo cheiro do sexo (*hane*) ou da vagina (*xebi*). Em tempos passados, contam os antigos (*xenipabu*) que uma fragrância inebriante e perfumada (*inin*) exalava da vagina das mulheres tão logo elas terminavam de copular, dispersando-se pelo espaço e embriagando as pessoas ao redor. Encantado por uma jovem menina, um rapaz a convidou para passear pelo roçado que ele estava abrindo e, ali mesmo, debaixo de um pé de mamoeiro, os dois copularam. O perfume (*inin*), então, pôs a se espalhar. Para que as pessoas da aldeia não suspeitassem sobre o ocorrido, o rapaz teve a idéia de esfregar na vagina da garota uma pasta mal cheirosa, feita do sumo da papaya apodrecida, cujo fedor, *hane*, em nada lembraria o aroma suave e floral das mulheres. Desde então, dizem os caxinauá, é assim que elas cheiram, e para disfarçar o odor do coito banham-se cuidadosamente (D’Ans 1991:161-162).

Hane, nos dias de hoje, é também catanga de gente (Capistrano de Abreu 1941:570), da caça fresca, recém-abatida, ainda com sangue, da ferida aberta e purulenta (D’Ans 1991:161) - em suma, me parece, remete a tudo que não é *ininti*, “cheiroso” e “perfumado” como são o óleo de amendoim, as frutas doces, o mel e as flores, aproximando-se, portanto, da podridão (*pisi*). Copular com uma mulher

menstruada, no caso, é submeter-se ao risco de uma overdose de mau cheiro no corpo; é acumular, simultaneamente, o odor da vagina (*xebi*) e do sangue (*himi*). Impregnado por esse fedor, o homem caxinauá torna-se lento, fraco e desatento, já não consegue mais andar pela mata e abater os animais: ora estes escapam de sua mira, que não é mais certa, ora são repelidos pelo forte cheiro que o caçador, até então frio e inodoro, passa a exalar. A fim de se livrar desse infortúnio, escreve Kensinger (1995:35), ele deve devotar-se a um tratamento de “purificação”, sem sexo, sem carne nem alimentos doces e temperados - em outras palavras, deve precaver-se rigorosamente de qualquer contato com o sangue e, por extensão, com o mau cheiro, além de expelir de seu corpo tais substâncias que o fazem mais pesado. Quando, outrora, reuniam os homens e juntos perseguiram os inimigos (*nauá*) a flechadas, assim também procediam os antigos (*xenipabu*) tão logo terminasse a matança: recolhiam-se em suas casas, bebiam caçuma (*mabex*) e um mingau à base de pimenta (*yutxi mutsaxun*), comiam apenas banana cozida (*mani hua*). Se ingerissem carne de caça, poderiam morrer (Camargo & Villar 2013:97; Capistrano de Abreu 2014:449-497). Ao que parece, a relação entre sangue e peso, recorrente em outros grupos indígenas, igualmente se faz presente entre os falantes de línguas pano (cf., por exemplo, Da Matta 1976:86 para os apinayé; Giannini 1991:148-150 para os xikrin): entre os yaminahua, qualquer morte com derramamento de sangue (*ibi*) implicava na submissão do matador a uma dieta rigorosa (*ibi saba*), cujo propósito era expulsar o sangue do inimigo que adentrara seu corpo através da boca e das unhas, deixando-o inchado (Pérez-Gil 2010:59); do mesmo inchaço na barriga padeciam os yawanawa quando iam à guerra, expostos ao sangue do inimigo abatido e contaminados pelo *yuxin* desgarrado deste último (Carid Naveira 1999:102). Em ambos os casos, a reclusão perdurava o tempo que a pintura de jenipapo permanecesse em sua pele. “Hoje não fazemos mais isso, não brigamos com ninguém”, disseram-me os homens mais

velhos de San Martín, entre sorrisos, sem esconder certa ironia. “Veja, os kulina vivem aqui perto, os sharanawa também. Estão ali, em Gasta Bala [comunidade sharanawa situada no rio Purus]. Kulina não presta, rouba nossa comida, pega do nosso roçado... Mas não brigamos mais, não tem jeito. Vivemos tranquilos. A comida deles é ruim, é escura”. “Escura?”, perguntei. “Isso, escura: *mexupa*. Não é porque esquecem no fogo, não, Anita. É porque é cheia de mosca”, zombavam. “Kulina come assim, nós, não. Você já conhece, já aprendeu. Não preciso explicar”.

Em linhas gerais, os caxinauá falam de sua culinária nos termos do que “comem” (*nun pimiski*) e do que “não comem” (*nun pismaki*), seja em razão do sabor e da textura do alimento, seja porque os mais velhos ensinaram que não é a comida dos antigos e, portanto, não seria apropriado ingeri-la. Nesse ínterim há os alimentos *pitidumaki*, “que não se deve comer”, cujo teor da proibição, segundo Kensinger (1995:197), atende a circunstâncias específicas. Conforme exposto ao longo desta seção, não se trata de interdições rígidas, mas temporárias e adequadas ao estado e à condição nos quais a pessoa ou alguém intimamente ligado a ela se encontram. No curso da vida, é de modo permanente, embora nem sempre com a mesma intensidade, que os caxinauá são atravessados por tais cuidados e restrições e, ao que parece, é apenas na maturidade em sua plenitude, quando o homem (*huni*) vem a ser *anibu* e a mulher (*ainbu*), *yuxabu*, que se isentam de se resguardar e de se abster de algo por alguém (Kensinger 1995:205). As mulheres, nessa fase, já não menstruam mais, e os homens passam a se poupar de adentrar a mata atrás de caça, incumbindo seus genros e outros rapazes mais novos de satisfazer a vontade de carne (*nami pi katsi*) de seus parentes. Com os netos (*baba*) crescidos, em princípio poderiam comer de tudo, mas não o fazem: sua fome, bem como a satisfação dela, é outra. “Meu avô (*txai*) não bebe”, entreviu Carlos quando alguém ofereceu a Pepe, pai de sua mãe, um

pouco de água. “Ele quase não come carne também (*yuinaka piama*). Come mais macaxeira (*atsa huaxun*) e bebe caiçuma (*mabex*), não come muito”, me explicou.

Em face ao veto generalizado a qualquer tipo de carne de caça, temperos e comidas doces em situações que inspiram cautela e atenção, a caiçuma e o mingau não só se inserem na categoria dos poucos alimentos consentidos nos momentos de vulnerabilidade e reclusão, como, sobretudo, são prescritíveis e imprescindíveis à pessoa adoentada, fragilizada ou zelosa por outrem. No dia-a-dia, constatou Montagner Melatti (1987:35) junto aos marubo, não há refeição sem eles; o mesmo afirmam os caxinauá, para quem a caiçuma (*mabex*) e o mingau (*mutsa*) são *akindan*, alimentos *kuin* - isto é, propriamente exemplar de seu modo de ser e viver (*hiwe*) - de consistência líquida que, junto àqueles mais sólidos (*pikindan*), compõem o que chamam de “nossa comida”, *nukun piti* (Camargo 1999b:132). À base de vegetais cozidos - banana (*mani*), macaxeira (*atsa*) e milho verde (*xeki*)¹⁸ -, seu sabor (*nue*) deve ser suave e, se preferir, levemente adocicado com amendoim (*tama*), banana madura (*mani huxin*), cana-de-açúcar (*tawa*) ou mesmo açúcar refinado (*bata*), embora nem todos os caxinauá apreciem assim. “Não é desse jeito que comemos, mas fica bom também”, disse Mario Bardales, certa vez, sugerindo que eu acrescentasse algumas colheradas de açúcar à caiçuma que Melita, sua esposa, havia preparado para mim.

De consistência mais cremosa e, a meu ver, mais encorpada que o mingau (*mutsa*), a caiçuma (*mabex*) bem feita (*pepadan*) exige da cozinheira caxinauá que fique por perto e acompanhe o longo processo de cozimento dos vegetais. “Não pode ser preguiçosa”, insistiam as mulheres mais velhas. Há de ter disposição para se levantar nas primeiras horas da manhã, buscar lenha (*kadu*) e fazer fogo (*txi*), encher as panelas de água (*unpax*) e colocar para ferver. Suas mãos devem ser ágeis para descascar, ralar e macerar os vegetais (*yunu*); seu pulso, firme para

¹⁸ Não cheguei a provar, até o momento, outro sabor que não fossem esses. Os marubo, por exemplo, apreciam igualmente caiçuma de pupunha (*wani waca*), batata-doce (*cari waca*) e mamão maduro (*srôpa waca*), ainda que em menor quantidade (Montagner Melatti 1987:36-37).

manejar os ingredientes, dosando a quantidade de água e acrescentando, se for o caso, os condimentos (*nuewai*). À medida que o caldo engrossa, passa-se o dedo para conferir a consistência e o sabor que se espera da bebida - quando estiver no ponto, retira a panela do fogo e serve a caiçuma ainda quente.

É o tempo de cozimento, conforme reiterado, que catalisa a transformação do líquido ralo, cru e insípido em algo mais corpulento, saboroso e, também, forte, amargo, azedo. Nesse tocante, a despeito de Ilda insistentemente queixar-se do azedume (*bunkaxi*) da caiçuma das mulheres mais novas e inexperientes, tal bronca pauta-se menos em uma repulsa a bebidas fortes que no contexto inapropriado no qual estas últimas são servidas. A exemplo dos yaminahua e dos marubo - que atribuem, respectivamente, aos ashaninka e aos peruanos a introdução da caiçuma fermentada da mandioca (Carid Naveira 2007:182; Montagner Melatti 1987:36) -, os caxinauá delegam tal aprendizado a povos vizinhos com os quais, em algum momento, travaram contato; até então, afirma D'Ans (1991:29-30), seus estados de embriaguez (*pae*) eram ocasionados apenas pela inalação do tabaco (*dume*) e ingestão da ayahuasca (*nixi pae*), sempre restritos às festividades e às reuniões masculinas. Teimando em se embriagar de caiçuma em pleno dia, enquanto os demais trabalhavam, um homem caxinauá chegou a ser expulso da comunidade na qual vivia pouco antes de Deshayes e Keifenheim (1994:58) chegarem ao rio Curanja pela primeira vez, nos idos de 1970. Nos dias atuais, ainda que qualquer menção à caiçuma fermentada jamais tenha chegado a mim, a embriaguez solitária custa à pessoa e a seus parentes muita vergonha (*dake*), tristeza (*pununuka*) e comentários na aldeia, como pude observar a partir de um caso ocorrido em San Martín, que abordarei em seções futuras. Beber fermentado, tal qual comer carne de caça (*yuinaka*), ingerir ayahuasca (*nixi pae*) e saborear o tabaco (*dume*), parece requerer das pessoas que o façam sempre juntas (*itxa*), nunca, ou raramente, em situação de solidão (*mesti*).

Consumida fresca, “a bebida de milho é o chá dos índios”, escrevera o padre espiritano Constant Tastevin (1925 *apud* Carneiro da Cunha 2009:154) há quase noventa anos, quando esteve com os caxinauá no rio Muru. “[...] enchem-se grandes vasos e senta-se em grande círculo em volta para conversar: a cabaça passa de mão em mão, de boca em boca, e a sessão só termina depois de terem bebido a última gota do precioso líquido, aliás muito insosso, quer dizer nem salgado, nem açucarado, nem fermentado”. Diferentemente da banana (*mani*) e da macaxeira (*atsa*), é apenas no tempo de sua maturação (*xekitian*) - entre os meses de dezembro e janeiro, quando as chuvas (*ui*) são abundantes - que o milho (*xeki*) apresenta-se à mesa caxinauá: de preparo bastante demorado - segundo Montagner Melatti (1987:36), leva-se até três dias -, não se deve esperar muito para servi-lo na forma de caçuma (*xeki mabex*), sob o risco de esfriar (*matsui*) em demasia, azedar (*bunkaxi*) e, no dizer dos caxinauá, “não prestar mais para beber”.

Em meio ao sabor suave e adocicado (*batapa*) do mingau de banana (*mani mutsa*) - ofertado à parturiente e à criança recém-nascida em reclusão - e o amargor (*mukaki*) da caçuma fermentada da mandioca (*atsa mabex*) - de caráter festivo e coletivo, embora seu consumo seja raro -, a caçuma de milho (*xeki mabex*) modula a maturação corporal dos jovens caxinauá e efetiva tal condição: retomando o que já foi dito, é ela quem encorpa o sêmen (*huda*) dos meninos (*bedunan*), engorda as meninas (*txipax*), faz crescer e fortalecer seus ossos (*xau*). Entre os matis, o preparo de sua prestigiada cerveja de milho (*tsari uma*) coincide com o aguardado momento de tatuar (*sek*: “picar”) o rosto de seus jovens, cujo propósito, segundo Erikson (2006:47-48), é torná-los mais duros (*wirenek*). A transformação, nesse caso, é de dupla ordem, ainda que ambas ocorram em paralelo: almeja-se que os jovens amadureçam rápido tal qual as espigas de milho crescem e seus grãos endurecem; espera-se, também, em analogia à paulatina fermentação da bebida *tsari uma* e seu conseqüente amargamento (*chimu*), que

garotas e rapazes continuamente se amarguem e se fortaleçam, no curso da vida, por meio das picadas dolorosas dos espinhos da palmeira *winu*, pela manipulação do curare, pelo uso de eméticos e outras substâncias (Erikson 2006:51).

Os mesmos atributos relacionados ao milho (*xeki*) - seu crescimento rápido, sua dureza - são destacados por McCallum (2001:46) e Lagrou (2007:459) por ocasião da aludida festa do *nixpu pima*, realizada na mesma época da maturação e colheita daquele vegetal, quando se dá às crianças caxinauá o cipó *nixpu* para mascar. No tempo que persistir a negritude (*mexu*) de seus novos dentes (*xeta*) e de seus corpos pintados com jenipapo (*nane*), meninos e meninas permanecem fechados em casa, em silêncio, sem andar ou falar. “Eles retornam à condição de bebês”, escreve Deshayes (2000:192). Alimentam-se, assim, somente de mingau (*mutsa*) e caiçuma (*mabex*), sobretudo daquela preparada com banana (*mani*) e milho (*xeki*), cuja ingestão não fará deles (mais uma vez) apenas robustos (*kuxi*) e gordos (*xeni*), mas resistentes e, de certo modo, alheios às ameaças de agressão. Feitos de vegetais (*yunu*) e enegrecidos (*mexupa*), os corpos das crianças não irão apetecer à fome de certos *yuxin* que circulam escondidos pela aldeia, desejosos de sangue e de carne (McCallum 2001:45). Cantos denominados *dewe*, cujas palavras, segundo Patrick Deshayes (2000:192), carregam “o verdadeiro sentido das coisas”, acompanham o período de reclusão e adentram, em crescente intensidade, os jovens adultos em formação à medida que o negro desbota de seus dentes (*xeta*) e de sua pele (*bitxi*). “Eles vão aprendendo como deve ser”, disse-me Joaquim, “mas não sabem muito ainda”.

Se a festa tem início com a colheita do milho (*xeki*), ainda verde e macio, seu término ocorre justamente no momento em que os grãos estão mais duros, maturados o suficiente para que com eles as mulheres caxinauá preparem suas iguarias: “*xeki mabex* (caiçuma de milho), *xeki misi* (bolo de milho), *xeki ima* (milho assado), *xeki tui* (milho tostado)... Tudo muito gostoso! (*pehaidan!*)”,

orgulham-se os caxinauá. A mesma passagem se observa nos meninos (*bedunan*) e meninas (*txipax*). Com os ossos (*xau*), dentes (*xeta*) e o pensamento (*xinan*) mais fortes e resistentes, iniciam a saída do resguardo deixando de se alimentar exclusivamente de caçuma (*mabex*), mas ainda não podem saciar-se de carne de caça (*yuinaka*). Caso o façam, deverão colocá-la para fora (McCallum 2001:45). Sua primeira refeição será à base de peixe (*baka*), seguido de animais de porte cada vez maior, conforme prescreve a dieta de todos aqueles que, em algum momento, recolhem-se da vida social da aldeia.

* * *

“Alimentar-se”, “engolir”, “comer determinadas frutas, mas não todas” (Montag 2004:136) são algumas das traduções que o termo *xea*, em sua forma verbal, admite para o português; *xeakindan*, na explicação dada pela linguista Eliane Camargo (1999b:132-133), é o modo como os caxinauá classificam certos alimentos de consistência líquida, tais como caldos (*beten*), água (*unpax*) e fluidos corporais. À parte dessa categoria, sabe-se que a caçuma (*mabex*) e o mingau (*mutsa*) não se limitam a alimentar, satisfazer a sede ou meramente servir de acompanhamento a uma refeição: no sabor (*nue*) que for, constituem a culinária própria (*kuin*) dos caxinauá.

Se não há refeição sem eles - não se serve à mesa carne de caça e macaxeira cozida (*yuinaka inu atsa huaxun*) sem uma cuia de caçuma (*mabex*) ao lado -, tampouco se faz resguardo sem eles. Nesse tocante, vimos que a caçuma de milho (*xeki mabex*) prescrita às meninas que menstruam pela primeira vez é igualmente nomeada *xea dau*, traduzido pelos caxinauá como “vitamina” e por McCallum (2001:53) como “remédio para engorda”, feito que também cabe àquela consumida em abundância pelos garotos (*bedunan*) que se iniciam no sexo e pelos

homens (*huni*) engajados na feitura de uma nova criança. Em tradução literal, arriscaria a dizer que *xea dau* se aproxima de algo como “remédio alimento” ou “alimento remédio”, o que permitiria supor, a partir das circunstâncias relatadas, que as categorias “remédio” (*dau*) e “alimento” (*xea*) são passíveis de serem combinadas, alteradas e, sobretudo, transpassadas de uma à outra. Para além da ingestão da comida insossa (*paisma*) e de um distanciamento - que se espera temporário - do que acontece na aldeia, resguardar-se para os caxinauá implica, sobretudo, no cumprimento de uma *etiqueta outra* daquela observada em uma refeição habitual: come-se basicamente puro (*has*), sem mistura (*kapanma*) ou temperos (*nuewai*), apartado dos parentes ou, no caso dos meninos e meninas reclusos durante o *nixpu pima*, junto daquele com quem não se partilha comida no dia-a-dia. Ao inverter as disposições culinárias e os modos à mesa - o que se come, como se come e na companhia de quem -, o que ordinariamente seria considerado falta de decoro assume outro sentido, e a comestibilidade revela-se não intrínseca: não que a comida por excelência deixa de sê-lo, mas, assim disposta, adquire nova potência, qual seja, a de *dau*, “remédio”, cuja insipidez, no caso da caiçuma de milho, encarrega-se de modular a transição de um estado corporal a outro para que esta não seja abrupta, precoce nem desmedida.

Assim também se passa com o mel (*buna bata*), embora ele nada tenha de insosso (*paisma*). “A mulher fala: ‘queremos mel, vá buscar’. Não tem aqui, não tem no roçado, tem que ir longe, lá no monte. Com uma vara de *paka* (bambu) furamos [a colméia] até o mel cair. Guarda em uma garrafa (*paka bixtuwatan*) e leva para casa, a mulher cozinha. *Buna bata, bakun batapa, tawa bawa...* Conhecemos muitos tipos de mel, vou te ensinar um dia”, disse-me Jorge. Se para os waiãpi da Guiana o mel (*ey*), suave e doce, é o verdadeiro caxiri - a iguaria que todas as mulheres almejam, um dia, saber fazer, mas cuja textura e sabor jamais alcançarão (Grenand 2006:14-15) -, ainda resta muito a desvendar sobre essa

bebida que, para os caxinauá, “é doce (*batapa*) como a cana-de-açúcar (*tawa bata*): não precisa de mais nada”. “Confiamos no mel da abelha (*bina*) e chamamos todos para beber. Bebemos juntos. Cozinha na água e serve com macaxeira cozida (*atsa huaxun*), com banana cozida (*mani*). É muito bom, muito gostoso (*pehaidan*)! *Atsa inu tawa bawa* (macaxeira com mel): você precisa provar, um dia vamos comer juntas”, convidou-me Rosemira, que assim encerrou nossa conversa: “pode comer o mel puro (*has*), sem misturar (*kapanma*). Come em bocadas. Mas se comer muito, vai ficar tonto, *paepa*. Não vai fazer bem”.

Em distintas ocasiões, conversando com alguns homens, estes me alertaram que não seria prudente eu provar de um certo tipo de mel (*bakun bata*) sem também me servir de outros alimentos ao mesmo tempo. “Quem faz são as vespas, Anita. *Txipax* [menina] como você não pode comer puro, se não vai engravidar e fazer filho. Quando a mulher quer ter filho, cozinha o mel no fogo e bebe, aí está”. A mesma advertência de Jorge eu ouviria de Alberto: “se estiver sozinha, não pode ouvir o zunido das vespas nem comer desse mel. Se fizer, vai engravidar”. Ainda na condição de “puro”, isto é, isento de qualquer mistura, ensinaram-me os caxinauá que o mel igualmente se presta a sanar gripes, resfriados e pneumonia - deixa, assim, de acompanhar a refeição (Lévi-Strauss 2004:16) para assumir, mais uma vez, o estatuto de *dau batapa*, “remédio doce, adocicado”.

V. *Batapa*: os adornos dos alimentos¹⁹

Em viagem ao Alto Juruá para reconhecimento da nova paróquia em Cruzeiro do Sul, no Acre, Tastevin ouviu de uma mulher capanaua o horror que ela, seus parentes e vizinhos nauas - jaminaua, cachinaua, contanaua, aranaua, chipinaua etc. -, todos falantes de línguas pano, guardavam em relação ao sal, à água e à cozinha salgada; contraposto a isso, observou o padre francês, julgavam “deliciosas e necessárias” a pimenta e as bebidas à base de milho, mandioca e frutos de certas palmeiras (Tastevin 1914 *apud* Carneiro da Cunha 2009:68). Um século mais tarde, o sal mineral ou marinho (*tewe*) já não afigura novidade nem estranhamento ao paladar caxinauá. “Cozinhamos muita coisa com ele”, disseram-me as mulheres, que costumam acrescentar pitadas do condimento às carnes, peixes e caldos que acompanham estes últimos e os vegetais. Em verdade, há muito que ele não é estranho às populações indígenas - os pano inclusos - das terras baixas da América da Sul: foi em torno do sal, em suas variadas formas, que se armaram inúmeras e extensas redes de alianças, trocas e guerras (Vander Velden 2008:17-19).

Os caxinauá distinguem claramente as experiências gustativas proporcionadas pelo doce (*bata*) e pelo salgado (*tewe*). Sem confundi-los nem simplesmente justapô-los em um mesmo registro (cf. Erikson 1996:194), afirmam que tanto o primeiro quanto o segundo exprimem uma mesma noção, a saber, aquela do *bata*, termo, em geral, traduzido por “doce” na literatura pano (Calavia Sáez, Carid Naveira & Pérez-Gil 2003:20; Lagrou 2007:313; Lima 2000:72), mas que se estende, conforme me ensinaram os caxinauá, ao sabor suave dos pratos pouco condimentados e também às frutas maturadas no ponto, nem demais, nem de menos; remete, em suma, a tudo aquilo que no dia-a-dia agrada ao olfato e ao

¹⁹ Inspiro-me em uma passagem de Lévi-Strauss (2011:93) para o título do presente capítulo e de outro que virá mais adiante: “[...] E os adornos não são um condimento da pessoa, do mesmo modo que os sabores são adornos dos alimentos?”.

paladar. Banana madura (*mani huxin*), mel (*buna bata*), cana-de-açúcar (*tawa*), melancia (*badancia*), batata-doce (*kadi*), papaya (*badan*), caiçuma (*mabex*) e mingau (*mutsa*) acrescidos de amendoim (*tama*) são ditos *batapa*, assim como o são as bolachas recheadas de chocolate (*chocolate misi*), caramelos (*bata*), suco em pó e refrigerante (*nawa mutsa*). Apreciados, sobretudo, pelas crianças, seu consumo deve ser moderado mesmo por quem goza de boa saúde: “tem que misturar, não pode comer sozinho. Põe farinha junto, macaxeira cozida, banana verde. Se comer só isso, não vai prestar. Vai doer o estômago”, alertavam as mulheres.

“*Min hawa piai?* (‘você já comeu?’)” é o modo polido com o qual os caxinauá costumam recepcionar as pessoas que vão visitá-los (*bai kai*). Segundo McCallum (1998:6), a pergunta é meramente retórica, pois, uma vez convidado a adentrar, o visitante sabe que ao menos alguma sobra de macaxeira da refeição anterior, uma cumbuca de amendoim torrado ou um prato de banana cozida lhe será servido pela dona da casa. Recusar-se a ofertar um prato de comida é grosseiro e insultante; diante de uma visita inesperada, é preferível ocultar ou simplesmente lamentar a falta de carne (*nami yamai*) que se negar a oferecê-la (Siskind 1973:85). De todo modo, a expectativa pelo que será posto à mesa persiste: muito se diz a partir da comida ofertada, escreve Cecilia McCallum (1998:6), sobretudo da estima que os anfitriões guardam em relação aos convidados. Caso a intenção seja fortalecer os laços de parentesco com estes últimos, um filé de peixe ou uma parte mais gordurosa da caça lhes será de direito; caso contrário, cria-se um afastamento. No momento da partida, prossegue a antropóloga, é comum a anfitriã presentear a mulher visitante com um alimento em estado cru - um cacho de banana verde ou uma macaxeira -, cujo preparo e cozimento alimentará outros corpos, criando, assim, uma extensa rede de

parentesco entre pessoas que, comendo do mesmo prato, compartilham uma mesma humanidade (McCallum 2001:106-107).

Na esteira dessas reflexões, atendo-me a outro ponto. A meu ver, os cuidados envolvidos na relação entre visitantes e anfitriões não se circunscrevem à expressão de uma estima ou da generosidade por meio da oferenda da carne de caça. Alimento de prestígio na culinária caxinauá, a carne é comumente destacada na etnologia do grupo como o elo constitutivo de sua vida social: ao saciar a fome, eleva o caçador à condição de bom provedor, generoso e viril; em abundância, reúne as famílias, firmam-se alianças, se faz festa (Deshayes 1992:99; Kensinger 1995:11-12). No entanto, a despeito do peso que a partilha da carne de caça e, principalmente, da recusa em fazê-lo colocam sobre os laços de parentesco (cf. McCallum 2001:108; Montagner Melatti 1987:63; Siskind 1973:9), chamo a atenção para outros aspectos envoltos no ato de visitar alguém em sua casa. Entre os songhais, na Nigéria, por exemplo, a qualidade do molho (*hoy*) servido ao visitante evidencia o grau de proximidade entre as pessoas: molhos densos e apimentados devem ser preparados para o convidado com o qual não se tem parentesco ou intimidade; os insossos, àqueles que lhes são mais próximos. Segundo Stoller e Olkes (1990:57), apreende-se o vínculo entre hóspede e anfitrião a partir da combinação de ingredientes como carnes, legumes, temperos, óleo e manteiga - é pelo cheiro e gosto da comida servida, escrevem os autores, que os songhais expressam sua ligação com alguém.

Questiono, todavia, se a elaboração desses pratos se limitaria a apenas evidenciar ou a expressar relações marcadas pela distância ou proximidade. No caso caxinauá, sabe-se que a qualidade da comida ofertada tem efeitos literais sobre o corpo que a ingere, de tal modo que a carência prolongada da carne conduz, efetivamente, a pessoa a um estado de tristeza (*pununuka*) e subsequente perda do pensamento (*xinan*). Aliado a isto, a boa hospitalidade não exige tão

somente daquele que recebe e abre as portas de sua casa, nem se encerra na oferta de carnes e outras iguarias em abundância: ela se constitui, também, no cumprimento de uma etiqueta por parte do visitante, que tanto não deve ignorar ou recusar quando convidado a comer junto quanto jamais deve comparecer à residência de outrem com o corpo suado (*niska*), mal-cheiroso (*pisi*). Em San Martín, Jorge não batia à porta de minha casa sem trocar de roupa e pentear os cabelos, fosse a visita motivada pelo trabalho de transcrição e tradução, fosse para me convidar para jantar com sua família. Nessas ocasiões, gostava de se perfumar e de calçar sapatos. “Vou me banhar primeiro e então nos vemos”, dizia, acenando de longe rumo ao igarapé. Em outro momento, acompanhando a linguista Eliane Camargo e o antropólogo Philippe Erikson em um passeio à comunidade de Balta, no rio Curanja, Erikson observou que Bernabé, então condutor da nossa canoa, retirou-se de cena assim que adentramos uma das casas para, mais tarde, apresentar-se a Tomás, seu cunhado (*txai*), bem aseado, de camisa, sapatos e calça jeans; a mesma conduta é relatada por McCallum (1998:5) ao passear pelo rio Purus na companhia de algumas mulheres: tão logo avistaram a casa que pretendiam visitar, foram ao igarapé lavar seus corpos, trocar de roupa e pentear os longos cabelos.

Tal cuidado não é exclusivo dos caxinauá. Banhar-se pela manhã, quando a água ainda está fria e uma névoa cobre o rio, é um gesto do qual os sharanawa se orgulham e que, de sua perspectiva, os diferencia em relação aos povos vizinhos. Alegando estar suados, lavam-se antes de se sentar para comer; enquanto isso as mulheres preparam *mania mutsa*, bebida à base de banana, e esquentam as sobras de peixe ou de carne preparados no dia anterior (Siskind 1973:68-69). Entre os marubo, Montagner Melatti (1987:44) define a refeição como uma reunião social, dada a exigência de todos comparecerem a ela limpos e aseados, ocupando o lugar que lhe cabe no interior da casa. A pontualidade do convidado também é uma

condição: não se deve atender a um convite adiantando-se em demasia, sob o risco de gerar constrangimentos à mulher anfitriã, cuja comida ainda não estará pronta; o atraso, tampouco, é consentido pelos caxinauá, revelando-se mais grave que o primeiro, pois a carne já não estará macia e a caiçuma terá amornado. Ofendidos, os donos da casa podem simplesmente ignorar a presença do retardatário - não o convidam para se sentar nem dispõem o prato a seu alcance, no chão. Com mais rigor, a mesma atenção deve ser observada durante a realização das festas, quando a comida é preparada para satisfazer um número maior de visitantes. Dado que é o tempo da fermentação que confere à bebida seu gosto particular, requer-se dos anfitriões que planejem a festa de modo a evitar desperdícios e, da parte dos convidados, que não tardem a chegar, pois a caiçuma poderá amargar em excesso, tornando-se azeda; caso compareçam antes da hora, a bebida ainda estará insípida, levemente adocicada, imprestável para beber (Erikson 2006:6). Percebe-se, assim, uma sorte de adequação do paladar à ocasião: no dia-a-dia, a caiçuma de macaxeira não leva caldo de cana-de-açúcar nem mandioca mastigada, tem sabor suave e é consumida após o preparo; em momentos festivos, quando a embriaguez é coletiva, deve-se deixá-la fermentar e amargar, adquirindo um sabor mais forte (Montagner Melatti 1987:36-37). De nada adiantará, no entanto, se as pessoas não estiverem presentes no tempo certo para apreciá-la.

Mais que isso, se para Erikson (2006:7) a transformação de determinados vegetais - milho, mandioca, banana, batata-doce - em diferentes tipos de cerveja constitui uma metáfora para pensar a noção ameríndia de temporalidade, arriscaria, de minha parte, a conceber a etiqueta que rege as refeições caxinauá como um processo análogo ao cozimento da carne e de outros alimentos. Nessa mistura de corpos, odores e texturas que configura o ato de comer junto, cada convidado é uma espécie de ingrediente: ao se banhar, se depilar, perfumar-se com óleos - em suma, se fazer apresentável a seus anfitriões -, assemelha-se à

carne e aos vegetais cuidadosamente limpos, descascados, repartidos e temperados pelas mulheres. Os bons modos, a meu ver, colocam-se em continuidade ao preparo da refeição - sem suprimir por completo a tensão existente entre as pessoas, asseguram a medida precisa dessa relação (Lévi-Strauss 2006:459), tal qual os alimentos submetidos ao cozimento, misturados e temperados, adquirem o sabor e a consistência desejados.

Certo dia, em San Martín, ainda era cedo quando Marta me surpreendeu com uma visita: trazia uma jarra de chá de louro, cuja quentura, nas palavras de Jorge, seu marido, “aquece nosso corpo (*txi yukin*) tanto quanto a batata-doce assada (*kadi xui*) em dias de frio”. Dali em diante até a estadia seguinte, quando visitei a comunidade pela última vez, Marta bateria à minha casa com o chá em mãos quase todas as manhãs. “Anita, *anuwe!* (‘beba!’)”. De início preparado sem açúcar (*paisma*) para que eu o adoçasse a meu gosto, Marta passou a servi-lo já adocicado (*batapa*) e, em minha casa, sempre pedia por mais açúcar, despejando-o na jarra em fartas colheradas. “Com açúcar fica bem mais gostoso (*nuepei*)”, dizia, e Jorge dava-lhe razão. “Mas já está tão gostoso”, brinquei, certa vez, um pouco aflita ao vê-la esvaziar quase metade do pacote na bebida. No momento em que fiquei de costas para eles, soube que Jorge acrescentou uma última colherada, misturou e, com um sorriso, disse: “agora está bom, Anita. Beba”. Dias depois, em ocasiões distintas, Maria e Karine repetiriam o gesto de Marta preparando para mim um chá de louro tão doce quanto o dela; a esta gentileza somariam-se outras, em geral por parte das mulheres, todas mais velhas, que compareciam à minha casa ora com um cacho de bananas maduras (*mani huxin*), ora com uma cuia de mingau de banana (*mani mutsa*) recém-saído do fogo. Anselmo, por exemplo, presenteou-me com um suculento abacaxi (*kankan*). “Amanhã estarão doces, Anita, deixe na sombra”, recomendou-me Ilda, no dia seguinte à minha chegada, apontando com os lábios as papayas (*badan*) que trazia em seu colo.

Embora se admite, não sem reserva, sovinar a carne de caça em determinadas situações, observei que aos convidados jamais se oferece comida insípida, do mesmo modo que estes últimos não batem à casa de alguém com um cacho de banana verde ou um mingau ralo e sem sabor: quando se trata de ser gentil e agradar aquele que o recebe, a banana deve estar madura, gorda e doce; a pupunha, levemente temperada com sal; a caiçuma, de textura cremosa e misturada ao amendoim. Em visita à casa de Carlos, levei um pouco de farinha de mandioca à sua mãe no intento de retribuir, de alguma forma, o convite que ela me fizera; sem dar muita importância para a farinha - “*nuema*, ‘sem sabor’, dizem os caxinauá -, perguntou-me se o recipiente de plástico que a continha também lhe seria dado de presente. Em outra ocasião, dessa vez na casa de Mario Bardales, presenteei meus anfitriões com um pote de creme de avelã assim que encerramos a refeição. “De onde eu venho, costumamos comer algo doce depois do almoço ou do jantar”, expliquei a Jorge e a Juan; “chamamos isso de sobremesa. Me disseram que [o creme] é bem gostoso”. “É muito doce, Anita?”, perguntaram-me os homens, ao qual respondi que sim, apesar de eu mesma nunca ter experimentado. “Aqui fazemos desse jeito: vamos comer com tapioca”. Todos, então - Jorge, Juan, Marta, Francisca, Maria, Melita e as crianças -, puseram-se a comer o doce (*batapa*) misturando-o às sobras de tapioca (*atsa misi*) que Marta havia preparado. “É gostoso (*nuepei*)”, diziam as mulheres e as crianças, lambendo os dedos. A certa altura, no entanto, Juan encerrou a tampa e guardou o pote na parte mais alta do armário, cuidando para que não ficasse à vista das pessoas. “Não vai comer mais por hoje”, disse à Melanie, sua filha mais velha, que pedia por mais uma bocada. “Agora vá dormir”.

Percebe-se, aqui, uma estrita relação entre visitar alguém e se servir, bem como servi-lo, da comida *bata*, a comida doce/salgada, madura e/ou condimentada. Se é evidente que seu sabor - sua consistência, seu cheiro -, em um

contexto ordinário, mostre-se mais agradável que a comida insossa (*paisma*) ou azeda (*bunkaxi*), a gentileza em ofertá-la, a meu ver, ocupa-se menos em agradar o paladar daquele que a degusta que, em um primeiro momento, “afetar doçura”, isto é, promover uma espécie de abrandamento das diferenças entre as pessoas que comem juntas: o adocicado suaviza o corpo, recepciona os parentes, apazigua o estrangeiro - em suma, carrega a propriedade de conferir a todos eles uma determinada corporalidade, não necessariamente similar (cf. McCallum 1998:8), mas, talvez, menos hostil ao outro e, de certo modo, imune a doenças e outros infortúnios. É por essa razão, sugere Erikson (2002:181-182), que as mulheres matis tomavam a dianteira dos homens nos primeiros contatos com os brancos, cujos corpos carregam o doce (*bata*) e o amargo (*chimu*) em uma dosagem mais equilibrada: fartam-se de sal, alimento *bata*, mas também da pimenta-do-reino, *chimu* por excelência, encontrando-se ao abrigo de certas doenças ao mesmo tempo em que se fazem potenciais transmissores destas últimas. Protegidas por uma alimentação mais adocicada - mamão, cana-de-açúcar, abacaxi etc. -, as mulheres ofereceriam mais resistência quando impregnadas pelas substâncias dos estrangeiros (*nawan sho*), ao contrário dos homens matis que, saturados de amargura às custas de ferroadas de insetos, açoites com urtiga e eméticos, amplificavam, decerto, suas qualidades como caçador, mas acabavam vulneráveis a toda sorte de moléstias, pois o amargo, em excesso, conduz a pessoa ao sofrimento e à morte, esvaziando seu corpo (cf. introdução desta tese).

Igualmente maléficas são as consequências da ingestão copiosa daquilo que é doce (*batapa*), sobretudo se ela não vier acompanhada de outros alimentos. “Dói aqui”, diziam-me os caxinauá, apontando, como de costume, a região do ventre. “Os homens vão ao roçado e cortam muitos cachos de banana verde. Em casa, deixamos amadurecer. É bastante banana, há muitas. Quando amadurecem, fazemos assim: tiramos a casca e colocamos na panela para cozinhar. Cozinha até

ficar bom, tira do fogo e põe para moer. Mói tudo e mistura com amendoim, então comemos. Não pode comer sozinho: mistura, assim que é bom”. Diante de minha insistente curiosidade, Marta prosseguiu: “*Katsa badan* (papaya madura) e *piti badan* (melancia) são doces, *badan batapa*, como são a batata-doce (*kadi*) e o mel (*buna bata*). A papaya tem cheiro ruim, cheiro de cocô (*itsa pui keska*). Quando está madura, está boa de comer. Gostamos também de chupar cana (*tawa*) e beber o sumo: corta a cana-de-açúcar, coloca no moedor e espreme; depois põe no fogo e deixa secar. Quando engrossa, vira caramelo, então você enche uma garrafa. Pode comer puro (*has*), só ele sozinho, não faz mal. Mas gostamos de comer com banana assada (*mani xui*), amendoim moído (*tama dene*), tapioca (*atsa misi*), macaxeira cozida (*atsa huaxun*), assim é mais gostoso. Chamamos os parentes, comemos todos juntos (*itxaxun nun pimiski*)”. Banidos da dieta daqueles que estão em resguardo, tais alimentos, em desmedida, resultam em dores e outros incômodos. “O sal estraga os dentes e os ossos do indivíduo”, escreve Montagner Melatti (1985:213-214) sobre os marubo, que vetam às suas crianças itens como banana, mamão e cana-de-açúcar enquanto elas não forem capazes de engatinhar - para eles, os *yochĩ* que residem nesses vegetais, bem como os mortos (*nocã yochĩ*) que rondam as casas, perturbam o sono dos pequenos, fazem-nos chorar e vomitar, podem levá-los à morte. Caso queiram saborear o caldo da cana, esta deve ser assada na brasa para que a fumaça espante os *yochĩ* (Montagner Melatti 1985:221-222).

É no contexto das caçadas, sobretudo, que a quantidade e a qualidade da comida *batapa* são observadas com mais atenção, o que talvez justifique a associação corrente, por parte dos antropólogos, do sabor adocicado às mulheres e às crianças (Lagrou 2007:313-314; Lima 2000:74). Ainda entre os marubo, os rapazes recusavam-se, outrora, a beber caiçuma de macaxeira alegando que os animais sentiriam o cheiro da cana-de-açúcar; se desejassem encontrar tatu, não

comiam abacaxi - alimento doce e cheiroso -, pois poderiam ficar anêmicos (Montagner Melatti 1985:223-224). Para os caxinauá, a caça é que faz o homem, e o bom caçador (*menki*) deve estar sempre em alerta, movendo-se pela mata sorrateiramente, vigilante e discreto, sem transpirar nem ofegar (Deshayes & Keifenheim 1994:43; Kensinger 1995:16-17). A exemplo de outros povos ameríndios, evitam frutos maduros e pratos condimentados, pois isto pode incutir em seus corpos atributos conflitantes com aqueles necessários ao êxito na caça, obtidos, por sua vez, às custas das ardidias picadas com o veneno de uma rã (*kampu*) e do sabor forte da ayahuasca (*nixi pae*), ambos vinculados à amargura (*muka*). Não se diferem, assim, dos karitiana, que reclamam que a ingestão de frutas não só adoça por demais seu sangue, como subtrai o veneno das flechas dos homens tornando-as escorregadias e menos agressivas aos animais que almejam abater (Vander Velden 2008:23).

De início rejeitado pois, segundo Antônio Paulo Karitiana, ressecava a pele e causava às crianças disenteria, o sal é praticamente onipresente nas refeições do referido povo tupi-arikém e, tal qual outros hábitos incorporados ao cotidiano, traz consigo a ameaça, cada vez mais patente, de uma aproximação precoce com a morte: altera a carne dos homens e afina seu sangue. Com isso, afirma Vander Velden (2008:25-26), jovens karitiana distanciam-se cada vez mais do corpo dos antigos, de um corpo feito de sangue forte (*go pykōrōngo*), vermelho, grosso e limpo que, afinal, é para eles o corpo saudável. Mais comidos quando se trata de salgar (*tewe*) a comida, de toda maneira os caxinauá também não se esquivam dos riscos que uma alimentação excessivamente adocicada, salgada e temperada - para mais ou para menos - promove nas pessoas. “Se acostumamos em demasia com o doce, quando comemos sem sabor nos sentimos diferente”, explicou-me Marta. O sal, como o açúcar, é *bata*, cuja ingestão desmedida não somente “faz doer o estômago”, conforme lamentaram algumas vezes a mim: ela dilui a força da carne,

tira seu gosto, quebra o equilíbrio necessário entre os sabores dispostos nos pratos. Nesse tocante, em meio às experiências gustativas do “doce”, “salgado”, “sem sabor”, a carne de caça (*yuinaka*) me foi qualificada apenas como *nuepei*, “saborosa”, “o que há de mais gostoso”, ou, ainda, como aquilo que consensualmente ela não é: “a carne que comemos não é *muka*”, disse-me Lucia, categórica, em alusão ao amargor (*muka*) que entorpece (*pae*) e enfraquece (*babu*) a pessoa, conferindo leveza ao seu pensamento (*xinan*). Dedicarei, pois, algumas linhas a esse alimento tão prestigiado que é a carne de caça.

VI. O que não se come sozinho: carne

A melhor época para caçar macaco prego (*xinu*), explicaram-me os homens caxinauá, é em meados de maio, quando não há muito sol (*badiyan*) nem muita chuva (*ui*). É o tempo da engorda (*xenitian*). Reclusos durante o inverno (*uiyan*) - de chuva abundante e incessante, rio cheio e correntezas -, os animais saem de suas casas atendendo, vez ou outra, aos chamados (*keneawe*) do caçador. Este último, segundo Joaquim - que me contou não caçar mais -, é um “mentiroso” (*txani*): imita os gritos dos bichos, “se passa como eles, engana mesmo”. Mas nem todos sucumbem facilmente: o tatu (*yaix*) se esconde debaixo da terra, o veado (*txaxu*) e a queixada (*yawa*) andam sozinhos. “Para caçar tatu, faz fogo e abana a fumaça em direção ao seu esconderijo. Quando ele sair, *te!* - acerta nele. Morreu”. Segundo Camargo (2002:20-21), o tatu (*yaix*), como o tracajá (*xawe*) e o jacaré (*kape*), é dito *yuinaka xakaya*, “animal cascudo”; sem dentes e protegido pela carapaça, liga-se ao mundo aquático, sob domínio de Yube, a anaconda.

Dentre as carnes de caça mais apreciadas - “porque são gordas, *yuinaka xeniwan*”, salivou Joaquim - estão a de macaco prego (*xinu*), da anta (*awa*), do caititu, também conhecido como pecari (*hunu yawa*), e da queixada de focinho branco (*yawa kuin*), todas elas consumidas com moderação por parte das mulheres grávidas, das crianças e dos adoentados em geral. Com menos frequência, o peixe (*baka*), a galinha (*takara*) e o pato (*nunun*) compõem o cardápio diário, mas suas carnes não gozam de muito prestígio e seu abate não requer o manejo da espingarda. Até 1955, calcula Kensinger (1995:14), os homens caxinauá caçavam exclusivamente com arco e flecha (*pia*)²⁰; por volta da década de 1960 a

²⁰ Nessa época, escreve D’Ans (1991:28-29), o arco era feito da madeira da palmeira paxiúba e sua corda, da casca de uma árvore; da raiz da cana selvagem faziam a vara das flechas e as plumas eram fixadas com fios de algodão revestidos de cera de abelha. As pontas das flechas variavam de acordo com o animal que desejavam abater: para as caças gordas utilizavam uma lâmina mais larga de bambu, a mesma manuseada nas guerras; para matar peixes e macacos afiavam a madeira da palmeira; para o abate de pássaros, empunhavam um ponteira na forma de tridente. Os caçadores

espingarda já havia sido introduzida e, há muito, tornou-se o principal instrumento com o qual abatem (*tsaka*) animais de médio e grande porte que vivem na mata. Quando os bichos são criados nas aldeias, explicaram-me os caxinauá, não caçam, apenas pegam (*atiwa*) para comer - assim fazem com as galinhas, que andam relativamente soltas por San Martín e se alimentam das sobras de cascas de banana e de outros vegetais.

No caso dos peixes, sejam estes grandes (*bakawan*) ou pequenos (*mexku*), afirmam os caxinauá que é preciso fazê-los engolir o anzol (*baka xeama*): tal é a definição da pescaria, cujo sucesso é creditado a este último, e não propriamente às habilidades do pescador (Camargo 2002:27; Montag 2004:136). No tempo passado, preparavam um engodo com o dedo do tatu canasta e o arremessavam em direção ao rio; mordida a isca, puxavam o peixe preso à corda de algodão e o golpeavam na cabeça (Camargo 2002:23). Há muito não pescam desse jeito, preferindo, nos dias de hoje, os anzóis adquiridos nos mercados de Esperanza, feitos de aço e amarrados à linha de náilon. O preparo do timbó (*puikama*), contudo, subsiste, e a exemplo de outros grupos (cf. Lévi-Strauss 2010:295-296) está a cargo dos homens, que pilam a planta - cultivada nos roçados e colhida pelas mulheres - até formar uma pasta, moldando com ela pequenas bolas a serem arremessadas na água. Em meados de outubro, quando o rio ainda está baixo, muitos peixes concentram-se em suas margens e são facilmente abatidos. “É quando comemos bastante peixe *ipu* com cana-de-açúcar moída (*tawa*) e macaxeira cozida (*atsa huaxun*)”, contou-me Juan. Na passagem do inverno chuvoso (*uiyan*) ao verão seco (*badiyan*), os rios fornecem a condição propícia para a manipulação dos venenos de pesca: não muito cheios nem muito baixos, estão suficientemente rasos para que o timbó não empape nas beiradas dos córregos, tampouco se dilua em demasia e perca sua eficácia. Tem-se, assim, a medida justa

caxinauá não tinham por hábito construir armadilhas para capturar os animais: somente perseguiram seus rastros, bem como os rastros deixados pelos inimigos (cf. também Deshayes & Keifenheim 1994:43; Kensinger 1995:14; Tastevin 1925 *apud* Carneiro da Cunha 2009:167).

da mistura do veneno com a água do rio com vistas a não sufocar uma quantidade exorbitante de peixe (*baka*) que os caxinauá, como os ameríndios em geral, sabem que não darão conta de ali mesmo preparar e comer, arriscando-se a vê-lo apodrecer (Lévi-Strauss 2010:296, nota 25). Para evitar que isto aconteça, as mulheres sharanawa costumam ficar a postos em suas canoas à espera dos homens: tão logo eles retornam com os peixes em mãos, põem-se a tirar as vísceras dos animais, remover as escamas e limpá-los. Embrulhados em folhas e amarrados com um cipó, são colocados para assar (Siskind 1973:112).

Dizem os caxinauá que a falta de sorte na pesca (*yupamiski*), tal qual o fracasso na caça, resulta da cópula com uma mulher menstruada (*ainbu himiya*). Não se deve, igualmente, servir-se do mesmo prato que ela: “[...] se a mulher menstruada comer do peixe pescado com esse anzol, [o pescador] fica panema e não pesca mais”, conta Marcelino Pudicho à Eliane Camargo (2002:25), que nos explica que o sangue menstrual deixa o peixe astuto a ponto de se recusar a morder a isca, pois sabe que é uma armadilha, esquivando-se dela. Para se livrar da má sorte (*yupa*) que os aflige, tanto o homem (*huni*) quanto o anzol (*xeamati*) devem jejuar (*same*) e permanecer reclusos - o anzol, em especial, necessita de repouso e não deve ser pendurado. No retorno à pescaria, passado um mês (*uxe*), coloca-se pimenta (*yutxi*) na ponta do anzol e o arremessam na água, puxando-o de um lado para o outro até algum peixe fisgá-lo. “[...] daí voltamos a ser excelentes pescadores. Voltamos a procurar peixe [...] e parece que rapidamente ele [o anzol] pega”.

Ao analisar de forma breve a narrativa que lhe foi relatada, Camargo (2002:21) conclui com um ponto interessante: para uma relação vir a ser uma troca alimentar, deve-se excluir dela o elemento sangue (*himi*). Grosso modo, vimos que em tempos remotos a menstruação impunha às mulheres caxinauá a expressa proibição de ingerir qualquer tipo de carne (*nami*), fosse esta de caça, peixe ou

ave, e exigia delas um afastamento temporário das atividades relacionadas à cozinha, pois o odor de sangue que exalava seu corpo poderia estragar a comida preparada e, com isso, afetar aqueles que a ingerisse²¹. Apreende-se, a partir da narrativa exposta, que a infração cometida pela esposa do pescador - alimentar-se daquilo que não deve - não coloca em risco, tão somente, as habilidades de seu marido e do anzol, ou mesmo do potencial agressivo do timbó (Siskind 1973:114-115); antes de tudo, enfatiza Camargo (2002:21), enfurece os *yuxibu*, seres residentes no fundo dos grandes lagos e rios. Temidos pelos caxinauá por sua força e voracidade - Capistrano de Abreu (1941:421-424) chama-os de “diabo” -, é com os *yuxibu* que os homens caxinauá devem acordar a fartura da pesca, fazendo-lhes um agrado por meio da isca ofertada. Caso o pescador copule com uma mulher menstruada (*ainbu himiya*) ou esta última coma do peixe (*baka*) que não lhe é permitido, voltam-se contra ele e lhe recusam a dar comida, pois se sentem enojados pelo sangue feminino.

Se o sangue menstrual (*ainbu himi*) os repele, a pimenta (*yutxi*), por sua vez, aparentemente apetece os *yuxibu*. Deixo, todavia, tal informação para a posterioridade e me atenho à repulsa que igualmente nutrem os caxinauá pelo sangue - no caso, pela carne crua (*bama*) e sangrenta (*himiki*). Conforme já enunciado, a saciedade plena para eles decorre da mistura adequada da carne de caça (*yuinaka*) com os vegetais (*yunu*), cujo grau de elaboração não apenas suspende a passagem natural e inevitável da crueza à putrefação, mas, sobretudo, muito diz acerca da culinária caxinauá e dos comportamentos distintivos prescritos ou banidos durante uma refeição (Lévi-Strauss 2006:429-431; 449). Aqui, como entre os yawalapíti (Viveiros de Castro 2002:54-55), o perigo da ingestão de determinada comida liga-se à distância que o alimento mantém com o fogo (*txi*).

²¹ Não saberia dizer se nos dias atuais tal interdição se coloca com o mesmo rigor; parece-me que não. Em San Martín, algumas meninas me procuraram pedindo absorventes íntimos e disseram apenas que o perfume suave destes últimos era bom, *pepa*. Não observei também qualquer distinção no tratamento dispensado às mulheres com quem costumava fazer as refeições.

Para se certificar de que o peixe, por exemplo, está bem cozido, os yawalapíti costumam perguntar se este último ainda tem cheiro: *ahí*, o cheiro do peixe, é também o cheiro do sangue, do sêmen, do sexo e das mulheres menstruadas; desagradável e incompatível, sobretudo, às pessoas em reclusão, tira-se o *ahí* por meio do cozimento em água, mas não o suficiente se o peixe for colocado em contato direto com o fogo, isto é, assado.

Disseram-me os caxinauá que é preciso cozer até secar o sangue (*himi*) que escorre do animal abatido, eliminando, juntamente, o mau odor que este último exala. Segundo Deshayes e Keifenheim (1994:44), a caçada abarca dois momentos distintos: ao avistar um animal, cabe primeiramente ao homem caxinauá ir ao encontro deste último, não sem antes observá-lo e seguir seu encaço - galhos quebrados, pisadas no solo, frutos mordiscados, rastros do cheiro de que um bando de queixada passou por ali. No segundo momento, destinado ao abate, é o animal que se desloca em direção ao caçador, atraído pelo barulho que este emite e que lhe soa um pouco familiar. Em acordo com Lima (2000:79) e Siskind (1973:72), respectivamente para os katukina e os sharanawa, a morte deve ser rápida e precisa, cuidando para que o animal não perca muito sangue nem permaneça muito tempo prostrado no chão. Se deixada por muito tempo na mata, alerta Montagner Melatti (1985:59), a caça esfria em demasia e passa a exalar um cheiro nocivo à saúde das crianças. No intuito de transportar a caça (*yuinaka*) até a aldeia sem deixar muitos vestígios de sangue pelo caminho, o caçador caxinauá costuma improvisar um cesto trançado com folhas de palmeira que em nada remete à cestaria feminina, por sua vez tecida caprichosamente com fibras vegetais. A bolsa masculina é de confecção rápida e provisória, sendo abandonada tão logo os homens retornam às suas casas e entregam às suas esposas a caça a ser limpa e preparada para a refeição (Deshayes & Keifenheim 1994:100).

Não cheguei a conversar abertamente com os homens caxinauá acerca de suas proezas como caçador, muito em respeito à minha condição feminina em campo, embora vez ou outra alguma história viesse à tona ou alguém me chamasse para ver o animal que haviam abatido. “Tem que saber chamar a caça gorda para junto dele (*yuinaka xeniwa keneawe*)”, diziam-me os mais velhos, sucintos. “*Huni yupa takamaki*: homem que é *yupa* [com má sorte] não mata animal, fica só na rede dormindo. Então não come carne nem maduro, só macaxeira cozida, para ver se fica bom”. No passado, contam os matis, os caçadores de maior prestígio - isto é, com um grande acúmulo de substâncias amargas (*sho chimu*) em seus corpos - anunciavam, aos gritos, seu retorno de uma bem-sucedida expedição de caça; nesse momento, cabia às crianças e às mulheres recolherem-se em casa e desviarem o olhar para que não cruzasse com os homens pelo caminho (Erikson 2000:46). Se por ventura o fizessem, poderiam comprometer a eficiência das zarabatanas empunhadas pelos caçadores e abrandar, a ponto de torná-lo ineficaz, o poder do curare, emblema da virilidade matis e do amargor (*chimu*) por excelência, cujo preparo e manipulação eram envoltos de um rigoroso cuidado para que não ocorressem à vista das mulheres (Erikson 2002:185). Nos dias atuais, a despeito dos caxinauá, tal qual os matis, não se dedicarem como outrora a cultivar um corpo amargo, observo que permanece entre as pessoas mais velhas certa reserva e discrição no que tange à circulação de determinados conhecimentos: salvo em contexto de festas ou de caçadas e pescarias coletivas, Kensinger (1995:40) afirma que nenhum homem caxinauá anuncia explicitamente sua intenção de sair para caçar e, quando questionados, costumam responder de forma ambígua e evasiva. Para o antropólogo, tais respostas devem-se ao fato de que a caçada constitui um bom pretexto para o homem ir ao encontro de outra mulher que não a sua esposa, esquivando-se por um curto período do dia de suas obrigações domésticas. Acredito, todavia, que desse silêncio e recato também

possa apreender certa prudência da parte dos homens caxinauá em não expor demais um saber que, amplamente compartilhado entre eles, ainda hoje não deve sê-lo em relação às mulheres, às crianças e aos estrangeiros.

Falarei da atividade da caça (*yuinaka*), portanto, com um enfoque mais feminino²², isto é, do momento em que os homens retornam à aldeia e deixam o animal no chão para que suas esposas o levem para casa e se encarreguem do processo de elaboração. Segundo Deshayes e Keifenheim (1994:99-100), a passagem do cru ao cozido - ou do “selvagem” ao “social”, nos termos dos autores - efetua-se nesse gesto, cabendo às mulheres tornar comestível aquilo que chega às suas mãos sujo de sangue (*himiki*) e mal cheiroso (*pisi*). Ao limpar a caça, arrancando-lhe o couro e as vísceras, cuidam para que não espirre muito sangue pela cozinha e se banham caprichosamente depois. “Tem parte que é amarga (*muka*), não pode comer. As tripas do peixe (*taka pui*) são uma delas, a vesícula (*taxipi*) dos animais também. Tem que tirar. Quando mata jabuti, tira o fígado, é amargo (*hawen taxipi muka*). Não comemos isso, não é bom”, ensinou-me Marta. Os sharanawa descartam as partes da caça que não consomem para longe da casa, servindo-as de comida aos patos e aos cachorros (Siskind 1973:72); entre os caxinauá de San Martín, isto não acontece: se por um lado constitui uma ofensa aos próprios caxinauá oferecer a seus cachorros (*kama*) banana madura (*mani huxin*) e restos de carne de caça (*yuinaka*), de outro, não lhes deve servir “coisa que não presta” (*txakabuki*). Criados na aldeia para acompanhar os homens em suas expedições pela mata, os cães também gozam do estatuto de caçadores e, enquanto tais, submetem-se a um regime específico para torná-los mais habilidosos - ainda hoje os matis pingam em seus olhos um líquido de nome *buchete*, destinado a fazê-los enxergar melhor (Erikson 2002:181). Piki, ainda filhote e pequeno,

²² Uma reflexão interessante e minuciosa sobre o tema da caça para os caxinauá encontra-se em Deshayes (1999; 2000) e Kensinger (1995). Patrick Deshayes (2013), em especial, dedicou-se mais recentemente a analisar o encontro entre o homem e o animal e suas respectivas transformações em caçador e presa.

“como o nome diz”, era criado por Jorge à base de pirão, feito da mistura do caldo de carne com farinha de mandioca. “É para crescer e ficar forte. Ainda é novo, tem que comer mais. Quando crescer, vai comigo [caçar]”, assim Jorge me dizia, demonstrando pelo cachorro um afeto incomum aos caxinauá: carregava-o no colo e eventualmente deixava dormir junto em sua rede.

Desconheço, até o momento, qualquer prática cujo intento seja anular a ação dos *yuxin* que residem nos animais abatidos, como sopros e benzimentos, salvo a longa permanência das partes desmembradas da caça sob a ação do fogo. Os marubo, por exemplo, recorrem à fumaça do breu de almécega (*amo*) e da resina cheirosa *sēpa* para “purificar” a carne de caça, considerada por eles poluente e potencialmente transmissora de doenças: a defumação tira o cheiro fétido do animal morto e repele os *yochĩ* deste último, desejosos de adentrar o corpo das crianças, deixando-as chorosas e febris (Montagner Melatti 1985:209; 1987:58-59). No caso caxinauá, como se passa entre os katukina (Lima 2000:71), a transição pelo fogo (*txi*) se encarrega, decerto, de apagar qualquer vestígio de sangue (*himi*) e, por extensão, do fedor (*pisi*), mas não lhes assegura um controle efetivo sobre o potencial de ação da caça ingerida. De todo modo, percebe-se aqui uma associação direta entre carne e sangue tal como encontrada entre os marubo: a carne pesada, forte e gordurosa que os caxinauá tanto apreciam - da anta (*awa*), do veado (*txaxu*), da queixada (*yawa*) - é também aquela de sangue forte, quente e grosso; por oposição, pássaros, peixes e outros animais de pequeno porte são ditos possuírem uma carne mais leve, mais mole, mais fraca. Mais ralo e escasso, o sangue deles quase não tem cheiro, e é pelas referidas qualidades, tomadas em conjunto, que sua ingestão revela-se menos perigosa às pessoas de saúde fragilizada (Montagner Melatti 1985:232-240). Banida da dieta tão logo a pessoa cai na rede enferma, reitero que a carne de caça não deve ser reintroduzida ao cardápio de modo abrupto e desmedido: recomenda-se sempre retomar por aquela

mais leve e mais fraca, qual seja, a do peixe, passando pelas aves até poder, enfim, saborear uma carne gorda e succulenta junto a seus parentes.

Creio não ser necessário reaver os cuidados dispensados por ocasião do resguardo caxinauá, mas apenas o propósito a que este se destina: a saber, de restabelecer o equilíbrio entre qualidades corporais continuamente sujeitas à alteração (cf. Gallois 1988). Em algum nível, isto parece comunicar-se com a concepção marubo da culinária como uma estratégia para equilibrar a dosagem de sangue em seu corpo. Forte ou fraco, as qualidades imputadas ao sangue da carne consumida não se fecham nelas mesmas: são, sobretudo, relativas, conferindo à pessoa atributos específicos conforme a circunstância na qual ela se encontra. “Ele [marubo] tem noção de que sangue fraco significa ficar doente, mas ter excesso de sangue forte impede-o de entrar em contato com o mundo dos espíritos. Necessita haver um equilíbrio para manter o corpo sadio”, conclui Montagner Melatti (1985:238). Nesse tocante, se supostamente os caxinauá não recorrem a técnicas mais elaboradas para tornar a carne de caça (*yuinaka*) “pura” e, assim, extirpar os *yuxin* que por ventura possam se voltar contra eles, acredito que isto se deva a um sutil desinteresse de sua parte em neutralizá-la e comer da carne estritamente nessas condições. A carne de anta (*awa*) não lhes é saborosa (*nuepei*) somente porque é gorda (*xeniwa*) e temperada (*bata*), mas porque ela se constitui do sangue (*himi*) e do pensamento (*xinan*) de um animal que, aos olhos caxinauá, é robusto e forte (*kuxi*). São essas qualidades que homens e mulheres caxinauá almejam tomar para si.

É preciso, no entanto, ter cautela e não ser voraz, sob o risco da ingestão da carne se reverter em algo negativo e perigoso: fazer-se excessivamente gordo e pesado, padecer de dores pelo corpo, sobretudo no estômago. No caso das crianças e dos recém-nascidos, sabe-se que é arriscado comer certas carnes e partes de determinados animais, pois seus corpos (*yuda*) não estão prontos e seu *xinan* ainda

não está formado. Entre tirar o sangue da caça - veículo privilegiado de *yuxin* (Lagrou 2007:351) - e preservar, em alguma medida, o atributo do animal que se quer obter, cabe à cozinheira caxinauá amaciar a carne, temperá-la com sal, pimenta, ervas ou coentro, servi-la, enfim, acompanhada de vegetais igualmente cozidos ou assados. É pela mistura, mais uma vez, que se efetua o equilíbrio: não apenas na disposição da carne animal e do vegetal nos pratos, mas no modo correto de levá-los à boca, saboreando-os devagar e simultaneamente. É nesse ato da mastigação, denominada *nai*, que os caxinauá tiram proveito dos atributos gustativos de cada alimento e modulam seus efeitos.

Impressionado, de início, com a onipresença da carne de caça nas refeições e com os lamúrios de seus interlocutores caxinauá quando ela, em raros momentos, encontrava-se em falta - “tenho fome, não há carne (*nami yamai*)”, assim lhe diziam -, Kensinger (1995:32-33) constatou que a centralidade desse alimento na vida social caxinauá devia-se a várias razões: além de constituir a “identidade masculina”, é em torno dela que as alianças de casamento se firmam e os homens, em suas palavras, exercem um suposto domínio sobre as mulheres²³. Sem me ocupar com os pormenores desta última colocação, retomo aqui um ponto já destacado nesta tese, cuja apreensão pioneira deve-se ao referido antropólogo: a saber, a distinção que os caxinauá estabelecem entre os tipos de fome (*piti*) que assolam seu corpo. *Buni*, a fome genérica, expressa a necessidade de comida, qualquer que seja; *pintsi*, por sua vez, é a expressão para estar faminto de carne, uma fome que, se não saciada, conduz os caxinauá à morte, pois inevitavelmente enfraquece seu pensamento (*xinan*) e leva à desintegração da pessoa (Camargo 1999b:132-133).

Para os ameríndios que tanto se deleitam com a carne de caça, tal distinção não lhes é estranha. Os wayana do rio Paru afirmam que uma refeição de verdade,

²³ Seu argumento, afirma, fundamenta-se na concepção caxinauá de masculino e feminino, mas o próprio autor admite que sua visão é um tanto parcial, dado que seus interlocutores eram, em geral, os homens (Kensinger 1995:34).

atuktop, é aquela na qual se come carne (*tehim*) acompanhada de farinha de mandioca e tucupi. *Ēntapikatop*, à base destes dois últimos, não é digna de ser chamada de refeição: com pouca ou nenhuma carne, os wayana referem-se a ela como uma refeição pobre, “feita de quase nada”, apenas para degustar (Schoepf 1978:6-7). Aos meus olhos, era evidente o descontentamento de Jorge e Juan quando a ausência da carne de caça prolongou-se por dois dias, além do constrangimento por não poder oferecê-la a mim, então sua convidada. Segundo Deshayes e Keifenheim (1994:41), alguns homens recusam-se a comer macaxeira (*atsa*) ou banana (*mani*) quando retornam à aldeia sem caça em mãos: bebem apenas mingau, *mutsa*. “Sem carne ficamos tristes”, lamentavam-me as mulheres, “vem muita tristeza (*pununuka*), ficamos fracos (*babu*)”. Entristecer-se, na acepção yaminahua e também caxinauá, é pensar em demasia, direcionar insistentemente seu pensamento (*xinan*) a algo ou alguém que se encontra distante e ausente (Carid Naveira 2007:138). Para os piro, resvala-se em noites mal dormidas: faminta de carne, a pessoa revira-se na rede, tosse, acorda indisposta; aos poucos, deixa de pensar em seus parentes vivos, pois seu desejo é estar entre aqueles que já morreram (Gow ms.).

Prestigiada e saborosa, disseram-me os caxinauá que a carne de caça (*yuinaka nami*) é por excelência aquilo que se come junto (*itxaxun pia*), seja na companhia dos parentes (*en nabu*: “meus parentes”), seja com os amigos mais próximos (*en haibu*). Jamais deve ser ingerida às escondidas ou sozinho (*mesti*). “Quando comemos todos juntos ficamos *benima*, ‘alegres’”, repetiam a mim os homens e as mulheres. Por contraste, o não-comer da carne, isto é, sua privação, evoca justamente situações que impõem retraimento e solidão: em resguardo, a pessoa come do puro (*has*) e do insosso (*paisma*) não só por estar vulnerável e sensível à potência da carne e dos alimentos temperados, mas porque sua própria condição é solitária. A carne de caça, ao contrário, é da ordem da mistura

(*xadabu*): à exigência de mesclá-la aos vegetais (*yunu*) soma-se o fato de que as pessoas saboreiam-na juntas (*itxa*), promovendo, ao final, uma saciedade coletiva. Entre comer sozinho (*mesti*) e comer junto (*itxaxun*), o gradiente de pessoas envolvidas na refeição presta-se, a meu ver, àquele mesmo propósito de modular os sabores (*nue*) das comidas e seus efeitos nos corpos. Para além da constituição de uma “comunidade de similares” (Overing 1999:88), a partilha da carne faz circular os atributos do animal entre as pessoas fazendo-as mais fortes, ao mesmo tempo em que abranda sua potência para que não seja em demasia.

Nesse cenário, quando a carência prolongada da carne de caça traz aos caxinauá tristeza (*pununuka*) e sofrimento (*nuitapai*), promove-se a alegria (*benima*) por meio da satisfação dessa fome (*pintsi*). “Comemos e então ficamos bem, não pensamos mais [nisso]”. E se a morte (*mawa*) desafia o peso da tristeza que se pode suportar, faz-se festa (*beya*). “Reunimos todos e acordamos: ‘vamos comer carne’. Assim ficamos alegres. Com alegria, nosso pensamento não vai embora”, eu ouviria dos adultos caxinauá, ainda abalados com a morte de uma criança em San Martín.

Foi nesse contexto que assisti à realização do *hai ika*, a “festa da alegria” (Camargo & Villar 2013:278), cujo desenrolar focalizarei a seguir.

VII. Um só pensamento para não esquecer

O dia mal havia começado quando Joaquim, sem muita cerimônia, adentrou a casa noticiando que uma criança morrera naquela madrugada. Na companhia de Davi, pai da menina falecida, pegou um saco de arroz e perguntou se eu não teria açúcar para contribuir com o mingau, *mutsa*, que seria servido após o enterro. Mais tarde, com o açúcar em mãos, fui à casa de Davi, mas não me juntei às mulheres: permaneci do lado de fora com os homens, que conversavam cabisbaixos compartilhando cuias de caiçuma (*mabex*).

Foi nessa circunstância que os caxinauá realizaram o primeiro *hai ika* - naquela minha estadia em San Martín haveria ainda outro, maior e, segundo me disseram, com mais fartura. Como toda festa - *buxka wa* (“caçada de cabeças”), *nixpu pima* (“dar de comer o *nixpu*”), *katxa nawa* (“mariri”), *buna wa* (“mingau de mel”) -, o *hai ika* mobiliza toda a comunidade: os homens rumam à mata para caçar, as mulheres permanecem na aldeia, encarregadas dos afazeres domésticos e do preparo dos vegetais, à espera da chegada da carne. Até então desconhecida para mim, a “festa da alegria”, na tradução proposta por Camargo e Villar (2013:31, nota 6; 278) para *hai ika*, seria de origem sharanawa e, segundo os autores, raras vezes realizada pelos caxinauá. A despeito disso e da relativa ausência de qualquer menção a ela na literatura sobre o grupo, em um curto espaço de tempo pude vê-la acontecer duas vezes. Ciente de que muitas informações carecem de profundidade, não intento aqui fazer uma descrição exaustiva do evento nem analisá-lo, mas sim refletir sobre alguns aspectos observados no curso dos acontecimentos.

De início, disseram-me os homens tratar-se de uma festa corriqueira, organizada, supostamente, apenas para satisfazer sua vontade de comer carne (*nami pi katsi*). Quando cai a tarde, homens e mulheres reúnem-se para acordar,

“pensar junto” (*huni inu ainbu xinain itxateki*)²⁴; “pensam com uma só cabeça para não esquecer”, enfatizou-me Jorge. Pensam e enunciam os nomes (*kena*) dos animais que almejam abater, cantam para insultá-los (*hantxa xateabu*) e chamar sua atenção, movimentam-se em círculos com os braços entrelaçados. Ao final soltam gritos de alegria, *benimai saitiki*, como se antecipassem a alegria (*benima*) que tomará seus corpos saciados de carne de caça.

Embora as pessoas se mostrem excitadas e contentes, o dia seguinte à reunião é como outro qualquer. Tão logo os homens partem em direção à mata, cada qual seguindo por um caminho (*bai*), as mulheres dão início a seus afazeres - e então, entre uma menina e outra que se revezam buscando água no poço e equilibrando enormes panelas em suas cabeças, o silêncio invade a aldeia: assim correu o dia quando participei da festa pela primeira vez. De longe, era visível o fio de fumaça que saía pela janela das casas anunciando o cozimento (*ba*) dos vegetais, a fogo lento. No fim da tarde, Rosemira bateu à minha casa com um pedaço de *xeki misi* (bolo de milho) recém-assado e me convidou a acompanhá-la até uma casa vizinha à de Jorge, que depois eu descobriria ser de Maria e Davi, pais da criança falecida. Sem saber ao certo como fazer um agrado à dona da casa que me receberia, entreguei-lhe em mãos um pacote de açúcar e um batom vermelho - além do apego por saias coloridas e creme para os cabelos, é generalizado entre as mulheres caxinauá o gosto por batom e esmalte em tons avermelhados (*taxipa*). Todas, então, pintaram seus lábios e com o mesmo batom desenharam alguns traços em suas bochechas. Não sei se reconheceriam estes últimos como *kene*, os desenhos e padrões apreendidos junto à anaconda Yube (Lagrou 2007:66), visto que se distinguiam bastante dos traços que Maria delineava em meu rosto com jenipapo (*nane*), os quais, por sua vez, afirmavam sê-lo. De todo modo, naquele momento estabelecemos, eu e as mulheres caxinauá, outra

²⁴ Em tradução literal, “homem e mulher pensando junto”.

sorte de troca: não mais de alimentos “adocicados” (*batapa*), mas justamente de itens que, apartados da categoria “comida” (*piti kuin*), remetem àquilo com o qual os caxinauá “vestem”/fazem (*dau*) seus corpos - de minha parte o batom, também designado *nawa maxu*, “urucum de branco/estrangeiro”; da parte delas, além do jenipapo (*nane*), o óleo extraído do amendoim (*tama xeni*) com o qual a anfitriã penteou meus cabelos (*bu*), conferindo-lhes brilho (*dua*).

O propósito, contudo, era um só: fazer-nos bonitas, *duapa*, para receber bem os homens que não tardariam a chegar da expedição de caça. Em outros tempos, felizes com o retorno de seus maridos e famintas de carne, as mulheres recepcionavam-nos cobertas de urucum, enfeitadas com braçadeiras e colares de sementes; com os paneiros repletos de caça moqueada - anta (*awa*), veado (*txaxu*), macaco prego (*xinu*), tatu (*yaix*) -, os homens caxinauá enegreciam seus dentes com o cipó *nixpu* e borravam seus corpos com jenipapo (Capistrano de Abreu 1941:83-84). Ainda hoje anunciam seu retorno ao som da buzina de rabo de tatu (*yaix hina*). “Vêm gritando por todo o caminho: *hi hi hi*. Gritam alto e forte, sentem falta (*manu*) de suas esposas. As mulheres escutam de longe, sabem que são seus maridos chegando, sabem que trazem carne. Elas ficam felizes também”, explicou-me Herman mais tarde. Na companhia de Pepe e Mario, todos mais velhos, Herman assistiu à chegada dos homens de San Martín um pouco mais afastado: ansiosas pelo retorno deles, são as mulheres que se organizam para recepcioná-los. Colocamo-nos, assim, em fileira uma ao lado da outra, e à medida que os gritos (*hiiteki*) e o barulho da buzina (*puinte*) se aproximavam, cada vez mais nítidos, a expectativa de todos ali presentes crescia.

Igualmente enfileirados, alguns homens portavam adornos feitos de folhas de jarina (*hepe pei*) na cabeça; outros, como Jorge, traziam a face enegrecida de jenipapo. “Fazemos na mata mesmo (*dau wakin*: ‘fazer *dau*’). Pega o fruto, abre e esfrega a tinta: desse jeito não passa nada, Anita”, disseram, possivelmente em

alusão à propriedade do jenipapo (*nane*) de fechar o corpo da pessoa contra as investidas dos *yuxin* dos mortos e outros infortúnios (Cesarino 2011:82, nota 40). Nos cestos improvisados vinha o animal abatido, embrulhado na folha de palmeira para que seu sangue não escorresse em demasia, deixando rastros por onde passassem. “Não corta o rabo (*hina*), não, deixa. Se mata macaco, se mata bicho que vive no alto, em árvore, amarra os braços com cipó assim”, explicaram-me depois os mais velhos com os braços cruzados em x. “Abre a barriga e tira o que tem dentro, tira o que não presta para comer. Depois corta em pedaço. A cabeça (*buxka*) é servida aos homens, mulher não come [isso], não”.

Em um misto de euforia e confiança, parados diante das mulheres, os caçadores cessaram de gritar para dar a palavra àquele que, na ausência de Santiago, então chefe (*xanen ibu*) de San Martín, encarregava-se de tomar a frente nas decisões. Sua fala (*hantxa*) foi breve, comedida; tão logo encerrou seu discurso²⁵, os homens soltaram o cesto que carregavam nas costas e deixaram a caça no chão. Sem perder tempo, cada mulher pegou um deles para si e o levou para casa. Diferentemente das mulheres sharanawa, que aguardam a volta do caçador a quem incumbiu de lhes trazer carne - duas mulheres jamais esperam pelo mesmo homem (Siskind 1973:98) -, as mulheres caxinauá não recolhem, por princípio, a caça trazida pelo marido: basta que uma lhe seja destinada, independente de quem a abateu.

À exaltação desse momento seguiu-se uma rápida dispersão das pessoas, e com isso o silêncio invadiu a aldeia mais uma vez. De minha casa, todavia, era possível ouvir uma movimentação discreta das mulheres em direção ao poço e dos homens ao igarapé. De banho tomado, estes se reuniram na casa de Davi. “Amanhã comeremos carne, Anita, a festa continua”, disse-me Jorge, com um prato de

²⁵ Não registrei essa fala nem conversei com os caxinauá sobre ela, mas minha impressão, em um primeiro momento, foi que o vice-chefe - assim os homens referiam-se a ele - listou às mulheres os nomes dos animais abatidos.

macaxeira cozida em mãos, ao passar por minha casa antes de se juntar aos homens. Nessa noite, me parece, não se come carne de caça, apenas vegetais cozidos e caiçuma, e desse encontro mulheres e crianças não devem participar. Animados, os homens falavam alto e riam, soltando vez ou outra gritos de alegria (*benimai saitiki*).

* * *

“Não se faz festa para passar fome”, comentou um homem marubo à antropóloga Delvair Montagner Melatti (1987:55). Para os marubo, como para tantos povos ameríndios, festejar é dançar, fartar-se de comida e bebida: é o momento no qual a moderação e a timidez que regem a conduta diária cedem espaço para o exagero e a extroversão. Não nos surpreende, pois, que a vontade de festejar ganhe força justamente em momentos considerados críticos, quando, por exemplo, a oferta de carne não é abundante e o roçado insiste em não prosperar.

“Fazemos festa (*beya*) quando não tem carne. É isso, Anita, é assim”, disseram-me os homens caxinauá, sem rodeios. Em um relato que em muito se aproxima da festa *hai ika* acima descrita, conta-nos Siskind (1973:96) que quando a fome de carne persistia as mulheres sharanawa pintavam seus rostos, vestiam seus ornamentos, colocavam as melhores roupas e passavam a rodear os homens, puxando-os à força: “enviamos você à floresta para caçar, traga-nos carne”, cantavam, repetidas vezes, a todos os caçadores. Dias depois, saciada a vontade, os homens eram novamente surpreendidos, dessa vez com surras de urtiga, cujo intento não era apenas torná-los mais fortes, mas, via provocação, fazer-lhes outro convite: “*nami ichapa, no fusino* (‘há muita carne, vamos brincar’)”, diziam-lhes as mulheres, evidenciando a leveza e a descontração que tomavam conta da aldeia por ocasião da festa (Siskind 1973:100). Algo similar se passou em San Martín. Finda

a refeição coletiva na casa de Davi e supostamente satisfeita a fome de carne (*pintsi*), os dias restaram tranquilos e silenciosos. “Quando comemos bem, quando comemos juntos, ficamos felizes. Vem muita alegria, Anita. É por isso que fazemos festa”, não se cansavam de repetir os caxinauá.

Certo dia, de passagem pela minha casa apenas para uma rápida saudação, Jorge comentou que estava a caminho de uma reunião na escola, situada do outro lado da aldeia, restrita somente aos homens: planejavam fazer outra festa, maior que o último *hai ika*, para ajudar uma família cujo filho estava internado em Pucallpa. “Os pais do menino estão muito preocupados (*dabanan*), só pensam nisso”, disse. Horas depois, já no fim da tarde, me procurou acompanhado de Joaquim para contar sobre o que haviam decidido. “Vamos fazer outra festa, Anita: vamos fazer *katxa nawa*”.

Conhecido como “mariri” ou “ritual da fertilidade” (Camargo & Villar 2013:31, nota 5), o *katxa nawa* costuma acontecer ao término do trabalho no roçado, quando - em uma descrição um tanto abreviada - se dança, canta, bebe e fuma tabaco para alegrar os *yuxin* e assegurar a prosperidade das plantações. Ao final, embriagadas de caiçuma fermentada da mandioca, as pessoas vomitam no interior do tronco da paxiúba. “[É] Para limpar a barriga, para a gente ter saúde”, explicaram os interlocutores caxinauá ao historiador Capistrano de Abreu (1938:283-284). De Herman, assim ouvi: “vou te contar um pouco como é. Chama todo mundo, junta bastante gente para derrubar a paxiúba. Uma pessoa sozinha só não consegue, não aguenta. Ela é grande, forte, você conhece? Aqui perto não tem, não. Derruba a paxiúba e ela já não está mais viva, já não fala. Corta a barriga dela, tira tudo até sobrar a casca, tira os galhos, as folhas, tudo. Então coloca a caiçuma ali dentro, coloca na barriga da paxiúba. Quem faz [a caiçuma] é a mulher do dono do *katxa* [paxiúba]. É uma festa bonita, grande. Todo mundo vem dançar”. Em outro momento, não mais na aldeia, Alberto complementou: “eu

não entendo direito, não sei muito bem. Mas sei que [homens e mulheres] dão os braços e puxam de um lado para o outro, de um lado para o outro, enquanto o homem fala e a mulher responde, a mulher fala e o homem responde. É o que eu acho”, ponderou, em alusão aos confrontos verbais protagonizados por homens e mulheres adultos enquanto dançam e entoam alguns cantos (Kensinger 1995:71-73; Lagrou 2007:418)²⁶.

Animada com a expectativa de finalmente poder presenciar a dança ao redor da “paxiúba barriguda” (Capistrano de Abreu 1941:95-99), o referido *katxa nawa* não chegou a acontecer no tempo em que eu permaneci em San Martín. De todo modo, aos poucos ficou mais claro que o apreço dos caxinauá pelo festejo não se deve tanto ao comer (*pi-*) e ao beber (*ak-*) em demasia proporcionados pela ocasião, mas à acessão a um estado de alegria coletiva (*benima*), sinônimo, para eles, de que seus pensamentos (*xinan*) estão juntos (*itxa*). “Quando nos reunimos e decidimos fazer festa, fazemos um acordo: pensamos com uma só cabeça, um só pensamento. E com isso ficamos alegres”, explicaram. Assim também parecem dizer os waiãpi da Guiana, que não declinam a um chamado para beber desde que seus ancestrais, ao fazê-lo, foram devorados pelo jaguar, o anfitrião preterido e raivoso. Qualquer que seja a razão para festejar - abertura de clareira, pesca, abate de animais -, na oferta de uma cabaça de caxiri se faz o sutil convite à embriaguez: não para simplesmente os waiãpi se embebedarem e caírem, ao final do dia, inconscientes, mas para vivenciarem, juntos, a euforia ocasionada pela bebedeira, contentes que ficam por estarem reunidos (Grenand 2006:18-21).

A tristeza (*pununuka*), em contrapartida, liga-se ao estar só (*mesti*). Daquele que se embriaga sozinho em pleno dia, dizem os caxinauá que é triste, um pouco digno de pena, constrangedor. A embriaguez é festiva e, portanto, coletiva;

²⁶ Uma apresentação mais detalhada da festa *katxa nawa*, acompanhada de análise, encontra-se em Deshayes e Keifenheim (1994:219-226). Segundo os autores, a festa compreende três momentos: invasão e transformação dos estrangeiros em aliados; cantos e danças em torno do *katxa*, a barriga da paxiúba; troca generalizada de carne. Não me ocuparei, no entanto, de reproduzir tal análise.

não se farta de caiçuma sozinho como não se empanturra de carne de caça nessa condição. “Não olhe, Anita, que vergonha!”, revoltou-se a pequena Eloísa, cerrando os olhos e me puxando pela mão, enquanto uma multidão se formava, aos cochichos. Era uma tarde de domingo, até então tranquila, e um jovem caxinauá se embriagara da cerveja ofertada pelos madeireiros acampados ali nas redondezas²⁷: falou alto, cambaleou e importunou as pessoas até ser contido por alguém, que o levou para casa. “Que vergonha, ele está bêbado!”, reprovavam as crianças, possivelmente reproduzindo as palavras de suas mães. A tristeza, nesse caso, afeta com mais força os parentes da pessoa embriagada, que se constrangem com o descontrole e a falta de compostura em um contexto inadequado. “Ele está fechado em casa hoje, está triste”, comentaram comigo, no dia seguinte ao ocorrido, sobre o pai do rapaz, que evitou circular enquanto não passasse a vergonha (*dake*). Assistir a seus jovens precocemente se embebedarem de caxiri - e com isto comprometer o endurecimento de seus ossos - também conduz os velhos waiãpi à tristeza, cuja consequência é o esvaziamento de seus corpos, tornando-os por demais leves (*nipāwyj*) e suscetíveis a morrer (Gallois 1988:146; Rosalen 2008:84).

É sobretudo nos momentos de isolamento, silêncio e solidão que uma certa melancolia paira sobre as pessoas mais velhas e insiste em não deixá-las. Em dias de chuva, quando o céu se cobre de nuvens carregadas e sombrias, disseram os yaminahua a Townsley (1988:116-117 *apud* Déléage 2007:121) que eles são tomados pela tristeza: pensa-se em acontecimentos passados, pensa-se naqueles que estão ausentes. É nessa ocasião que os mortos vão visitá-los, e isto os deixa igualmente

²⁷ Foi a primeira e única vez que presenciei a entrada e a permanência, por cerca de uma semana, de madeireiros na comunidade de San Martín, embora eu suspeite que esses acordos sejam firmados há um tempo. “É coisa do chefe de agora”, ouvi de alguns caxinauá, um pouco incomodados ao se deparar com latinhas de cerveja pelo chão. “São trabalhadores”, me disse uma jovem quando questionada sobre a presença deles. Não insisti muito em minhas perguntas para evitar maiores constrangimentos; do que observei, alguns homens caxinauá autorizam a entrada de madeireiros e negociam com eles um valor pelo tempo de permanência e quantidade de árvore derrubada. A despeito das críticas que algumas pessoas fazem a esses acordos, elas mesmas pautam-se no valor pago pelas madeireiras aos indígenas para acertar com eles sua contrapartida.

tristes. “Não é bom pensar em quem está muito longe, Anita”, alertaram-me os caxinauá. “Veja o Pedro: ele foi embora...”. Pedro, um dos irmãos de Conrado, deixou San Martín e se mudou para Pucallpa após a morte de sua mãe, anos atrás - em 2007, quando nos conhecemos, viajamos juntos até Colombiana para que Alicia cuidasse dela. “Eu não entendo por que ela se foi, Anita”, ele me dizia, aos prantos, no tempo em que convivemos em Puerto Esperanza. “Eu penso nela e choro, meu coração chora. Não quero mais viver aqui”. Em meu último encontro com Conrado e sua família, ao perguntar de Pedro a eles, todos se mostraram mais serenos: “ele já não pensa em nós, Anita. Não sabemos muito dele, hoje ele tem outra família. Não pensamos mais. Está tudo bem”.

Foi precisamente em decorrência da tristeza (*pununuka*) que ameaçou devastar a comunidade de San Martín - e não a mera vontade de comer carne (*yuinaka*) - que os caxinauá acordaram pela realização da festa *hai ika*: tristes e abalados com a morte da filha, ainda criança, Davi e sua esposa passaram dias chorando, reclusos em casa. “Não havia mais nada a fazer”, lamentou-me Jorge. “Levaram a criança ao hospital em Esperanza, deram a ela remédio de *nawa* (“branco”, “estrangeiro”). Não era nosso remédio. Era amargo, de engolir (*dau xeati mukaki*). Não adiantou: estava tudo fechado, a garganta, tudo. Ela já não comia mais. Começou a urinar sangue, vomitou e morreu”. “Para que os pais não pensassem mais”, explicaram-me Jorge e Joaquim, “acordamos, todos juntos, fazer o *hai ika*. Assim todos nós comeríamos carne e ficaríamos alegres; com alegria, nosso pensamento não vai embora”.

Tempos atrás, ao presenciarem a morte de um grande chefe (*xanen ibu*) de Balta, Deshayes e Keifenheim (1994:230) ouviram os caxinauá insistentemente reclamarem que “era preciso fazer *txidin*”. *Txidín*, a “dança para trás” (Camargo 2013:44), também designado pelos estudiosos “ritual de criação do mundo” (Deshayes & Keifenheim 1994:230; McCallum 1996:63), abarca um conjunto de

festas - *pia atxia*, “tomada das flechas”; *buxka waa*, “caçada de cabeças”; *buna waa*, “mingau de mel”; *xanen matsi waa*, “esfriar o (corpo do) *xanen*” (Camargo 2013:44, nota 8) - sobre o qual não darei conta de esmiuçar aqui²⁸. Por ora, basta enfatizar que são dias e noites nos quais se dança e, sobretudo, se canta muito, exaustivamente, tendo em vista um propósito muito particular: qual seja, o de proteger a comunidade dos *yuxin* dos mortos e assegurar que as pessoas, entristecidas pela partida de algum parente, não cedam ao desejo de ir junto a ele (Deshayes & Keifenheim 1994:231). Por ocasião do falecimento de Awa Detsati, o chefe, Balta foi tomada pela apatia e pelo desespero - os homens não saíam mais para caçar, as pessoas tinham medo, recusavam-se a comer. Foi preciso, então, fazê-las ouvir as palavras dos antigos (*xenipabu*), enunciadas na forma de cantos, para que não dessem mais ouvidos aos chamados dos mortos.

A mesma sorte de inquietude me foi expressa por Jorge e pelos demais homens quando comunicaram a decisão de fazer *katxa nawa*. “O pai do menino está preocupado (*dabanan*), não dorme, não come. Precisamos ajudar (*medabu*)”. Para os caxinauá, a tristeza (*pununuka*) não é alheia à preocupação (*dabanan*) ou àquilo que dizem ser “saudades”, *manu*: daquele que está triste, como daquele que está saudoso e preocupado, dizem que está “pensando muito”, *xinain txakayamai*. “Eu caminhava por Santa Rosa e pensava: ‘por onde estará Anita?’. Pensava em você (*en matu xinai*), pensava se estaria aqui, mas não estava. Pensava e ficava triste, São Paulo é muito longe... Mas você voltou, você voltou e está aqui. Isso me alegra (*en benimai*)” - assim Jorge me recebeu em minha última visita a San Martín. Embora os caxinauá concordem com os yaminahua que entristecer é pensar em demasia (Carid Naveira 2007:134; Lagrou 2000:153), vejo uma sutil diferença entre ambos no que tange à alegria contraposta à tristeza: para os yaminahua, deixa-se de pensar para estar alegre, *idibai* (Carid Naveira 2007:138); entre os

²⁸ As referidas festas carecem, a meu ver, de estudos mais aprofundados, embora algumas informações a seu respeito - sobretudo do *buxka wa*, a “caçada das cabeças” - possam ser encontradas na obra do historiador João Capistrano de Abreu (1941).

caxinauá, alegrar-se (*benima*) é reunir os pensamentos, pensar junto (*xinan itxa*), e o pensamento parece sempre se vincular a alguém. Ao se despedirem de seus parentes (*en nabu*) e amigos (*en haibu*), qualquer que fosse o contexto - uma visita inesperada, uma reunião na cidade, um encontro casual -, não era raro ouvi-los falar que pensariam (*xina-*) na pessoa. Assim eu também eu ouvia: “Anita, *en mia xinaii* (‘penso em você’)”, disseram-me Pedro e Jairo antes de partirem para uma expedição de caça - quando voltassem, já não me encontrariam em Colombiana.

A questão para os caxinauá talvez não seja exatamente “deixar de pensar” ou “não pensar”, mas saber conduzir o *xinan* em direção àquilo com o qual se deseja ligar (cf. Cesarino 2011:141; 401-402). O perigo de pensar nos mortos - quando, sobretudo, a perda for recente - não é tanto dar vazão à tristeza, mas a propensão da pessoa saudosa a exceder a medida da lembrança (Farage 1997:95). Pensar (*xina-*), conforme já exposto na introdução desta tese, não se encerra no ato de rememorar e atualizar a lembrança de algo ou alguém; trata-se, no caso caxinauá - ameríndio, de uma forma geral -, de ativar relações e fortalecer determinados vínculos vitais. “Não é bom pensar em quem morreu, não é bom chorar, não”, recomendam os caxinauá. Em aproximação com os waiãpi mencionados acima, alegrar-se e se entristecer conferem ao *xinan* ora peso, ora leveza, tornando-o suscetível - para mais ou para menos - a se desgarrar da pessoa.

“Um morto chamará o outro e assim continuará até o extermínio de uma aldeia inteira...”, escreveram Deshayes e Keifenheim (1994:231) em face da intensa tristeza que se abateu sobre Balta. Em San Martín, o *katxa nawa* aparentemente não chegou a acontecer²⁹, mas a intenção de realizá-lo era a mesma daquela a que se propunha o *txidin*: “vamos fazer festa (*beya*) para proteger (*mekea*) nosso pensamento, para guardar bem, para que nosso parente

²⁹ Isto não quer dizer que os caxinauá de San Martín desistiram, simplesmente, de realizar a festa; dada a urgência e a gravidade da situação, optaram por fazer outro *hai ika*. Segundo Joaquim Maná (2011:24), leva-se tempo - cerca de um ano, diz ele - para organizar o *katxa nawa*: é preciso abrir novos roçados, preparar as cestarias e os ornamentos, garantir, em suma, carne e bebida em abundância.

não pense mais”, afirmaram os homens, em alusão ao pai de um rapaz cujo estado de saúde inspirava bastante atenção. Nessas circunstâncias, explicaram-me os caxinauá, cumpre ao chefe (*xanen ibu*) “pensar primeiro, por todos” (*xinain ibu bebumiski*). “Ele pensa e fala com alegria (*xanen ibu xinain hantxaya benimai*). Então fica tudo bem: escutamos suas palavras e nos alegramos; somos um só pensamento, porque pensamos todos juntos”. No retorno das caçadas coletivas, é ele quem vai à frente, assim como, em situações de tensão e abatimento, é do chefe que parte a iniciativa de fazer festa e levantar o ânimo da aldeia. “Vamos matar porco, vamos matar anta, vamos matar onça, vamos matar veado. Vamos matar bastante caça, vamos comer e ficar bem”, repetia incansavelmente a seus homens, segundo os jovens informantes de Capistrano de Abreu (1941:75), antes de adentrarem a mata.

Já ressaltaram os etnólogos que um bom chefe caxinauá é aquele cuja palavra reúne o pensamento de todos (Deshayes & Keifenheim 1994:85), e que seu fracasso enquanto tal manifesta-se na dispersão das pessoas (McCallum 2001:110). A mim, os caxinauá não se cansavam de exaltar a atenção com a qual o *xanen ibu* deve olhar (*uindawe*) para a comunidade e guardá-la (*mekea*) sob seus cuidados. “É o nosso grande *xinanya*”, diziam, “seu *xinan* é forte (*xanen ibu xinain kuxipa hayaki*), sua fala é boa (*hantxa pepa*). É o chefe que pensa (*xanen ibu xinain*), que recebe as pessoas”. Em uma inversão ao que se passa no resguardo - quando a pessoa, em silêncio, alimenta-se basicamente de vegetais insípidos, quase sem acompanhamentos e em quantidades escassas, apartada dos demais -, na festa tudo parece vir em abundância e misturado: os convidados, as cantorias, as comidas, as bebidas. Come-se muita carne (*nami itxapa*), come-se muito junto (*itxaxun pia*). Nesses termos, se a tristeza (*pununuka*), tal qual a fome de carne (*pintsi*), desgarrar o *xinan* do corpo e o leva para longe, a oferta copiosa da carne de caça (*yuinaka nami*) - aquilo que jamais se come puro e sozinho - cuida de

remediá-la, trazendo de volta os pensamentos dispersos e, mais que isso, assegurando a permanência de todos juntos, ali reunidos.

Yuinaka pisi mukamaki, pitiki: “a carne que comemos não é *muka*”, disse-me Lucia, conforme já enunciado, em alusão à “amargura”, como bem admite a tradução corrente do termo *muka* nas etnografias (Deshayes 2000; Kensinger 1995). *Mukaki*, explicaram-me os mais velhos, é o gosto da mandioca brava e do fígado do jabuti, mas também da ayahuasca (*nixi pae*), do tabaco (*dume*), do rapé (*dume*), do veneno de uma rã (*kampu*) e de algumas pimentas ardidas (*yutxi xiapa*). “Seu sabor é *kuxipa*, ‘forte’; é mais forte que *kuxipa*, é *paepa*”, enfatizou Lucia, cerrando os olhos como que ardessem, para então resumir: “não é o que comemos (*nun pismaki*)”.

I. Introdução

Admirado com os enfeites que os caxinauá ostentavam em seus corpos - pele de jiboia, penas de papagaio, japiim e arara, colares de dentes de macaco, tigre e jacaré, tecidos de algodão, desenhos feitos de urucum e jenipapo -, Tastevin constatou que, para eles, “roupas” e “adornos” configuram sinônimos: os caxinauá vestem-se para se enfeitar. De uma pessoa bem vestida, relata o padre espiritano que ela se cobre de “[...] figuras geométricas, de uma perfeição impecável, desde a raiz dos cabelos até a ponta dos dedos do pé. Seus olhos e sobrancelhas raspados dão aos seus olhos, envoltos de desenhos até as pálpebras, um aspecto estranho e terrível quando são olhos de homens e um ar voluptuoso quando se trata de mulheres [...]” (Tastevin 1926 *apud* Carneiro da Cunha 2009:190-191). Anos mais tarde, Kensinger (1995:255) arrogaria a esses enfeites (*dau*) o estatuto de uma “medicina caxinauá” (*dau*): segundo ele, tudo aquilo com o qual os caxinauá vestem seus corpos carrega o atributo de aprimorar sua dureza (*kuxipa*), vitalidade (*dua*) e sapiência (*una*) - pinturas corporais (*kene*), penas de pássaros (*pei*), colares (*tiuti*), brincos (*pao*) e cocares (*maiti*) são alguns deles.

“Eu não uso mais nada há muito tempo”, disse-me Herman mostrando as marcas de perfuração em seu septo nasal. “Fui descendo o rio, vim para a cidade, conheci os nauá [“brancos”]. Eu tinha vergonha, porque ninguém se vestia assim”. Em tempos passados, os homens caxinauá amarravam a ponta do pênis (*hina*) com uma soca comprida (*txinexuti*), por sua vez presa ao redor da cintura; o contorno de seus lábios era perfurado quando alcançavam a idade adulta e ornamentado com penas de pássaros. De sua parte, as mulheres portavam colares de contas

brancas ou azuis, braceletes e uma espécie de tanga de algodão (*xapu*) até a altura dos joelhos, tingida de urucum (*maxe*) ou de qualquer outra tonalidade escura, com a qual cobriam seu quadril (Camargo 1999a:263; Camargo & Villar 2013:59; D’Ans 1991:27; Tastevin 1926 *apud* Carneiro da Cunha 2009:169). Ainda hoje elas cuidam para não expor à vista de outrem essa região do corpo, dobrando a frente da saia antes de se agachar e cruzando as pernas ao se sentar no chão. Para se banhar, ficam de cócoras na beira do igarapé até mergulhar por inteiro o corpo na água. “Essa é a roupa dos nossos antepassados, Anita”, explicou Ernesto, ao me mostrar, em visita à minha casa, um saio grosso de algodão tecido por sua esposa e tingido com corante artificial cor-de-rosa. Para que se ajuste ao corpo, aperta o tecido na cintura e dobra quantas vezes for necessário até ficar firme. “Aí está: esta é a roupa das mulheres caxinauá”. De cabelos longos, soltos e brilhantes, sobancelhas e púbis depilados, assim elas ficavam bonitas.

“Éramos criados sem roupas, sem roupas íntimas (*tadi uma nun baaki*)”, disseram os caxinauá sobre seus parentes de outrora (Camargo & Villar 2013:59). Para eles, distinguem-se dois tipos de vestimentas: *tadi*, tal como designam as roupas dos nauá (“estrangeiros”) - com suas camisas, calças e bermudas -, não os fazem mais belos (*duapa*) nem mais fortes (*kuxi*), apenas cobrem seus corpos, protegem-nos do sol e dos mosquitos; *dau*, conforme já exposto acima, apuram naqueles que os vestem a beleza e a saúde (Deshayes & Keifenheim 1994:57). Se no dia-a-dia homens e mulheres adornam-se com pinturas (*kene*) no intento de se fazerem mais bonitos e atraírem sexualmente aqueles que desejam, é na relação com as gentes de fora, sobretudo, que uma preocupação maior com a aparência se faz notar. Certa vez, ao saírem em busca dos marinauá, povo iaminauá situado rio Curanjillo abaixo, no Peru, Kana Madeti e os homens que o acompanhavam prepararam-se para o encontro tão logo avistaram vestígios de plantação de amendoim: amarraram a soca peniana na cintura, vestiram uma coroa radial,

passaram urucum no rosto; na ponta da balsa colocaram dois rabos de arara vermelha e tomaram rapé - assim foram recebidos por aqueles que lhes eram estranhos (Camargo & Villar 2013:119-121). No mais, escreve Kensinger (1995:255), é no contexto das grandes festas que os caxinauá adornam-se com suas vistosas plumárias, pintam-se cuidadosamente com o sumo negro do jenipapo e se ornamentam com colares e braçadeiras: é preciso estar à altura da beleza (*dua*) que exigem os *yuxin* encarregados de trazer fartura aos roçados, e simultaneamente se proteger daqueles que lhes são hostis. Durante o *hai ika*, a “festa da alegria”, eu arriscaria a dizer que as mulheres de San Martín não apenas recepcionaram os homens no retorno da expedição de caça, mas também os *yuxin* dos animais abatidos, convidando-os todos a se juntar à festa. “Deixe sua pegada no chão”, cantavam as mulheres, na voz de Ilda, como se pedissem aos *ibu* (“donos”) dos animais para que os rastros destes últimos se revelassem aos olhos do caçador. “Cantamos chamando pelo nome (*kena*), cantamos o nome do animal cuja carne queremos comer. É para eles se juntarem a nós: *yuinaka itxa*, ‘todas as caças juntas’”, explicou-me Ilda, ainda que muitas lacunas restem por preencher.

Não intento retomar, nas minúcias, a noção de *dau* (*rao*, *ráo*, *rau*) tal como encontrada na literatura sobre os povos pano - para isso, remeto o leitor aos trabalhos de Laura Pérez-Gil (1999) e Anne-Marie Colpron (2005), que se dedicaram, com rigor, a tratar do assunto respectivamente para os yawanawa e os shipibo-conibo. Conforme mencionado, a particularidade de determinadas plantas, partes de animais, ornamentos e pinturas à base de jenipapo e urucum reside em seu potencial de sensibilizar e, com isso, atribuir à pessoa caxinauá corporalidades específicas, requisito primário para o acesso a certos conhecimentos, sua recepção e boa execução (cf. introdução). Apoio-me nesta definição de *dau* para propor, na segunda parte desta tese, desdobramentos de algumas idéias que se colocam em seguimento àquelas desenvolvidas na primeira parte: seja para aprimorar

determinadas habilidades e ocultar qualidades pouco apreciadas; seja para conferir ao *xinan* (“pensamento”) peso e leveza, em uma dinâmica de concentração e dispersão das vitalidades; seja, ainda, para remediar infortúnios e agredir alguém, procurarei pensar a noção de *dau* estritamente em relação à culinária caxinauá.

Já constatara Lévi-Strauss (2004:21-24) a partir da análise da transformação de um mito bororo sobre a origem do fogo de cozinha que os bens culturais indígenas - isto é, seus ornamentos - provêm das partes não comestíveis dos animais e de plantas que, tais quais o urucum e o algodão, não compõem o cardápio alimentar. Em uma breve conversa com os caxinauá mais velhos sobre o abate de certas caças e o modo correto de prepará-las, tal relação se mostrou evidente para mim. “Não comemos carne de onça. Se matar onça, não come: a carne é dura e não presta para comer (*nami txakabuki*). Tira a pele e com os dentes dela fazemos colares (*tiuti*)”. Da queixada e do macaco, cuja carne, diferentemente daquela da onça, é considerada gordurosa, macia e saborosa, assim também ouvi: “a queixada é cortada em pedaços e colocada no fogo para assar. A cabeça, não; a cabeça é cozida inteira e quem come é o chefe. Mulher e criança não comem a cabeça. O macaco é amarrado; todo animal que vive no alto das árvores deve ser amarrado para cozinhar. Amarra com cipó um braço em cima do outro e cozinha inteiro na panela. Quando estiver cozido, tiramos os dentes, porque não comemos os dentes. Com dente fazemos pulseira (*mebi*) e colar (*tiuti*)”.

Dizem os caxinauá que a carne da onça, bem como a carne da jibóia e certas partes de seu corpo - seus olhos, língua e coração - são carregadas de *muka*, espécie de “substância amarga” que, nas palavras de Deshayes (2000:187), “aproxima aquele que a ingere do mundo dos espíritos”. Para os katukina, o efeito da carne da onça em seus corpos é a fraqueza (Lima 2000:60); para os yawanawa, equivale a um ato de canibalismo (Pérez-Gil 2010:68). Entre os caxinauá, seu

consumo aleatório e desprovido de cuidado leva a pessoa impregnada de amargor a ser perturbada por estranhas visões³⁰. Livra-se dessa substância por meio de uma dieta (*same*) restrita a mingau de banana (*mani mutsa*) e macaxeira cozida (*atsa huaxun*), itens que, conforme descrevi em capítulos anteriores, são ditos “insossos”, “sem sabor” (*paisma*). Em um contexto marcado pela solidão - isto é, pelo afastamento temporário da vida social da aldeia -, pelo comer puro ou pouco misturado, o mingau e a macaxeira cozida assumem o estatuto de *dau* (“remédio”); todavia, isto não é exclusividade dos alimentos insípidos: para uma jovem caxinauá vir a ser uma respeitada tecelã, incluía-se em seu cardápio a ingestão dos olhos da jibóia ao mesmo tempo em que ela deveria se privar da carne de caça (Lagrou 2007:352). Seu aprendizado não seria pleno se não comesse dessas partes amargas (*muka*) e cruas (*bama*), alheias ao cardápio ordinário, na companhia restrita apenas à sua avó.

Indagados por Kensinger (1995:248) a razão de seu forte apreço pela plumagem de certos pássaros, os homens caxinauá sucintamente lhe responderam que é “porque eles caçam”. Ao se alimentarem desses animais - com exceção do urubu, cujas penas são cobiçadas, mas sua carne (*nami*) é dita suja (*txakabu*) e mal-cheirosa (*pisi*) -, depenam-nos delicadamente para, mais tarde, com essas plumas decorar seus corpos (*yuda*) e seus cocares (*maiti*). Segundo o autor, com isso os caxinauá evitam qualquer forma de desperdício, sob pena de sofrer retaliação dos *yuxin* que vivem na floresta: ofendidos, estes podem proteger os pássaros da vista dos homens e fazer das caçadas uma empreitada mais difícil. Algo similar se passa com os marubo caso a conduta do caçador se revele desrespeitosa. Mīshō, o “dono dos animais” (*yoīni ivo*), é capaz de manter a cerca (*kene*) que abriga as antas e as queixadas propositalmente trancada e, assim, sovinar suas carnes (Cesarino 2010:151).

³⁰ Lembro o leitor que substâncias *muka*, “amargas”, tornam o *xinan* (“pensamento”) mais leve de tal modo que este se desgarrar do corpo no qual reside (*hiweaki*) e a pessoa enfraquece (*babu*). Retomarei este ponto mais adiante.

Coloridas e vistosas, as penas das aves são classificadas de acordo com as partes do corpo onde se localizam: *pei* são aquelas situadas nas asas, *hina* se referem às penas das caudas, *dani*, à fina penugem. As duas primeiras são conhecidas pela resistência e durabilidade (*kuxi*) - suas pontas não se quebram e suas bordas não se desfiam facilmente -, ao passo que *dani*, de comprimento menor, têm brilho e leveza. Em conjunto, elas fazem de seu portador, decerto, mais bonito (*duapa*), mas não só: “as penas não têm utilidade somente porque são bonitas e conferem beleza àquele que as veste [...], mas porque elas são um gênero de remédio, *dau*”, escrevera Kenneth Kensinger (1995:255) a seu respeito. Nesse sentido, prossegue o antropólogo, as plumas são imbuídas de *dua*, termo que reúne em si toda uma noção caxinauá sobre o que é belo e moral: dos raios de sol que atravessam as nuvens no céu pela manhã a uma mulher de pernas fortes e quadris largos - o corpo, como vimos, daquela que é trabalhadora -, possuir “um bom *dua*” significa cercar-se de uma aura brilhante que, cumulativa, confere à pessoa sabedoria e vitalidade. Seu correspondente shipibo-conibo é *nete*, espécie de coroa de luz que envolve não apenas os shipibo-conibo, mas todas as plantas e animais, cujo grau de radiância reflete a força e o vigor do *shinan* que os constitui. Segundo Colpron (1998:104), é com a intenção de acessar o “pensamento” de certas plantas que os aspirantes a xamãs recorrem aos *rao* e maximizam seu uso - o propósito é se tornarem luminosos à imagem delas, o que exige deles muita dieta e reclusão.

Assim também fazem os ornamentos (*dau*) caprichosamente elaborados e portados, de preferência, em ocasiões festivas: engrandecem o *dua* da pessoa, deixam-na mais bonita, mais forte, mais atraente. Para os caxinauá, um cocar bem feito (*maiti duapa*) agrada ao olhar, sobretudo, pela composição: sem ser impecável nem extravagante, percebe-se uma harmonia nos elementos ali reunidos (Kensinger 1995:256). Isto, a meu ver, em muito remete ao primor com o qual as

mulheres dispõem os alimentos nos pratos e os servem à mesa: de diferentes tamanhos, texturas e cores - com variações, por vezes, de um mesmo tom -, as penas, em analogia à carne mastigada junto aos vegetais, misturam-se e, ao final, conferem à pessoa alguma corporalidade.

Nota-se, desde já, que as particularidades do *dau* enquanto vestimenta, veneno e remédio não se encerram em uma aparente contrariedade à culinária caxinauá pelo fato de se constituir - mas nem sempre - daquilo que não se come, a saber, de partes não carnosas, em estado de crueza ou putrefação. Se a carência e o excesso de carne de caça conferem ao *xinan* peso ou leveza, força ou fraqueza, igualmente o fazem os *dau*: qualquer que seja a finalidade de seu uso - tornar o caçador mais perceptivo à floresta, preparar a jovem esposa para a cópula com seu marido, retaliar alguma agressão -, é sobre o pensamento da pessoa que eles operam, conduzindo este último ora à dispersão, ora à permanência junto à carne e aos ossos. Distinguem-se, ainda, categorias de *dau* a partir de seus sabores (*nue*) - amargo, adocicado, insosso -, e uma série de cuidados se presta a acompanhar seu preparo e manipulação: pode-se esfregá-lo diretamente na pele, mascá-lo, pingar seu sumo nos olhos ou sobre as feridas, ingeri-lo, ainda quente, como caldo ou chá.

Em suma, se da perspectiva caxinauá aquilo com o qual vestem seus corpos contrapõe-se à sua culinária (*piti kuin*), isto não significa que os *dau* sejam, por princípio, uma não culinária. Excluídos do cardápio caxinauá, são consumidos à exaustão justamente quando o anseio é estabelecer relações com outrem e, assim, engrandecer e fortalecer seu *dua*, a “aura luminosa” que os envolve tornando-os mais belos e mais sábios. “[...] beleza, saúde e fertilidade [...] são poderes a serem adquiridos”, escrevem Deshayes e Keifenheim (1994:70), que associam o *dua* a uma “ordem sobrenatural”, isto é, a capacidades que devem ser buscadas fora da vida social circunscrita aos parentes. Para os sharanawa, isto exige da pessoa que

decline, ao menos temporariamente, do conforto que o parentesco lhe traz, qual seja, aquele proporcionado pela comensalidade. Sozinho, apartado dos demais, sem se banhar nem copular, privando-se da carne de caça e das bebidas adocicadas, o aprendiz a xamã é descrito, sob a ótica de seus parentes, como aquele que “não come” (Déléage 2009:223). Da perspectiva do aprendiz, todavia, recusa-se tal comida porque ela não o alimenta: enquanto durar seu aprendizado, sacia-se a fome com ayahuasca, a comida da anaconda, cujas partes do corpo também são ingeridas, cruas, pois ali está seu *shina* - traduzido por Déléage (2009:226) como “capacidades cognitivas” - a que o aprendiz almeja se ligar (cf. Cesarino 2011:141).

* * *

As seções que seguem serão dedicadas a esmiuçar alguns pontos aqui destacados. Sem pretender esgotar o tema do *dau* na etnologia caxinauá - este não é o foco de minha pesquisa -, procurarei pensá-lo em continuidade à culinária, não em contraposição a ela, guiando-me pela reflexão desenvolvida na primeira parte desta tese. Isto posto, adianto desde já que muitas lacunas ficarão expostas, pois não é de minha alçada discorrer sobre ornamentos, remédios, pinturas e ornamentos com o mesmo rigor dispensado à culinária caxinauá e seus modos à mesa.

II. *Dau*: condimentos de pessoas

É no âmbito da formação de especialistas na arte da cura (*dauya*) que os caxinauá distinguem em tipos “doces” e “amargos” os remédios que manipulam - assim observou Kenneth Kensinger (1995:213, nota 1) ao acompanhar, durante alguns meses do ano de 1966, o trabalho de Inkamatsi, renomado ervatário na comunidade de Xumuya. Segundo o antropólogo, cabe ao *huni bata dauya* (“o homem detentor do *dau* doce”) tratar, à base de plantas e certas partes de animais, eventuais infortúnios que se manifestam na pessoa na forma de feridas, disenteria, sonolência, avareza, dor, calafrios. Caso o enfermo não apresente melhoras ao tratamento ou seus sintomas sejam estranhos ao ervatário, cumpre recorrer à “medicina amarga” (*muka dau*) do *huni mukaya* (“o homem detentor do *dau* amargo”), genericamente designado xamã, pois é provável que aquilo que o aflige advenha dos “espíritos”, *yuxin* (Kensinger 1995:216).

Não é estritamente de doença (*isin tenei*), todavia, que trata o presente capítulo, nem de uma noção de *dau* restrita ao potencial de curar e remediar, mas das qualidades que veiculam certas “vestimentas” caxinauá, a saber, aquelas categorizadas como “doces” (*bata dau*) e “amargas” (*muka dau*). De acordo com Kensinger (1995:213), inserem-se no primeiro conjunto determinadas plantas - crescidas na mata ou cultivadas nos roçados -, ornamentos com os quais os caxinauá se enfeitam para as festas, secreções expelidas por alguns animais. “Colhemos no monte ou plantamos aqui, mira”, disse-me Jorge, apontando para um pequeno arbusto enquanto passeávamos pelo roçado de Marta, sua esposa. “Para curar tumor: *tunku dau bata*. Para dor de dente: *dau pae batapa*. Espreme as folhas e tira o suco, pode beber ou pingar nas feridas da boca”. Mais adiante, prosseguiu: “esse é diferente, é *dau paisma*. *Bawa hanawen*: é para a criança (*bakepixta*) que ainda não fala aprender a falar. Cozinha as folhas na água e faz ela

beber. Não tem sabor, não passa nada. Quando aprende a falar, fala tão bem quanto o papagaio da cabeça amarela (*bawa*)”. Caminhamos mais alguns passos e então Jorge parou de novo. “Com essas folhas preparo *mana heupabinki*, é para a criança saber ouvir. Se não ouve, não entende. Então faz o chá: pega as folhas, esfrega e põe na água quente. Não tem sabor também (*nuema*), não é doce (*batapa*), é *paisma*. É para os pequenos”.

Embora essas sejam as únicas informações que obtive, até o momento, acerca do *dau paisma* (“*dau* sem sabor”)³¹, julgo relevante mencioná-las pelo fato da etnologia pano comumente ressaltar a oposição entre substâncias adocicadas (*bata*, *fata*), de caráter mais brando e ordinário, e substâncias amargas (*muka*, *chimu*, *tsimu*), consideradas fortes e picantes, como se o sistema operasse apenas de um pólo a outro (Carid Naveira 2007:260; Déléage 2009:236; Deshayes & Keifenheim 1994:72; Erikson 1996:194; Lagrou 2007:313). Aliado a isto, enfatizei ao longo da primeira parte da tese que os alimentos insossos (*paisma*) - tais como a macaxeira cozida (*atsa huaxun*), o milho (*xeki*) e a banana verde (*mani xui*) -, a despeito de sozinhos não saciarem a fome, revelam-se indispensáveis não só na modulação dos efeitos gustativos (*nue*) dos alimentos quando consumidos misturados à carne de caça e outros itens condimentados (*bata*), mas também como uma via de promoção e restauração de corporalidades ao serem ingeridos puros (*has*), sem acompanhamentos. É a partir da comida insípida (*paisma*) que as crianças caxinauá, em pequenas bocadas, aprimoram seu paladar e experienciam o doce (*bata*), o azedo (*bunkaxi*), o amargo (*muka*); no contexto da reclusão - recuperando-se do parto ou de doenças, por exemplo -, ainda sensíveis à potência da carne de caça e de itens temperados, os caxinauá comem do puro e do insosso com o mesmo propósito de assegurar que a passagem de um estado corporal a outro não seja repentina nem desmedida.

³¹ Refiro-me aqui aos “remédios” insossos preparados a partir de plantas, pois sabemos que a caiçuma de milho (*xeki mabex*), conforme a circunstância, deixa sua condição de alimento (*piti kuin*) para exercer o papel de *dau* de engorda, igualmente *paisma*.

A mesma lógica parece operar quando os adultos ocupam-se de pintar e ornamentar suas crianças. Do corpo ainda mole, incapaz de se manter em pé, afirmam os caxinauá que ele é *paisma* (Capistrano de Abreu 1941:600). “Escute, vou te contar sobre *paisma*. *Paisma* é sem gosto, sem doce, sem nada. Assim ele é”, disse-me Marta. Não por acaso, esta é a situação das crianças (*bake bena*) que ainda não engatinham nem articulam as primeiras palavras, cujo sangue (*himi*) carece de engrossar e seu pensamento (*xinan*), fortalecer. Como o açúcar (*bata*), o sal (*tewe*) e outros condimentos que, acrescentados à comida, conferem-lhe algum sabor (*nue*), adornos, pinturas e eméticos - designados, em conjunto, *dau* - encarregam-se de instilar, aos poucos, certo sabor, ou melhor, um teor ao corpo da criança, que deixa sua condição insossa (*paisma*), mole e frágil (*babu*) para adquirir, no curso da vida, mais dureza (*kuxi*), sapiência (*una*) e amargura (*muka*).

Dizem os yawanawa que os *diawa*, também conhecidos como *tunchi* - *yuxin* desgarrados daqueles que morreram -, não são atraídos por crianças belamente pintadas com urucum: sadias e alegres, elas são a antítese do que os espíritos desejam, a saber, crianças tristes e descuidadas (Carid Naveira 2007:250-251). Algo muito similar compartilham os caxinauá, que me disseram ficar mais bonitos quando estão *keneya*, “com *kene*”, isto é, pintados. “Vá para casa com nosso *kene*, assim ficará bonita”, brincava Joaquim enquanto Hilma se preparava para me pintar dias antes de eu ir embora. Até meados da década de 1980, relata Cecilia McCallum (2001:20-21), um dos primeiros cuidados com a criança recém-nascida consistia em enegrecer sua pele com o sumo do jenipapo (*nane*) despejando-o da cabeça aos pés. Esses banhos repetiam-se quase diariamente, insistindo-se sempre nas extremidades do corpo para que crescesse com saúde e amparada de possíveis agressões. Feito isso, faixas de algodão (*xapu*) eram amarradas, com força, à sua cintura, pulsos, joelhos e tornozelos, colares de contas (*mane*) cruzavam seu peito. Segundo Erikson (1996:240-241), a concentração desses enfeites nos pontos de

articulação nada tem de aleatório: é na ossatura que se manifestam os princípios vitais da pessoa que, conforme insisti na primeira parte, devem circular pelo corpo inteiro. No caso das crianças, suas vitalidades (*yuxin*, *xinan*) ainda não estão plenamente formadas nem muito apegadas à sua carne (*nami*), ao seu sangue (*himi*) e aos seus ossos (*xau*). Vulneráveis aos *yuxin* que ficam à espreita, cobiçosos de levar seu pensamento (*xinan*) para longe, os recém-nascidos são, por outro lado, ditos invisíveis aos olhos da comunidade, dado que ainda não têm uma feição *kuin*, isto é, propriamente caxinauá, à imagem de seus parentes (Lagrou 2007:154).

Maru maru pa - “invisível como os espíritos *maru*, a humanidade imperfeita” - é o modo como os matis se referem aos recém-nascidos que ainda não receberam de sua *panon* (“madrinha”) o colar com dentes de macaco que deverá acompanhá-los até seu primeiro corte de cabelo (Erikson 2003:132). No pensamento matis, ornamentos como braçadeiras, tornozeleiras e colares têm proveniência “doce” (*bata*), mais suave e feminina, ao passo que batoques, espinhos nasais, pingentes e tatuagens, de natureza perfurante, dolorosa e amarga (*chimu*), associam-se aos homens, à caça e ao xamanismo. São os primeiros, mais simples e imperfeitos na elaboração, confeccionados pelas mulheres e, em geral, acompanhados de *dawë* - flores, folhas e fibras também classificadas como *bata* - que enfeitam exclusivamente as crianças matis até a perfuração do lóbulo de sua orelha, marco inicial do processo de amargamento, via ornamentação, de seus corpos (Erikson 1996:240). Para eles, a introdução de enfeites picantes desde a tenra infância obedece à concepção linear que têm sobre sua existência: da perfuração da orelha com *paut*, espécie de bastonete, às tatuagens (*musha*) na testa, têmporas e bochechas, acumulam-se progressivamente ornamentos - não somente em quantidade, mas, sobretudo, em nível crescente de dor que precisam suportar - à medida que amadurecem e desenvolvem determinadas habilidades (Erikson 2003:139).

Não saberia dizer, da parte dos caxinauá, se eles creditam aos seus colares, pulseiras e tornozeleiras um caráter mais brando ou suave - em suma, “doce” (*dau bata*) - quando comparados aos adornos introduzidos, outrora, por meio da perfuração. De acordo com os depoimentos registrados por Capistrano de Abreu (1938:297), os adultos perfuravam o septo nasal dos meninos e meninas tão logo cortassem o cordão umbilical destes últimos; no momento da troca dos dentes (*xeta*), quando a plantação de milho (*xeki*) prosperava, fazia-se festa (*beya*) e, então, somente os garotos tinham suas narinas perfuradas com espinho de pupunha pelas mãos do chefe, *xanen ibu*. Nos dias de hoje, ao menos na comunidade caxinauá de San Martín, isto, à primeira vista, não mais procede: as vistosas coroas radiais de pena de japu já não enfeitam suas cabeças, os imponentes colares de dente de macaco não adornam seus pescoços, o rabo de arara vermelha não atravessa mais as narinas dos meninos, que tampouco recorrem aos mais velhos com a intenção de perfurá-las (cf. Camargo & Villar 2013 para uma apreciação dessas imagens).

Contudo, se a presença dos referidos ornamentos é mais tímida ou discreta entre jovens e adultos, subsiste um intenso cuidado em relação às crianças pequenas, cujos corpos ostentam colares, pulseiras e tornozeleiras confeccionados com fios de náilon e miçangas coloridas. Não tão exigentes quanto à qualidade destas últimas - a mim, pelo menos, nunca demandaram que fossem de vidro ou de plástico -, as mulheres caxinauá nutrem forte apreço pelas contas (*mane*) de cor branca (*huxu*), vermelha (*taxipa*) e azul (*nanketapa*): presenteadas com esses itens, não é raro dedicarem-se à confecção de um novo colar (*tiuti*) em retribuição ao agrado ou à elaboração de mais um ornamento (*dau*) a enfeitar seus filhos. Qual seja o material de que são feitas, as miçangas - bem como as bijuterias - associam-se a *mane*, termo que remete a tudo que é da ordem do metal, do imperecível e da imortalidade (Deshayes 2000:97; Lagrou 2007:448-449). No contexto do *nixpu*

pima, tantas vezes aludido aqui, deve-se ao puxador de cantos (*txana xanen ibu*) a incumbência de evocar as qualidades associadas a *mane* solicitando ao Inca, seu detentor (*ibu*)³², que transmita uma parte delas aos meninos e meninas em reclusão (Deshayes 2000:93). Almeja-se, com isso, que estes últimos continuem a crescer belos e saudáveis, que sua existência seja longa e que a “radiância” que os envolve - seu *dua* - engrandeça cada vez mais, fazendo-os *duapa*.

* * *

“Vou te ensinar, Anita, escute. *Pepa* é bom, está bom. Uma *txitxa* [cesto trançado] bem feita é *pepa*: está boa, está bonita. *Duapa* é diferente, *duapa* é bonito, muito bonito. Uma *txitxa keneya* [‘com *kene*, desenho’] é *duapa*. Entendeu?”.

Assim Santiago tentou me esclarecer a sutil diferença entre *pepa*, qualidade que se vincula ao “estar bem” (*pe*), e *duapa*, “estar bonito”, cuja tradução literal é “muito *dua*”. Expressão, no corpo, da sabedoria de uma pessoa, apreende-se com Kensinger (1995:255-256) que a beleza (*dua*) da qual falam os caxinauá não atende apenas às suas exigências, mas - quando superlativa - agrada ao olhar de outras gentes, a saber, dos *yuxin*. Atraídos pelo brilho que emana da “aura” da pessoa - intensificado com a manipulação de determinados *dau* e o acúmulo de experiências vividas por esta última -, os *yuxin* aproximam-se dos caxinauá com variadas intenções, seja para contribuir com a prosperidade do roçado e a fartura na caça, seja para proteger a comunidade de doenças e outros infortúnios. Eles podem, também, revelar-se hostis e agressivos, o que nos remete à questão da moderação por vezes enfatizada aqui. Se certa visibilidade é necessária para inserir a criança recém-nascida em relações de parentesco (McCallum 2001:20), a visibilidade em

³² É para a morada do Inca que segue o *bedu yuxin* (*yuxin* residente na íris de uma pessoa caxinauá) no momento da morte definitiva, isto é, quando resta daquele que morreu apenas a carcaça (Lagrou 2007:282).

excesso recai justamente em seu inverso: no limite, se não bem controlada, pode apartar os caxinauá de seus parentes e aproximá-los daqueles que já morreram. Nesse tocante, Kensinger (1995:255) comenta que não é prudente recorrer aos *dau* com muita frequência e intensidade no dia-a-dia: os caxinauá preferem reservá-los para as ocasiões festivas, quando, de fato, a presença de alguns *yuxin* na comunidade será bem vinda.

A mesma sorte de ressalva é apontada pelos waiãpi do Amapari a respeito da decoração de seus corpos com os motivos *kusiwa*. Aplicados com resina ou jenipapo, eles são, por excelência, a vestimenta das grandes festas: devidamente pintados com as mais elaboradas composições, os waiãpi dançam e tocam instrumentos a fim de serem ouvidos por lanejar, o herói criador, a quem enfurecer pode ser perigoso - um novo cataclisma pode acontecer, céu e terra podem desabar. As pinturas com jenipapo possibilitam, assim, que eles se aproximem dos mortos e de lanejar sem perder o controle sobre as relações que desejam estabelecer, feito que se alcança quando todos, coletivamente, encontram-se decorados com os motivos *kusiwa* (Gallois 1992:228). Em linhas gerais, o acervo de roupas waiãpi compõe-se de tanga ou saia de pano vermelho, fieiras de miçangas - em substituição às bandoleiras de algodão -, coroa de plumas de tucano e as já mencionadas pinturas elaboradas com jenipapo e resina, às quais vem se somar o urucum. Não se distinguem as vestimentas do dia-a-dia daquelas que ostentam nas festas de caxiri, por exemplo, salvo pela quantidade de enfeites com os quais cobrem seus corpos - segundo Gallois (1992:224-227), moderar-se ou se exceder no uso de ornamentos e pinturas enuncia o estado de peso ou leveza, plenitude ou liminaridade que acomete a pessoa, instaurando, com isso, aproximações e afastamentos entre ela e seus parentes, entre ela e os espíritos.

Entre os caxinauá, é também em ocasiões festivas e em situações de resguardo que eles fazem, respectivamente, um uso excessivo e comedido dos *dau*,

embora não se deva perder de vista que uma série de cuidados e práticas envolvendo estes últimos atravessa a existência de uma pessoa. Reclusos, os caxinauá submetem-se a interdições temporárias e conformes à sua condição, privam-se da carne de caça, temperos e alimentos doces (*bata*), evitam circular em demasia com vistas a se proteger da mirada de outrem que não seja a de seus parentes mais próximos. Nessas circunstâncias, em silêncio e quase sem comer, a imposição de uma dieta restrita à caiçuma, mingau e vegetais insossos (*paisma*), sem misturas, estende-se também àquilo com o qual se vestem (*dau*): ao que parece, cobrem seus corpos apenas com jenipapo (*nane*), cuja propriedade consiste, nesse caso, em fechar o corpo da pessoa contra as investidas dos *yuxin* e outras inconveniências.

Se o resguardo imposto aos meninos e meninas caxinauá por ocasião da troca dos dentes conduzem-nos de volta, temporariamente, à condição de bebês (Deshayes 2000:192) - condição que, conforme exposto acima, é dita *paisma* -, talvez não seja imprudente afirmar que os cuidados observados em situações de fragilidade destinam-se, de modo controlado, a enturvar aos olhos dos *yuxin* o *dua* que envolve a pessoa. Não diria, assim, que os caxinauá deixam de se adornar, apenas recorrem às vestes (*dau*) que não veiculam a radiância (*dua*) almejada, por exemplo, quando querem festejar. Em contraposição ao resguardo, pode-se dizer que nas festas (*beya*) tudo se curva ao exagero: come-se muita carne, bebe-se muita caiçuma, são muitos os convidados cuja presença é aguardada. À exuberância de pessoas e comidas soma-se a profusão de pinturas e ornamentos adocicados (*dau bata*), fazendo-os todos com muito *dua*, isto é, *duapa*.

Segundo Kensinger (1995:208), é durante as festas que os *yuxin* juntam-se aos caxinauá com intenções menos hostis, atraídos pelas cantorias e pela atmosfera alegre que circunda a aldeia. Quando bem-recebidos por seus anfitriões, asseguram a estes últimos uma colheita próspera, bem como saúde e vigor às suas

crianças. Caso a oferta da carne não satisfaça sua fome, a caiçuma não esteja adocicada e saborosa e prevaleça entre os caxinauá um clima de tensão, vão-se embora, ofendidos pela falta de hospitalidade. Da parte dos caxinauá, superlativamente enfeitados (*dauya*) e, portanto, muito bonitos e radiantes (*duapa*), eles se dispõem à vista dos *yuxin* motivados pela intenção de com eles, em conjunto, se comunicar; é preciso, no entanto, cuidar para que não se perca a medida dessa relação. Nesses termos, se a oferta copiosa da carne de caça remedia a tristeza (*pununuka*) e reúne os pensamentos (*xinan*) que ameaçam se dispersar, é igualmente pelo fato de estarem todos juntos (*itxa*), “como um só pensamento”, que a visibilidade promovida pelos enfeites adocicados no contexto das festas não afigura tão perigosa aos caxinauá.

III. Comer dos mortos

Eu já estava deitada na rede, quase sonolenta, quando de súbito algo adentrou a casa pela fresta da janela e se chocou contra a parede: era um morcego (*kaxi*). Assustada, chamei pelo nome de Jorge várias vezes até que, enfim, ele me ouviu. Se não se fala alto durante o dia, tampouco o faz à noite, ensinaram-me os caxinauá: *yuxin* escuta tudo e acha que está falando com ele, então não vai mais embora.

Não demorou muito para que Jorge comparecesse à minha casa acompanhado de Marta, sua esposa, e Francisca, irmã de Marta. Acendemos nossas lanternas, miramos em direção ao morcego e, assim que o avistaram, afirmaram, em consenso: “*yuxinki* (é *yuxin*)”. Com um chinelo em mãos, Jorge acertou a cabeça do morcego e sussurrou algumas palavras; certo de que já estava morto, colocou-o dentro de um saco plástico e disse que o queimaria no dia seguinte. “Vou fazer *dudi*, Anita: vou queimar e pedir a ele para que não te importune mais”. Atenciosas, Marta, Francisca e Maria - que chegara depois - cobriram a fresta da janela com uma lona de plástico e recomendaram que eu dormisse com lanterna e velas acesas. “Durma tranquila, *dunti* [*yuxin* dos mortos] não gosta de luz. Não passa mais nada”.

Ainda era cedo quando Joaquim foi me visitar na manhã seguinte e perguntou sobre o ocorrido; o mesmo fizeram Hector, Ernesto e outras pessoas ao longo do dia. “Ouvimos sua voz, Anita, o que aconteceu?”. Sem fazer alarde ou qualquer menção ao fato de ser ou não *yuxin*, resumi a história dizendo-lhes que um morcego entrara na casa. “Sim, isso acontece às vezes”, disse-me Ernesto, “mas agora já está tudo bem”. Achando graça, Joaquim ria: “era só um morcego, pequenininho desse tanto”. Mais tarde, em conversa com Jorge, ele me explicou: “dava para ver os dentes dele. Quando é *dunti*, fica de boca aberta, os dentes

aparecem. Ele anda como gente, vai chegando perto até pegar a perna da pessoa. Seu cheiro é forte, é ruim, não presta. Quando não faz mal, os olhos ficam fechados, sua boca também: ele não morde ou arranha, não faz nada. *Dunti é huni kuin* que já morreu e veio visitar os parentes³³. Mas não se preocupe, Anita, nada mais vai acontecer”.

Assim se passou em minha última estadia em San Martín. Era início de novembro, feriado dos mortos, ocasião na qual os caxinauá aguardam, receosos, pela visita temporária daqueles que já morreram. “Vou te contar, são três dias: eles vêm no primeiro e no segundo; vêm, chegam e vão embora. No terceiro dia chove (*uikiki*), chove muito. Não é bom sair de casa, não é bom andar por aí, não. Fica em casa tranquilo”. É comum, nessas datas, os caxinauá residentes no Purus peruano descerem o rio até a comunidade de Conta: ali estão enterrados muitos de seus parentes antigos. Antes de seguirem viagem, Juan e Joaquim me procuraram atrás de velas para acender no túmulo de Luzia, falecida há alguns anos - segundo McCallum (1996:63-65), visita-se os mortos para assegurar que estes não perturbem os vivos, e é com o mesmo propósito de apaziguar a ira de algum *yuxin* desgarrado que velas e lamparinas são mantidas acesas. “Eles chegam bravos, raivosos (*sinata*). Tentam entrar na casa onde moravam, batem na porta, atrapalham mesmo”.

Certo dia, ao acordar, deparei-me com a porta de casa aberta e, sobre a mesa, uma caneca virada com o resto de seu conteúdo - a caiçuma que Cristina me ofertara na noite anterior - despejado no chão. Isto aconteceu no mesmo dia em que o morcego adentrou minha casa, mas eu só faria alguma associação entre os fatos dias depois, em uma conversa com Jorge durante o trabalho de transcrição. Passado o feriado dos mortos, a chuva cessara e a aldeia seguia silenciosa. “Está

³³ [Os caxinauá] acreditam que a alma [do morto] se encarna no morcego, e por isso vêm nelle os seus antepassados”, escreveram Carvalho e Sobrinho (1929:11).

tudo tranquilo, não está?”, comentei. Naqueles dias não havia muita carne de caça e os homens de San Martín costumavam sair, todos juntos, para pescar, retornando à aldeia somente no fim da tarde. Jorge, então, alertou-me que quando o sol (*badi*) se põe não se deve andar por aí nem receber visitas em casa. “É nessa hora, Anita, que *yuxin* entra na casa e depois não quer mais ir embora. Ele entra com as pessoas. Se for da família, quer saber se está tudo bem, quer a casa de volta. Por isso cuidamos bem da casa: é para *dunti* não entrar”. Mais adiante, prosseguiu: “da outra vez que você veio, trancamos a casa onde ficou por dois dias depois que foi embora. *Dunti* veio, revirou tudo para ver se estava tudo bem. A casa onde está agora era nossa igreja, era ali que as pessoas iam morrer. *Dunti* volta por isso, quer a casa onde vivia. Quando você for embora, vamos trancar de novo. Por isso precisa cuidar”.

Não intento, neste capítulo, discorrer propriamente sobre a morte em sua relação com a vida social caxinauá - para tanto, remeto o leitor à análise já elaborada por Cecilia McCallum (1996) a respeito do tema³⁴. Ainda assim, não deixo de mencionar a avidez com a qual os *yuxin* desejam ter de volta o lugar onde viviam (*hiweaki*), por vezes enfatizada por Jorge em sua fala: conforme Cesarino (2011:100), é por estarem à procura da casa/corpo que perderam no momento da morte - quando se desgarraram da pessoa - que os espectros *yochĩ*, melancólicos (*oniska*), rondam os viventes. O mesmo parecem dizer os caxinauá. “Está ouvindo, Anita? É *yuxin*”, cochichou Lila, certa vez, encolhendo-se na cadeira. “Eles gritam à noite, eu escuto. Às vezes ficam pelo roçado e depois vão embora. Em Colombiana tem muitos, são perigosos”.

Ao encerrar nossa conversa, Jorge aconselhou-me a jogar algumas pitadas de sal (*tewe*) na entrada da casa para afastar os *yuxin* dos mortos, que sentem ojeriza por tal condimento; em outros tempos, na ausência do sal, os caxinauá

³⁴ Uma reflexão sobre a morte e os mortos a partir das etnografias caxinauá encontra-se também em minha dissertação de mestrado (Yano 2010).

repeliam-nos fincando um terçado no chão. “Mas se quiser fazer agrado, Anita, é só deixar um pouco de tabaco (*dume*). *Dunti* gosta do cheiro, é isso que eles comem. Quem gosta disso também são os kulina: mascam e sopram a fumaça o tempo todo. Foi com eles que aprendi a soprar”, disse-me Jorge, em alusão aos vizinhos com os quais, outrora, as relações já foram mais conflituosas.

* * *

“Machucado o tabaco (*dume*), eu soprava. Meu tio (*en kuka*) e meu irmão (*en hatxin*) me fizeram acostumar” - assim Pepe deu início a seu relato, que reproduzo a seguir. “Hoje eu já não sopro, meus filhos e netos me fizeram deixar. Vou contar a você como eu fazia. Assim eu fazia com o tabaco: pego o tabaco, derramo em minha mão, logo sopro e vou-me banhar. Depois do banho, eu já estava tonto. Minha mãe me dizia: ‘filho, venha comer! (*kukan pidiwe!*)’. ‘Não vou comer, eu soprei tabaco. Não vou comer’, eu dizia à minha mãe. ‘Não me sirva comida’. Minha mãe falava para o meu pai: ‘quero servir comida ao nosso filho, mas ele não quer’. Meu pai, então, dizia a ela: ‘não sirva, ele soprou tabaco forte’. Minhas famílias são muitas, minhas irmãs, minhas cunhadas. Todas me deixaram e eu vivo só. Minha família está em silêncio, já está na terra, assim eu vivo. É tudo”.

Das raras menções que os caxinauá me fizeram acerca do *mukaya* (“aquele que possui o *muka*”), como designam, de forma genérica, o xamã, todas diziam respeito à “amargura” que impregna seu corpo e, aparentemente, o afasta de seus parentes: “*mukaya* fala sozinho, anda sozinho. Ele sai à noite pela aldeia enquanto todos estão dormindo. Foi o que me disseram, eu não sei” - esquivou-se Herman, para logo em seguida completar: “Eu conheço o *huni muka*, desse eu posso falar.

Huni muka é *yauxi*, “sovina”, seu fígado (*taka*) é *muka* igual ao do jabuti. Quando mata jabuti tem que tirar seu fígado, ali também tem *muka*, não pode comer”.

De acordo com Keifenheim (2002b:98, nota 5), é ao tabaco que os xamãs caxinauá recorrem quando almejam interagir com o *yuxin*, pois a fumaça deixa estes últimos embriagados. Assim também me disseram os homens caxinauá, para quem o tabaco (*dume*) é forte e os deixa *paepa*, “tontos” (*dumedan*, *paesmadan*, *kuxipamadan*). Quando sopram, são tomados pela fraqueza (*babu*) a ponto de desmaiar; ao acordarem, sentem-se leves e bem-dispostos. “Depois que acorda, vomita e fica bem”, explicou-me Jorge, “então tudo volta ao que era antes”.

Muito se poderia dizer acerca do tabaco e das substâncias “amargas” (*muka*) que constituem o xamã, mas não exclusivamente. Gostaria, no entanto, de me ater aos efeitos apontados por Pepe que a ingestão do tabaco lhe traz, quais sejam, a perda do apetite pela comida de sua mãe e, em consequência, a condição solitária que a embriaguez, igualmente solitária, o coloca. Nota-se, aqui, que a ingestão da comida alheia - no caso do tabaco, uma iguaria bastante apreciada pelos mortos - aparta a pessoa de seus parentes “em pensamento”: excessivamente leve, o *xinan* desgarra do corpo no qual reside para se juntar aos outros, a saber, aqueles que já morreram, e comer da comida deles. Requer-se, todavia, que o *xinan* não se distancie em demasia, feito se alcança, segundo Jorge, por meio do ato de regurgitar o que até então o alimentava. “Põe para fora, Anita. Fica tonto, dorme tranquilo. Depois que acorda, vomita (*hanai*) e fica bem: já está bom”.

Questionados por mim se o tabaco (*dume*), como a ayahuasca (*nixi pae*), seriam *dau*, os caxinauá hesitaram e, ao fim, enfatizaram que ambos destinam-se a “saná-los”: “*dume* tirava o cansaço dos antigos, por isso usamos também”, orgulham-se. De todo modo, ainda que não sejam categorizadas como *dau*, parece-me que as substâncias *muka* (*nixi pae*, *dume*, *kampung* etc.) guardam tudo aquilo

que os *dau* são, a saber, remédio e veneno: o cipó *nixpu*, por exemplo, é mascado pelas crianças que trocam os dentes para fortalecer estes últimos e fazê-las crescer bem; seu suco, todavia, não deve ser ingerido por elas, pois é *kuxipa* (forte) e poderá atacar seu estômago.

Mais que isso, talvez não seja relevante questionar se, afinal, se trata de “comida” ou “ornamento”: se foi possível vislumbrar algo ao longo desta tese - com todas as lacunas ainda a preencher -, eu apostaria em uma continuidade entre comida e ornamento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma das vias privilegiadas para pensar relações - como escreveu, certa vez, Lévi-Strauss (2006) -, a culinária caxinauí - e seus modos à mesa - não atendem apenas às exigências do corpo, do saber-ser, isto é, da constituição de corporalidades específicas e necessárias à aprendizagem, mas, sobretudo, me parece se colocar como via de passagem do *xinan* de uma pessoa à outra, dispersando-o entre elas. Seja pela alegria (*benima*) da fome de carne saciada, seja pelo sofrimento (*nuitapai*) pelo parente distante, o pensamento constantemente circula para perto ou para longe - por essa razão, alertaram-me os mais velhos, não se deve falar daqueles que morreram enquanto a dor da perda persistir, não se deve lamentar a partida dos parentes. Sofrer é perigoso. Aliado a isto, vimos que os atributos do *xinanya* não se circunscrevem à figura do *huni mukaya*, como é designado, de forma genérica, o xamã caxinauí: não se trata, no caso, de “saber muito” - como alguns estudiosos insistem em qualificar o xamã em detrimento dos outros -, mas, em contrapartida, de “possuir um bom *xinan*”, *xinan pepa*, capaz de circular entre diferentes corpos. “Só se aprende a ser *duapa*, bom/generoso, com aquele que verdadeiramente o é”, decretou Ilda, como se a própria generosidade assumisse, aqui, a condição de um estado corporal passível de ser transmitido a outrem.

O chefe caxinauí, *xanen ibu*, reúne em si tais atributos, ensinou-me Herman Torres. Superlativamente bom/generoso (*duapa*), é o *xinanya* por excelência, a ponto de seu corpo (*yuda*) diferenciar-se dos demais: sua carne (*nami*) é *batapa*, seu suor (*nixka*) também - restaria, contudo, refinar tal tradução, visto que *batapa*, segundo Herman, nada tem do atributo “adocicado” correntemente associado à comida. No retorno das caçadas coletivas, é ele quem vai à frente, assim como cabe a ele “pensar primeiro, por todos”, nas palavras de

Jorge e Joaquim. *Xanen ibu xinain*: chefe pensador, chefe que pensa; ou, ainda, pensamento disperso por todos os corpos, todos os pensamentos reunidos em seu corpo - são algumas hipóteses que desejo explorar. De todo modo, tais dados fazem-me pensar se, afinal, a sabedoria em sua plenitude, para os caxinauá, não encontraria na generosidade da partilha da comida sua expressão - não apenas para fazer parentes, mas, sobretudo, para a aquisição de distintos conhecimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARANTE RIBEIRO, Lincoln. 2007. “Uma proposta de classificação interna das línguas da família Pano” in: *Investigações*.

ANDRADE, Lúcia M. M. de. 1992. *O corpo e o cosmos. Relações de gênero e o sobrenatural entre os Asuriní do Tocantins*. Dissertação de mestrado. São Paulo: FFLCH/USP.

BELAUNDE, Luisa Elvira. 2006. “A força dos pensamentos, o fedor do sangue. Hematologia e gênero na Amazônia” in: *Revista de Antropologia*. São Paulo: FFLCH/USP, v.49, n.1, pp.205-243.

CALAVIA SÁEZ, Oscar. 2006. *O nome e o tempo dos Yaminawa. Etnologia e história dos Yaminawa do rio Acre*. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI.

CALAVIA SÁEZ, Oscar; CARID NAVEIRA, Miguel & PÉREZ GIL, Laura. 2003. “O saber é estranho e amargo: Sociologia e Mitologia do conhecimento entre os Yaminawa” in: *Campos*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, n.4, pp.9-28.

CAMARGO, Eliane. 1995. “Enunciação e percepção: a informação mediatizada em Caxinauá” in: *Société suisse des Américanistes*. Genebra: Bulletin 59-60, pp.181-188.

CAMARGO, Eliane. 1999a. “La découverte de l’amour par Hidi Xinu. Récit caxinaua” in: *Bulletin d’Institut Français des Études Andines*. Lima:28(2), pp.249-270.

CAMARGO, Eliane. 1999b. “Alimentando o corpo - o que dizem os Caxinauá sobre a função nutriz do sexo” in: *Sexta Feira. Antropologia, Artes, Humanidades*. São Paulo: Hedra, n.4, pp.130-137.

CAMARGO, Eliane. 2002. “Narrativas e o modo de apreendê-las: a experiência entre os Caxinauás” in: *Cadernos de Campo - Revista dos alunos de Pós-Graduação em Antropologia Social da USP*. São Paulo: FFLCH/USP, n.10, pp.11-27.

CAMARGO, Eliane & MANÁ, Joaquim. 2006. *Relatório da oficina de língua e cultura caxinauá*. Rio Branco: OPIAC, ASKPA; Nanterre. Ms.

CAMARGO, Eliane. 2013. “Agentivité grammaticale et agentivité intrinsèque” in: *Ateliers d’Anthropologie*. Nanterre: Laboratoire d’ethnologie et de sociologie comparative, n.39, v.II.

CAMARGO, Eliane. *Animate/Inanimate in cashinahua (huni kuin) grammar and sociability*. Ms.

CAMARGO, Eliane. 2013. “Introdução” in: CAMARGO, E. & VILLAR, D. (orgs.). 2013. *Huni kuin hiwepaunibuki. A história dos Caxinauás por eles mesmo. La historia de los Cashinahuas por ellos mismos*. São Paulo: Edições SESC.

CAMARGO, E. & VILLAR, D. (orgs.). 2013. *Huni kuin hiwepaunibuki. A história dos Caxinauás por eles mesmo. La historia de los Cashinahuas por ellos mismos*. São Paulo: Edições SESC.

CAPISTRANO DE ABREU, João. [1911, 1912] 1938. “Os Caxinauás” in: *Ensaio e Estudos (crítica e história)*. Rio de Janeiro: Sociedade Capistrano de Abreu.

CAPISTRANO DE ABREU, João. [1914] 1941. *Rã-txa hu-ni-ku-ĩ. A língua dos Caxinauás do rio Ibuacú, afluente do Murú*. Rio de Janeiro: Sociedade Capistrano de Abreu, 2ª edição.

CARID NAVEIRA, Miguel A. 1999. *Yawanawa: da guerra à festa*. Dissertação de mestrado. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina.

CARID NAVEIRA, Miguel A. 2007. *Yama Yama: os sons da memória. Afetos e parentesco entre os Yaminahua*. Tese de Doutorado. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. 1978. *Os Mortos e os Outros. Uma análise do sistema funerário e da noção de pessoa entre os índios Krahó*. São Paulo: Editora Hucitec.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (org.). 2009. *Tastevin, Parrissier. Fontes sobre índios e seringueiros do Alto Juruá*. Rio de Janeiro: Museu do Índio - Funai.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. 2012. “Apresentação - Dossiê Efeitos das políticas de conhecimentos tradicionais” in: *Revista de Antropologia. Dossiê Efeitos das políticas de conhecimentos tradicionais*. São Paulo: FFLCH/USP, v.55, n.1, pp.9-15.

CARVALHO, João B. & SOBRINHO, Manoel M. 1929. *Os Caxinauás*. Rio de Janeiro: Empresa Gráfica Editora - Paolo, Pongetti & Cia.

CESARINO, Pedro de Niemeyer. 2008. *Oniska. A poética da morte e do mundo entre os Marubo da Amazônia Ocidental*. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: Museu Nacional/UFRJ.

CESARINO, Pedro de Niemeyer. 2010. “Donos e Duplos: relações de conhecimento, propriedade e autoria entre Marubo” in: *Revista de Antropologia*. São Paulo: FFLCH/USP, v.53, n.1, pp.147-197.

CESARINO, Pedro de Niemeyer. 2011. *Oniska: a poética do xamanismo na Amazônia*. São Paulo: Perspectiva, Fapesp.

CESARINO, Pedro de Niemeyer. 2012. “A escrita e os corpos desenhados: transformações do conhecimento xamanístico entre os Marubo” in: *Revista de Antropologia. Dossiê Efeitos das políticas de conhecimentos tradicionais*. São Paulo: FFLCH/USP, v.55, n.1, pp.75-137.

COHN, Clarice. 2000. “Crescendo como um Xikrin: uma análise da infância e do desenvolvimento infantil entre os Kayapó-Xikrin do Bacajá” in: *Revista de Antropologia*. São Paulo: FFLCH/USP, v.43, n.2, pp.195-222.

COLPRON, Anne-Marie. 1998. *La classification, l'utilisation et le symbolisme des plantes dans le chamanisme des Shipibo de l'Ucayali*. Montréal: Université de Montréal.

COLPRON, Anne-Marie. 2005. "Monopólio masculino do xamanismo amazônico: o contra-exemplo das mulheres xamã shipibo-conibo" In: *Mana*. Rio de Janeiro: 11(1).

COLPRON, Anne-Marie. 2006. "Chamanisme féminin 'contre nature'? Menstruation, gestation et femmes chamanes parmi les Shipibo-Conibo de l'Amazonie Occidentale" in: *Journal de la Société des Américanistes*. Paris: v.92-1 e 2, pp.203-235.

COLPRON, Anne-Marie. 2009. "Cosmologies chamaniques et utilisation de psychotropes parmi les Shipibo-Conibo de l'Amazonie occidentale" in: *Drogues, santé et société*. Montréal: v.8, n.1, pp.57-91.

D'ANS, André-Marcel. 1991. *Le dit des Vrais Hommes. Mythes, contes, légendes et traditions des Indiens Cashinahua*. Paris: Gallimard.

DA MATTA, Roberto. 1976. *Um mundo dividido: a estrutura social dos índios Apinayé*. Petrópolis: Editora Vozes.

DÉLÉAGE, Pierre. 2007. "Trois points de vue sur les revenants sharanahua" in: *L'Homme*. Paris: n.183, pp. 117-146.

DÉLÉAGE, Pierre. 2009. *Le chant de l'anaconda. L'apprentissage du chamanisme chez les Sharanahua (Amazonie occidentale)*. Nanterre: Société d'ethnologie.

DESHAYES, Patrick. 1992. "Paroles chassés, chamanisme et chefferie chez les Kashinawa" In: *Journal de la Société des Américanistes*. Paris: LXXVIII.

DESHAYES, Patrick. 2000. *Les mots, les images et leurs maladies chez les Indiens Huni Kuin de l'Amazonie*. Paris: Éditions Loris Talmart.

DESHAYES, Patrick. 2013. "Agentivité, devenir-chasseur et affects" in: *Ateliers d'anthropologie*. Nanterre: Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative, n.39, v.II.

DESHAYES, Patrick & KEIFENHEIM, Barbara. 1994. *Penser l'Autre chez les Indiens Huni Kuin de l'Amazonie*. Paris : Éditions L'Harmattan.

ERIKSON, Hélène. 2006. "Bière chacobo" in: ERIKSON, P. (org.). *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Nanterre: Université de Paris X-Nanterre, Musée Français de la Brasserie.

ERIKSON, Philippe. 1986. "Altérité, tatouage et anthropophagie chez les Pano: la belliqueuse quête du soi" in: *Journal de la Société des Américanistes*. Paris: LXXII, pp.185-209.

ERIKSON, Philippe. 1996. *La griffe des aïeux. Marquage du corps et démarquages ethniques chez les Matis d'Amazonie*. Paris: Peeters.

ERIKSON, Philippe. 2000. "'I', 'uuu', 'shhh': gritos, sexos e metamorfoses entre os Matis (Amazônia brasileira)" in: *Mana*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 6(2), pp.37-64.

ERIKSON, Philippe. 2002. “Reflexos de si, ecos de outrem. Efeitos do contato sobre a auto-representação Matis” in: ALBERT, B. & RAMOS, A. R. (orgs.). *Pacificando o Branco: cosmologias do contato no norte-amazônico*. São Paulo: Editora UNESP: Imprensa Oficial do Estado.

ERIKSON, Philippe. 2003. “Comme à toi jadis on l’a fait, fais-le moi à present...” Cycle de vie et ornementation corporelle chez les Matis (Amazonas, Brésil)” In: *L’Homme*. Paris: École des Hautes Études en Sciences Sociales, pp.167-168.

ERIKSON, Philippe. 2006. “Introduction” in: ERIKSON, P. (org.). *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Nanterre: Université de Paris X-Nanterre, Musée Français de la Brasserie.

ERIKSON, Philippe. 2006. “Bières, masques et tatouage chez les Matis d’Amazonie brésilienne” in: ERIKSON, P. (org.). *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Nanterre: Université de Paris X-Nanterre, Musée Français de la Brasserie.

ERIKSON, Philippe. 2009. “Diálogos à flor da pele... Nota sobre as saudações na Amazônia” in: *Campos*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 10(1), pp.9-27.

ERIKSON, Philippe. 2011. “Kenneth M. Kensinger (1931-2010)” in: *Journal de la Société des Américanistes*. Paris: 97(2), pp.388-396).

EWART, Elizabeth. 2005. “Fazendo pessoas e fazendo roças entre os Panará do Brasil Central” in: *Revista de Antropologia*. São Paulo: FFLCH/USP, v.48(1), pp.9-35.

EWART, Elizabeth. 2008. “Seeing, hearing and speaking: Morality and Sense among the Panará in Central Brazil” in: *Ethnos: Journal of Anthropology*. 73(4).

FARAGE, Nádia. 1997. *As flores da fala: práticas retóricas entre os Wapishana*. Tese de Doutorado. São Paulo: FFLCH/USP.

FARAGE, Nádia. 1998. “Os múltiplos da alma: um inventário das práticas discursivas wapishana” in: *Itinerários*. Araraquara: n.12, pp.111-123.

GALLOIS, Dominique Tilkin. 1988. *O movimento na cosmologia waiãpi: criação, expansão e transformação do universo*. Tese de Doutorado. São Paulo: FFLCH/USP.

GALLOIS, Dominique Tilkin. 1992. “Arte iconográfica Waiãpi” in: VIDAL, Lux (org.). *Grafismo indígena. Estudos de Antropologia Estética*. São Paulo: Studio Nobel; Fapesp: EDUSP.

GARCIA, Uirá Felipe. 2010. *Karawara. A caça e o mundo dos Awá-Guajá*. Tese de Doutorado. São Paulo: FFLCH/USP.

GIANNINI, Isabelle Vidal. 1991. *A ave resgatada: “a impossibilidade da leveza do Ser”*. Dissertação de mestrado. São Paulo: FFLCH/USP.

GOW, Peter. *Asleep, drunk, hallucinating. Altering bodily state through consumption in Peruvian Amazonian*. Ms.

GRENAND, Françoise. 2006. “Cachiri: un art de vivre chez les Wayãpi de Guyane” in: ERIKSON, P. (org.). *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Nanterre: Université de Paris X-Nanterre, Musée Français de la Brasserie.

IGLESIAS, Marcelo M. P. 2008. *Os Kaxinawá de Felizardo: correrias, trabalho e civilização no Alto Juruá*. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: PPGAS/Museu Nacional.

KEIFENHEIM, Barbara. 1997. “Futurs beaux-frères ou esclaves? Les Kashinawa découvrent des Indiens non contactés” in: *Journal de la Société des Américanistes*. Paris: LXXXIII.

KEIFENHEIM, Barbara. 2002a. “Suicide à la Kashinawa. Le désir de l’au-delà ou la séduction olfactive et auditive par les esprits des morts” In: *Journal de la Société des Américanistes*. Paris: 88, pp.91-110.

KEIFENHEIM, Barbara. 2002b. “Nixi pae como participação sensível no princípio de transformação da criação primordial entre os índios Kaxinawá no leste do Peru” in: LABATE, B. C. & SENA ARAÚJO, W. (orgs.). *O uso ritual da Ayahuasca*. Campinas: Mercado das Letras; São Paulo: Fapesp.

KENSINGER, Kenneth M. 1991. “A body of knowledge, or, the body knows”. Comunicação apresentada na abertura da exposição *The gift of the feathers*. Pensilvânia: University Museum, University of Pennsylvania, ms.

KENSINGER, Kenneth M. 1994. “The body knows: Cashinahua perspectives on knowledge”. Comunicação apresentada no 48th *International Congress of Americanistes*. Suécia: Uppsala, ms.

KENSINGER, Kenneth M. 1995. *How real people ought to live. The Cashinahua of Eastern Peru*. Prospect Heights: Waveland Press.

LAGROU, Elsje M. 1996. “Xamanismo e representação entre os Kaxinawá” in: LANGDON, J. (org.). *Xamanismo no Brasil: novas perspectivas*. Florianópolis: UFSC, pp.197-231.

LAGROU, Elsje M. 2000. “Homesickness and the Cashinahua self. A reflection on the embodied condition of relatedness” in: OVERING, J. & PASSES, A. (orgs.). *The Anthropology of Love and Anger. The aesthetics of conviviality in Native Amazonia*. Londres, Nova York: Routledge.

LAGROU, Elsje M. 2007. *A fluidez da forma: arte, alteridade e agência em uma sociedade amazônica (Kaxinawa, Acre)*. Rio de Janeiro: Topbooks.

LÉVI-STRAUSS, Claude. [1967] 2004. *Do mel às cinzas (Mitológicas v.2)*. São Paulo: Cosac Naify.

LÉVI-STRAUSS, Claude. [1968] 2006. *A origem dos modos à mesa (Mitológicas v.3)*. São Paulo: Cosac Naify.

LÉVI-STRAUSS, Claude. [1964] 2010. *O cru e o cozido (Mitológicas v.1)*. São Paulo: Cosac Naify.

LÉVI-STRAUSS, Claude. [1971] 2011. *O homem nu (Mitológicas v.4)*. São Paulo: Cosac Naify.

LIMA, Edilene Coffaci de. 2000. *Com os olhos da Serpente: Homens, Animais e Espíritos nas concepções Katukina sobre a Natureza*. Tese de Doutorado. São Paulo: FFLCH/USP.

MANÁ, Joaquim. 2011. *Confrontando registros e memórias sobre a língua e a cultura Huni Kuĩ: de Capistrano de Abreu aos dias atuais*. Dissertação de Mestrado. Brasília: Programa de Pós-Graduação em Linguística.

McCALLUM, Cecilia. 1995. "The body that knows: from Cashinahua epistemology to a medical anthropology of Lowland South America" in: *Medical Anthropology Quarterly*. 10(3), pp.347-372.

McCALLUM, Cecilia. 1996. "Morte e Pessoa entre os Kaxinawá" In: *Mana*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 2(2), pp.49-84.

McCALLUM, Cecilia. 1998. "Alteridade e Sociabilidade Kaxinawá: perspectivas de uma antropologia da vida diária" in: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo: v.13, n.38, pp.1-13.

McCALLUM, Cecilia. 2001. *Gender and Sociality in Amazonia. How Real People are made*. Oxford: Berg.

McCALLUM, Cecilia. 2002. "Incas e Nawas. Produção, transformação e transcendência na história Kaxinawá" in: ALBERT, B. & RAMOS, A. R. (orgs.). *Pacificando o Branco: cosmologias do contato no norte-amazônico*. São Paulo: Editora UNESP: Imprensa Oficial do Estado.

McCALLUM, Cecilia. 2010. "Escrito no corpo: gênero, educação e socialidade na Amazônia numa perspectiva kaxinawá" in: *Revista da FAEEBA - Educação e Contemporaneidade*. Salvador: v.19, n.33, pp.87-104.

MENTORE, G. & SANTOS-GRANERO, F. 2006. "Apresentação" in: *Revista de Antropologia*. São Paulo: FFLCH/USP, v.49, n.1, pp.11-16.

MONTAG, Susan. [1979] 2004. *Lições para a aprendizagem da língua kaxinawá*. Lima: Ministério de Educação, Instituto Linguístico de Verão, n.59.

MONTAGNER MELATTI, Delvair. 1985. *O mundo dos Espíritos: estudo etnográfico dos ritos de cura Marúbo*. Tese de Doutorado. Brasília: Instituto de Ciências Humanas, Universidade de Brasília.

MONTAGNER MELATTI, Delvair. 1987. "A cozinha marúbo: a arte de comer e beber" in: *Revista do Museu Paulista*. São Paulo, Universidade de São Paulo: XXXII, pp.29-71.

OVERING, Joanna. 1999. "Elogio do cotidiano: a confiança e a arte da vida social em uma comunidade amazônica" In: *Mana*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 5(1).

PÉREZ-GIL, Laura. 1999. *Pelos caminhos do Yuve: conhecimento, cura e poder no xamanismo yawanawa*. Dissertação de mestrado. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina.

- PÉREZ-GIL, Laura. 2001. "O sistema médico Yawanawá e seus especialistas: cura, poder e iniciação xamânica" In: *Cadernos de Saúde Pública*. Rio de Janeiro: 17(2).
- PÉREZ-GIL, Laura. 2010. "Cuerpos en transformación: sobre la noción de persona y el control alimentar entre los Yaminawa" in: *Tellus*. Campo Grande: ano 10, n.9, pp.53-82.
- ROSALEN, Juliana. 2008. *Aproximações à temática das DST aos Wajãpi do Amapari*. São Paulo: Serviço de Comunicação Social, FFLCH/USP.
- SCHOEPPF, Daniel. 1978. *La marmite wayana. Cuisine et Société d'une tribu d'Amazonie*. Genève: Musée d'ethnographie.
- SEEGER, A., DA MATTA, R. & VIVEIROS DE CASTRO, E. 1979. "A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras" in: *Boletim do Museu Nacional*. Rio de Janeiro: Museu Nacional/UFRJ, v.32, pp.2-19.
- SISKIND, Janet. 1973. *To hunt in the morning*. New York: Oxford University Press.
- STOLLER, Paul & OLKES, Cheryl. 1990. "La sauce épaisse. Remarques sur les relations sociales songhaïs" in: *Anthropologie et Sociétés*. V.14, n.2, pp.57-76.
- VANDER VELDEN, Felipe Ferreira, 2004. *Por onde o sangue circula: os Karitiana e a intervenção biomédica*. Dissertação de mestrado. Campinas: IFCH/UNICAMP.
- VANDER VELDEN, Felipe Ferreira. 2008. "O gosto dos outros: o sal e a transformação dos corpos entre os Karitiana no sudoeste da Amazônia" in: *Temáticas*. Campinas: 16(31-32), pp.13-49.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1979. "A fabricação do corpo na sociedade xinguana" in: *Boletim do Museu Nacional*. Rio de Janeiro: Museu Nacional/UFRJ, v.32, pp.40-49.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 2002. "Esboço de cosmologia yawalapíti" in: *A inconstância da alma selvagem - e outros ensaios de antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify.
- YANO, Ana M. T. 2010. *A fisiologia do pensar. Corpo e saber entre os Caxinauá*. Dissertação de mestrado. São Paulo: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, FFLCH/USP.
- WEBER, Ingrid. 2006. *Um copo de cultura. Os Huni Kuin (Kaxinawá) do rio Humaitá e a escola*. Rio Branco: EDUFAC.

