
"COMER VERDADEIRAMENTE": PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS ENTRE OS WAYANA

Lúcia Hussak van Velthem

Museu Paraense Emílio Goeldi – Brasil

Resumo: Este artigo objetiva a descrição de aspectos culturais relacionados com a produção, comensalidade e evitação alimentar entre os Wayana, grupo indígena habitante do norte do Estado do Pará. A produção de alimentos proteicos resulta das atividades de caça e pesca, notadamente, ao passo que os de origem vegetal provêm da coleta e principalmente da agricultura, onde se destaca o cultivo da mandioca brava. O seu processamento, uma das mais complexas atividades femininas, é igualmente abordado. O artigo encerra-se com as fundamentais práticas sociais de distribuição de alimentos e a comensalidade, assim como descreve o sistema de restrição alimentar que é tão importante quanto o ato de comer visto que, para os Wayana, o fundamental é comer adequadamente, e como ser humano, e não indiscriminadamente como os animais e sobrenaturais.

Abstract: This article presents a description of certain aspects of the production, comensality, and avoidance of foods among the wayan, an indigenous group living in the northern part of the state of Pará. The production of foods rich in protein involves, in particular, hunting and fishing while the production of foods of vegetable origin relies on gathering and, principally, agriculture in which wild manioc plays a central part. We analyze the processing of this tuber; one of the most complicated of female tasks. The article ends with a discussion about the fundamental social practices involved in the distribution of food and comensality, as well as a description of the food restrictions which are as important as the act of eating, considering that for the wayana, it is necessary to eat adequately, in an orderly fashion, like human beings and not indiscriminately – like animals and supernatural beings.

*À memória de Mërruru,
que sempre me reservou as melhores porções*

Introdução

No século XIX, o interesse dos antropólogos pela alimentação girou, essencialmente, em torno dos aspectos religiosos. Os tabus, o totemismo e os sacrifícios, relativos ao consumo alimentar eram a tônica desses trabalhos. Posteriormente, à partir da corrente funcionalista, os fatos isolados foram contextualizados e a antropologia se voltou para a função social da alimentação. Neste âmbito, Radcliffe-Brown¹ salientou que, para os andamaneses, “a mais importante atividade social consiste na busca de alimentos e é em torno da alimentação que são proclamados os sentimentos sociais” (Goody, 1984, p. 28-33).

Presentemente é difícil falar sobre alimentação sem evocar o nome de Lévi-Strauss. Este antropólogo dedicou uma atenção especial a este fundamental aspecto da vida indígena, o que é particularmente visível nos títulos dos três primeiros tomos de sua obra capital sobre mitologia. Examinando as transformações da alimentação, não apenas nos relatos míticos, mas também nos processos que envolvem sua preparação, Lévi-Strauss enfocou particularmente o papel do fogo na transformação dos alimentos crus em alimentos cozidos, operação que, segundo este autor, caracterizaria a emergência da humanidade (Goody, 1984, p. 38-41).

¹ A.R. Radcliffe-Brown, *The Andaman Islanders* (1922). Citado por Goody (1984, p. 32).

Estudos mais recentes, como o de Zimmermann (1982) e Descola (1986) possuem como eixo condutor de seus trabalhos as conexões existentes entre alimentação e cosmologia, revelam ainda a riqueza da produção simbólica e taxonômica, assim como a sofisticação das técnicas alimentares e da culinária. Zimmermann (1982, p. 7-10) observou que, para os hindus, existe uma fisiologia cósmica em que a zoologia, a culinária e a farmacologia se embriçam, o mundo sendo percebido como “fileira de alimentos e série de cozimentos ou digestões sucessivas, ao termo das quais as essências nutricionais tiradas do solo se exalarão no aroma medicinal das carnes”.

O presente artigo, por inserir-se numa coletânea que se propõe retomar esse crucial aspecto das culturas humanas, teve de ter, obrigatoriamente, um número limitado de páginas. Entretanto, nas páginas que seguem e que não esgotam o assunto, procuraremos demonstrar que, para os Wayana, povo indígena de língua Carib que habita o norte do Estado do Pará,² a alimentação e o ato de se alimentar compreendem não apenas atividades econômicas e sociais, mas também fundamentais meios de classificação cosmológica. Suas principais funções, todavia, estão relacionadas com a identificação e a circunscrição do que é compreendido como sendo o verdadeiro “ser humano”.

Comer carnes e gorduras

Entre os Wayana, a mais abrangente classificação para os animais é polarizada ou seja, predador e não-predador. Os primeiros são evitados e não servem como alimento, apenas como matéria-prima, como os couros das onças, usado principalmente na confecção de ornatos. Os não-predadores, referidos em wayana como *aningló*, representam os seres do ecossistema da região que não oferecem perigo e que são fonte de proteína e muitas vezes de matérias-primas, como o macaco coatá, do qual aproveitam os pelos para cinturões e os ossos para as pontas de flechas.³

Os animais comestíveis são designados como *têhamô*, ou seja, “carne” (alimento).⁴ São comidos animais de “carne dura”, *ipun takêphe*, como a anta, os porcos silvestres, a paca e outros mamíferos, o mutum e outras aves e os animais de “carne mole” *ipun urarak*, como o tucunaré, o pacu, as larvas de besouros, as formigas e os demais peixes e insetos. Os animais de “carne dura” configuram a caça por excelência. Esta categoria se opõe a outra, designada como *têhamô tapek*, a “falsa carne” que engloba os animais que não são considerados comestíveis.

As proteínas de origem animal são obtidas através da caça, da pesca e da coleta e as duas primeiras representam atividades que são essencialmente masculinas, como descreveremos na sequência.

“Levar flechas”: caçar e pescar

A caça não está dissociada da pesca e assim, um mesmo termo, *putena uteyai*, designa essas duas práticas, de acordo com as assertivas de Lapointe (1970, p. 37-38). Na realidade, essa atividade seria mais complexa porque incluiria a coleta, que se exerce tanto na captura de alimento protéico como na retirada de produtos silvestres de origem vegetal que são encontrados ou procurados. Essas atividades, entrelaçadas, configuram um “olhar à floresta” como referido por Grenand (1980, p. 45) a respeito dos Waiãpi.

No entanto, evidentemente, são reconhecidas as especificidades de cada uma dessas atividades e assim existem diferentes terminologias para designá-las. A caça, como referido, pode ser genericamente designada como *tehamô*, o seu objetivo, ou ainda pelo instrumental que emprega,

² No Brasil, os Wayana estão estabelecidos em aldeias às margens do alto rio Paru de Leste, afluente da margem esquerda do rio Amazonas. O rio Paru atravessa de norte à sul o Parque Indígena de Tumucumaque e a Área Indígena Paru d’Este.

³ Esta categoria inclui ainda animais não comestíveis mas não temidos, como as aves aquáticas, os marsupiais e sobretudo os animais de estimação, criados nas aldeias e que não devem ser comidos.

⁴ As carnes de um corpo são designadas como *ipun*.

como em *pīrau arei* “levar flechas”. Outras expressões descrevem e particularizam essa ação e assim temos *kai kui arei ikaimukai*, “levar cachorro para matar” quando o objetivo é acuar tatus, pacas, antas e porcos silvestres ou então *pīrau kaimukai*, “flechas de matar”, quando o intento é caçar macacos, tradicionalmente abatidos com essas armas.⁵

O mesmo ocorre com a pesca, em que o termo *ká peretsê*, “pegar peixe” indica o uso de diferentes instrumentos, desde os tradicionais arco e flecha como os caniços, anzóis e linhas, adquiridos através do contato. Outras formas de pescar, empregando armadilhas, puçás – de uso feminino – ou lamparinas e facões ou mesmo as mãos, são especificadas. Dentre todas, a mais importante é a pesca com cipó ictiotóxico, referida como *titumhé*, para a qual empregam três espécies de timbó (van Velthem, 1990, p. 111-112).

O elenco da fauna terrestre e aquática considerada comestível é relativamente amplo, em termos numéricos. A este respeito, Schoepf (1979, p. 88-90) indica que 51 espécies são caçadas e 44 são pescadas.⁶ Deste repertório, sobressaem enquanto presas particularmente valorizadas, a anta, os grandes símios, os porcos selvagens. São significativas em termos simbólicos, do grande volume de proteína obtida e ainda da satisfação gastronômica.

A frequência do apresamento de animais alterna-se ao longo do ano, obedecendo a um calendário sazonal. Assim sendo, de janeiro a março caçam sobretudo aves; de abril a junho símios; de julho a dezembro é o período favorável para caçar porcos selvagens; o mês de setembro é, entretanto, particularmente propício para o abate das pacas e de outros roedores. A pesca é pouco rentável na estação chuvosa que se estende de março a setembro, nos outros meses ela adquire importância crescente até começar a declinar no mês de fevereiro.⁷

A coleta é extremamente diversificada uma vez que compreende elementos da fauna e flora regionais: mel, larvas de insetos, frutos de palmeiras, especialmente de bacaba. Trata-se de uma incumbência tanto feminina como masculina, que não enseja expedições específicas, com exceção da busca aos ovos de iguana e de tracajá, as principais proteínas resultantes da coleta, efetuada no período compreendido pelos meses de setembro a novembro.

A caça aos macacos coatá é uma atividade da estação chuvosa e no calendário wayana esse período é designado como *arimi ikaphak*, “os coatá estão gordos”, reforçando a sua importância. Para essa atividade, os Wayana saem geralmente em grupo. Ao escutarem os ruídos característicos desses símios, espalham-se e começam a chamá-los, imitando seus gritos com as mãos em concha. Prosseguem pela mata e se aproximam, à medida que os coatá respondem ao chamado. Quando estes são avistados, tomam a espingarda ou arco e flecha e fazem mira em uma fêmea, pois os machos não são apreciados por terem cheiro muito forte, não servindo como alimento. Uma caça morta, *tuëi*, é considerada uma produção masculina, estando equiparada a um tubérculo, uma produção feminina.

Os Wayana consomem preferencialmente os mamíferos fêmeas⁸ e, dentre os mais corpulentos, os indivíduos jovens. Contrariamente, entre os animais de pequeno porte, preferem os adultos e entre as aves, os machos por serem mais corpulentos.⁹ Dos animais abatidos são rejeitados apenas os órgãos sexuais e parcela das vísceras. Entretanto, isso não significa que apreciem da mesma forma todas as partes constitutivas de uma caça. Assim, por exemplo, os pedaços considerados

⁵ Para caçar, os Wayana empregam espingardas, contudo, homens adultos também portam arco e flechas.

⁶ Deste total são consumidos mamíferos (22 espécies), aves (22 espécies), répteis e quelônios (7 espécies).

⁷ A relativa sedentarização de algumas aldeias do rio Paru de Leste, como Aldeia Apalai onde se encontra o campo de pouso e a sede da FUNAI, acarreta o desaparecimento dos animais de caça mais significativos. Chodkiewicz (1981) relata como esse problema foi contornado pelos Wayana de Guiana Francesa com o auxílio de barcos providos com motor de popa, permitindo uma grande mobilidade e, consequentemente, um raio de ação mais amplo. Algo semelhante ocorre no lado brasileiro, entretanto, até recentemente, havia poucos barcos providos de motores, ademais nesta região, a falta de combustível é muito mais frequente e assim as necessidades protéicas são mais elevadas, devido a uma mobilidade mais reduzida.

⁸ Quando se trata de macacos, apenas as fêmeas são consumidas.

⁹ Cf. Zimmermann (1982) para uma classificação similar entre os hindus.

mais saborosos, provenientes dos macacos, são as coxas, o rabo e a cabeça; dos porcos silvestres, são o peito e o lombo, da cotia e da paca, são as pernas traseiras e o lombo; da anta, são as costelas; das aves, sobretudo do mutum, são as asas e as costas. Entretanto, o elemento fundamental na apreciação de um alimento de origem animal é a gordura, como veremos posteriormente.

O item descrito a seguir faz referência a uma outra forma de caçar, ritualizada, cujas características simbólicas, agregadas às espécies requisitadas, refletem as tensas relações existentes entre sogros e genros.

Apreciando sapos e serpentes

O casamento tradicional compreendia uma caça ritual em que o pretendente deveria abater determinado animal para, posteriormente, entregá-lo ao futuro sogro. Segundo o relato de um idoso wayana, o rapaz se apresentava ao futuro sogro e, conversando com este através de sua filha, recebia uma flecha *kurumuri*, de ponta de taquara, lanceolada. Obtinha igualmente a indicação para a captura de uma espécie animal específica, que variava conforme o caso.

Assim, se o rapaz era apreciado e o casamento correspondia às expectativas do sogro, este pedia um *kutó*, batráquio abundante na região e portanto, capturável a poucos passos do porto da aldeia. Porém, se o pai da jovem desaprovava completamente o casamento, solicitava do futuro genro o apresamento de *taunr*,¹⁰ um ser quimérico, impossível de ser morto. Os casos intermediários, os mais comuns, recaíam sobre outras espécies, integrantes de um rol que incluía o veado, o jaboti, o tatu canastra, a anta, animais cuja ingestão está associada, até o presente, a sérias restrições e cuidados porque causam efeitos indesejados como malogro na caça, lentidão de movimentos e doenças virais ou psico-somáticas.

Nos pedidos formulados pelos sogros, os animais eram preferencialmente referidos por metáforas, que os associavam a invertebrados ou a objetos, à partir de uma similitude cromática, comportamental ou formal. Assim, quando o sogro pedia uma larva comestível, falava do tatu canastra que também escava buracos; ao se referir a uma abelha melífera, conectava sua coloração arruivada ao pelo do veado; quando solicitava um banco *kololo*¹¹ pensava no jaboti e em seu casco.

Essas “variantes combinatórias” para usar a expressão de Lévi-Strauss (1985, p. 58), fornecia igualmente ao pretendente o meio simbólico de atingir seus objetivos. Observando prescrições severíssimas, designadas em conjunto como *tahénemai*,¹² o pretendente dirigia-se à mata e limpava um pequeno trecho onde se cruzavam trilhas de animais. No centro desta clareira depositava o elemento metafórico requisitado pelo sogro, uma larva, um banco de madeira e punha-se à espreita. O jovem aguardava, na realidade, o tatu canastra ou o jaboti que eram atraídos pelos elementos colocados na clareira e os matava com a flecha recebida. Ao regressar com sua presa, o noivo entregava à futura esposa a flecha e o animal abatido. O resultado da caça era consumido exclusivamente pelos futuros sogros, que o faziam em separado, na orla da aldeia.

A caçada matrimonial foi sendo modificada com o passar dos anos. Em um período transitório, a severa obrigação ritualística foi atenuada e os animais solicitados aos futuros genros enquadravam-se preferencialmente no repertório das presas de caça mais corriqueiras. Nos dias atuais o que se observa é que, antes do início da vida comum, o futuro marido deve oferecer aos sogros produtos de coleta, como larvas de palmeira ou mel. Na escolha destes substitutivos

¹⁰ Trata-se de *taun aramarin*, uma jibóia sobrenatural, associada às fortes ventanias.

¹¹ Um artefato de madeira, monóxilo, de corte trapezoidal.

¹² Essas prescrições são não comer alimentos quentes, não ter relações sexuais, não fumar, não se aquecer ao fogo, não raspar as sobrancelhas, não passar urucú no corpo, não usar ornatos de miçangas e nem se pensar; andar devagar e falar sussurrando. Essas restrições aplicam-se ao nascimento do primeiro filho, quando observam, uns mais outros menos, as mesmas prescrições, porque a “produção” do primeiro filho é a etapa seguinte do casamento.

podemos detectar uma evidente intenção que conecta simbolicamente as larvas e o mel aos metafóricos pedidos dos sogros de outrora.

Uma cerimônia marca até o presente os casamentos e ocorre na primeira vez em que um homem é servido pela esposa numa refeição comunitária. Nesta ocasião, a esposa serve-lhe uma panela com um caldo fortemente apimentado e pedaços de beijú que só ele pode ingerir, visando marcar este momento de transição. Esse caldo é designado como *epamtop tumá* “caldo da domesticação”, pois o casamento é compreendido como uma verdadeira domesticação mútua. Depois desta primeira refeição, e durante vários dias, apenas o marido pode comer os alimentos preparados pela jovem esposa, se os demais comerem vão ter calombos sob a pele, o que ninguém deseja, uma vez que os cuidados com o envoltório corpóreo constitui-se numas das principais preocupações dos Wayana.

Descrito o apresamento dos alimentos de origem animal e a caçada ritual que antecedia os casamentos, passamos a discorrer sobre a alimentação de base vegetal.

Comer o que não tem carne

Os vegetais são referidos genericamente como *wéwé*, “madeira, árvore”. Os que são comestíveis, frutas, tubérculos, favas são os *tapehamô*, “vegetais comestíveis” ou seja, o que se come mas “não tem carne”. Os vegetais não comestíveis são classificados como *tapehamô tapek*, “os falsos vegetais (comestíveis)”.¹³ As diferentes plantas cultivadas nos roçados e na orla das aldeias são classificadas como *tapeméhamô*, “os (verdadeiros) vegetais” e são compreendidos como o resultado de uma produção artesanal humana, equivalente a um objeto de cerâmica ou a uma caça abatida, como mencionado. Quando colhidos e/ou cozidos, os vegetais passam a ser *tapehim*, uma vez que representam os alimentos que são efetivamente servidos e ingeridos.

Uma parte dos vegetais comestíveis provém da coleta, efetuada na floresta circunvizinha, notadamente no período chuvoso. Os mais significativos são os frutos de palmeiras e de outras árvores mas, ocasionalmente, procuram cogumelos e determinadas raízes que, segundo as explicações dos próprios wayana, eram alimentos procurados durante as expedições guerreiras. Entretanto, é através da agricultura, como veremos, que esta sociedade obtém a maior parcela dos vegetais que consome.

“Dar esposas à terra”: a agricultura

A produção de alimentos cultivados representa as bases econômicas do casamento wayana onde a conjunção de esforços visa a excelência do resultado final a saber, uma roça produtiva. Assim, o homem derruba e prepara o terreno e o entrega à esposa para a plantação; esta então se torna a “dona da roça” e assim dispõe das plantas cultivadas.

Dentre as fabricações coletivas, familiares, os roçados, referidos genericamente como *imé*, representam os elementos de maior envergadura. Ademais, uma roça grande, viçosa e produtiva é a aspiração de todo wayana. Nestas condições ela é contemplada e apreciada esteticamente¹⁴ uma vez que integra, enquanto produto artesanal, a classificação que engloba os elementos genuínos desta cultura. Esta aspiração inclui bananeiras carregadas de cachos, altos pés de mandioca que testemunham a respeito do tamanho das raízes, numerosas favas que pendem de trepadeiras e outros sinais de uma abundante colheita.

¹³ Cf. Schoepf (1979, p. 91) para uma classificação algo diferente.

¹⁴ De acordo com Price (1984, p. 31-32) para os Saramaká, as roças também têm potencial estético. Ver outros detalhes sobre esses aspectos em van Velthem (1995b).

Uma lavoura produtiva não representa apenas uma completa “socialização” de um trecho de mata, mas preenche os requisitos de uma fabricação altamente valorizada. Contrariamente, uma roça improdutiva, assolada por pragas, inundada ou realizada numa terra imprópria é considerada sem beleza, sem ornamentação, algo que não se deseja admirar, assim como ocorre com os objetos mal elaborados ou desgastados.

Como ressaltado acima, os roçados são compreendidos como “objetos”, passíveis de fabricação e de apreciação. Consequentemente, compartilham com os artefatos de uma mesma terminologia, que identifica seu estado. Portanto, a roça cujas plantações ainda não foram colhidas é referida como *imé ijan*, “roça nova” como se fora um objeto novo, após a primeira colheita, torna-se pretérita, *imé upakat*, no duplo sentido de que foi usada e de que seu modelo encontra-se nos tempos primordiais, de acordo com o mito de criação,¹⁵ como também ocorre com os objetos. O termo *imatpē*, “roça velha”, informa que a possuidora faleceu e que, portanto, está abandonada da mesma forma que os objetos desta mulher. Quando a roça se torna improdutiva, isto é depois de uma segunda colheita, ou quando ocorre invasão de insetos e ervas daninhas, passa a ser referida como *tímóxipté*, “(está) podre”, o fim de tudo o que é fabricado. Ao tornar-se capoeira, perde a qualidade de fabricado, de objeto e passa a ser designada como *taréwatpē*, “velho lugar dos inimigos”¹⁶ uma vez que volta a compartilhar das mesmas características da mata e da natureza.

A confecção de uma nova roça é anual, o terreno é escolhido nos meses chuvosos, abril, maio, junho, para certificarem-se que não alaga. A área eleita pode ser a extensão de uma roça já existente ou ser uma área diversa que se localiza no interior ou às margens do rio. Idealmente, as roças devem estar dispostas em ferradura, circundando uma aldeia, estabelecendo assim um território de transição entre esta e a floresta.¹⁷

Buscando as terras agriculturáveis, um trecho de mata é limpo e se analisa uma amostra. As terras propícias são referidas como *urúmapan*, “para muita mandioca”, mas compreendem diferentes tipos que se inserem numa escala de rendimento e que são identificados através de características cromáticas.¹⁸ As terras referidas como *tilópumen*, “terra escura” ou preta são as que possuem melhor rendimento, sendo propícias a todos os tipos de plantação.¹⁹

Escolhido o terreno, a tarefa seguinte é a brocagem quando o mato rasteiro é desbastado com terçado, uma tarefa masculina como toda a preparação do terreno. Segue-se a derrubada das árvores²⁰ com machado industrial, uma empreitada da família extensa, reunindo outros homens que estejam sob a autoridade de um chefe de aldeia. Congregam-se preferencialmente em mutirão, *murukúmé*, atividade que engloba as demais famílias e mesmo habitantes de outras aldeias. O pagamento desse serviço é em comida e bebida e na promessa de auxílio para a derrubada de outras roças.

Após a secagem das árvores derrubadas é realizada a sua queima, um trabalho que requer perícia e para o qual se cercam de condições climáticas favoráveis, assim como de elementos propiciatórios, tais como pendurar abanos nas proximidades do terreno a ser queimado, pois teriam

¹⁵ Cf. van Velthem (1995) para a análise do mito de criação.

¹⁶ *Taré*, o nome de um inimigo, representa uma metonímia para os inimigos em geral.

¹⁷ Na periferia da aldeia, ou mesmo próximo às casas de moradia, são plantadas bananeiras e outras árvores frutíferas, sobretudo as de introdução recente. Plantam igualmente numerosas pimenteiras e batata doce assim como fumo e ervas medicinais.

¹⁸ Um dos componentes da trilogia branco/vermelho/negro que compreende o sistema classificatório mais abrangente dos Wayana e que possui bases nitidamente estéticas.

¹⁹ Os demais solos levantados podem ser *tilópirem*, “terra avermelhada”, apreciados como os de médio rendimento, *tilótawaman*, “terra amarelada” e *hamunman*, esbranquiçados e que são de rendimento apenas razoável e destinados ao plantio de frutas.

²⁰ Lapointe (1970, p. 43) informa que os Wayana contam um acre para a produção de uma roça; Hurault (1968, p. 6) faz referência a 0,40 ha; Grenand (1971, p. 7) faz referência a 0,5 ha.

a particularidade de “abanar o fogo e fazê-lo crescer”.²¹ Os troncos não queimados são reunidos para nova queima. A coivara subsequente, ocasionalmente executada, visa desimpedir o terreno para o plantio.

As primeiras chuvas, em janeiro/fevereiro, anunciam o início do plantio, *ipumai*. Esse termo, literalmente “dando esposa”, designa igualmente o ato masculino de oferecer uma mulher de sua parentela consanguínea a outro homem. No caso das roças, os humanos estão fornecendo sementes e mudas, as “esposas” da terra, para que sejam fecundadas, pois o plantio representa simbolicamente um “casamento”. O crescimento dos cultivares deriva da força procriadora que é atribuída à terra; desta forma, e em outras palavras, o solo deve fertilizar os brotos e sementes para dar surgimento às plantas maduras, concebidas enquanto seus “filhos”. Solos especialmente propícios são *imêpatukúrum*, “pai (criador) de uma roça bonita”, expressão que sintetiza as ligações simbólicas existentes entre a terra e o que nela se planta.

O plantio é uma tarefa que congrega os esposos, o marido preparando a terra e a esposa dispondo as mudas.²² Determinadas espécies são plantadas pelos homens pois são para uso masculino, como o tabaco e o caroa. O plantio dos tubérculos compete exclusivamente às mulheres e o mais importante vegetal cultivado nas roças é, indubitavelmente, a mandioca brava, denominada *urú*. Assim, cerca da metade da roça é plantada com mandioca das duas espécies – *manihot utilisima* Pohl e *Manihot palmata* Mueller.

Nos trabalhos de agricultura, as mulheres wayana empregam terçados e outros implementos de cavar que geralmente são feitos com matérias-primas providas de qualidades propiciatórias. Exemplos são as cascas do cacau silvestre que engrossam os tubérculos e as unhas de tatu-canastra que fazem crescer as curcubitáceas. Os produtos agrícolas são transportados em pequenos cestos de trama aberta, mas a mandioca é sempre acondicionada num resistente cesto cargueiro feito de cipó.

A roça amadurece uns nove ou dez meses depois do plantio. A colheita é paulatina e representa uma atividade exclusivamente feminina, reunindo a parentela próxima. Quando possuem duas roças, deixam a mais recente amadurecendo por mais tempo, o que aumenta seu rendimento. Exploram um vasto roçado por três anos consecutivos. Entretanto, as culturas perenes – frutos diversos como banana, cana-de-açúcar e matérias-primas como urucú, tabaco e caroa – fazem com que essas áreas permaneçam produtivas por muito mais tempo.

O mesmo terreno é posto a descansar por dois ou três anos quando se torna capoeira. Pode ser brocado novamente²³ e replantado com poucas espécies vegetais, pois a produtividade é baixa. A dinâmica do uso do solo consiste em se realizar duas roças no mesmo terreno e depois abandoná-lo definitivamente, quando então regressa à propriedade coletiva e vai sendo lentamente envolvido pela floresta circundante.

As roças plantadas representam um espaço feminino por excelência, os homens só acompanham as esposas para realizarem tarefas específicas como cortar e transportar cachos de banana, raramente para manterem relações sexuais, as quais devem ser realizadas em espaços mais sociais,

²¹ Ver van Velthem (1984, p. 219) para maiores detalhes sobre estes aspectos.

²² A sequência de plantio, levantada em uma aldeia, revela que vários cultivares foram introduzidos através do contato. A listagem indica quais mudas são plantadas pelos homens ou pelas mulheres, em conjunto ou separadamente: Milho (H/M); melancia (H/M); algodão (H/M); abóbora (H/M); banana (H/M) doze espécies repertoriadas; cará, três espécies repertoriadas (M); batata-doce (M); mamão (H/M); cana (H/M); pimenta, seis espécies repertoriadas (H/M); abacaxi, duas espécies (H/M); mundubi (H/M); taioba (H/M); mandioca, vinte e oito espécies repertoriadas (M); mandobi (H/M); tainha (H/M); mandioca, vinte e dois espécies repertoriadas (M); macacheira (M); urucú, (M); tabaco, três espécies repertoriadas (H); maracujá (H/M); caroa, (H); tubérculo (M); fava (M); cajú (H/M); cana de ubá (H); cará grande (M). As espécies de mandioca representam o conhecimento de três mulheres caudas, duas jovens e uma idosa.

²³ Essas áreas são exploradas sobretudo por homens relativamente idosos, para os quais a derrubada de uma roça nova representa um trabalho excessivamente penoso.

sob pena de nascerem filhos com características aberrantes. Ademais, o intercuro sexual na roça apodreceria a mandioca porque, simbolicamente, a expreme na terra.

Durante o dia as mulheres só se demoram o tempo necessário para a coleta e o replantio das mudas. Receiam as onças e cobras venenosas que são atraídas por roedores e pequenos mamíferos que se alimentam das plantas cultivadas. Em outro nível, são igualmente temidos as larvas de lepidópteros e outros invertebrados que atacam a plantação, destruindo-a e afetando a dieta indígena. Completando esse quadro assustador, é na roça, internada na floresta, que ecoam os ruídos mais aterrorizantes, jamais ouvidos nas aldeias.

O território compreendido pelas roças e suas cercanias é, portanto, quase hostil e à noite se equipara em muitos aspectos à floresta. Torna-se então um espaço de domínio masculino na perseguição de cotias, tatus e outros pequenos animais de caça numa atividade definida por Chodkiewicz (1981, p. 8) como “caçada de roçado”, cujo resultado é significativo para a dieta de uma família wayana.

Assim como os diferentes tipos de solo possuem uma classificação cromática que avalia seu potencial produtivo, os vegetais cultivados também são classificados de acordo com sua coloração, o que permite determinar seu potencial benigno ou maligno, fundamental para nas prescrições alimentares. As raízes de mandioca brava são, portanto, cromaticamente identificadas, considerando se a casca interna, dita *pitpë*, “pele”²⁴ que ostenta o que é considerado como a sua “pintura corporal”. Esse tubérculo, assim como outros alimentos de origem vegetal e animal, são identificados a partir da trilogia branco/vermelho/negro, elemento este que fornece, em muitos casos, a nomenclatura que define as diferentes espécies.

Grenand (1971, p. 1) enfatizou, com muita propriedade, que o processamento da mandioca produz, tanto para os Wayana como para os Waiãpi, “pão, legume, sopa, condimento, bebidas”, constituindo, portanto, em um item fundamental de sua alimentação. A confecção do beijú é, portanto, o assunto que abordaremos a seguir.

Comidas dos humanos e dos demiurgos

Entre os Wayana, o beijú é o principal produto obtido da mandioca e corresponde ao mais social dos alimentos. Sua designação é *urú* “mandioca brava”. Essa terminologia corresponde ao mesmo nome da matéria-prima de confecção, ressaltando assim que o beijú representa antes de tudo um artefato, mas de produção individual, ao contrário da roça que, como vimos, é coletiva. Enquanto “objeto”, o beijú representa uma das mais complexas manufaturas femininas, recebe decoração e um lugar específico de armazenamento.

O beijú representa um importante elemento de troca, fundamento das relações sociais. Na refeição de saudação aos viajantes²⁵ é oferecido com o intuito de intermediar as relações entre um grupo familiar e os que estão de passagem, indicando assim que serão acolhidos e alimentados. Nos rituais, a permuta formalizada de beijús, realizada entre mulheres de diferentes aldeias, contribui para a solidariedade entre os grupos domésticos e os Wayana como um todo. Por esse mesmo motivo, uma mulher, ao visitar uma aldeia afastada da sua é geralmente convidada por parentas próximas para colher mandioca e processá-la. Este convite procura evitar que a viajante sofra por causa do mais evidente sinal de miséria e humilhação que é a carência de beijú.

²⁴ A mandioca, os humanos e o arumã são referidos como possuidores de epiderme e derma. Na mandioca a epiderme corresponde à casca marrom, comum a todas, e que não oferece particularização, a parte interna, a polpa, *ipun* é a “carne” da mandioca.

²⁵ Cf. Schoepf (1979, p. 17) para detalhes sobre essa prática e outros aspectos da culinária wayana.

A arte de confeccionar beijús foi ensinada aos Wayana por *Pelê*, a sapa primordial,²⁶ guardiã do fogo doméstico e associada à culinária pois, de acordo com um mito, é este ser que explicita a utilização de todo o instrumental necessário à sua confecção. O aprendizado feminino para a confecção de beijús é gradativo, coadunando-se às diferentes etapas que são requeridas para sua fabricação: primeiro descascar a mandioca, depois ralar e espremer, enfim assar. O domínio e a execução de todo o processo só ocorre após o casamento; o que não impede que meninas, aproveitando sobras de massa de mandioca, façam diminutos beijús que são assados e depois comidos.

Em momentos de transição, notadamente no período pós-parto, há uma interdição absoluta que só cessa quando o filho recém-nascido completa pelo menos um mês de vida. O primeiro beijú produzido só deve ser ingerido pela própria confeccionadora, se os demais o comerem, estarão sujeitos a efeitos deletérios.

A confecção do beijú é semanal e principia com a coleta da mandioca no roçado. Para desempenhar esta tarefa, uma mulher casada se faz geralmente acompanhar dos filhos, partindo no início da tarde, quando a roça é próxima. A colheita em roças mais distantes, no centro da floresta, representa uma atividade que congrega toda a família e outros membros da comunidade.

Ao chegarem ao roçado, principiam a arrancar a mandioca com o auxílio de terçados, acondicionando-as no cesto cargueiro. No espaço da roça executam ainda outras atividades como a limpeza de parte do terreno, coleta de frutas e demais cultivos, procura de ervas ou outros elementos terapêuticos. As meninas realizam brincadeiras imitativas arrancando pequenas batatas. Regressam em duas ou três horas com o cesto cargueiro repleto de tubérculos e de outros produtos da roça.²⁷

Uma vez na aldeia, o cesto cargueiro é depositado na área de trabalho feminina. No dia seguinte é desamarrado e várias mulheres aparentadas sentam-se em roda para descascar a mandioca, servindo-se de pequenos terçados ou facas. Retiram a casca externa, mas a interna pode ser mantida, raspada ou retirada, dependendo de sua cor ou espessura. As cascas se amontoam no chão e a mandioca descascada numa enorme bacia de alumínio repleta de água.

Uma vez descascados, os tubérculos são lavados na bacia e transportados para o cocho de ralar, previamente limpo, onde um ralador já está instalado. É frequente que um mesmo cocho contenha mais de um ralador onde duas mulheres, em movimentos sincronizados, agilizam o trabalho. As mulheres só descansam quando toda a mandioca estiver ralada.²⁸ Quando esta tarefa está concluída, a massa de mandioca é pressionada com as mãos visando a extração do líquido venenoso que escorre para um recipiente. Esse procedimento, repetido quando toda a mandioca está ralada, permite a retirada do amido através da posterior decantação do sumo recolhido.

A massa de mandioca ralada é colocada no tipiti pela mulher que coordena os trabalhos. É tampado com um ouriço de castanha ou uma pequena cabaça, e ajustado na armação que o distende. A mesma mulher senta-se na alavanca por um momento e depois coloca um contrapeso formado por dois troncos cruzados. O suco venenoso é aparado numa panela,²⁹ para ser posteriormente fervido e utilizado como um condimento, o *tucupí*, *kasiri kononto*, extremamente apreciado.

²⁶ Identificada como sapo-cururu (*Bufus marinus*).

²⁷ Lapointe (1970, p. 44) estimou que uma mulher wayana leva aproximadamente três horas para colher de 30 a 35 kilos de mandioca, dispendendo durante um ano 200 horas para arrancar 2250 kilos de tubérculos. Numa avaliação diferente, Grenand (1971, p. 14) informa que são colhidos 70 a 80 kilos de mandioca cada vez que uma mulher se dirige ao roçado. Não pode avaliar a quantidade de mandioca colhida, mas pareceu-me oscilar entre as duas medidas propostas.

²⁸ A mandioca ralada pode ser espremida no mesmo dia, como foi o caso, ou repousar por uma noite, acondicionada no cocho e recoberta com a esteira quadrangular.

²⁹ Vários tipos de vasilhames podem ser empregados para esse fim, como bacias e espátas de palmeiras.

O prensamento da massa de mandioca é verificado constantemente, ajustando-se o contrapeso. O processo termina quando o tipiti fica endurecido. O rolo de massa é cuidadosamente retirado, sobre as cochas da mulher, os pedaços sendo dispostos numa esteira quadrangular de palha, própria para esse fim e postos a secar ao sol. Os rolos são finalmente acondicionados dentro do cocho limpo, entre duas esteiras.

O processamento da mandioca, do descascamento até o momento de se assar o beijú, pode ser executado num único dia ou ser dividido em dois ou três dias.³⁰ Observa-se que, geralmente, a confecção desse alimento é deixada para o dia seguinte. Isto ocorre porque é necessário que a mulher busque a lenha requerida para o fogo e que provêm de espécies botânicas específicas³¹ que ocorrem na mata circunvizinha.

Para assar o beijú, o torrador circular é instalado e limpo, ajustando-se os suportes e a lenha. O fogo é aceso enquanto uma ajudante coa a massa de mandioca numa peneira quadrangular superposta a uma espata de palmeira. Quando o torrador fica suficientemente aquecido, a mulher dobra o abano em calha e retira da espata a quantidade de massa necessária. Coloca-a no centro do torrador e a espalha com a mão, rapidamente.

Os beijús produzidos pelos Wayana podem ser de duas categorias. Uma delas, *urú takpakān* ou “beijú duro” tem como principal tipo o que é denominado *xixiakan* e que representa a base da alimentação wayana pois acompanha todas as refeições, molhado em caldo. Caracteriza-se por ser posto a secar ao sol, ter pouca espessura e conter padrões decorativos, feitos pela cozinheira, arranhando a massa com o dorso dos dedos, do centro para a borda. Os padrões reproduzidos são de quatro tipos, mas o mais recorrente é *kurú okotpē*, “escarificação de piaba”. Outros beijús de mesma categoria são: *waiapiman* que é fino, não decorado e seco ao sol, mas não tão demoradamente e o *kuturi* que é extremamente fino, de pequenas dimensões, confeccionado com o amido de mandioca e servido sobretudo às crianças.

A outra categoria é a de “beijú mole” e compreende o tipo *urarakan*, que é espesso, não decorado, tendo apenas as bordas arredondadas com faca. Esse tipo de beijú pode ser consumido ainda quente, assa menos tempo e não é posto a secar ao sol como o precedente e, por esse motivo, não se conserva por longo tempo. É consumido nos dois primeiros dias da confecção, ao natural ou impregnado no caldo de proteína. É a base para alguns tipos de bebidas fermentadas e também para o *tareremá*, onde é esmigalhado e diluído em água, numa cuia e assim corresponde ao chibé³² dos Wayana.

Outros tipos de beijú são confeccionados em pequenas quantidades e geralmente degustados frescos, no âmbito familiar como o *kurum urú*, “beijú do urubu-rei” feito com massa de mandioca envelhecida, o *tutukëiakan* de castanhas do Pará raladas e misturadas com massa de mandioca e o *urú palu* de banana triturada.³³

Enquanto assa, o beijú é revolvido num movimento circular com o auxílio do abano e pouco depois é virado. Assado, beijú é retirado do torrador com as duas mãos e rapidamente depositado no jirau de secagem. O torrador é então varrido e recomeçam o trabalho. O jirau comporta apenas uns três beijús e assim os demais são habilmente jogados sobre a cobertura da cozinha produzindo um som característico que ecoa por toda a aldeia.

O beijú é exposto ao sol para secar e assim receber os raios solares que têm propriedades simbólicas significativas que devem ser transmitidas a esse alimento para que se torne próprio ao

³⁰ Segundo Grenand (1971, p. 14), no rio Itani, algumas mulheres Wayana agrupam todas as atividades de obtenção da massa de mandioca num único dia, outras distribuem essas atividades em três ou mesmo cinco dias.

³¹ São utilizadas algumas espécies não identificadas e também a lenha que é tirada da balateira e do murucizeiro.

³² O chibé é uma mistura de farinha de mandioca e água, consumida em toda a Amazônia.

³³ Cf Schoepf (1970, p. 41-43) para detalhes sobre as receitas wayana.

consumo. Os beijús devem ser recolhidos antes do pôr do sol porque senão este astro o “carrega consigo em seu caminho” acarretando o enfraquecimento dos pés de mandioca no roçado.³⁴

A massa de mandioca permite confeccionar os diferentes tipos de beijú e ainda presta-se para a produção de farinha³⁵ que é confeccionada no mesmo torrador e remexida com uma espátula. Essa ingrata atividade, muito mais demorada do que do beijú, é partilhada com outras mulheres aparentadas. Esse alimento tem uma importância secundária na dieta wayana, sendo produzido uns poucos quilos de cada vez. Após serem recolhidos, os beijús são armazenados empilhados, entre esteiras, no jirau do alpendre de trabalho. Conservam-se bem por quase dez dias, mas geralmente são consumidos antes deste período.

A mandioca brava não produz apenas o beijú, alimento dos humanos mas é também a base para bebidas fermentadas, o alimento dos demiurgos. A principal é a *okë*, *cachiri*³⁶ que agrega uma pequena porção de batatas-doce à mandioca brava ralada. Adiciona-se água e cozinha-se longamente. Ao esfriar, dilui-se em água, no recipiente apropriado e deixa-se fermentar por meio-dia. A fermentação resulta da adição de um fragmento de beijú mastigado pela mulher que confecciona a bebida. É a mais comum e a mais consumida das bebidas inebriantes, sendo particularmente apreciada quando está “fervendo” ou seja, no auge do processo de fermentação.

Quando tomam *cachiri*, os Wayana dificilmente fazem refeições completas. Seu consumo extrapola o quadro estritamente familiar onde só se serve bebidas não fermentadas à base de frutas ou outros produtos cultivados. As associações simbólicas de produção e distribuição das bebidas fermentadas convertem-nas num domínio culinário autônomo e assim não são servidas às refeições, mas apenas nas cerimônias e nos rituais. Nestes, sua função simbólica é das mais significativas pois, ao reproduzir o próprio alimento dos demiurgos, integra o quadro de recriação dos tempos primordiais, relatados nos mitos (van Velthem, 1995b, p. 117-118).

Outras bebidas fermentadas são à base de beijú mole e suco de batatas-doce. O *hakurá* é identificado como o mais social das bebidas pela sua cor esbranquiçada e pelo baixo teor alcoólico. Para a preparação do *umani*, os beijús frescos são esfregados com pedaços de massa de mandioca mofados, dobrados e acondicionados em folhas de bananeira num local escuro e abafado para criar mofo. Triturados e misturados com água fermentam por uma noite no cocho de bebidas. O *umani*, de acordo com o bolor que se forma, pode resultar *taririmé*, “enegrecido” ou *takpiré* “avermelhado”, este o mais apreciado.³⁷

As demais bebidas fermentadas são feitas com diferentes tubérculos ou outros cultivares como mandioca doce, abóbora, inhame, milho, banana verde. Uma das mais apreciadas é referida como *napëukú*, “leite, sêmen de cará”. É confeccionada com cará cozido, descascado e amassado e também, como fermento, um pedaço mastigado. Adiciona-se água e deixa-se repousar. É apreciada fresca ou após demorada fermentação, quando se torna uma das mais inebriantes das bebidas produzidas pelas mulheres wayana. Por esse motivo é classificada como uma bebida “negra”, a cor que descreve a intensidade, a potência dos elementos, quer sejam os solos, os animais, como diferentes alimentos preparados.

Tratamos dos alimentos de origem animal e vegetal e discorreremos mais demoradamente sobre o processamento da mandioca. Presentemente nossas atenções se voltam para a preparação, degustação e comensalidade, elos finais da corrente produtiva de alimentos.

³⁴ Schoepf (1970, p. 60).

³⁵ Empregadas as espécies para beijú quando há sobras. Em caso contrário empregam especificamente as espécies que consideradas como sendo de mandioca “dura”.

³⁶ Para a confecção das bebidas fermentadas são empregadas algumas espécies específicas de mandioca brava, consideradas “aguadas”.

³⁷ Cf. De Goeje (1910), Grenand (1971), Schoepf (1979) para maiores detalhes sobre as bebidas wayana e Orico (1972) para as bebidas indígenas em geral.

Comer verdadeiramente

A principal produtora de alimentos cozidos é a mulher. O homem, produtor de carne crua, recebe, na infância, alimentos preparados por sua mãe e, na idade adulta, por suas irmãs ou esposas. Cada mulher casada está associada a um fogo, necessário ao preparo das refeições. Esse fogo, ou melhor, fogueira,³⁸ é denominado de *wapot pakoron*, “fogo das casas” o que indica seu caráter doméstico, reservado. O fogo doméstico se opõe ao fogo comunitário, *wapot patá*, “fogo do lugar (de moradia), o mais inclusivo dos espaços wayana, em torno do qual os homens se aquecem, palestram, tomam decisões e onde fazem suas refeições, ao entardecer.

Na estação seca, o fogo é aceso no terreiro que se forma atrás das residências e no período das chuvas, na beirada de um alpendre. Junto ao fogo doméstico ficam suspensos, nas vigas, uma série de recipientes contendo pimentas e também paneiros com peixes ou outras carnes moqueadas que se beneficiam da fumaça para terem a sua conservação garantida. Outros utensílios de cozinha estão sobre o jirau, mas as facas, as colheres e as espátulas podem ser encontradas entre as palhas da cobertura onde também se alojam ossos de diferentes caças para os cachorros não ficarem panema³⁹ e a cozinheira ter a carne desses animais em suas panelas! Os recipientes são dispostos diretamente sobre as achas para o cozimento dos alimentos ou então no chão, próximo ao fogo, para a carne cozida não arrefecer.

Esse conjunto compõe um quadro que definiríamos como uma “cozinha”, mas que representa, efetivamente, um espaço dotado de conotações sociais mais amplas e complexas, relativas ao mundo feminino. Portanto, em suas imediações, as mulheres e crianças se aquecem nas manhãs frias e efetivam a comensalidade familiar. Ademais, próximo ao fogo, são executadas várias manufaturas como a fição de algodão e, junto às brasas, são postas a secar as panelas de argila recém modeladas.

O fogo doméstico e a área circunvizinha é palco de fundamental metamorfose, perpetrada pela mulher wayana. Neste espaço, um animal morto vai ser descamado ou despelado e cortado em pedaços. Este alimento, ainda cru, *ipiné*, será colocado em uma panela com água e pimentas moqueadas e, posteriormente, disposto sobre o fogo que o transformará num alimento cozido, *tiepú*. Este alimento, ao ser servido e compartilhado socialmente se torna o *tehim*, a comida propriamente dita ou seja, carne cozida em caldo apimentado, ingerida com beijú.

A culinária wayana propriamente dita é referida como *tehim iatekú* e tem como norma fundamental o fato de que as carnes dos animais devem ser gordas. As carnes ingeridas com prazer são referidas como *tikatekem*, “providas de gordura”, o que vem a ser o paradigma da alimentação saborosa. Uma carne magra, ao ser preparada, resulta numa comida considerada não propriamente apreciada, classificada como *tëporammé*, que é ingerida com desagrado.

As refeições wayana compreendem diferentes categorias.⁴⁰ A principal delas é designada como *atuktop*, ocorrendo geralmente no meio da manhã e ao entardecer. Nesta refeição há proteína em abundância, acompanhada de beijú de mandioca. Os Wayana consideram que nestes repastos “comem verdadeiramente”, *tëtukhé*, porque ingerem carne e porque agem social e humanamente, comendo sentados, devagar e silenciosamente.

As refeições acima relatadas são sempre comunitárias, congregando os membros da aldeia e os possíveis visitantes. Os homens e as mulheres comem separadamente, como referido. As refeições masculinas ocorrem sob a casa cerimonial nos dias chuvosos e calorentos ou no centro do terreiro. As refeições femininas, que congregam as mulheres e as crianças, efetivam-se na área

³⁸ Constituído por achas curtas, dispostas radialmente.

³⁹ Desditoso na caça.

⁴⁰ Consultar Schoepf (1979), notadamente às páginas 5-11, para um detalhamento das refeições entre os Wayana.

doméstica pertencente à esposa do chefe da aldeia.⁴¹ As refeições comunitárias refletem ao mesmo tempo as obrigações comunitárias e as facetas particulares de um indivíduo.⁴²

O convite para a refeição comunitária masculina é feito pelo chefe da aldeia, o primeiro a se instalar no terreiro. Em seguida, convida cada homem, nominalmente. Após um curto tempo, os convivas se aproximam trazendo seus bancos de madeira, *kololo*, pois os homens jamais sentam no chão e se organizam em círculo. Um homem não começa a comer antes que sua esposa tenha trazido a panela com a carne cozida e o beijú. O recipiente é depositado à sua frente, ao lado de um prato onde ela coloca porções de carne; os pedaços de beijú são dispostos sobre a panela ou sobre um abano de confecção recente.

No início da refeição, o marido só deve comer do prato que lhe foi servido pela esposa, posteriormente, serve-se de outros pratos. Come com os dedos e quebrando um pedaço de beijú, molha-o no caldo e sobre este deposita uma pequena porção de carne. Quando o alimento do prato se esgota a esposa é chamada ou o próprio marido retira outros pedaços, pois o alimento que permanece na panela não deve ser tocado. As refeições masculinas são quase silenciosas, pois os homens conversam pouco e sempre em voz baixa, em contraste com as refeições femininas, onde as mulheres palestram mais animadamente. Meninos impúberes não têm acesso aos pratos contendo proteína, sentados atrás de seus pais, estes lhes repassam os alimentos. Ao terminar a refeição, o homem se levanta, recita a fórmula de praxe, *maká pité*, limpa as mãos num artefato próprio, bebe água de um recipiente de uso comunitário e se afasta.

Outro tipo de refeição é referida como *entapikai* e reúne o grupo familiar no âmbito doméstico, ao alvorecer. Trata-se de uma refeição pobre em proteína, geralmente os restos da véspera, requentados ou transformados em um caldo espesso, *tumá*, onde fragmentos de beijú são molhados. Os Wayana consideram esse repasto como um “provar comida”, conseqüentemente também a designam através de uma metáfora descritiva, *urútirpai*, “molhar beijú”.⁴³ Outra refeição ligeira, ou nem tanto, ocorre ocasionalmente, à noite, quando um membro da família traz alguma caça particularmente apreciada como paca ou tatu-canastra. O animal é preparado e degustado, total ou parcialmente, no âmbito doméstico, junto ao fogo. Essa refeição é denominada de *eniktormé* ou seja, “comer e dormir”, correspondendo ao que efetivamente ocorre.

O resultado das pescarias e caçadas é deixado na canoa ou nas pedras do porto pelo caçador que, ao adentrar a aldeia, alerta a esposa ou co-esposas. A redistribuição de carne crua ou pequenos animais é executada entre mulheres, geralmente aparentadas, sobretudo se o quinhão recebido do marido for generoso. Quando muitos animais são abatidos, moqueia-se o excedente, sobretudo quando há uma viagem programada. Dos produtos da roça, apenas as frutas são oferecidas cruas, mas os tubérculos são cozidos, assim como determinadas espécies de bananas. O oferecimento ocorre no âmbito doméstico, estendendo-se às famílias de visitantes.

A oferta de alimentos que uma mulher faz à comunidade ou a uma pessoa de sexo oposto é quase sempre de alimentos preparados, tais como beijú, carnes cozidas, bebidas fermentadas. Os alimentos são considerados como os insumos de construção e manutenção do corpo humano; assim, essa troca, que é mútua, é referida como *tékareí*, o mesmo termo empregado para designar a permuta de insumos como arumã, argila, fios de algodão, pigmentos que são necessários para a construção do corpo dos objetos.

Ao viajarem, os Wayana têm como norma de civilidade ofertar produtos silvestres às famílias das aldeias visitadas. Esses produtos, coletados durante a viagem podem ser frutos, ovos

⁴¹ Para maiores detalhes a este respeito consultar van Velthem (1995a, p. 51-56).

⁴² Sentimentos de afetividade, positiva e negativa, são expressos através do gostar ou não gostar de comer junto à determinada pessoa.

⁴³ Os Wayana traçam um paralelo entre esse tipo de comida e a refeição dos brancos, que consideram escassa em termos proteicos. Assim, referem-se a ambas, em português, como “merenda”, pois os brancos não comem verdadeiramente.

de quelônios, peixes ou mesmo caça. Uma visita chegar com pedaços de carne de coatá ou outro símio é um sinal de deferência, apreciado notadamente devido à função simbólica deste gesto, essencialmente propiciatório. Trazer coatás mortos faz surgir bandos destes macacos nas cercanias da aldeia visitada. Compreendidos pelos wayana como “inimigos”, os símios virão atrás de seus semelhantes mortos, para vingá-los.

Observou-se que para a preparação do macaco coatá, a esposa do caçador mergulhou o animal numa panela com água fervente para facilitar a retirada do pelo. Depois dirigiu-se ao porto da aldeia para lavá-lo e decepá-lo.⁴⁴ Em seguida, distribuiu alguns pedaços crus para a filha e colocou o restante para cozinhar numa panela com água, pimenta moqueada e tucupi. Quando a carne já cozinhou, a gordura derretida foi retirada cuidadosamente e acondicionada em potes de argila. Essa gordura liquefeita, fortemente apimentada, serve de alimento, ingerida com beijú nos dias de penúria, como ocorre no auge da estação chuvosa.

A carne do macaco tornou-se alimento e foi apresentada numa refeição masculina onde foi ingerida com prazer pois estava provida de gordura, o paradigma da alimentação saborosa, como relatado. Entretanto, o coatá não pôde ser ingerido indiscriminadamente por todos os comensais. Os adolescentes não comeram a cabeça porque senão seus cabelos iriam embranquecer precocemente, tanto por analogia com a cabeça do macaco, provida de tufo branco, como pelo ato em si, pois a cabeça é reservada aos idosos. Comê-la significa “proceder como os velhos”, o que deve ser evitado para não acelerar o envelhecimento. Os jovens caçadores não provaram do quadril do coatá para não ficarem preguiçosos para caçar. Caso o comessem só desejariam estar na rede, dormindo, pois o quadril é a “rede” do macaco, o local em se apoia para dormir.

Estas representam apenas duas dentre uma infinidade de interdições alimentares a que estão sujeitos os Wayana. Como veremos a seguir, trata-se de um sistema tão importante quanto a alimentação pois torna-a regrada, otimizando desta forma seus efeitos benéficos e descartando os deletérios.

“Comidas imprestáveis”: as restrições alimentares

Entre os Wayana, o sistema que rege as interdições alimentares é extremamente complexo e sua importância é crucial visto que é esse sistema que rege a própria alimentação. Na realidade, cada wayana se alimenta daquilo que lhe é permitido, individual ou coletivamente, num cerrado quadro de interdições que tem correlações com a faixa etária, o estado físico ou social, e ainda com as relações de parentesco e de coabitação.

As principais evitações recaem sobre os animais, mas também podem incidir sobre determinados vegetais, sobretudo os de cor escura. As restrições são igualmente importantes do ponto de vista simbólico e assim estão ligadas à noção de pessoa, porque apenas os humanos, os Wayana, têm a capacidade de estabelecer esses critérios. Animais e sobrenaturais não o fazem, lançando-se sobre seus alimentos com voracidade e indiscriminadamente. Algo semelhante é perpetrado pelos inimigos e pelos brancos pois estes, de acordo com as observações dos Wayana, comeriam de forma não seletiva.

A restrição alimentar é genericamente designada como *enërauai* “não comendo” e faz referência a uma abstenção temporária ou permanente, que recai sobre um único animal ou vários animais. Não é exagero afirmar-se que um wayana está continuamente evitando algum tipo de alimento, pois o que é referido como *ormereken tawatukhé*, “comer todas as coisas”, não é próprio

⁴⁴ Pelas normas culinárias Wayana, o coatá deve ser cortado pelas juntas e, depois de cozido, os pedaços apresentados no prato como que “reconstruam” o animal. Em aldeias onde o contato com brancos é maior, eles se sentem constrangidos e cortam o coatá em pedaços pequenos, tirando os dedos até ficar irreconhecível, podendo ser confundido com paca ou outro mamífero.

nem apropriado aos humanos, pois diz respeito a um comer desregrado. Por outro lado, alimentar-se de uma única espécie animal é igualmente interdito, pois o indivíduo se torna o predador daquela espécie, o que considerado um comportamento desviante.⁴⁵

As mais abrangentes abstenções alimentares são coletivas e fazem referência às espécies animais que os wayana não comem e que são referidos como *tëpun*, a saber, felinos e outros carnívoros, cobras, aves de rapina que não são, evidentemente, abatidos. Uma outra categoria abrangente faz referência à culinária propriamente dita. A expressão *tehim xipuri*, “comida impréstável”, define as preparações consideradas impróprias ao consumo, por serem asquerosas, como carne ensanguentada, semi-crua ou em começo de putrefação.⁴⁶ As interdições que mais preocupam os wayana são as de cunho individual e por esse motivo são as mais detalhadas, variando de grau de intensidade e podendo ser temporárias ou permanentes.

A expressão *enërá wëpunak*, “não come”, faz referência a uma restrição permanente e absoluta e assim a espécie animal não é ingerida em hipótese alguma. “Já deixou” dizem os Wayana. Essa restrição é referida ainda como *enërá tëtakamai* “não come, faz mal”, o que adverte o indivíduo adulto acerca dos malefícios daquele alimento. Para as crianças, a advertência é específica, *enërá ipoin*, “não come, (vai dar) febre”. Essas expressões indicam que as restrições alimentares derivam de uma conexão direta com os efeitos deletérios para a integridade física, provocados pelos animais.

O mais corriqueiro dos malefícios, produzidos por mamíferos de grande porte, provenientes da floresta e dotados de “carnes duras e fortes” é o *tëtaporoi*, distúrbios gastro-intestinais (náuseas, vômitos, diarreias). Outro efeito temido, transmitido pelos mesmos animais, é o *lëwë*, que se traduz por convulsões, sonambulismo e outros males psico-somáticos que atacam as pessoas que não possuem o princípio vital bem fixado ao corpo, ou seja, os doentes, as crianças, os que passaram recentemente por rituais, os que possuem filhos recém-nascidos. Todos esses devem evitar o contato com os grandes mamíferos como anta, guariba, queixada, vivos ou mortos e sobretudo não comer de suas carnes. Um terceiro estado mórbido, o *meiimã*, consiste basicamente em hemorragias, internas e externas, e é provocado por animais do meio aquático, notadamente os grandes peixes de couro ou os peixes de cor vermelha, que provocam, especificamente, as hemorragias femininas.

A restrição alimentar definitiva de uma pessoa adulta se estende à toda a sua parentela próxima e em alguns casos até mesmo a toda a aldeia. O aroma que se desprende do cozimento de um animal interdito acarreta malefícios similares à sua ingestão; ademais, as panelas e outros implementos domésticos que serviram para esta ação ficam poluídos e, portanto, qualquer outro alimento que é posteriormente cozido nestes utensílios faz tanto mal como o alimento proibido.

As abstenções individuais podem ser temporárias, o que é referido como *enëra piteai*, “não como agora”. Essas evitações estão mais particularmente associadas aos momentos de transição, individuais, como luto, passagem de ritual, nascimento de filho, doenças graves.⁴⁷ Também fazem referência a uma interdição que se obedece devido a restrição que é imposta a um parente próximo; com a morte deste, volta-se a comer do alimento proibido. Quando alguém está doente só deve comer pequenos peixes da família dos caracídeos, notadamente as espécies referidas como *opi*, *paxiná*, pois essas são consideradas como os mais inócuos dos animais, devido à sua cor branca e ao fato de viverem junto ao porto da aldeia.

⁴⁵ Cf. van Velthem (1995b, p. 58) para esses aspectos.

⁴⁶ Um estado que na região amazônica é referido como “moído”.

⁴⁷ Cada tipo de restrição, referente à diferentes momentos de transição, luto, ritual etc. é nomeado especificamente, como *tevëpuhé exikë enërá*, a restrição alimentar ritual. Outros exemplos não foram inseridos para não tornar o texto enfadonho.

São igualmente temporárias as restrições alimentares relativas à faixa etária em que se encontra o indivíduo. Os animais evitados são denominados de *temnon*, “não carne” porque, evidentemente, para aquela pessoa essas espécies não são comestíveis. A faixa etária que sofre as maiores restrições é a dos jovens que estão em idade de procriar, em seguida, a das crianças; aos velhos quase tudo é permitido porque um dos principais motivos deste tipo de restrição é evitar o envelhecimento precoce. Assim, o jabuti é uma “não carne” para os jovens porque esse animal anda devagar como os velhos, por outro lado, os idosos comem a asa do mutum que é interditada aos jovens pelo fato dessa ave não levantar voo frequentemente, como os velhos que não se levantam amiúde da rede. Os alimentos interditados aos jovens são designados depreciativamente como *tamuxi merekem*, “comida de velho”.

Outras formas individualizadas de restrição alimentar estão associadas a algum tipo de mal-estar passageiro, a uma fraqueza repentina; referida como *tipiutpë mexiken* e são de curta duração. Outra modalidade, *enëkukuräre*, “não comeu”, “não provou”, é relativa aos animais e vegetais que ainda não foram experimentados pelo indivíduo, notadamente porque são considerados repulsivos fisicamente e não porque sejam deletérios. Um exemplo é o aspecto da boca do peixe pirarara, outro é o focinho do veado, sempre úmido, parecendo que o animal está gripado.⁴⁸

Um conjunto importante de evitações refere-se ao bem-estar dos filhos, tanto durante a gestação como no período pós-parto. Assim, os jovens dos dois sexos, no período reprodutivo e sobretudo durante a gravidez, se abstêm de uma série de animais ou partes de animais para não prejudicarem o desenvolvimento dos filhos. Assim abstêm-se de comer o rabo do macaco coatá para que o recém-nascido não fique com o cordão umbilical enrolado no pescoço, a preguiça pelo temor de um parto difícil, pois o feto se moveria lentamente como esse animal e o jacamim para que a criança não tenha feridas na cabeça.

As restrições dos pais após o nascimento dos filhos, notadamente do primeiro, é denominada *tewenepükaimë* e são muito mais complexas e rígidas. No caso de infração, a criança não se desenvolve, fica enfraquecida e suscetível às doenças, vindo a falecer em decorrência destas. Após o nascimento, os pais observam uma interdição alimentar absoluta e, progressivamente, retomam a ingestão de alimentos, prática que se estende a outros momentos de transição. No seu desenrolar, os pais tomam, inicialmente, um pouco de óleo de andiroba, depois, água e um pedaço de beijú, em seguida, mingau de banana; posteriormente piabas cozidas com beijú e após alguns meses, passam a ingerir diferentes tipos de peixes e aves.⁴⁹ As crianças só passam a comer alimento sólido após o nascimento dos primeiros dentes.

Como proposto, o presente artigo discorreu sobre as formas wayana de obtenção de alimentos de origem animal, formas essas que se concretizam através da caça, pesca e coleta. Enfocou igualmente a agricultura, a qual representa o principal meio de produção de nutrientes de origem vegetal, assim como descreveu o processamento da mandioca brava, um tubérculo que se transforma em beijú, alimento dos humanos e em bebidas fermentadas, alimento dos demiurgos sendo fundamental, portanto, para a vida cotidiana e a ritual.

A preparação, distribuição e comensalidade assim como a culinária wayana, foram objeto de um item específico. Neste, enfatizou-se o “comer verdadeiramente”, que vem a ser a conjugação do “comer carne” – o paradigma nutricional, tanto dos wayana como de outros componentes cosmológicos: os predadores animais e sobrenaturais – com as regras sociais, humanas, a saber, estarem sentados e o fazerem vagarosa e silenciosamente, ao contrário dos predadores, que devoram suas vítimas em pé, rápida e ruidosamente.

⁴⁸ O veado do mato era uma caça apreciada outrora; com o contato e a chegada das gripes, comem-no raramente, enojados por essa semelhança e não porque considerem que o veado transmite gripe.

⁴⁹ São proibidos os alimentos industriais como sal, açúcar, café, porque estragam os dentes da criança.

Os últimos aspectos abordados foram as restrições alimentares, que são de importância capital no estabelecimento de regras no comer, um atributo humano, não compartilhado com os demais membros do cosmo que comem de forma indiscriminada. Nossa preocupação, ao longo do texto, foi enfatizar que a comida e o comer entre os Wayana ultrapassa, em muito, as necessidades físicas e gastronômicas, pois representa um dos fundamentais meios que esta sociedade lança mão para a construção e a manutenção de sua identidade humana.

Referências

- CHODKIEWICZ, J. L. *Assessment of the nutritional and health status of the Wayana*. 1981. Mimeografado.
- DESCOLA, P. *La nature domestique: symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*. Paris: Ed. Maison des Sciences de l'Homme, 1986.
- GOODY, J. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris: Centre G. Pompidou, 1984. (Collection Allors, v. 6).
- GRENAND, F. *Le manioc chez les Indiens Wayana et Wayapi de Guyane Française et du Brésil*. Paris: Inst. d'Ethnologie, Mus. L'Homme, 1971. Microficha.
- GRENAND, P. *Introduction à l'étude de l'univers Waiâpi: ethnoécologie des indiens du Haut-Oyapock*. Paris: SELAF, 1980.
- HURAUULT, J. *Les indiens Wayana de la Guyane Française: structure sociale et coutume familiale*. Paris: ORSTROM, 1968. (Mémoires ORSTOM, n. 3).
- LAPOINTE, J. *Residence patterns and Wayana social organization*. 1970. Tese (PhD) – Columbia University, 1970.
- LÉVI-STRAUSS, C. *La petite jalouse*. Paris: Plon, 1985.
- ORICO, O. *Cozinha amazônica*. Belém: UFPA, 1972. (Col. Amazônica/Ferreira Penna).
- PRICE, S. *Co-wives and calabashes*. Ann Harbor: University of Michigan Press, 1984.
- SCHOEPF, D. *La marmite wayana: cuisine et société d'une tribu d'Amazonie*. Genève: Musée d'Ethnographie, 1979.
- VAN VELTHEM, L. H. *A pele de talugerê: estudo dos trançados Wayana-Aparai*. 1984. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1984.
- VAN VELTHEM, L. H. Os Wayana, as águas, os peixes e a pesca. *Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi*, Belém, v. 6, n. 1, p. 107-116, 1990.
- VAN VELTHEM, L. H. A mulher wayana, seus espaços de transformação e fabricação. In: ÁLVARES, M. L. M.; D'INCAO, M. A. (org.). *A mulher existe?: uma contribuição ao estudo da mulher e gênero na Amazônia*. Belém: GEPEM: GOELDI, 1995a. p. 51-56.
- VAN VELTHEM, L. H. *O belo é a fera: a estética da produção e da predação entre os Wayana*. 1995. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1995b.
- ZIMMERMANN, F. *La jungle et le fumet des viandes: un thème écologique dans la médecine hindoue*. Paris: Gallimard: Le Seuil, 1982.



Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional
This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.