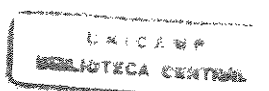


GILTON MENDES DOS SANTOS

UNICAMP
BIBLIOTECA CENTRAL
SEÇÃO CIRCULANTE

SEARA DE HOMENS E DEUSES

Uma etnografia dos modos de subsistência dos Enawene-Nawe



Gilton Mendes dos Santos

SEARA DE HOMENS E DEUSES

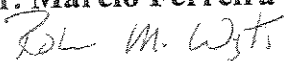
Uma etnografia dos modos de subsistência dos Enawene-Nawe

Dissertação apresentada ao
Departamento de Antropologia
do Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas da
Universidade Estadual de
Campinas sob a orientação do
Prof.Dr. Márcio Ferreira da
Silva

Este exemplar corresponde à
redação final da tese
defendida e aprovada pela
Comissão Julgadora em
16.10.2001

BANCA


Prof.Dr. Márcio Ferreira da Silva


Prof. Dr. Robin Michel Wright


Prof. Dr. Beatriz Perrone-Moisés

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA
BIBLIOTECA DO IFCH - UNICAMP

Santos, Gilton Mendes dos
Sa 59 s Seara de homens e deuses: uma etnografia dos modos de
subsistência dos Enawene-Nawe / Gilton Mendes dos Santos.
-- Campinas, SP : [s.n.], 2001.

Orientador: Márcio Ferreira da Silva.
Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas,
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.

1. Economia de subsistência – Amazônia Meridional.
2. Agricultura. 3. Pesca. 4. Índios Enawene-Naue – Mato Grosso.
5. Amazônia – Condições econômicas. I. Silva, Márcio Ferreira da.
II. Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas. III. Título.

*Os deuses tecem as desventuras para que às futuras
gerações não falte o que contar*

Odisséia, canto VII

AGRADECIMENTOS

Agradecer é uma maneira de libertar as "almas cativas" de dentro da gente. Nos momentos finais da elaboração de uma Dissertação, nessa solidude densa que nos suspende de todo o tempo, assistimos desfilar diante de nossos olhos fixos as muitas pessoas que estiveram presentes ao longo do trabalho. De uma forma ou de outra, a seu tempo e modo, nos chega cada uma delas, e nesse momento parece aportar em nós uma palavra de gratidão. Dedico este trabalho a essas pessoas como uma forma de agradecimento.

O GERA/UFMT, onde tudo começou. Foi aí que fiz minha primeira experiência com pesquisa, e daí cheguei aos Enawene-Nawe. No GERA conheci várias pessoas que se tornaram grandes amigas e que por tantas coisas não me deixam mais. O Eudson foi o "bom pastor" de todos nós, e é difícil contornar o limite de sua presença e de sua importância, pro meu trabalho, pra mim. Tantos outros colegas conduziram suas pesquisas no GERA, mantendo-o com a chama acesa e uma proximidade entre si pelos campos de trabalho contíguos: Antônio João, Roberto, Inês, Tuca, Mané, Enaile, Nelson, Maria Clara, Selma, Ivo Camargo, Praxedes... Enxergo a presença de cada um de forma especial no meu trabalho e por isso agradeço-lhes.

Ao Ivar, pela sua história e a vida dedicada ao bom indigenismo, que bem me acolheu na primeira vez — e em todas as vezes —, e me injetou ânimo para ir aos Enawene-Nawe; aos outros membros da OPAN: Nelson Sechi, Ivo Schroeder, Thélia, Uirá, Mônica, Zivaldo, Jônia... e aqueles indigenistas da equipe do "projeto enawene": Kátia, Dora, Júnior, Fabrício, Pedro, Andréia. Minha gratidão à Cleacir, pelo carinho e o apoio imprescindível durante a minha pesquisa de campo e por ter cuidado de mim quando tive minha primeira malária.

Ao Plácido, pelo que vivemos juntos — inefável e inesquecível — entre os Enawene-Nawe, e pela vida feita de amizade profunda.

Com Aracy Lopes (*in memoriam*) tive um curso inesquecível sobre *noção de pessoa* e *onomástica*. Suas idéias - e sua pessoa - continuam muito vivas em mim.

É difícil não lembrar das longas conversas com o Sidney sobre questões que pescávamos nos cursos e que nos embalavam naquele árido apartamento da rua 14 de dezembro da fria Campinas. Ali fiz uma espécie de duplo do Mestrado.

Meus agradecimentos ao colega João Dal Poz, dono de idéias “martelantes” e de uma maravilhosa biblioteca que esteve sempre a minha disposição.

Ao meu orientador Márcio Silva. Seus estudos sobre os Enawene-Nawe serviram como luz para esta dissertação. Sou grato por todas as sugestões e pela sua orientação do início ao fim deste trabalho.

Aos professores Robin Wright e Beatriz Perrone-Moisés, pelas questões levantadas no exame de qualificação, que me fizeram voltar ao texto, reexaminá-lo e traçar novos contornos. Agradeço-os ainda por terem aceito o convite para participar da banca de defesa dessa dissertação.

Um texto precisa de uma espécie de passagem às vistas do xamã. Apesar da pressa, tive o toque mágico do sr. João Antônio Neto, a quem sou muito grato.

À Fátima Coelho, que acompanhou meu trabalho desde antes... Nunca deixou de me atender quando precisei dos seus conselhos e saídas. Só poderia agradecê-la com estas páginas.

À Regina Beatriz. “As coisas maravilhosas são sempre as que não se mencionam”! Pela beleza que permanece e que dura a vida inteira.

Ao Pereira da Viola, ao Ângelo e à Ana Maria, pela infinita amizade que nos prende.

Tânia Alkmim e Fernanda Peixoto, pelas acolhidas em Campinas e São Paulo, a amizade terna e o constante estímulo que não me deixaram faltar.

À Verone. Não consigo pensar noutra coisa que não na sua "arqueologia dos Guaná", perscrutando as linhas digitais de suas pegadas ao longo da história. Pelo trabalho e o carinho esteve sempre presente.

Agradeço o apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), que me concedeu bolsa e apoio a pesquisa no período de junho de 1998 a novembro de 2000.

No final, aqueles que aparecem repentinamente como uma personagem num mito. Assim surgiram o Moacir e a Maria; de outras formas, o Aquiles, com a leitura atenta e revisão criativa do texto, o André, pela editoração, e a Agda pelo desenho da aldeia e outros mais.

Ao Geraldo e à Veracy, meus irmãos primeiros. Sabiam que seria tudo tão difícil e tão outra coisa se não fossem vocês?

Agradeço aos Enawene-Nawe, habitantes inconfusos da minha memória. Depois de conhecê-los nunca mais pude ser o mesmo.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
CAPÍTULO 1	31
A PAISAGEM E O UNIVERSO	31
1.1 A PAISAGEM	32
1.1.1 A matriz ambiental	32
1.1.2. Taxonomia êmica	39
1.1.3. Movimentos e "transumância"	44
1.2. O UNIVERSO	52
1.2.1. O cenário e as personagens	52
1.2.2. Atos e cenas	59
CAPÍTULO 2	67
O FAZER DOS HUMANOS	67
2.1. A PESCA	69
2.2. A COLETA	77
2.2.1. O sal e o mel: dois sabores, dois sentidos	80
2.3. A AGRICULTURA	87
2.3.1. Ketekwa	91
2.3.2. Koretokwa	99
CAPÍTULO 3	113
ESTÉTICA DA PRÁTICA AGRÍCOLA	113
3.1. ATOLO, A MENINA MANDIOCA	114
3.2. KADENA	120
3.3. A SÓCIO-LÓGICA DA AGRICULTURA	124
3.4. O DOMÍNIO DOS ESPÍRITOS	132
CONSIDERAÇÕES FINAIS	141
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA	147
ANEXOS	153

RESUMO

Esta dissertação consiste de uma etnografia dos modos de subsistência da sociedade indígena Enawene-Nawe, povo de língua Aruak, habitante do vale do rio Juruena, no noroeste do estado de Mato Grosso. As práticas de coleta, de pesca e em especial a de agricultura são aqui abordadas nos seus aspectos técnicos e simbólicos, tomando como referência: (a) a matriz ambiental da região, típica da transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica; (b) a série sócio-cosmológica: a organização das unidades sociais envolvidas no processo de produção e as balizas do cosmos e (c) a conexão e o encadeamento das atividades econômicas expressas no "calendário nativo" e nas formas de ocupação do território.

ABSTRACT

This dissertation consists of an ethnography of the modes of livelihood of the Enawene-Nawe indigenous society, who speak the Aruak language, and live in the Juruena valley, in the north-east of the state of Mato Grosso. The practices of gathering, fishing and, especially, agriculture are described here in their technical and symbolical aspects, taking as a reference: (a) the environmental matrix of the region, typical of the transition between the Cerrado (the Brazilian savannah) and the Amazon forest, (b) the socio-cosmological aspect: the organisation of the social units involved in the production process and the cosmological references and (c) the connection and the linking of the economic activities expressed in the "native calendar" and in the manners of occupying territory.

Notas sobre a grafia enawene-nawe

Símbolo	Valor
"t"	oclusiva alveodental surda
"k"	oclusiva velar surda
"ky"	oclusiva velar surda palatalizada
"kw"	oclusiva velar surda labializada
"b"	fricativa bilabial sonora
"d"	fricativa alveodental sonora
"h"	fricativa glotal
"s"	fricativa alveolar surda
"x"	fricativa alveopalatal surda
"m"	nasal bilabial sonora
"n"	nasal alveodental sonora
"ñ"	nasal alveopalatal sonora
"l"	lateral alveolar
"r"	vibrante simples alveolar (tap)
"w"	semivogal posterior alta arredondada
"y"	semivogal palatal
"i"	vogal anterior alta
"e"	vogal anterior média ou baixa
"a"	vogal central baixa
"u"	vogal posterior alta arredondada
"o"	vogal posterior média ou baixa

Observações:

- 1- Os sons representados pelas letras "b" e "w" constituem muito possivelmente um único fonema. O mesmo parece ocorrer entre os sons "l" e "r".
- 2- Embora o acento não tenha sido grafado neste trabalho, ele é possivelmente fonológico.

INTRODUÇÃO

O homem viajado pode estar destituído da verdade, mas possui a evidência do mundo que viajou.

(Mário de Andrade)

O “ponto”

Se os olhos são as janelas da alma, então podemos enxergar muito além do que vêm os olhos, das coisas vistas. Fui aos Enawene-Nawe pela primeira vez em 1991, tomado pela imaginação... Entre eles percebi muito mais do que imaginara. Foi esse ímpeto, causado pelo assalto à minha alma, que hoje noto ter sido aquilo que no fundo deu vida ao meu desejo de querer compreender, um pouco que seja, seu jeito de (sobre)viver.

Esta dissertação é uma etnografia dos modos de subsistência deste povo muito pouco estudado, de filiação lingüística Aruak, habitante da Amazônia Meridional, mais exatamente no vale do rio Juruena, a noroeste do Estado de Mato Grosso. Seu principal objetivo é o enfoque das práticas de subsistência, em especial a agricultura, como unidade multidimensional, preme das substâncias materiais, sociais e simbólicas, que sintetizam elementos técnicos, econômicos, políticos e mágico-religiosos. Pretende-se, aqui, tomá-las menos como gavetas de arquivo, autônomas e separadas de outros assuntos, mas como pregas de teia de aranha, que ao serem puxadas deslocam o todo do tecido. Trata-se de um experimento que propõe lidar com as práticas de produção como *atos sociais totais*, bem mesmo no sentido clássico maussiano. Assim sendo, não é possível compreender os modos de subsistência dos Enawene-Nawe, e talvez de nenhuma sociedade, apenas nos seus aspectos técnicos.

Sua descrição e exame tomam como base determinadas questões fundamentais para a compreensão a partir da ótica acima anunciada. Primeira: a *matriz ambiental*, caracterizada como uma região de transição entre o Cerrado e a Floresta Tropical que, além desses dois ecossistemas, apresenta uma terceira ecozona com singularidades próprias, o que favorece em certa medida os deslocamentos para a maximização da exploração dos recursos naturais e a escolha das áreas mais propícias ao cultivo de determinadas espécies. O seu regime

pluviométrico define duas estações bem nítidas, a chuvosa e a de estiagem, importantes balizas para a organização do calendário sócio-ecológico dos Enawene-Nawe, que se alternam ora vivendo na aldeia, ora nos acampamentos identificados a partir das diversas atividades de pesca, coleta e agricultura; o que cognominei de “transumância” (veja capítulo 1). Segunda: o *sinergismo das atividades de subsistência*, que consiste na conjunção de mais de um tipo de prática econômica acontecendo concomitantemente. Ou seja, é comum, durante o período de cultivo do milho, em áreas distantes da aldeia, as pessoas desdobrarem-se, em tempos intercalados, para a coleta de mel, de frutos ou insetos comestíveis; ou durante a pesca de barragem, entre fevereiro e abril, em que os homens se revezam para a busca de castanha do brasil para além do seu território. Cada tipo de atividade, no entanto, se destaca em seu momento polarizador e suas etapas definidas: por exemplo o tempo de implantação das roças e todas as suas fases exigem uma atenção especial no seu tempo adequado. Sendo assim, tal *sinergismo* está intimamente associado à complexidade do calendário anual, marcando o compasso do tempo certo e limitado de cada evento, que deve ainda, e necessariamente, casar-se com as regras sociológicas e as leis do cosmos (veja capítulo 2). Terceira: as *séries sócio-cosmológica e mitológica*. É impensável, entre os Enawene-Nawe, qualquer atividade econômica fora dos parâmetros da sua morfologia social, dos arranjos e funcionamento das suas unidades sociais para a produção e o consumo de alimentos. Veremos como operam os “grupos familiares”, os “grupos domésticos”, os “clãs” e os “grupos cerimoniais” na organização dos modos de subsistência, em especial a agricultura. Esta, por sua vez, é um dos principais mecanismos que colocam em operação a maquinaria social enawene-nawe, cujas engrenagens podem ser detectadas no movimento dos grupos organizados para dar conta, agora, da reprodução social, seja no âmbito do poder doméstico, seja na vida pública coletiva. A ordem cosmológica surge na dinâmica agrícola como elemento determinante, tanto na definição das espécies a serem cultivadas quanto na quantidade a ser produzida. A relação dos Enawene-Nawe com os seres sobrenaturais é pautada, por um lado, pela benevolência e proteção garantida pelos espíritos celestes, os **enore-nawe**, para os quais realizam os rituais de **salumã** e **kateokõ**; por outro, pela insistente perseguição das entidades subterrâneas, os **yakayriti**, seres malfazejos e sovinas, detentores das principais espécies cultivadas e promotores da doença e da morte quando insatisfeitos com a oferta de alimentos por uma

pessoa e/ou o grupo ao qual ela pertence. A estes seres os Enawene-Nawe dedicam as extensas estações rituais de **yākwa** e **lerohi**.

Por último, o *corpus* mitológico relacionado à agricultura, especialmente os mitos de origem da mandioca e do milho, dão cobertura às diversas “atitudes bizarras” do ponto de vista das técnicas agrícolas, presenciadas no ato do plantio. Na sua abordagem revelam-se dentre outras coisas, a sua conexão com as demais atividades de subsistência, sobretudo com a pesca. Veremos que vários tabus e regras sociais estão associados ao universo mitológico da origem da mandioca, uma adolescente púbere enterrada pela própria mãe. A origem do milho, por sua vez, expõe o sentido das relações de afinidade, igualmente expressa na realidade social do seu cultivo (veja capítulos 3).

O tema

No continente sul-americano a relação Sociedade e Natureza esteve em cena por um bom tempo sob o “regime de luzes” produzido pelas abordagens macro-tipológicas da Ecologia Cultural (STEWART, 1946 – 1950), cujo foco encontra-se voltado para as condições materiais de produção e o determinismo ambiental sobre a cultura. No fluxo dessa corrente destacam-se, dentre outros, os estudos de Betty Meggers, que depois de propor, na sua primeira obra, uma classificação cultural evolutiva das sociedades baseada no potencial agrícola — a complexidade cultural variava de acordo com o grau de fertilidade dos solos —, debruçou-se sobre a diferença entre a *várzea* e a *terra firme* para tipologizar a adaptação das sociedades na Bacia Amazônica (MEGERS, 1954; 1977 [1971])¹. Outro expoente dessa vertente é Robert Carneiro, que desenvolveu sua pesquisa entre os Kuikuro do Xingu e que, refutando as análises de Meggers, defendia como fator limitante do desenvolvimento cultural não o potencial agrícola, mas a dispersão populacional em razão da ausência de circunscrição na vasta planície amazônica (CARNEIRO, 1973). Destacam-se, ainda, nessa corrente, as análises de GROSS (1975) sobre a captura de proteína animal como fator limitante do

¹ Philippe Descola identifica nos estudos de CAMARGO (1948 e 1958) e SIOLI (1950, 1954 e 1957), sobre a ecologia dos *habitats* ribeirinhos e florestais da Amazônia brasileira, a fonte de inspiração de Betty Meggers (DESCOLA, 1986: 82-84). Vale lembrar, ainda, que embora situasse os *Povos de Floresta Tropical* como possuindo uma base cultural uniforme do ponto de vista tecnológico e ambiental, Julian Steward já apontava para uma diferenciação deste ambiente, distinguindo aqueles que viviam na *water-front* e os de *hinterland* (STEWART, 1963: 886).

desenvolvimento da cultura, bem como aquelas de ROSS (1978) que viram nos tabus alimentares das sociedades amazônicas uma estratégia de adaptação ecológica.

Na década de 1980 as pesquisas em Etnobiologia e Etnoecologia parecem mostrar um efeito de deslocamento do campo regulado pela Ecologia Cultural — de certa forma uma atualização ou enquadramento de artigos do *Handbook South American Índias* (STEWART, op. Cit.), com alguns novos autores e cara nova, sob o título *Suma Etnológica Brasileira* (RIBEIRO, 1987). De qualquer maneira algo de novo nas abordagens aparecem, cujo foco não mais se encontra centrado num fator ecológico determinante, mas no estoque de saberes cognitivos especializados (cfe. POSEY, 1987 e 1992; KERR, 1987; CHERNELA, 1987; CARNEIRO, 1987; SAUER, 1987; TOLEDO, 1992 etc).

A publicação das *Mythologiques* (LÉVI-STRAUSS, 1964-1971), enfatizando os valores simbólicos e cognitivos da dimensão material da vida social, influenciou significativamente os novos estudos sobre a relação Sociedade/Natureza no continente sul-americano: *abriu a fase contemporânea da Etnologia Amazônica*, como diria VIVEIROS DE CASTRO (1996b: 181-82). Sob sua atmosfera as sínteses do Harvard/Central Brazil Project e os primeiros esforços de generalização sociológica na América do Sul tropical, processadas por Peter Rivière e Joanna Overing, não só decretaram a falência dos modelos clássicos adotados para a África e Austrália como também fizeram frente às abordagens do materialismo ecológico da Ecologia Cultural.

Assim, temas nunca antes explorados surgiram, e as atividades de subsistência passaram a figurar como algo marginal, diluído no horizonte do ordenamento simbólico da natureza ou como item tímido extremamente sumarizadas e sob fraco esforço analítico. Exceção, porém, se faz ao modelo proposto por TURNER (1979) para as sociedades Jê-Bororo, no seio das pesquisas do HCBP. Para este autor, a economia de subsistência (em especial a agricultura) é o dínamo das relações sociais de produção, capaz de assegurar não só a permanência e manutenção das aldeias, mas a dinâmica dos *grupos domésticos* por meio do domínio de sogro sobre genro, facilitado pela regra de residência uxorilocal.

Os estudos de DESCOLA (1986) sobre simbolismo e *praxis* na ecologia dos Achuar equatorianos representam uma síntese consistente da relação Sociedade e Natureza na Bacia Amazônica, rejeitando tanto uma perspectiva idealista em nada preocupada com as condições materiais de produção da vida social quanto uma perspectiva empiricista que interpreta o

universo simbólico como um mero reflexo dessas condições. Suas abordagens inauguram, certamente, uma temporada de novas possibilidades de se operar com outras ferramentas o campo da “economia de subsistência” das sociedades amazônicas.

Esta dissertação, ora apresentada, revela ter a intenção de estabelecer mais do que um franco diálogo com as idéias e questões examinadas por Philippe Descola. A obra deste autor é aqui tomada como uma fonte nutriz de um empreendimento que pretende enxergar os modos de subsistência dos Enawene-Nawe tal como eles os concebem e praticam.

Sinopse

Este trabalho está organizado em três capítulos. Nenhum deles propõe ser exclusivamente etnográfico, muito embora os três contenham etnografia. O primeiro traça panoramas: do ambiente e da sociedade Enawene-Nawe; o segundo ocupa-se em descrever as atividades de subsistência: a pesca, a coleta e a agricultura. O terceiro capítulo é dedicado especialmente ao simbolismo da prática agrícola.

Organizar o conteúdo em capítulos, itens e sub-itens é um cacoete que dura até o prazo limite da entrega da dissertação. Fiz várias mudanças ao longo da redação, e nessa brincadeira de arquiteto descobri um dos mais fantásticos axiomas da escrita: se se escreve o que se pensa, a escrita também vai moldando o jeito de se pensar. Ao se escrever, muito se descobre, ou se desperta de um estado de latência.

O capítulo 1, A PAISAGEM E O UNIVERSO, ocupa-se de traçar um cenário contextual, de um lado, do ambiente onde habitam os Enawene-Nawe (a “matriz ambiental” de uma “paisagem” maior) tomando como base os dados secundários tanto da literatura já produzida como de observações técnicas não publicadas; do outro, o que chamei de “universo”, o arranjo das unidades estruturais da morfologia social e do cosmos.

O tópico A MATRIZ AMBIENTAL privilegia a descrição, por mais incipiente que seja, dos aspectos físicos dessa região, característica de transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica; são informações sobre a tipologia dos solos, da formação vegetal, dos corpos d'água e do clima. Essa paisagem é também reconhecida, manejada e classificada pelos Enawene-Nawe, e, por isso, a chamada TAXONOMIA ÊMICA. Bastante simplificador, diga-se de passagem, o resultado aí expresso é o exercício de uma primeira organização do sistema cognitivo, conduzido pelo interesse nos indicadores eleitos para o desenvolvimento de sua

agricultura. MOVIMENTOS E ‘TRANSUMÂNCIA’ é um breve tópico que propõe traçar um itinerário dos constantes deslocamentos realizados pelos Enawene-Nawe ao longo dos últimos quase cem anos, organizados em três grandes áreas de concentração de aldeias, todas localizadas na grande bacia do Rio Juruena. A “transumância”, termo emprestado da geografia humana para referir-se aos movimentos sazonais de grupos pastoris em busca de melhores condições para o seu rebanho, me pareceu uma noção apropriada a ser empregada para nomear as situações vividas pelos Enawene-Nawe: os deslocamentos da população, ou parte desta, para viver em acampamentos erguidos em diferentes locais do território como estratégia para melhor usufruir dos recursos naturais disponíveis em determinadas estações do ano.

Ainda no primeiro capítulo, o tópico O UNIVERSO é subdividido em duas pequenas partes que pretendem apresentar um compasso da dinâmica dos elementos sócio-cosmológicos. Na primeira, O CENÁRIO E AS PERSONAGENS, tem-se um quadro das unidades da estrutura social enawene-nawe, mostrando suas diferentes formas de envolvimento nas atividades de produção e consumo de alimentos. Um olhar para o cosmos segue a mesma orientação: identificar a posição e características de suas personagens, ininterruptamente vivificada na ação dos humanos. Já no item ATOS E CENAS, humanos e seres sobrenaturais revelam-se numa inextricável interação através dos vários rituais que abarcam um ano inteiro, e por meio dos quais os Enawene-Nawe organizam o tempo e a distribuição das diferentes atividades sociais. Os rituais imprimem, assim, o limite de cada período em formas delineadas, que no encadeamento em ciclos dão ritmo ao tempo. Assim sendo, os títulos **yākwa**, **lerohi** e **salumã** e **kateokō** não são apenas emblemas cerimoniais — nomes de rituais — mas insígnias de um tempo timbrado em “estações”.

O segundo capítulo, O FAZER DOS HUMANOS, é uma exposição das mais importantes atividades econômicas: a pesca, a coleta e a agricultura. Estas são exploradas, ao longo do trabalho, pelo recurso etnográfico nos seus aspectos e simbólicos. É assim, pois, que a pesca aparece como distribuída de acordo com suas modalidades — de barragem, com venenos vegetais, anzóis, arco e flecha etc. — adotadas conforme o regime pluvi-fluviométrico da região e ordenadas pelas “estações” nativas de **yākwa**, **lerohi**, **salumã** e **kateokō**. O peixe é uma espécie simbolicamente associada à posição de alteridade, um “afim natural”. Capturados por intermédio dos seres sobrenaturais, os peixes são vistos como inimigos, que no passado mítico devoraram o filho do herói **Dataware**, e que agora, enfrentados pelos homens,

precisam ser vingados. É o que nos conta o mito de origem da pesca, encenado nas pescarias coletivas de barragem (**wayti**) e com uso de venenos vegetais (**aykyuna**).

A abordagem sobre a coleta segue o mesmo roteiro da pesca. Apresento um rol de produtos que consta de insetos e vegetais — dos quais os Enawene-Nawe se utilizam para a alimentação — considerando sua exploração sob o ponto de vista técnico e sua representação simbólica no universo social coletivo. Nesse campo, de maneira especial e espetacular, sobressaem o sal vegetal (**esewehi**) e o mel de abelhas (**maha**) como dois recursos naturais que acionam, respectivamente, os campos de relação dos Enawene-Nawe com a esfera do sobrenatural e, internamente à sociedade, a complementaridade masculino-feminino.

O tema da agricultura, ainda neste capítulo, é submetido ao exame analítico no seu campo exclusivamente técnico, se assim podemos dizer e proceder. Volto a minha atenção para o decorrer de um ciclo agrícola, que compreende a execução de cada etapa dentro de uma temporalidade estabelecida. Nesse percurso ganha nitidez a distinção entre o cultivo da mandioca (**ketekwa**) e o cultivo do milho (**koretokwa**), cada qual com seu *kit* técnico, espaço próprio e tempo exclusivo, além das combinações complementares com as demais atividades de subsistência.

Por fim, o capítulo 3, ESTÉTICA DA PRÁTICA AGRÍCOLA, dedica-se especialmente ao simbolismo da agricultura. Para tanto, elejo três conjuntos de representações: os mitos de origem da mandioca e do milho, a formação e dinâmica dos grupos sociais e, por fim, os fatos cosmológicos que regulam a produção.

A dupla de mitos acima tem por objetivo dar continuidade à problematização da oposição complementar entre o cultivo dessas duas espécies, agora no campo simbólico. Lançando mão do “idioma” do parentesco, diríamos que o “universo da mandioca” está para as relações de **consangüinidade** assim como o do milho está para a **afinidade**. Se a planta de mandioca é a filha púbere enterrada pela mãe, o milho é uma espécie provinda de fora às custas da trama de dois cunhados para pilhar um terceiro cunhado, todos afins entre si. No “plano sociológico”, desenhado pela constituição dos grupos, a oposição continua (A SOCIO-LÓGICA DA AGRICULTURA). Uma digressão, ainda no campo mítico da dualidade, é permitida para a relação mandioca-peixe, polarizada pelos extremos paradigmáticos da **consangüinidade** e **afinidade potencial**: se a menina (**Atolo**) é a filha, “reproduzida” no

cultivo da mandioca, o peixe, por outro lado, é o representante dos inimigos que devoram o garoto **Dokoi**.

O último tópico, O DOMÍNIO DOS ESPÍRITOS, é um exame da agricultura regulada pelos seres sobrenaturais, em especial pelos seres subterrâneos, os **yakayriti**. Senhores das principais plantas cultivadas, esses espíritos participam da comensalidade durante os rituais a eles oferecidos, seja na sua presença pelos homens “travestidos de espírito”, ou na “incorporação” durante as cerimônias no pátio da aldeia. A produção em larga escala de alguns produtos — mas sem excedente — e em pequenas quantidades de outros, são, segundo os Enawene-Nawe, ordens sobrenaturais, mantidas pela constante vigilância desses seres, protagonistas que são da doença e da morte das pessoas.

Gostaria de lembrar que, se as incursões reflexivas apresentadas nessa monografia encontram seu norte no rumo das abordagens realizadas por Philippe Descola — já referidas —, as análises de Márcio Silva, por sua vez, apontaram as trilhas que me levaram às correlações dos elementos da prática agrícola com aqueles canais mais delgados da capilaridade da estrutura social e da cosmologia dos Enawene-Nawe; em particular, os artigos sobre relação de gênero e a respeito do tempo e espaço (SILVA, 1998a, 1998b) sobre a conformação e dinâmica dos grupos sociais e a sua sistematização sobre as teorias nativas do cosmos — regulando a ação dos homens no tempo e no espaço — foram fundamentais para o meu trabalho; sem elas não chegaria até aqui, ou certamente teria tomado outros caminhos.

Espero, por fim, estar contribuindo para o enriquecimento do *corpus* etnográfico da região e cumprindo, de certa maneira, com aquela tarefa para a qual já nos alertara Eduardo Viveiros de Castro: *a de atingirmos um tipo e um grau de compreensão dos pensamentos indígenas que estejam à altura de sua complexidade, sutileza e sofisticação* (VIVEIROS DE CASTRO, 1986: 13).

O trabalho de campo

Tenho a impressão de carregar comigo uma extrema concisão narrativa, uma espécie de “comunicação minimalista”, que às vezes me ajuda e na maioria das vezes me atrapalha, como agora, por exemplo, e talvez em toda esta dissertação. Sinto falta de um “pormenor etnográfico” que melhor dê conta dos acontecimentos — mesmo pensando no que diz DELEUZE (1990), acreditando existir em todo acontecimento um tempo em que nada se

passa, *que só a arte pode captar*. Peço desculpas por isso e espero não comprometer tanto a riqueza do *trabalho de campo*, por natureza inefável. Limitar-me-ei a alguns apontamentos que possam situar um pouco as formas de minha aproximação com os Enawene-Nawe e, conseqüentemente, os resultado do meu trabalho.

Recordo-me, agora com imagens que se processam entre meus olhos e minha alma, quando cheguei pela primeira vez na aldeia **Marikwa**. Na ocasião era ainda um estudante do curso de Agronomia na UFMT, e fui convidado pela equipe indigenista da OPAN (Operação Amazônia Nativa) para realizar um rápido diagnóstico sobre as condições de solos para o plantio de castanha-do-brasil que planejavam fazer no território. Três dias depois estava de volta a Cuiabá. A viagem foi num mês do começo da estação chuvosa, em que todos os homens tinham saído para uma das pescas coletivas com venenos vegetais. Estavam na aldeia as mulheres e apenas um homem, um garoto de aproximadamente dezesseis anos, enfurnado dentro de casa. Exatamente oito anos depois, durante a minha última ida a campo (outubro-novembro de 1999), pude compreender o significado daquela reclusão (veja o sentido de **kadena**, tratado no capítulo 3).

Para se chegar aos Enawene-Nawe é preciso tomar, depois da cidade de Brasnorte, situada a cerca de 700 km de Cuiabá, uma estrada de chão de aproximadamente 70 km até a margem do rio Juruena. Nos meses de chuva estes poucos quilômetros parecem uma trajetória entre um planeta e outro, dadas as péssimas condições de tráfego. Sobre as águas as condições são outras. Brasnorte é uma pequena cidade fundada na década de 1980 sob a política de ocupação da Amazônia através dos projetos de colonização particular. Na sua grande maioria formada por paranaenses, sua população sobreviveu por alguns bons anos graças à extração da madeira, hoje extremamente minguada e existindo quase que somente nas áreas indígenas vizinhas, principalmente a dos **Myky**, que, por esta razão vem sendo constantemente ameaçada. Logo após a retirada da madeira vem o gado – esquema de ocupação predominante na Amazônia como um todo —, isolado numa paisagem solitária e impressionantemente surreal. Na larga faixa do município, entre sua sede e o rio Juruena existem, atualmente, algumas centenas de famílias assentadas pelos projetos governamentais de reforma agrária, numa forma última de se gerar a agonia de sobrevivência econômica e política do município. No trajeto pela estrada de terra cruza-se este cenário...

A viagem de barco pelos rios Juruena, Camararé, Doze de Outubro e Iquê — até chegar à aldeia —, subindo a corrente por cerca de oito horas, é completamente inversa ao primeiro percurso, feito por terra. O ritmo agora é marcado pela calma e lentidão das águas cristalinas, que se alternam entre a opulência e a escassez, contornando as tantas ilhas que se posicionam entre as margens arenosas e de pedras.

Por estes caminhos voltei aos Enawene-Nawe dois anos depois, em agosto de 1993, agora fazendo parte de uma equipe de campo, que daria cabo ao projeto *Estudo das Potencialidades e do Manejo dos Recursos Naturais na Área Indígena Enawene-Nawe*, financiado pelo Fundo Nacional do Meio Ambiente. Fruto de um convênio entre a OPAN e o GERA (Núcleo de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado), um núcleo de pesquisas da Universidade Federal de Mato Grosso, este projeto visava compreender e sistematizar as práticas econômicas desenvolvidas por este povo com vistas a subsidiar a ação indigenista em curso. A esta iniciativa se associou o projeto *Estrutura Social de um povo Aruak da Amazônia Meridional: os Enawene-Nawe*, de Márcio Silva, então professor do Departamento de Antropologia da UNICAMP. Composta por Márcio, pelo biólogo Plácido Costa Júnior e por mim, esta equipe de campo, com o apoio dos indigenistas da OPAN, acompanharia um ciclo anual do calendário enawene-nawe e elaboraria um relatório final. Além dos pesquisadores de campo a equipe era constituída por uma coordenação, formada por um representante de cada instituição conveniada e por um corpo de assessores técnicos da UFMT constituído pelo Dr. Orlando Sales Júnior e Dra. Maria de Fátima B. Coelho. Plácido Costa estava responsável pelo estudo da pesca e eu por investigar as atividades de agricultura e coleta.

Em períodos intermitentes, intercalados entre dois meses em campo e um fora, conduzimos o trabalho até dezembro de 1994, tendo-o concluído no início do primeiro semestre do ano seguinte. Vale ressaltar que antes de começar meu trabalho em campo, passei alguns meses lendo as quase mil páginas do diário do irmão Vicente Cañas, missionário que, depois do “contato”, passou a viver entre os Enawene-Nawe até o ano de 1987, quando foi brutalmente assassinado a mando de fazendeiros interessados nas terras indígenas. Vicente Cañas, conhecido por Kiwxi, escrevia religiosamente o seu diário, não tendo faltado um dia sequer entre os anos de 1980 a 1987, período este em que resolveu “registrar seus dias”, na ausência de um Breviário. Ele é composto, na sua quase totalidade, de curtos parágrafos que

falam desde o motor de popa pifado que consertou até as complexas cerimônias rituais — quase tão cotidianas quanto o seu caderno de anotações —, desenhos de fogueira no pátio, registros de nascimento e morte, acidentes, brincadeiras, expedições de visita e pilhagens aos ribeirinhos e Nambikwara... Atualmente compilado (datilografado e traduzido, porque escrito meio em português e meio em espanhol) seu diário é um fabuloso produto de *bricolagem*, completamente ininteligível para alguém que nunca esteve entre os E-N. Mas para quem os conheceu, uma fonte muito rica, que requer o cuidado e habilidade de quem decifra hieróglifos. Debruçado sobre o diário, tentando montar um calendário anual das atividades de subsistência — fui incumbido disso pela coordenação do projeto —, confesso que quase nada entendia daquela dupla complexidade: do entrelaçamento das atividades e do estilo narrativo do diarista. Mas fui até o fim, preparando-me para “entrar” nos E-N.

Assim que cheguei para “morar”, fui acolhido numa residência comunal — como se faz com qualquer visitante, muito disputado, diga-se de passagem, pois trata-se de uma fonte de troca para os nativos — minha rede foi logo armada justo no local onde dormia o chefe daquela família, um “puxador de cantos” (*sotakatare*), que havia morrido alguns dias antes e que repousava ali, sob minha rede, enterrado. Sua esposa, ao meu lado, “chorava” ritualmente, todos os dias, e dirigia-se a mim em discursos explicativos e lamentativos como se eu fosse um deles. Fitava atônito e torcia pela paciência, para que chegasse o dia em pudesse compreender um pouco daquilo e de tantas outras coisas que queria saber daquele mundo tão novo e tão exótico que ora se descortinava para mim.

Novidade entre o povo, eu e meus colegas de trabalho tentávamos passar aqueles primeiros dias “sentindo” as coisas e sociabilizando-nos com nossos anfitriões. Vivendo as lições da língua nativa — os Enawene-Nawe são ainda monolíngues e naquele momento nenhuma pessoa sabia sequer uma expressão em Português, mas sempre se mostraram excelentes “professores” da própria língua com intenção também de trocarem palavras —, minha iniciativa de pesquisa foi o mapeamento das roças. Notei, pela primeira vez, realizando este exercício, que os cultivos de mandioca e milho requeriam espaços e tempos diferentes.

Acompanhar a saída dos homens para as roças, as pescarias coletivas e para a coleta de algum recurso (fruto, inseto ou mel) foi outra estratégia que em muito me ajudou, tanto no aprendizado da língua quanto no trabalho investigativo. Sentia obrigado a redobrar minha atenção para observar o máximo possível aquelas formas de relacionamento com o ambiente

que ora se descortinavam para mim. Com caderno sempre à mão, anotava as expressões e suas possíveis correspondências, como se estivesse ali também descobrindo as palavras e os jeitos daquela gente. Vale lembrar que os indigenistas da OPAN em muito nos auxiliaram, como intérpretes e outras informações, nos primeiros momentos do trabalho.

Embora os Enawene-Nawe não cacem — sua principal fonte de proteína animal é o peixe — nunca faltou alguém, sobretudo um rapaz, que nos convidasse para caçar, uma vez que havíamos levado conosco uma espingarda calibre 22. Nas proximidades da aldeia saíamos para perseguir algum pássaro e garantir o provimento de carne de nossas refeições. Aqueles que nos guiavam insistiam para que atirássemos em qualquer ave, afim de conseguir alimento para os gaviões que costumam criar nos fundos de casa para retirar-lhes as penas para a confecção de cocar. Essas caçadas eram quase sempre minguadas, pois nenhum de nós tinha habilidade para tal ofício. Consistiam, na verdade, de mais um momento de aprendizado sobre outras coisas.

Durante os períodos de campo costumávamos, ao cair da tarde, no final de cada dia, nos reunir — equipe de pesquisa e equipe indigenista — para trocar idéias, informações, novidades e descobertas que cada um fazia na sua área. Horas ricas passávamos ali, sob aquela palhoça (a “casa do rádio”, como chamávamos), onde, ao sabor do café e ao pé do aparelho de radiofonia, fazíamos a “experiência da interdisciplinaridade”: cada um ouvia o outro e se esforçava para entender o que estava sendo dito e de que forma tal assunto ou dimensão do tema poderia dizer respeito ao seu. Foi no passar dessas tardes que se iam que ouvi falar pela primeira vez — e “vi” *in situ* — em noções como consangüinidade, afinidade, grupo familiar, grupo doméstico e clã, anunciados nas descobertas de Márcio Silva. Eu era um profissional da Agronomia e estava ali para estudar a agricultura dos Enawene-Nawe... e aqueles conceitos de “formas sociais” pareciam fazer tanto sentido para o meu trabalho que então passei a observar como eles apareciam nas observações que eu fazia das práticas agrícolas e de coleta. Estava convencido de que qualquer estudo sobre as atividades de subsistência — agora não só entre os E-N, mas em qualquer sociedade indígena — só poderia ser feito com base em outros parâmetros que não apenas o técnico em si mesmo. Passei vários anos pensando nessa questão, que já aparecia de forma bastante incipiente nas conclusões do meu trabalho. Em junho de 1995 concluímos o relatório final e encerrou-se o projeto.

Ainda neste ano de 1995 estive alguns dias entre os E-N para acompanhar a implantação de um viveiro de mudas frutíferas, uma espécie de “experiência-piloto” financiada pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Por várias razões, a experiência logo fracassou. Quase dois anos depois retornei aos Enawene-Nawe por meio de outro breve projeto (*Sistemas Tradicionais de Produção Indígena*, financiado pelo Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo) para proceder a uma avaliação da introdução de espécies vegetais no seu sistema tradicional de cultivo. Os cerca de quinze dias na aldeia serviram-me para realizar um inventário tanto das plantas introduzidas como daquelas tradicionalmente cultivadas. Subjacente à conclusão do fracasso da incorporação das novas espécies introduzidas desde os tempos do “contato”, revelou-se o papel da cosmologia frente a todo sentido da produção e consumo de alimentos. Tal resultado foi por mim apresentado no seminário *O processo de ocupação econômica e as comunidades indígenas em Mato Grosso: problemas e perspectivas*, realizado pelo GERA, a OPAN e outras instituições em maio de 1998, na cidade de Cuiabá².

No final do ano de 1997 prestei exame de seleção para o Mestrado em Antropologia Social na UNICAMP e em março de 1998 iniciei o curso. Durante este ano me ocupei com o cumprimento dos créditos e, com a bolsa e os recursos para a pesquisa concedidos pela Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), regressei aos Enawene-Nawe para o trabalho de campo em outubro de 1999.

Submetido aos “novos tempos” estabelecidos pelos Programas de Pós-Graduação — uma vez que se mudou também a noção de campo na Antropologia: *podendo ser o quintal de nossa casa* como dizem os “pós-modernos” — cheguei ao campo com questões bem pontuais e prazos definidos para dar conta das obrigações no tempo marcado. Programada para ser realizada em um mês, essa pesquisa foi fortemente marcada pela combinação de sucessos e percalços. Primeiro estes. Seis dias depois da minha chegada, uma mulher entra em coma e repentinamente morre uma criança; quatro outras pessoas adultas encontram-se em estado febril e com dores de cabeça contínuas. Os Enawene-Nawe entram em pânico. Proponho-me à equipe indigenista — naquele momento, a enfermeira e a professora na aldeia — a sair com as pessoas doentes, já esperadas em Brasnorte. Durante a viagem começo a sentir leves dores de

² Ambos os projetos foram resultado da parceria entre a Operação Amazônia Nativa (OPAN) e o Núcleo de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado (GERA/ICHS) da Universidade Federal de Mato Grosso. Deste último participo como pesquisador associado desde 1992.

cabeça e um pouco de febre; em Brasnorte agentes de saúde da FUNASA e um avião nos aguardavam; sugerem que eu vá junto com os doentes até Cuiabá. O piloto recusa-se a entrar na aeronave sem uma máscara, alegando ter sido informado de tratar-se de um resgate de pessoas com suspeita de meningite. No Pronto Socorro de Cuiabá fomos diagnosticados: tratava-se de uma virose.

Passados alguns dias em Cuiabá e tendo já me restabelecido, decidi voltar aos Enawene-Nawe e dar continuidade à pesquisa de campo. Depois de três dias na cidade de Brasnorte, sigo com um indigenista em direção à aldeia. Tudo arrumado no barco, bastante carregado com nosso suprimento de comida, combustível e mais de uma dezena de sacos de milho que alguns Enawene-Nawe encomendaram, resolvemos pernoitar no porto do rio Juruena e partir no outro dia bem cedo. Durante a noite caiu uma tempestade e eis que de manhã encontramos o barco e tudo mais submerso. Foi preciso recomençar tudo novamente: voltar à cidade, comprar as coisas que se perderam, arrumar o motor de popa etc. e etc.

Encontrei os Enawene-Nawe mudando de aldeia, situação semelhante àquela quando cheguei, seis anos antes, em 1993; presenciava, então, pela segunda vez aquele acontecimento raro, feito a cada conjunto de anos. A nova aldeia foi erguida a aproximadamente duzentos metros de distância da anterior. Foi nesse processo, entre a casa velha e a casa nova que passei horas a fio observando e conversando, enquanto meus informantes “trabalhavam”.

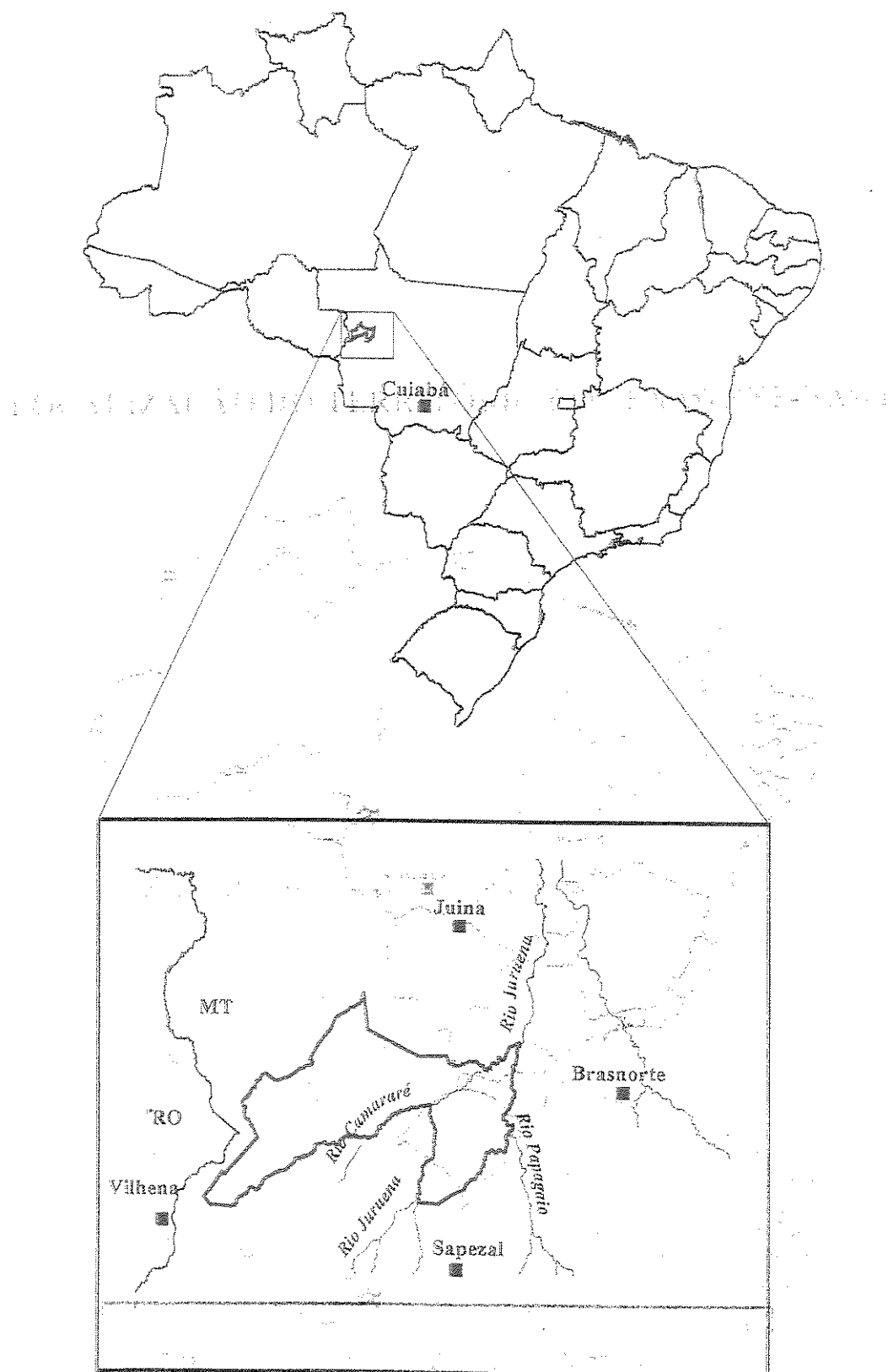
Não estava mais preocupado em “fazer etnografia”; já possuía material suficiente. Precisava agora – e para isso me preparei nessa viagem — dar tratamento ao material coletado anteriormente, dar “sopro ao barro”: preencher as lacunas, checar os dados controvertidos, concluir o mapeamento das aldeias, cruzar alguns mitos, e tantas outras coisas. Pois apesar de ser a “última viagem”, estava ali pela primeira vez como antropólogo (ou quase), com outro olhar, com outras questões, com novo discurso. Os próprios Enawene-Nawe haviam notado: costumavam me chamar de **dotehi-ete** (algo como “espírito da terra”), dada a minha sistemática especulação sobre as formas de cultivo feita durante os trabalhos anteriores, e naquele meu apelido passara a ser **xinakaha-ete**, o “espírito da conversa”. Na verdade não estava mais interessado em técnicas de agricultura — já tinha bastante material nesse sentido — mas no sócio-simbolismo da prática agrícola, a sua inserção na vida social, mitológica e cosmológica — ou vice-versa, a participação dessas dimensões na sua agricultura. Estavam ali comigo alguns autores com quem queria dialogar olhando para os E-N, carregava certas idéias

e hipóteses...Conversava com muitas pessoas, informantes privilegiados ou não, mas procurando sempre checar as informações e dados em aberto dos anos anteriores; pela barreira da língua repetia as questões entre uns e outros, esticando a investigação com aqueles que se mostravam mais interessados em certos assuntos e abreviando com outros. Muitas vezes era remetido para os mais velhos por terem maior domínio sobre algumas questões — momentos quase sempre acompanhados por um jovem que, tendo percebido a melhor maneira de comunicar, repetiam as respostas de forma mais acessível; com as mulheres o trabalho foi mais difícil, limitando-se a certos assuntos, sendo o que perguntava quase sempre “coisa dos homens”. Lançava mão de muitas maneiras e espaços possíveis. Foi, sem dúvida, o período mais rico da experiência etnológica; mas notara com o mesmo afã que muito ainda estava por ser feito.

A sociedade Enawene-Nawe também não era mais a mesma. Nos últimos anos muitas coisas aconteceram a partir da sua relação com a sociedade nacional, dentre elas a abertura ilegal de uma estrada — a mando dos sojicultores da região — cortando seu território, o que lhe valeu como recompensa a aquisição de oito barcos com motores de popa. Estes novos veículos, rápidos e leves, estavam servindo para a comunicação extra aldeia, para o transporte de pessoas, gêneros e bens e para a pesca e coleta, que agora alcançavam novas áreas. Cerca de duas dezenas de pessoas passaram a receber aposentadoria pelo sistema nacional de Previdência. Dentre outras coisas, o dinheiro, novo signo da troca, era útil para a aquisição de mais barcos e motores, combustível e muito milho para os rituais. O processo de alfabetização havia sido instaurado e alguns já usavam expressões e se comunicavam, ainda que toscamente, em português.

Foi aí que reencontrei o jovem **Marikeroseene**, recém-chegado de um desses “encontros” (não sei se de saúde ou educação), que, “encucado”, me perguntou o que era *povos indígenas*. Imediatamente me veio aquela imagem revelada por TODOROV (1993) do outro como a página em branco sobre a qual os europeus inscreveram sua experiência de conquista da América. Os Enawene-Nawe eram eles mesmos e não o outro genérico. Era preciso conhecê-los mais na sua singularidade, e captar aquela dimensão onde os “novos elementos” entravam e eram processados. Percebi minha pesquisa de Mestrado como um tiragosto que precede uma refeição que espero, em breve, fazer entre eles.

LOCALIZAÇÃO DO TERRITÓRIO DOS ENAWENE-NAWE



CAPÍTULO 1

A PAISAGEM E O UNIVERSO

Estão todas as verdades à espera em todas as coisas.

(W. Whitman)

Este capítulo tem por objetivo apresentar uma descrição panorâmica do ambiente onde vivem os Enawene-Nawe. Por um lado, o conjunto de referências da "classificação científica", por outro o ordenamento do meio através dos sistemas cognitivos. A matriz ambiental, — tendo aqui como suporte as Imagens de Satélite que cobrem todo o território enawene-nawe — é apresentada com base nas características da formação vegetal, nas tipologias de solos e na rede de drenagem da região, levando-se em consideração que esta é tipicamente representativa da transição entre dois grandes ecossistemas, o Cerrado e a Floresta Tropical. Os critérios da ordem classificatória estabelecida pelos Enawene-Nawe apontam para as formas de organização conceitual da sua experiência com o ambiente conhecido e utilizado, ou vice-versa.

Nos cem últimos anos, aproximadamente, os Enawene-Nawe procederam importantes deslocamentos, motivados não apenas pelo sistema tradicional de aldeamento, mas também pelos insistentes ataques dos inimigos Cinta Larga. Nesse período edificaram dezenove aldeias — sem contar os acampamentos provisórios de um tempo mais dramático — embora o raio da mobilidade não se estendesse fora dos limites do vale do rio Juruena. O itinerário do deslocamento e os sistemas de aldeamento serão abordados neste capítulo.

Contrário ao que se prega em muitos dos estudos das sociedades amazônicas, o padrão de aldeamento dos Enawene-Nawe não está diretamente orientado — ou determinado — pela exploração dos melhores solos agricultáveis. Outros critérios também são levados em consideração, destacando-se, no conjunto, um ordenamento entre locais de residência fixa e os diversos acampamentos que possibilitam a melhor exploração dos recursos da pesca, da coleta e da prática agrícola. Em outros termos, a localização de uma aldeia orienta-se pela média positiva das possibilidades de uso dos recursos naturais diversos, disponibilidade de bom curso de água, segurança social, comunicabilidade com o "mundo de fora", dentre outros.

Neste capítulo, ainda, serão apresentadas as principais unidades organizadoras da vida social e econômica, bem como o esboço da armadura do universo cosmológico dos Enawene-Nawe: as personagens, as formas de comunicabilidade com os humanos e a dinâmica do calendário dos eventos rituais perpetrados na sua relação com os seres sobrenaturais.

1.1 A PAISAGEM

1.1.1 A matriz ambiental

A região onde vivem os Enawene-Nawe está situada na transição entre dois grandes biomas, o Cerrado ou Savana e a Floresta Tropical. A rede de drenagem e especialmente os solos e a vegetação são aqui apresentados como formadores da sua matriz ambiental. As informações estão baseadas no levantamento do RADAMBRASIL, no Guia para Identificação de Solos do Mato Grosso e em alguns indicadores da observação de campo e análises laboratoriais.

Dedicar-nos-emos, ainda, nessa seção, em apresentar o trajeto seguido pelos Enawene-Nawe ao longo de um período de cerca de cem anos, tempo este definido com base no local de nascimento do pai de um dos homens mais velhos da aldeia, cuja idade estimada é de 80 anos. A partir daí, então, é traçado o itinerário das dezenove aldeias numa faixa compreendida entre as cabeceiras do rio Aripuanã e o médio Juruena, ambos vertedouros da Bacia Amazônica.

A localização das aldeias foi feita pela indicação dos informantes com base nos mapas produzidos pelas Imagens de Satélite (Carta Imagem) que cobrem todo o território enawene-nawe (referência: 22868, 22869, 22968, 22969). Apenas as 4 últimas aldeias foram geo-referenciadas com uso de GPS.

Correndo os olhos pelas Imagens, a nossa atenção torna-se refém do verde florestal, das variações de relevo e da multiplicidade de pontos avermelhados pela exposição dos solos. Imersa numa faixa de transição entre o Cerrado e a Floresta Tropical, sua área é bastante matizada, onde aparecem formações desérticas, com exposição quase que total dos solos extremamente arenosos, formações de campos-cerrado e cerrado *stricto sensu*, de coloração roxa, e a cobertura vegetal densa, constituída pelas matas ciliares e de galeria e de florestas ombrófilas (confira Carta Imagem, adiante).

Inseridos na Amazônia Meridional, na divisa do estado de Mato Grosso com Rondônia, os Enawene-Nawe estão cercados pelas mais diversas modalidades de exploração

econômica de grandes transformações do ambiente natural tanto do Cerrado quanto da Amazônia. A sudoeste do seu território encontra-se o município de Sapezal, completamente explorado pela monocultura da soja, substituindo a vegetação típica do cerrado; a sudoeste, divisa-se com Vilhena no estado de Rondônia, submetido à exploração de madeira e crescimento da pecuária; a porção noroeste-nordeste do seu território, localizada no município de Juína, é coberto por uma vegetação densa sob escarpas e morrarias, palco das insistentes invasões garimpeiras, exploração de madeira e implantação da pecuária; no extremo nordeste, próximo algumas dezenas de quilômetros da cidade de Brasnorte, assiste-se a uma crescente ocupação de assentados rurais, chegando tardios a uma região exaurida pela exploração madeireira e pela pecuária.

Em termos da matriz ambiental, o território onde vivem os Enawene-Nawe - compreendido entre as latitudes 11°41' e 12°40' Sul e longitudes 59°55' e 58°24' Oeste - é composto pelo Cerrado, Floresta Tropical e contato Cerrado/Floresta Tropical. Esta última, também conhecida por *ecótono*, é caracterizada por uma variedade singular pela interconexão das duas formações: não apenas uma “síntese” de elementos de um e de outro bioma, mas uma zona singular que apresenta uma maior biodiversidade, constituindo-se num padrão de mosaico. Nessa grande zona de transição os distintos tipos de vegetação se misturam, mantendo cada uma sua identidade e ao mesmo tempo constituindo-se numa formação intermediária entre o Cerrado e a Floresta Amazônica. (ACKERLY et al., 1989)³.

É o que nos revelam as investigações botânicas do "Projeto 1985 Flora Amazônica" (ACKERLY op. cit.:118-119), o inventário de uma expedição ao noroeste mato-grossense que resultou no levantamento de 250 espécies vegetais pertencentes a 32 diferentes famílias. Organizadas em 5 grupos florísticos, essas espécies foram agrupadas segundo suas características geográficas e o *habitat* preferencial, assim classificadas:

- 1- 56 espécies próprias do cerrado, constituindo o grupo denominado de *taxa* Planaltina;
- 2- 28 espécies características da zona de transição, encontradas nas margens das florestas ou em florestas seca ou de galeria;
- 3- 69 espécies na *taxa* Amazônica, típicas de floresta úmida;

³ Sobreposta ao território enawene-nawe, ao noroeste, encontra-se a Estação Ecológica Iquê, criada pelo governo do Estado de Mato Grosso como área de proteção ambiental, por tratar-se justamente de uma zona ecológica de transição entre os biomas do Cerrado e Floresta Amazônica.

- 4- 36 espécies na *taxa* Comum: compreendem tanto aquelas de floresta tropical quanto aquelas do Planalto;
- 5- Outras: espécies que não encaixam em nenhuma das categorias acima descritas.

Segundo os dados do RADAMBRASIL, nessa região a *transição* caracteriza-se, nos diversos aspectos físicos, pelas seguintes categorias: formação geológica do Terciário e Cretáceo; predominam aí os Latossolos Vermelho-Amarelos e Areias Quatzosas⁴. Na composição florística aparecem as espécies da Floresta Estacional Semidecidual e da Savana Arbórea Densa, combinadas de forma mais ou menos homogênea, dando um aspecto de mata de característica híbrida entre o Cerrado e a Floresta. De fácil penetração, esta mata apresenta árvores de diâmetros finos, com altura de 20 a 25 m, que deixam cair suas folhas, total ou parcialmente, nos meses de julho e agosto, ficando o solo coberto por uma densa camada de biomassa vegetal.

Além do contato Savana/Floresta Estacional, o território dos Enawene-Nawe apresenta as seguintes tipologias de vegetação: Savana (Cerrado): compreende as várias formações herbáceas da zona neotropical, intercaladas por pequenas plantas lenhosas, até arbóreas, em geral serpenteadas de floresta de galeria. O Cerrado é a formação dominante nos vales dos rios de grande porte da região, como o Juruena, o Camararé e o Doze de Outubro. Nessa tipologia ocorrem, em vários pontos, os “areais”, que contrastam nesta paisagem fitoecológica. Estes “areais” ocorrem tanto próximos aos aluviões atuais - apresentando vegetação de tipo herbácea e arbórea, em formas circulares e irregulares na transição para o cerrado – como distantes da influência fluvial, onde indica processo de “arenização”, com predominância de areias quartzosas contrastantes com os demais tipos de solos.

A formação Floresta Estacional Semidecidual está estreitamente relacionada ao clima das duas estações, de chuva e estiagem, o qual desempenha papel preponderante na estacionalidade da vegetação. Apresenta permanência foliar dos elementos arbóreos dominantes, adaptados à deficiência hídrica ou à queda de temperatura nos meses mais frios. Esta tipologia fitoecológica compreende duas formações vegetais com fisionomias distintas: a

⁴ A caracterização que se segue está baseada no levantamento do Projeto RADAMBRASIL (1982), no Guia para identificação dos principais solos do estado de Mato Grosso (1995) e nos dados de campo e laboratório organizados por NILTON T. HIGA, professor da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade Federal de Mato Grosso, compilados no ano de 1995.

Floresta Aluvial e a Floresta Submontana. A primeira é uma formação ribeirinha, que ocupa as acumulações fluviais quaternárias, com estrutura semelhante à de mata ciliar, diferindo apenas floristicamente desta. A formação Floresta Submontana, por sua vez, aparece nessa região em forma de enclaves com a Floresta Aberta, sempre em níveis acima do mar, entre 100 e 500 m. A estrutura da vegetação é caracterizada pela presença de árvores emergentes decíduais, como os jequitibás (*Cariniana* spp), perobas (*Aspidosperma* spp), cedros (*Cedrela* spp), angicos (*Piptadenia* spp), canafístula (*Peltophorum* sp), dentre outras.

Os tipos de solos, por sua vez, estão identificados, na ordem crescente de sua extensão, pelas seguintes classes: a) Areias Quartzosas distróficas; b) Latossolo Vermelho Escuro distrófico; c) Litólicos distróficos; e) Aluviais distróficos.

O tipo Areia Quartzosa distrófica é dominante no território enawene e agrupa os solos profundos e muito profundos. Sua estrutura é basicamente de grãos simples, com muito baixos valores de soma de bases (*distróficos*), e saturação elevada de Alumínio trocável, o que lhe confere caráter *állico*; são solos de reduzida capacidade de retenção de água, com intenso processo de lixiviação, isto é, de fácil lavagem pelas águas das chuvas e grande suscetibilidade aos processos erosivos. Estes fatores, aliados às suas características físico-químicas — granulometria com teores de areia em torno de 90% — refletem a sua baixa fertilidade, tornando-os quase que inviáveis para a prática agrícola mecanizada.

Outra classe, de ocorrência restrita no território é a de Latossolo Vermelho Escuro distrófico, que congrega solos de coloração vermelho-escuro, com teores de Fe^2O^3 entre 18% e 8%; são muito profundos, bem drenados e de alta porosidade (entre 62% – 70%), indicando boas condições físicas. Sua área de ocorrência, na grande região, é a Chapada dos Parecis.

Os Litólicos distróficos são solos minerais não hidromórficos, pouco desenvolvidos, muito rasos ou rasos (2 cm até a rocha); são de textura variável, freqüentemente arenosa ou média cascalhenta. Nesta classe são enquadrados os solos jovens ou rasos, com seqüência de horizontes A/R ou A/C/R, ocorrem em áreas restritas de escarpas erosivas, nas morrarias, morros isolados e em alguns trechos que margeiam os rios que entalham as rochas locais; estão presentes, por exemplo, na porção norte do território, nas nascentes do rio Olowina.

Os solos Aluviais distróficos são constituídos por camadas superpostas de sedimentos recentes e de natureza bastante diversa, geologicamente estão relacionados aos Aluviões recentes, e encontrados principalmente em planícies de inundação e/ou várzeas ao longo dos

rios, associados aos solos hidromórficos. Os perfis apresentam seqüência de horizontes dos tipos A, C e/ou A, IIC, IIIC, etc., com texturas e profundidades variáveis. O seu aspecto físico-químico é bastante diversificado em função da natureza das camadas, ocorrendo nesta área, solos com saturação de bases tanto alta (*eutróficos*) quanto baixa (*distróficos*). No território indígena ocorre em pequenos trechos ao longo das margens dos rios Juruena e Doze de Outubro.

A rede de drenagem, conforme se vê na Carta Imagem adiante, nos traços finos azul-escuro, é formada por inúmeros corpos d'água: rios de grande, médio e pequeno portes, todos vertendo suas águas em direção ao norte, na composição da grande Bacia Amazônica. O rio Juruena, maior coletor da região, forma, com o Teles Pires e o rio Tapajós, um dos principais tributários da margem direita do rio Amazonas. Os mais importantes formadores da bacia do Juruena são os rios Camararé, o 12 de Outubro, o Papagaio e o rio do Sangue. Com exceção deste último, todos eles cortam o território dos Enawene-Nawe. Outros, ainda, de pequeno porte são notados, como os rios Iquê, Olowiná, Mutum e Joaquim rios, além de dezenas de lagoas marginais e áreas alagáveis.

Intermediária entre os rios de *água preta* e os de *água branca*, representados pelos rios Negro e Solimões, respectivamente, a rede de drenagem é classificada como formada por rios de *água clara*. A limpidez das águas do Juruena e de seus tributários revela transparência e baixa turbidez, com diminuta carga de matéria inorgânica em suspensão e nutrientes dissolvidos. Medições feitas nestes rios confirmam baixas quantidades de íons, cujos valores equivalem aos de água destilada⁵. Essas características aquíferas refletem a qualidade dos solos, na sua grande maioria de areias quartzosas de baixa fertilidade, dominante na região.

O clima da região é quente e úmido com temperaturas médias anuais acima de 25°C: os meses de julho a outubro são de muito calor, com médias máximas chegando a 37°C e as noites do período seco de inverno são frias, com temperaturas atingindo 10°C. Algumas noites de sono são suportadas, pelos Enawene-Nawe, com brasas sob suas redes, no interior das casas. O regime de chuvas apresenta-se com médias anuais em torno de 2.000 mm, concentrando-se numa estação bem definida entre os meses de outubro a abril, os outros meses são marcados pela estiagem e a umidade relativa do ar bastante baixa. As precipitações começam de forma espaça e crescem alcançando seu pico entre os meses de dezembro a

⁵ Dados sobre Hidrologia coletados no período de 19 a 22/05 de 1994 (HIGA & SILVA, 1995).

março, diminuindo significativamente nos meses de abril e maio. Sua menor baixa concentra-se nos meses de junho, julho e agosto, muitas vezes sem nenhum registro de chuva em um ou mais meses desse período.

CARTÁ IMAGEM DA TERRA INDÍGENA ENAWENÉ-NAWE E SEU ENTORNO



1.1.2. Taxonomia êmica

Um determinado tipo de solo pode estar sob diferentes tipos de vegetação, assim como uma mesma formação fitoecológica está erigida sobre diferentes classes de solo. Os Enawene-Nawe possuem uma taxonomia simples, ora classificando especificamente os solos, ora a vegetação, mas na maioria das vezes ambos aparecem associados, constituindo uma unidade mais abrangente, numa forma de paisagem.

A classe **kiero** é composta por solos correspondentes ao tipo Latossolos Vermelho-Escuros distróficos, que se encontram dispersos em manchas ao longo do território. Associados à vegetação de floresta (**kayrakyuni**), esses solos são os preferidos para o cultivo das espécies mais exigentes em termos nutricionais, como o milho, o feijão e a fava.

O tipo **dotero**, por sua vez, parece corresponder às Areias Quartzosas, sob vegetação de médio porte (**amasekahi**) e significativa concentração de matéria orgânica, dominantes nos arredores da aldeia e destinados à implantação das roças de mandioca. Outras tuberosas (cará, batata doce, inhame, araruta), embora sejam aí plantadas, não possuem os rendimentos esperados. À classe **ekyadaykyuni** estão relacionados aqueles solos que margeiam os pequenos cursos d'água, que são periodicamente inundados. Neles os Enawene-Nawe costumam cultivar o milho "não-tradicional" para consumi-lo ainda verde. **Ekyadaykyuni** é, na verdade, mais que uma classe de solos, uma vez que o que a caracteriza é o *habitat* como um todo e não estritamente o tipo de substrato⁶. Os tipos **yumero** e **lalosero** são as areias lavadas, mais aparentes, com pouca matéria orgânica e sob vegetação de baixo porte, típica de Campos-Cerrado (cfe. Quadro 1).

⁶ **Ekyadaykyuni** pode ser considerado como um ambiente de *várzea*: pequenas áreas alagadas durante o período das chuvas - também chamadas pelos Enawene-Nawe de **ahōkoda** numa alusão à lagoa. São áreas restritas do território, aparecendo em curtos trechos ao longo dos pequenos cursos d'água, fertilizados pelo depósito cíclico de sedimentos em suspensão. A vegetação aí dominante é a de mata ciliar, com presença marcante da palmeira "sete pernas", **uhata** (*Socratea exorrhiza* [MART] Hwende).

Quadro 1. Tipologia de solos segundo classificação enawene

Nomenclatura enawene-nawe	Correspondência
kiero ("terra preta")	solos escuros, de textura arenosa, com alta concentração de matéria orgânica.
dotoero ou tamero ("terra vermelha")	solos vermelhos-escuro ferruginosos, textura arenosa e bem drenados.
ekyadaykyuni ("terra periodicamente alagável")	solos hidromórficos de cor escura, típico de várzea.
yumero ("terra branca")	solos arenosos aluviais.
laloero ("terra esbranquiçada")	solos de textura arenosa não aluviais, bem drenados.
okwanakwarikoni ("terra permanentemente alagável")	solos hidromórficos, aluviais, constantemente inundados.
maloehi ou Onehi ("barro")	solos aluviais de coloração cinza, textura argilosa.
kayolohi ("areia")	solos aluviais, extremamente arenosos e desprovidos de vegetação.
sayri ("pedra")	solos litólicos, rasos e pedregosos, de escarpas ou de encaixe de rio.

De um modo geral, a tipologia enawene-nawe para classificação dos solos encontra-se articulada por um sistema que os divide em três classes explícitas de coloração: os solos de cor escura (**kiero**, **ekyadaykyuni**), os de cor vermelha (**dotoero**) e os de matiz branco (**yumero**, **laloero**, **kayolohi**, **okwanakwarikoni**, **onehi**).

Os Enawene-Nawe possuem, assim, um conhecimento teórico e prático da diversidade do seu meio físico, que entra em operação nas diferentes formas de conceber a prática agrícola: a escolha dos terrenos, as técnicas utilizadas e as espécies cultivadas. Os solos de cor escura são considerados os melhores e por isso escolhidos para o cultivo de espécies mais exigentes; os de cor vermelha são utilizados para o cultivo das tuberosas em geral, com destaque para a mandioca; os de cor branca não são explorados para fins agrícolas.

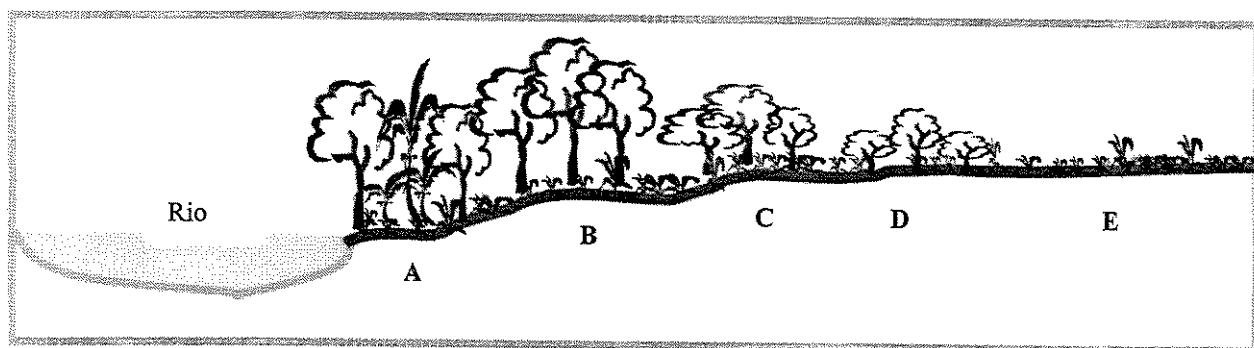
De um modo geral, podemos entender a organização das diferentes formações vegetais em dois grandes grupos de categorias vernáculas: **kayra** e **mayra**. A primeira é de formação florística de porte alto, de florestas ou matas, à qual correspondem os tipos **kayrakoyni** ou **kewerakoyni**, **ikixiwehi**, **amasekohi**. A segunda categoria (**mayra**) compreende uma vegetação de porte baixo, caducifólia, típica das áreas bem drenadas, composta pelas formações **olokwarikohi**, **kayolohi** ou **talakwaykohi**.

Outros tomam como referência características que não o porte da vegetação, como é o caso do tipo **okwanakwarikohi**, classificação que toma como base as áreas alagáveis com

predominância da palmeira buriti (*Mauritia flexuosa*). A classe **kawenekohi** tem como referência as áreas cobertas por uma vegetação secundária, as formações de capoeira dos terrenos já exploradas pela agricultura.

Segundo a representação dos Enawene-Nawe, estas categorias encontram-se, em geral, dispostas num arranjo crescente de extrato arbóreo, que começa com uma vegetação de gramínea (**kayolohi**) até um dossel de floresta ombrófila (**kayrakoyni**), como representado esquematicamente na figura 1 mostrada abaixo.

Figura 1. Formações vegetais reconhecidas pelos Enawene-Nawe



A = **kayrakoyni** = mata ciliar

B = **ikixiwehi** = mata ciliar ou de galeria

C = **amasekohi** = transição cerrado/mata ("cerradão")

D = **olokwarikohi** = cerrado e campo-cerrado

E = **kayolohi** = campo limpo

Uma classe de vegetação encontra-se sempre ancorada na taxonomia dos solos, que juntos, por sua vez, estão associados ao relevo e à rede de drenagem, convergindo, por fim, para a indicação do potencial agrícola, definindo o que pode ou não ser cultivado. Plantas bio-indicadoras de cada categoria são ingredientes da ordem classificatória. Assim, por exemplo, o tipo **kayrakyuni** só existe se a ele vincula uma vegetação exuberante e a presença de solos férteis, com árvores de grande porte como a cerejeira e o mogno. O contrário também é verdadeiro: uma formação do tipo **olokwarikwa**, típica de cerrado *stritu sensu*, não é utilizada para a prática agrícola, e é visível pela presença de espécies da família Bromeliaceae, os cognominados "abacaxis do mato". O quadro 2 sumariza as relações entre os sistemas classificatórios de solos e vegetação.

Quadro 2. Indicadores das paisagens naturais

Classes de vegetação	Classes de solos	Plantas Indicadoras	Espécies Cultivadas
kayrakoyini ou kewerakoyini	kiero, Doteró yumero, Lalosero maloehi	bacuri (<i>Platonia insignis</i>); cerejeira (<i>Amburana cearensis</i>); mogno (<i>Swietenia macrophylla</i>), timbó-casca (<i>Acacia af. Velutina</i>)	feijão (kumatayro); fava (kumatase); milho (koreto); batata doce (amayú); cará (hakairi); inhame (lohana); araruta (yalawi)
Ikixiwehi	kiero, dotero yumero, Lalosero maloehi	jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i>)	mandioca, cará, batata-doce, inhame, araruta, amendoim, urucu, algodão.
amasekohi	dotero, yumero, lalosero	bacaba (<i>Oenecarpus sp</i>); halata (palmeira-sp), jatobá (<i>sp</i>)	andioca, cará, batata-doce, inhame, amendoim, urucu, algodão.
okwanakwarikohi	vários	buriti (<i>Maruritia flexuosa</i>)	nenhuma
olokwarikwa	dotero, Yumero	bromeliaceas (kōhala), pequi (<i>Cariocar brasiliensis</i>)	nenhuma
kayolohi ou talakwaykohi	yumero, Sayri	gramíneas em geral	nenhuma
kawenekohi	kiero, Doteró,	vegetação secundária – várias	mandioca, cará, batata-doce, inhame, araruta.

*

Os etnólogos da relação Sociedade/Natureza nas terras baixas do continente sul-americano têm conduzido suas análises com base na clássica oposição entre *várzea* e *terra firme*, adotada primeiramente por B. Meggers em seus estudos antropológicos na Amazônia⁷. Para esta autora, as sociedades aí presentes revelam-se mais ou menos culturalmente desenvolvidas como respostas adaptativas a estes dois *habitats*, respectivamente. Sob este foco, a Amazônia apresenta-se como um ecossistema hostil, de recursos escassos, de solos pobres e frágeis, compondo-se de 98% de *terra firme* e 2% de *várzea* (MEGGERS, 1977 [1971]: 32 - 33).

Oponente frontal dessa teoria, Ana Roosevelt considera tanto a *várzea* quanto a *terra firme* como ambientes sazonais, heterogêneos e ricos em nutrientes (ROOSEVELT, 1991: 108). Embora por caminhos opostos, ambas trazem em suas análises diacrônicas, no horizonte cultural, as sociedades como resultado de respostas adaptativas ao meio, de *várzea* ou *terra*

⁷ É interessante notar que Julian Steward já apontava para uma diferença ecológica da *Floresta Tropical*, referindo-se àqueles que viviam na *water-front* e aqueles da *hinterland*. (STEWART, 1963 [1948]: 886).

firme. Para Meggers, ainda, as sociedades amazônicas “eram pobres e tornaram-se ricas”, dadas as contribuições forâneas, e para Roosevelt, ao contrário, elas “eram ricas e tornaram-se pobres”, vítimas do domínio e expansão européia.

O par conceitual *várzea - terra firme* continua sendo bastante utilizado, apesar de refutados e superados muitos dos argumentos que apontam tal oposição como insuficiente para caracterizar as diferenças ambientais da Amazônia — tal dualidade tem levado ao estreitamento do espectro da diversidade dos *habitats* amazônicos — e muito menos que ele determina os “tipos culturais”. Longe da unanimidade analítica, raros são os estudos, porém, que têm adotado outros parâmetros fora de seus contornos, como bem atestam DESCOLA (1989: 84) e ROOSEVELT (1991: 104).

Na clássica monografia sobre simbolismo e *praxis* na ecologia dos Achuar equatorianos, Philippe Descola também opera com a diferença entre *várzea* e *terra firme* — justificando seu percurso na distinção que fazem os próprios Achuar entre “rio abaixo” e “rio acima”, correspondendo, respectivamente, ao que chama de *habitat ribeirinho* e *habitat interfluvial* — mas que muito contribui para a ampliação dos parâmetros da noção de *várzea* (DESCOLA, op. cit.: 81-91).

Os estudos de Darrel Posey sobre as *zonas ecológicas*, classificadas pelos Kayapó, apontam para uma diversidade ecológica da chamada *terra firme*. Suas análises (re)inauguram a Etnoecologia (ou Etnobiologia), que enfatiza as categorias e conceitos cognitivos, mas mantém as bases da adaptação promulgada pela Ecologia Cultural⁸. (POSEY, 1987, 1992, 1996).

Recentemente, Emílio Moran, tratando da distinção entre esses dois grandes habitats, acusa o breve alcance de tais conceitos nas abordagens da relação Sociedade e Natureza na Amazônia e, num sumário artigo apresenta um mosaico de unidades de paisagens características da *terra firme*, tendo como objetivo identificar as respostas de adaptação humana às limitações ecológicas no âmbito de *micro-ecossistemas* (MORAN, 1991: 171) — requinte analítico de atualização da Ecologia Cultural ou, como prefere o autor, da Ecologia Humana.

⁸ A Etnoecologia tem como um dos pilares da sua edificação a Agroecologia (TOLEDO, 1992: 8). Esta, por sua vez considera-se caudatária direta da Ecologia Cultural de J. Steward (NORGAARD, 1989: 46).

As noções de *terra firme* (ou *interflúvio*) e de *várzea* (ou *habitat ribeirinho*) tem sido, historicamente, tomadas como conceitos *a priori* para as análises da relação Sociedade e Natureza na Bacia Amazônia. Sem dúvida, tais noções têm em muito contribuído para o debate — e no sentido mais geral tanto para as abordagens das Ciências Sociais quanto das Ciências Naturais, articulando elementos inteligíveis comuns entre ambas — mas não devem prescindir das classificações nativas. As análises de Descola (1986) são exemplares nesse sentido, em que as macro-categorias de *habitats* ribeirinho e interflúvio são exploradas no interior da tipologia achuar de *rio abaixo* e *rio acima* como dois ambientes com características (eco)sociológicas distintas.

Assim sendo, a diversidade do ecossistema onde vivem os Enawene-Nawe — identificado por diferentes formações geomorfológicas, de solos e vegetação e suas associações com o potencial agrícola —, bem como a singularidade da região de transição entre o Cerrado e a Floresta Tropical (característica de terra firme), podem contribuir para a indicação de novos parâmetros nas análises da relação Sociedade/Natureza na Amazônia Meridional.

1.1.3. Movimentos e "transumância"⁹

Nos últimos cem anos, aproximadamente, os Enawene-Nawe movimentaram-se, em aldeias, numa extensão que alcança das cabeceiras do rio Aripuanã até o médio curso do rio Camararé. Esses deslocamentos foram motivados, principalmente, pelo constante ataque dos Rikbaktsa e, sobretudo, dos Cinta Larga que habitam a extensão ao norte do território enawene, promovendo o rapto de mulheres e crianças e a morte de um número cada vez mais crescente de pessoas.

Depois de abandonada a aldeia **olokwiwinakwa**, os Enawene-Nawe resolveram retornar para a anterior, **olokoriwinakwa**. Nesse momento acontece, segundo contam, a saga de algumas famílias que, tomadas pelo medo dos inimigos, abandonaram o resto do povo e baixaram em direção ao rio Juruena, reencontrando, após meses, os que ficaram, agora morando na aldeia **kaxirakwarikwa**, localizada nas cabeceiras do rio **olowina**.

⁹ O exemplo clássico de transumância é aquele do deslocamento de comunidades pastoris, que para salvaguardarem seus rebanhos, movimentam-se entre os vales e o cimo das montanhas, motivadas pela drástica alternância das estações climáticas (HEER:1972). Guardadas as proporções, podemos estender tal noção aos movimentos que fazem os Enawene-Nawe de deixar sua aldeia para viver, temporariamente, nos acampamentos - de coleta, pesca e agricultura - e melhor explorar os recursos de ocorrência sazonal.

Em seguida mudaram para a margem esquerda do rio Iquê (**Wayakawina**), onde sofreram novos ataques dos Cinta Larga. Para livrarem-se deles chegaram a construir grandes armadilhas na forma de fosso nas proximidades da aldeia. Alguns fragmentos extraídos dos registros do etnólogo João Dal Poz são suficientes para nos convencer do temor alastrado pelos Cinta Larga, levando os Enawene-Nawe a um inesquecível êxodo pelo vasto vale do rio Juruena:

Os Enawene-Nawe (ou Salumã) foram atacados muitas vezes nas águas do Iquê, provavelmente nos anos 40 ou 50. (...) depararam com uma aldeia dos Enawene-Nawe e acamparam nas proximidades e desfecharam um ataque noturno, com tacapes. Na ocasião raptaram três crianças: um menino fugiu, a menina chorava e mordia, e por isso mataram, mas o outro menino cresceu entre eles. (...) das vítimas, moquearam três, mas uma desdenharam por estar "magra". (...) Deram-se ainda mais três ataques, e os Enawene-Nawe retiraram-se amedrontados para o igarapé Primavera, onde levantaram nova aldeia. (DAL POZ, 1992: 66)

O deslocamento deu-se, estrategicamente, na forma de dispersão em acampamentos provisórios, que eram construídos à medida que a população peregrinava em direção ao sul — a linha pontilhada, no mapa adiante, mostra o roteiro adotado pelos Enawene-Nawe — levando-os a adentrarem o seio do atual território dos Nambikwara. Nessa trajetória, depararam-se com os trabalhadores das linhas telegráficas e das frentes de exploração da borracha, e também com grupos Nambikwara¹⁰. Tais acontecimentos fizeram com que recuassem até a porção média do rio Camararé onde desfizeram-se dos acampamentos e levantaram nova aldeia para morada fixa. A partir daí os Enawene-Nawe passaram a viver um novo período da sua história, marcado pela amistosidade após o "contato", feito pela Missão Anchieta¹¹ e pela nova relação com os Cinta-Larga, também "pacificados" logo em seguida. Tudo isso aconteceu nos primeiros anos da década de 1970.

Observando o mapa de aldeamentos, os depoimentos e as mudanças de aldeia dos últimos 25 anos, nota-se que, via de regra, os Enawene-Nawe costumam repetir suas aldeias

¹⁰ Segundo contam, parece ser nesse momento que os Enawene-Nawe conseguem os primeiros machados e fios de aço para confecção de anzóis. Faziam repetidos ataques aos grupos Nambikwara tendo como objetivo a pilhagem de painéis de alumínio, instrumentos agrícolas e espécies vegetais cultivadas como a mandioca, o milho e o cará. (cfe. Cañas, 1980: 325).

¹¹ As expedições dos primeiros contatos amistosos com os Enawene-Nawe são relatadas no livro do missionário Thomaz de Aquino Lisboa (ver LISBÔA, 1985).

numa mesma região construindo-as próximas umas das outras com distâncias de algumas poucas dezenas de metros — as boas palhas das últimas casas servem ainda para a cobertura das novas residências — e só depois da repetição, deslocam-se para uma outra área. Veja o que nos relata uma breve matéria de jornal sobre uma aldeia enawene, próxima ao rio Camararé, (a)notada por um sertanista da FUNAI que sobrevoou a região em 1968:

(...) Aliás – disse – essa aldeia se assemelha mais a uma bicicleta do que propriamente a uma estrela e está localizada à margem direita do rio Primavera. (CORREIO DO POVO, 11/02/72)

O rio Primavera é um dos afluentes do rio Camararé, próximo da sua foz com o Doze de Outubro (veja mapa adiante). A alusão ao formato estelar imaginada pelo aviador parece nos indicar o seu olhar primeiro para uma aldeia, e a conclusão de ser esta, metaforicamente, mais parecida com uma bicicleta revela a mesma situação que encontrei entre os Enawene-Nawe nos anos de 1993 e 1999: o abandono de uma aldeia velha para uma nova. Essas aldeias, próximas entre si e vistas do alto, dão a impressão de duas grandes rodas, uma vez que são formadas por casas dispostas em círculo¹².

Sob um novo cenário geo-político, os Enawene-Nawe retornam, no ano de 1982, ao vale do Iquê, região central do seu tradicional território, dando fim ao movimento de fuga dos inimigos, como nos revela Vicente Cañas em seu Diário¹³:

(...) Fizem as casas no mesmo lugar onde tinham a antiga aldeia, quando foram atacados pelos Cinta Larga há uns 30 ou 40 anos atrás. (...) O pessoal está muito contente por estar aqui. Falam que aqui tem muita terra boa para plantar. Nestes dias fala-se constantemente dos Cinta Larga e do lugar que é muito bom para morar. Os homens ainda estão com medo e por isso sempre andam com o arco e flecha na mão, e quando saem para fora da aldeia, sempre os levam. (CAÑAS, 1987: 306-307)

Sem contar os acampamentos erguidos durante os períodos de coleta, pesca e agricultura, são dezenove aldeias construídas ao longo desse tempo e desse território. As concentrações das aldeias podem ser organizadas, para fins didáticos, em três regiões:

¹² Durante minha pesquisa de campo pude acompanhar a mudança de duas aldeias na região do Iquê, nos anos de 1993 e 1999. Estas encontram-se geo-referenciadas no mapa, a seguir. A última aldeia localiza-se apenas a 200 metros da anterior, que, por sua vez, situava-se a cerca de 400 metros da antecedente.

¹³ Vicente Cañas foi um dos missionários da Missão Anchieta que participou da frente de contato com os Enawene-Nawe e que passou a viver entre eles até o ano de 1987 quando foi brutalmente assassinado por jagunços contratados por latifundiários na região, no bojo da luta pela demarcação da terra indígena.

Olowina, Iquê e Camararé. Na primeira foram construídas seis aldeias, na segunda nove, e na terceira região foram feitas quatro. O mapa e o quadro, a seguir, identificam as aldeias construídas ao longo desses anos, tendo como “pano de fundo”, ainda que numa escala grande, a rede de drenagem que banha a região.

RELAÇÃO DE ALDEIAS NOS ÚLTIMOS 100 ANOS

REGIÃO 1 - Olowina

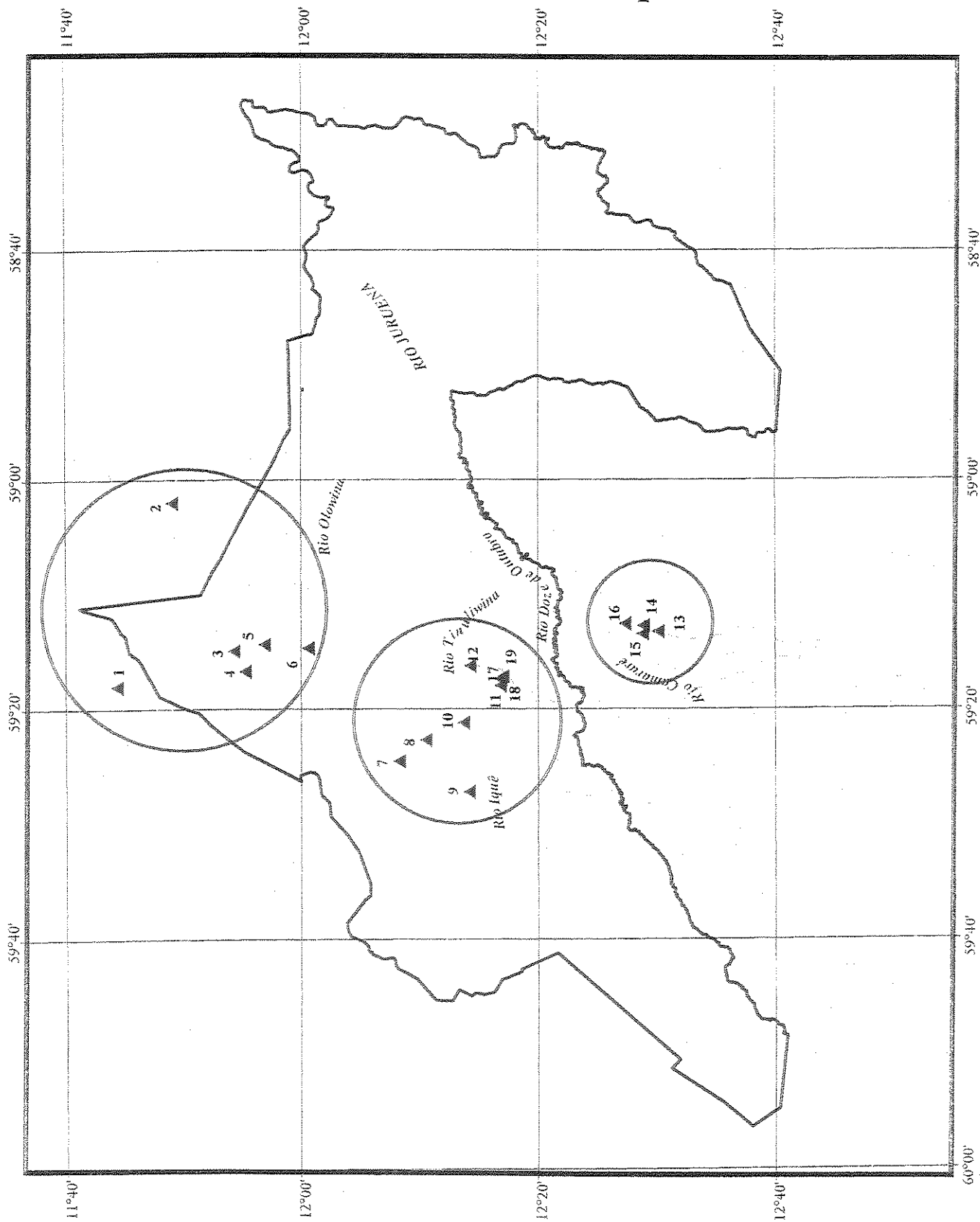
- 1 Olokwiwinakwa
- 3 Kaxirakwarikwa
- 2 Olokoriwinakwa ou Olokoriakwa
- 4 Kaxirakwarikwa
- 5 Maweterewinakwa
- 6 Matoriwinarikwa

REGIÃO 2 - Iquê

- 7 Tinulivinakwa ou Eiokekakwakwarikwa
- 8 Düttekwa
- 9 Hōrikixiokwa
- 10 Tikyayriwinakwa
- 11 e 17 Marikwa
- 12 Walarikwatekwa
- 18 Matokodakwa
- 19 "Añal"

REGIÃO 3 - Canararé

- 13 Yanirokananekwa
- 14 Iñitideoanekwa
- 15 Ilalataikwa
- 16 Wayalatakwa



Quadro 03 - Relação das últimas aldeias dos Enawene-Nawe

REGIÃO	Nº	NOME DA ALDEIA	REFERÊNCIA DO NOME	OBSERVAÇÃO
OLOWINA	1	OLOKWIWINAKWA	lugar de papagaio	habitada em dois momentos.
	2	OLOKORIWINAKWA Ou OLOKORIKWA	lugar de olokori (bacuri)	nesta aldeia avistaram índio rikbaktsa. Daqui retornaram para Olokwiwinakwa . Separação de um grupo que desce em direção ao Juruena.
	3	KAXIRAKWARIKWA	lugar de marimbondo	nesta aldeia chegou o grupo que havia desgarrado do povo.
	4	KAXIRAKWARIKWA	lugar de marimbondo	aldeia que mantém o mesmo nome e localizada próximo da anterior.
	5	MAWETEREWINAKWA	lugar de coruja	
	6	MATORIWINARIKWA	córrego de água bonita	nesta aldeia os E.N. sofrem ataque dos Rikbaktsa (1 morte).
IQUÊ	7	TINULIWINAKWA ou ETOKOKAKWAKWARIKWA	lugar de embocadura de rios	ataque dos Cinta Larga (2 feridos).
	8	DITITEKWA	lugar de mal cheiro (pessoa morta)	
	9	HÔRIKIXIOKWA	lugar de hôri : árvore grossa	ataque dos Cinta Larga (6 mortos).
	10	TIKYAYRIWINAKWA	lugar da gramínea tikyayri	ataque dos Cinta Larga (2 mortos).
	11 17	MARIKWA	marikwakase : Homem morto por Cinta Larga	ataque de Cinta Larga (3 mortos).
	12	WALARIKWATEKWA	lugar da árvore walari , usada para construção de casas	ataque dos Cinta Larga (7 mortos). A partir daqui os Enawene-Nawe adotaram a estratégia de viver dispersos em acampamentos.
	18	MATOKODAKWA	panela de barro com bebida, utilizada nos rituais yâkwa .	
	19	MATOKODAKWA	Idem	aldeia construída próxima à anterior, mantendo o mesmo nome.
CAMARARÉ	13	YANIROKAMANAKWA	referência à mulher (yaniro) morta pelos Cinta Larga.	
	14	INUTIDEDOANEKWA	lugar onde “branco”(iñuti) jogou objeto da aeronave	
	15	HALATAIKWA	lugar da palmeira halata utilizada para confecção de pente	nesta aldeia se deu a chegada da equipe que estabeleceu os primeiros contatos amistosos com os Enawene-Nawe.
	16	WAYALATAKWA	lugar de maritaca (wayalata)	daqui os Enawene-Nawe retornaram para a região do Iquê.

O bom lugar para a instalação de uma aldeia é aquele que dispõe, no conjunto, de água, solo agricultável e recursos de coleta alimentar e construção. O fator água é determinante, não apenas para as utilidades de consumo, de banho e de pesca, mas sobretudo pela navegabilidade, como via de deslocamento. Os Enawene-Nawe são navegadores e sempre valeram-se dos cursos d'água para mobilização em expedições de coleta e pesca. É a água, ainda, a responsável pela sua histórica “situação de isolamento”: de um modo geral as aldeias sempre foram construídas próximas aos médios cursos d'água, que permitem contato com os grandes rios, mas quase nunca às margens destes — às vezes incrustadas à beira de pequenos córregos — o que torna difícil a chegada do estranho, do intruso e do inimigo. As vias terrestres, por sua vez, sempre foram, até o momento, canais secundários de comunicação para fora da aldeia.

As aldeias são instaladas em locais planos, onde predomina, como critério, uma vegetação intermediária entre a exuberante, de floresta, e a savana — a tipologia vernácula classifica tal ambiente como **amasekohi**; não de solos considerados férteis (**kiero**), mas de solos agricultáveis, de coloração vermelha (**dotoero**), com a presença indicadora de **olayri** (jatobá) e **waloriki** (bacaba - *Oenecarpus* spp), capazes de suportar o cultivo de espécies menos exigentes como a mandioca (*Manihot esculenta* Krantz) o cará (**hakayri** - *Discorea* sp), o inhame (**lohana** - *Colocasia antiquorum*), a araruta (**ialawi** - *Maranta arundinacea* L.), a batata doce (**amayu** - *Ipomoea batatas*), o amendoim (**wase** - *Arachis hipogaea*) e o urucu (**oxikyare** - *Bixa orellana*).

Embora os Enawene-Nawe mudem de aldeia, idealmente, a cada período de dez anos, cumprindo um calendário cerimonial de rotatividade clânica (SILVA, 1998b), nos últimos cem anos, aproximadamente, eles construíram dezenove aldeias, além dos acampamentos, utilizados estrategicamente durante um certo período para livrarem-se dos ataques inimigos. O tempo de permanência em cada local parece incerto, podendo ser abreviado por diferentes razões. Como vimos acima, os contínuos ataques dos Cinta Larga foram definidores do tempo e das condições de aldeamento.

Motivos de ordem prática, como a manutenção de intercâmbios amistosos com a sociedade nacional e os canais de assistência indigenista estabelecidos pós-contato, foram, e têm sido, decisivos do tempo e locais de aldeia. Fatores, como o crescente interesse por um estreitamento das relações comerciais — e culturais, de um modo geral — com a população

regional, certamente motivarão, por razões também pragmáticas¹⁴, os reassentamentos aldeões futuros. Entretanto, a mudança de uma aldeia não é necessária e unicamente associada à mudança das áreas cultivadas, isto é, ao instalarem-se num novo lugar, os Enawene-Nawe podem permanecer cultivando suas roças de milho nos mesmos locais de antes; e é o que tem acontecido, por exemplo, nestes últimos doze anos de povoamento na região do rio Iquê, em que continuam explorando as mesmas áreas — não nos mesmos terrenos — para fins agrícolas. Situação inversa é também verdadeira: a procura de novas áreas férteis para a prática agrícola não altera a permanência da população numa determinada aldeia.

Portanto, contrariamente ao que defende MEGGERS (1954) sobre a relação necessária entre padrão de assentamento e solos férteis, o caso enawene revela que “potencial agrícola” e “potencial de residência” são, pois, mutuamente excludentes: as áreas de solos férteis, propícias para a agricultura, encontram-se quase sempre distantes da aldeia, não demonstrando, por este fato, qualquer interferência na estabilidade desta e em suas concentrações populacionais, e muito menos na sua “complexidade cultural”. E, seguramente, menos ainda pelas razões sugeridas por Robert Carneiro, para quem a mudança de aldeia, por uma sociedade agricultora na Amazônia, é uma simples questão de conveniência prática. Para o autor, se caminhar longas distâncias até as roças é menos trabalhoso do que mudar a aldeia então esta permanece no mesmo local, e se mudar a aldeia é menos inconveniente que caminhar até as roças, então a aldeia será mudada. (CARNEIRO, 1973: 102 - 103).

Entre os Enawene-Nawe, caminhar longas distâncias parece fazer parte, como vimos, da concepção da prática agrícola; é algo inerente à associação entre o bom lugar para morar e o lugar considerado de boas condições de fertilidade para o desenvolvimento da prática agrícola.

Os critérios de instalação de aldeia e as áreas de solos férteis não são includentes, visto que o tempo de duração de uma aldeia não está relacionado, ou mesmo dependente do tempo de uso dos solos preferidos para agricultura. Assim, a dinâmica de cultivo, possibilitada pela exploração de diferentes áreas (micro-bacias), concomitante ou alternadamente, faz da prática agrícola dos Enawene-Nawe uma chave para a leitura múltipla do estilo de viver das

¹⁴ Tem sido cada vez maior a pressão sobre o território enawene-nawe pelos interesses comerciais na região: a exploração de madeira e minérios, a abertura de estradas e o avanço das frentes agropastoris. Além disso, os próprios Enawene-Nawe demandam, crescentemente, por novas relações com o mercado e a população dos municípios e grupos sociais locais.

sociedades amazônicas — o movimento para as atividades de subsistência — incrementando, ao mesmo tempo, a noção de agricultura itinerante.

1.2. O UNIVERSO

1.2.1. O cenário e as personagens

Estudos sobre parentesco, organização social e cosmologia dos Enawene-Nawe têm sido conduzidos por Márcio Silva, publicados em vários artigos (SILVA, 1995, 1996a e 1996b). Embora não seja objetivo dessa monografia dar conta desses temas, uma visibilidade de sua arquitetura, entretanto, é imprescindível para a análise das atividades de subsistência, sobretudo da prática agrícola, objeto central dessa monografia. Traçarei aqui apenas um rápido esboço dos aspectos mais gerais dessas questões, tendo como base as análises do referido autor.

De relance, num breve artigo não publicado, Márcio Silva apenas anuncia a ossatura do sistema de parentesco enawene-nawe. Tipicamente *amazônico*, tal sistema é, em linhas gerais, caracterizado por: a) fundir parentes lineares e colaterais nas gerações de ego e adjacentes; b) dividir o universo social em dois tipos básicos de parentes, consangüíneos e afins; c) não dispor de uma terminologia específica para as posições de afinidade, mas, ao contrário, identificá-las às de "parentes cruzados" (por exemplo MB=WF, MBS=WB, ZS=DH etc.¹⁵) (SILVA, 1995: 23).

A divisão social que fazem os Enawene-Nawe entre esses dois hemisférios opostos e complementares, o da **consangüinidade** e o da **afinidade**, nos interessa mais particularmente, uma vez que o conjunto de suas terminologias e atitudes expressam-se tanto na organização da produção agrícola (e também de outras) como para além do sistema de parentesco em si mesmo. Em outros termos, as atitudes peculiares que demarcam os campos das relações entre parentes consangüíneos e parentes afins se manifestam nas formas de organização da prática agrícola e, não bastasse isso, a reprodução das relações entre pessoas dessas duas categorias de relação se manifestam, metafórica e simbolicamente, também na relação dos Enawene-Nawe com as espécies manejadas, seja na agricultura ou na pesca, conforme veremos na abordagem das práticas econômicas, nos capítulos que se seguem. Categorias fundantes e fundamentais do

¹⁵ Notação de convenções genealógicas. B = irmão; D = filha; F = pai; H = marido; M = mãe; S = filho; W = esposa; Z = irmã.

parentesco, consangüinidade e afinidade são ainda projetadas no universo cosmológico, onde assim manifestam as relações dos Enawene-Nawe com os seres sobrenaturais e estes entre si. Portanto, a cosmologia é uma questão eminentemente sociológica, e é também nesse horizonte que os fatos sociais relacionados às práticas econômicas serão analisados (trataremos esta questão mais detidamente no capítulo 3).

Com uma população de 300 pessoas (censo de 1999), os Enawene-Nawe habitam uma única aldeia (**hotaykiti**) composta, atualmente, de nove casas de base retangular¹⁶ dispostas em círculo. De um modo geral, as casas apresentam medidas semelhantes, em torno de 25m de comprimento por 8m de largura, existindo entre uma casa e outra, um espaço com cerca de 10m. Cada casa possui duas portas, uma na frente e outra no fundo e todas convergem sua face frontal para o pátio central (**wetekokwa**) com raio de aproximadamente 25 m.

Além das residências, existe uma construção de formato cônico de entrada única e situada fora do círculo das casas, de acesso permitido apenas aos homens¹⁷. Nesta casa moram os espíritos dos clãs, representados por suas flautas. Na direção da sua porta parte, no sentido leste-oeste, o "caminho dos clãs" (**yākwa awiti**), que vai da aldeia até a margem do rio Iquê. Ambos os lados deste caminho são reservados para o cultivo das roças coletivas de mandioca, especialmente plantada para abastecer as cerimônias rituais (veja abaixo croquis da aldeia e espaços adjacentes).

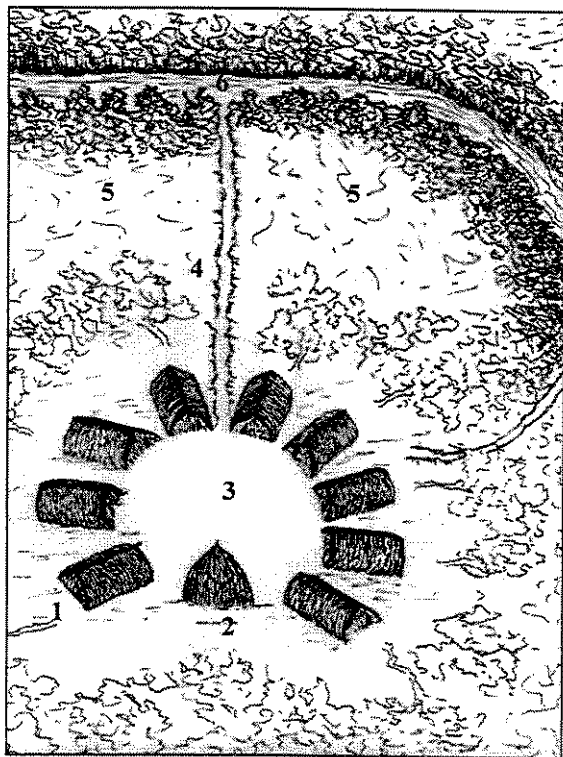
No passado mítico, a aldeia era construída simplesmente pelo toque mágico de flauta pelo herói **Dataware**, também responsável pela condução dos Enawene-Nawe para o vale do Juruena. Foi seu irmão **Wayariokô**, por outro lado, que, ao tocar a flauta, colocou "tudo por água abaixo", como nos contam os Enawene-Nawe:

***Dataware** levou os Enawene-Nawe para o rio Papagaio. Lá ele tocou uma flauta e os paus saíram debaixo d'água e vieram sozinhos. Eles se espalharam, formando a casa das flautas. Vieram outros paus e montaram as casas da aldeia. A aldeia já estava pronta, quando **Wayariokô** falou: - Esta casa é minha! Não é sua, esta é a casa dos **yākwa**! Replicou **Dataware**. **Wayariokô** então tomou a flauta e tocou. Os paus não gostaram e voltaram para dentro d'água. As casas se desmancharam. (CTI, 1995)*

¹⁶ Aldeia construída em novembro de 1999 batizada com o mesmo nome da anterior, **matokodakwa**.

¹⁷ Márcio Silva comenta, em vários artigos, o significado e importância da casa cerimonial (**yākwa hakolo**) entre os Enawene-Nawe (cfe. SILVA, 1995, 1998a, 1998b). A descrição deste autor sobre a aldeia, no entanto, baseia-se na anterior, formada não por nove, mas por dez casas.

Croquis da aldeia enawene-nawe



LEGENDA

- 1 – CASA (HAKOLO)
- 2 – CASA DAS FLAUTAS (YÁKWA)
- 3 – PÁTIO (WETEKOKWA)
- 4 – CAMINHO (AWITI)
- 5 – ROÇAS COLETIVAS (YÁKWA KETE)
- 6 – RIO IQUÊ (WAYAKAWINA)

Além da aldeia os Enawene-Nawe habitam, sazonal e provisoriamente, em acampamentos, um conjunto de pequenas casas réplicas das residências da aldeia — mas sem nenhuma formalização geométrica —, construídos em determinados períodos de mobilização coletiva e identificados de acordo com a atividade em questão nos diferentes momentos do seu calendário sócio-ecológico: acampamentos de pesca, de coleta de mel e de agricultura. Dependendo da atividade e de sua duração, os acampamentos podem ser mais ou menos dispersos ou construídos em maior ou menor quantidade. Assim, essa estratégia de ocupação do território parece constituir-se na forma mais eficaz de organização das práticas de produção e manejo dos recursos naturais.

Os habitantes de uma casa comunal — membros de um grupo residencial — são responsáveis pela sua construção e manutenção. Mais comumente, um grupo residencial agrega dois ou três grupos domésticos. O interior de uma casa da aldeia é organizado em

seções, separadas por áreas de circulação comum e por jiraus coletivos (**uera**¹⁸). Cada uma dessas seções é ocupada por um grupo doméstico, que, por sua vez, é composto por grupos familiares que se estabelecem em pequenas repartições (**waxalako**) cercadas por palha, onde o casal e seus filhos solteiros se aconchegam em torno de uma lareira durante o sono.

Um grupo familiar tem como base a relação de casamento. O grupo doméstico, fundado pela regra de uxorilocalidade e pelo serviço da noiva, é formado por um conjunto de grupos familiares e edificado na relação sogro-genros e mãe-filhas. O grupo residencial (um agregado de grupos domésticos) é caracterizado por todos os homens e mulheres residentes de uma mesma casa comunal. Além do grupo residencial, grupo doméstico e grupo familiar, habitantes de uma casa, suas seções e as repartições destas, respectivamente, os Enawene-Nawe se organizam em clãs.

Nomeados e dispersos pela regra de uxorilocalidade, os clãs são grupos patrilineares e exogâmicos. Em número de dez — sendo um extinto, o clã **atosayri** — eles se organizam em cinco grupos cerimoniais, geralmente liderados por um clã principal, denominado **aõre**, seguido por um ou mais clãs adventícios, chamados de **kahene**. Além de regularem as trocas matrimoniais esses clãs desempenham importante papel na vida econômica. Como veremos no capítulo 3, os grupos clânicos se revezam para o cumprimento de um ciclo de atividades que se organizam em torno dos vários rituais que se estendem por quase todos os meses do ano. Nessa monografia adotaremos as unidades sociais, descritas por Márcio Silva (1995; 1998a. e 1998b) para tratar das formas sociais de manejo dos recursos naturais e da organização das atividades de subsistência, sobretudo da prática agrícola. Vejamos agora o que se passa na ordem do cosmos.

Os Enawene-Nawe explicam que a paisagem natural fora, em tempos remotos, criada pelo impacto da derrubada de uma árvore gigantesca, cortada por eles e pelo herói mítico **Wadare**. Foi da queda dessa árvore descomunal que surgiram os cursos d'água, a formação vegetal e as formas do relevo. É aí, pois, nesse plano horizontal, que vivem e dele desfrutam os Enawene-Nawe. Outra face do cosmos é a sua dimensão vertical.

¹⁸ Os jiraus (**uera**) são construídos no interior das casas comunais em número que varia de um a três e são organizados de acordo com a quantidade de mulheres casadas que aí vivem. Cada uma dessas mulheres é "senhora" ou "dona" (**uera-wayatõ**) de uma repartição do jirau, onde acondicionam os bolos de massa de mandioca, atilhos de milho seco, raquetes de peixe defumado e sementes para o plantio. Sob estes jiraus são mantidos constantes fogos que protegem os alimentos, pelo calor e fumaça emitidos.

Num esquema muito didático — geral e simplificador, pois ele é seguramente mais complexo do que se segue —, o cosmos pode ser apreendido como formado por três camadas: uma subterrânea, uma terrestre e outra celeste. A camada subterrânea é constituída pelo subsolo e acidentes geográficos como o interior dos montes, das ilhas, a profundidade das águas correntes e as cachoeiras; a camada terrestre é formada pela superfície da terra, o meio da mata, o interior das árvores e dos animais; e o patamar celeste é compreendido como o além visível da abóbada celeste.

Cada uma dessas camadas, por sua vez, é habitada por seres com formas, vidas e poderes distintos. No patamar subterrâneo vivem os **yakayriti**, no terrestre os **dakoti** e os **atahare-wayate**, e no patamar celeste habitam os **enore-nawe**. Trata-se, na verdade, não de seres individualmente, mas de coletividades, sendo cada patamar habitado por inúmeras dessas entidades, todas podendo deslocar-se até a superfície terrestre, visitar a aldeia, os caminhos, as casas e as pessoas.

Os **atahare-wayate** — o termo vem da supressão da frase **atayra-nawe wayate**, "os donos das árvores" — são seres que habitam o interior das árvores, e que aí fazem sua morada; quando uma árvore é abatida, o **atahare wayate** que aí vivia migra invisivelmente para o interior de outra planta. Esses seres são exímios caçadores de aves, das quais se alimentam. A quase totalidade das plantas silvestres, sejam de recursos alimentares ou para beneficiamento da cultura material, pertencem a eles. Aparecem apenas para aquelas pessoas que não cumprem com as prescrições estabelecidas — tabus alimentares e sexuais, com restrições à circulação fora das casas ou arredores da aldeia. As regras que devem ser cumpridas para se livrar destas entidades são aquelas relacionadas aos ritos de passagem: primeiras menstruações (para mulheres e seus cônjuges ou pretendentes), primeiras relações sexuais (para ambos) e nascimentos dos primeiros filhos (para pai e mãe). Como tais sanções são de antemão conhecidas, e coletivamente vigiadas, dificilmente as pessoas são vitimadas pelos **atahare-wayate**. Estes seres, ainda, são atraídos pelo cheiro do sangue.

Os **dakoti** são a sombra dos mortos. De cor escura e estatura alta, vivem perambulando à noite pelos caminhos, matas, roças antigas e aldeias velhas ou abandonadas. Ao notarem a presença de alguma pessoa, são capazes de se transformar numa cobra coral, num tatu ou no pássaro **xiriri** — os Enawene-Nawe evitam observar e mesmo matar estes animais — sendo sua aparição o prenúncio da morte de algum parente próximo de quem os

viu. Os **dakoti** vivem em aldeias invisíveis, construídas no interior da mata e alimentam-se basicamente de insetos e fungos.

Os **yakayriti** (e **yakaloti**: feminino), seres subterrâneos, são feios, sovinas, perversos, precursores da doença e da morte. Não possuem vida social e moram isoladamente em seu domínio: cada acidente geográfico é facilmente identificado como a morada de um(a) **yakayri(lo)ti**. Não cultivam e nem produzem alimentos, vivendo às custas dos Enawene-Nawe, que não cansam de abastecer suas enormes panelas sempre à espera de comida durante as cerimônias. Esses espíritos ameaçam constantemente as pessoas, designando-as ora como "os mortos" (**maï nawe**) ora como "comida" (**hanini**); podem ser vistos apenas pelo xamã, único capaz de expulsá-los de um determinado ambiente ou pessoa e de retirar do corpo enfermo os objetos por eles arremessados.

Os **yakayriti** são os "senhores" das espécies vegetais cultivadas, exercendo sobre elas controle total; algumas delas, como a fava (*Phaseolus lunatus* L.) e o amendoim (*Arachis* spp.), devem ser cultivadas em pequeníssimas quantidades: só podem aparecer em diminutas porções nos alimentos processados, evitando-se qualquer indício de sua produção em demasia, tanto no consumo coletivo ritual quanto familiar, no dia a dia. Outras espécies são, por esses espíritos, exigidas em larga escala, como é o caso do milho, que não pode ser produzido em excedente mas que deve aparecer em grandes quantidades nos alimentos servidos durante as cerimônias a eles devotadas. Assim também é com a mandioca da roça coletiva, plantada exclusivamente para o abastecimento dos rituais relacionados a esses seres. Alguns recursos de coleta, como a castanha-do-brasil (*Bertolletia excelsa*), o buriti (*Mauritia flexuosa*) e a bacaba (*Oenecarpus bacaba*), também são controlados pelos **yakayriti**. Outros, como o peixe, devem ser capturados, durante as pescarias de barragem, necessariamente com o seu auxílio, que para tanto cobra o sal vegetal como moeda de troca. São eles que definem o que comem e a quantidade que os saciam, devendo ser atendidos à risca pelos Enawene-Nawe, sujeitos a toda sorte de malefícios e à morte: a enfermidade grave ou a morte de alguém é sempre uma reação de insatisfação alimentar desses espíritos malfazejos.

Os **yakayriti**, portanto, são seres ambíguos. Por um lado, pavorosamente temidos, porque são os verdadeiros causadores das doenças e da morte, seja porque arremessam objetos deletérios no corpo da pessoa — insensatamente retirados durante as seções de cura pelos xamãs — ou porque se alojam, irremediavelmente nelas. Por outro, são os **yakayriti** os

responsáveis pelo sucesso das pescarias de barragem (como veremos adiante), pois são eles que conduzem os peixes até às armadilhas, e são eles ainda que, incorporados nos pescadores, levam o peixe para a aldeia para a realização do ritual **yākwa**. Se os **yakayriti** exigem a oferta de abundantes quantidades de alimentos — consumidos durante os rituais ou vertidos ao chão para abastecer suas gigantescas panelas — são eles, entretanto, os "senhores" das espécies cultivadas que sustentam os Enawene-Nawe.

Os Enawene-Nawe são uníssonos na sua qualificação aos **yakayriti**: sovinas (**madi**) e perversos (**awre**) — e insaciáveis, porque exigem muita produção, seja de peixe ou de produtos agrícolas, que devem ser sempre ofertados e nunca estocados. Evitam dizer que foram bem sucedidos em uma destas atividades justamente porque o que é tanto ainda é pouco para o que querem os **yakayriti**. Se tal situação configura-se numa indubitável extorsão destes sobre aqueles, são com estes espíritos subterrâneos que os Enawene-Nawe estabelecem uma relação de *troca*: o sal vegetal, o mingau e o pão — à base de milho e mandioca — por peixe defumado. Ainda: se os **yakayriti** são os espíritos indesejáveis e evitados, é *com* eles (além de para eles e por eles) que os Enawene-Nawe dançam, cantam, tocam e comem durante dias e dias ininterruptamente no pátio da aldeia.

A simplificação do discurso nativo — talvez para a inteligibilidade da informação — aliada à nossa tão radical herança ocidental que tende à proliferação dual de ver as coisas e o cosmos (como bem e mal, certo e errado, cheio e vazio etc.), dificultam encontrar um lugar para a ambigüidade na prática social sob análise. Ambigüidade esta no sentido explorado por SAHLINS (1994), isto é, que não significa contradição da estrutura, mas ingrediente inerente ao sistema.

Se os **yakayriti** são seres indesejáveis e ambíguos, os espíritos celestes por sua vez são dotados das mais prodigiosas qualidades: são belos, cheirosos, claros, gordos, brincalhões, generosos, vivendo num mundo de repleção alimentar e plenitude sexual. Possuem vida social harmoniosa numa aldeia cuja arquitetura é irretocável e a natureza circundante, inesgotável, fonte de todos os prazeres gastronômicos. Os **enore-nawe** aceitam qualquer tipo de alimento, elaborados a partir de qualquer produto, e não exigem seu controle, seja por restrição ou por abundância. Com eles os Enawene-Nawe gozam de especial relação, nunca agravada pela falta do que oferecer.

Para os Enawene-Nawe, os espíritos celestes são considerados seus parentes ancestrais — ao morrer, uma pessoa dá origem a um **enore** —, estabelecendo com eles relações que definem com as mesmas categorias de parentesco que empregam para os "avós" (**atore/ahiro**), e atribuem a eles o poder de prevenção e cura das enfermidades. Os **enore-nawe** são os aliados dos xamãs (**sotayriti**) — nos momentos de vigília —, que juntos enfrentam os espíritos subterrâneos perversos, expulsando-os das proximidades das pessoas e, muitas vezes, matando-os.

Em síntese, nas palavras de Márcio Silva:

Enquanto o patamar celeste se define fundamentalmente como um mundo do "entre-si", o patamar subterrâneo é regido pela clave da alteridade em toda a sua potência. Entre esses dois mundos, o universo dos humanos se materializa como um espectro imperfeito do patamar celeste, inescapavelmente permeável aos desígnios e aos caprichos do patamar subterrâneo. Logo, o mundo dos humanos corresponde a uma combinação de princípios cosmologicamente opostos, mas tornados sociologicamente complementares. (SILVA, 1998b: 37-38)

A complementaridade cósmica no mundo dos humanos manifesta-se mais clara e direta no decorrer das cerimônias rituais, as quais articulam os mais diversos sentidos da prática social: as atividades técnicas, econômicas, religiosas, ecológicas etc.

1.2.2. Atos e cenas

O calendário nativo distingue duas estações rituais básicas, uma que diz respeito às relações com os espíritos subterrâneos e outra voltada para os espíritos celestes. A primeira, além de muito mais extensa, é marcada por um grau de formalismo bem maior que a segunda. Esta, por alguma razão, pode ser abreviada ou improvisada; a primeira jamais. Cada uma das estações rituais, por sua vez, divide-se em dois momentos: um voltado para os espíritos subterrâneos, quando realizam o **yākwa** e o **lerohi**, e o outro, para os espíritos celestes, quando realizam o **salumã** e o **kateokō**.

A estação dedicada aos espíritos subterrâneos se caracteriza pela seguinte dinâmica: os "festeiros" (**harekare/lo**), homens e mulheres de um ou mais clãs e todas as mulheres dos outros clãs permanecem na aldeia cumprindo uma série de afazeres como a colheita do milho e da mandioca, a elaboração de alimentos à base destes produtos, a fabricação do sal vegetal, a

limpeza do "caminho dos clãs" de chegada à aldeia, etc. Enquanto isso, os homens dos outros clãs saem para grandes expedições de pesca, denominadas de **yākwa** (as pescarias de barragem durante a vazante) e **lerohi** (as pescarias com uso de venenos vegetais na estação seca). As expedições de pesca de barragem chegam a durar cerca de dois meses, entre fevereiro e abril, e as de **lerohi** de três a quatro semanas. O peixe capturado pelos expedicionários será trocado, com aqueles que ficaram na aldeia, por alimentos de origem vegetal.

Construída simbolicamente a divisão entre os que saem e os que ficam, os pescadores retornam à aldeia onde são recepcionados pelos que lá permaneceram. Vejamos o que se passa na chegada dos pescadores das expedições de pesca de barragem. Findado o período da pesca, os expedicionários, agora não mais sob a condição de homens comuns mas representando os espíritos subterrâneos, os próprios **yakayriti**, retornam à aldeia com as canoas abarrotadas de peixe defumado. Estes homens/espíritos aparecem com os corpos pintados — com tintura esbranquiçada de barro e detalhes de negro, obtido do suco de jenipapo (*Jenipa americana*) — e rostos cobertos com palha de buriti (*Mauritia flexuosa*).

Num pequeno e improvisado acampamento, já perto da aldeia, os primeiros grupos que chegam esperam pelos demais. Reunidos neste local, finalizam as pinturas e adornos e acertam os preparos da seqüência de cenas do encontro com os que estão na aldeia. Na chegada caminham cabisbaixos em fila indiana, empunhando, cada um, uma raquete com peixe. Sob um clima de total silêncio e tensão, os espíritos são recebidos no pátio pelo grupo de homens, os **harekare**, pintados com o vermelho vivo do urucu¹⁹, que saem abruptamente da casa das flautas, localizada no pátio da aldeia. O encontro é marcado por empurrões, gritos e pancadas.

Pouco tempo depois tudo parece se acalmar: os que chegaram repassam o peixe aos anfitriões, que retribuem com o sal, levado à boca dos primeiros. Ao receber o sal, o receptor costuma agachar-se, num gesto de reverência e docilidade. O sal é recolhido e adicionado aos alimentos a base de milho e mandioca. Completamente "domesticados", os espíritos recebem cocares de penas de arara e gavião, armados sobre suas cabeças pelos **harekare**. Tudo se passa como se durante a pesca de barragem os Enawene-Nawe fossem "yakayriticizados", e que

¹⁹ Eduardo Viveiros de Castro analisa o contraste da ornamentação corporal araweté relacionando o jenipapo e o urucu às cores emblemáticas singulares de deuses (**Mai**) e viventes, respectivamente. (VIVEIROS DE CASTRO, 1986: 221).

agora, depois de recebidos na aldeia pelos anfitriões, os pescadores, travestidos de seres subterrâneos (os próprios **yakayriti**), fossem "enawenecizados".

Daí em diante começam as cerimônias, marcadas pelo ritmo das flautas, cantos e danças no pátio da aldeia. Os "festeiros" não tocam, não dançam e nem cantam; são eles, porém, os responsáveis pelo constante abastecimento de comida e pela manutenção das fogueiras que iluminam o pátio e aquecem os espíritos cantores.

Vemos aqui, pois, que os homens que chegam das pescarias representam a alteridade, os de fora, são metaforicamente os espíritos subterrâneos, os **yakayriti**. Em oposição a estes estão aqueles que ficaram na aldeia, os **harekare**, representando metonimicamente os humanos, os próprios Enawene-Nawe.

Faço aqui um parêntese digressivo para dizer que arriscaria uma aproximação homogênea entre o ritual **yākwa** com a *festa de chicha* dos vizinhos — e parentes lingüísticos — Paresi, etnografada por Romana Costa. A atividade da *caçada coletiva* feita pelos Paresi equivale à pesca de barragem dos Enawene-Nawe, e o sal utilizado por estes cumpre o mesmo papel do tabaco entre aqueles, oferecido aos que chegam como representantes dos espíritos dos ancestrais (mais adiante trataremos com mais detalhe sobre estes "produtos"). E, se entre os Enawene-Nawe a divisão clânica é fundamental para o funcionamento dos que saem e dos que chegam, dos que ofertam e dos que recebem, entre os Paresi, desprovidos de clãs, a diferença entre os *parentes verdadeiros* (*IK*) e os *parentes distantes* (*IS*) — anfitriões e convidados, respectivamente — distribuídos nas várias aldeias, complementam a dualidade para o funcionamento do ritual (COSTA, 1985: 167-190).

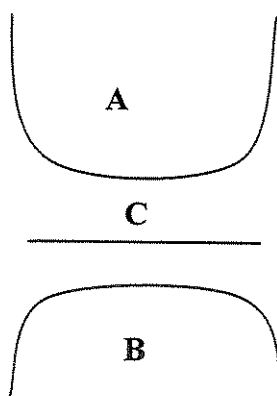
Contrariamente ao que se passa nas cerimônias voltadas aos espíritos subterrâneos, os rituais da estação dos espíritos celestes nunca são marcados pelo clima de tensão e hostilidade. As expedições de pesca e coleta que marcam este período — que coincide com o início das chuvas (enchente dos rios) — têm a participação tanto dos homens como das mulheres. Homens e mulheres, todos deslocando-se para os acampamentos distribuídos em diversos pontos do território. Os peixes capturados nessas expedições são entregues pelos homens às mulheres. Na aldeia, durante as cerimônias rituais de **salumã**, homens e mulheres intercalam-se nos papéis de servidores; são denominados de **wakanare** e **wakanalo**, respectivamente. Todos os homens podem tocar, cantar e dançar no pátio da aldeia, não existindo, pois, nenhum dispositivo de diferenciação além dos de gênero. Durante outro momento da estação dos

espíritos celestes, o ritual de **kateokō**, os homens oferecem grandes quantidades de mel às mulheres que, pintadas e enfeitadas, dançam e cantam no espaço público, o pátio da aldeia.

Marcada, assim, a diferença entre as estações rituais devotadas aos espíritos subterrâneos e celestes, vale assinalar que:

*gênero (masculino / feminino) e parentesco (consangüinidade / afinidade) correspondem aqui a parâmetros sócio-cosmológicos fundamentais. Neste quadro, as categorias de gênero são trazidas para o primeiro plano quando são tematizadas as relações entre os Enawene-Nawe e os espíritos celestes, "outros-idênticos", durante a estação do **salumã** / **kateokō**. Enquanto isso, as categorias do parentesco é que parecem emergir quando são enfocadas as interações entre os Enawene-Nawe e os espíritos subterrâneos, "outros-diferentes", durante a estação do **yākwa** / **lerohi**. (SILVA, 1998b: 41)*

Em resumo, podemos esquematizar o cosmos num croquis que mostra as três camadas habitadas pelos seres humanos e não-humanos, da seguinte maneira:

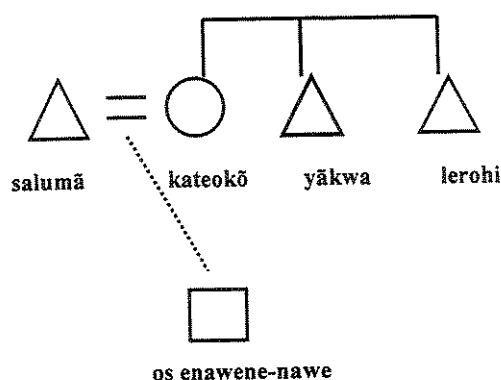


Onde:

A - é o lugar do alto (**eno**), o domínio celeste e invisível onde vivem os **enore-nawe**, os seres ancestrais e consangüíneos dos Enawene-Nawe. A estes espíritos são celebrados os rituais de **salumã** e **kateokō**, durante o período de estiagem e enchente dos rios, caracterizados por pescarias com venenos vegetais e anzóis, a coleta de mel e os produtos agrícolas das roças dos grupos familiares;

- B** - é a camada do subsolo, onde habitam os **yakayriti**, seres perversos causadores da doença e da morte. Com estes espíritos os Enawene-Nawe mantêm uma relação de alteridade, tendo que cumprir rigorosamente com os rituais de **yākwa** e **lerohi**. Realizados durante as fases do ciclo hidrológico de vazante e seca, respectivamente, estes rituais exigem o oferecimento em abundância de peixe e produtos agrícolas: milho e mandioca produzidos coletivamente;
- C** - compreende a superfície terrestre, intermediária entre as camadas celeste e subterrânea onde habitam os seres humanos, os Enawene-Nawe. Aí também vivem os **dakoti**, seres espectrais de vida noturna e os **atahare wayate**, que moram no interior das árvores. A estes seres os Enawene-Nawe não oferecem nenhum ritual, limitando-se às prescrições relacionadas aos **atahare wayate**, impostas nos momentos de sinais da sexualidade ou períodos de fertilidade: primeiras menstruações, primeiras relações sexuais e nascimento dos primeiros filhos.

Tomando as formas de inter-relações entre humanos e os seres cósmicos, M. Silva registra ainda que, segundo os Enawene-Nawe, **salumã** é marido de **kateokõ** que, por sua vez possui dois irmãos, **yākwa** e **lerohi**; e eles, os Enawene-Nawe, concebem-se como descendentes de **salumã** e **kateokõ**. Assim, temos, esquematicamente:



Um tipo, pois, de átomo lévi-straussiano do parentesco, refletido no cosmos — e que representa os laços de consangüinidade e afinidade entre os Enawene-Nawe e os seres sobrenaturais — traz para a arena social uma chave possível e promissora da análise da relação Sociedade e Natureza.

Com base nesse esquema nativo, SILVA (1996b) analisa as fases do ciclo cerimonial enawene-nawe como organizadas de formas distintas porém encadeadas, considerando tal representação uma "estrutura subjacente aos processos de definição de identidades e alteridades coletivas".

É esse esquema também que nos servirá de referência para a compreensão dos processos de produção agrícola e do manejo dos recursos naturais, dando inteligibilidade aos modos de subsistência. Assim sendo, as atividades de pesca, coleta e agricultura terão sentido quando compreendidas no contexto da dinâmica sócio-cosmológica estabelecida pelos Enawene-Nawe com os espíritos subterrâneos (relação de alteridade) e celestes (relação de identidade), como veremos nos capítulos seguintes.

Valendo-se dessa relação entre os Enawene-Nawe e as personagens cósmicas, podemos traçar um calendário geral de suas principais atividades econômicas. Esse calendário nativo, por sua vez, compreende um ciclo anual em que suas fases e os acontecimentos ganham significado na repetição. Pode ser organizado em três grandes momentos, aqui chamados de "estações": **yākwa**, **lerohi** e **salumã/kateokō**. Estas "estações" aparecem numa forma sequencial, em que o conjunto das atividades coletivas que as caracterizam são desenvolvidas a partir do domínio do espaço aldeão ou no âmbito dos diversos acampamentos construídos em diferentes partes do território em função das múltiplas práticas de subsistência. Estes dois "ambientes", curiosamente, intercalam-se de forma que cada "estação" é marcada pela alternância entre um e outro, fundindo-se na sequência do momento seguinte. Os Enawene-Nawe estão, assim, revezando-se entre períodos na aldeia e períodos nos acampamentos. Além disso, os fenômenos naturais de chuva e estiagem, de enchente, cheia, vazante e seca dos cursos d'água assomam à sua organização.

Dessa maneira, **yākwa**, **lerohi**, **salumã** e **kateokō** são mais do que nomes de cerimônias rituais; constituem verdadeiras "estações" às quais estão aderidas as práticas econômicas e religiosas e uma série de atitudes de grupos e pessoas; são "estações" também no sentido de marcadores temporais, conectando os acontecimentos numa ordem de tempo e imprimindo o ritmo da vida social (veja o quadro 4). Fazem lembrar mesmo, mas sem comparações de conteúdo, as estações de outono, inverno, primavera e verão, que são marcadas não apenas por determinantes naturais, mas que mobilizam o calendário sócio-econômico: suas estruturas e seus eventos.

Quadro 4. Ciclo anual enawene-nawe

"ESTAÇÃO"	ATIVIDADES					
	LOCAL	Ritual	Agricultura	Pesca	Coleta	Outras
YÁKWA	aldeia	peças (cantos, danças, músicas)	colheita de milho verde nas roças próximo à aldeia		mel; armadilha para pesca de barragem	fabricação de canoas; jogo de bola (hayra)
	acampamento			barragem (wayti)	frutos (buriti, bacaba, jenipapo); mel	fabricação de artefatos (peneira, ralo, cesto, colar, etc.)
	aldeia (harekare/lo)		colheita de milho seco nas roças distantes da aldeia	anzóis	sal vegetal; insetos	limpeza do caminho dos clãs
	aldeia	peças	cultivo das roças de mandioca (familiares e coletiva) e milho de várzea			
LEROHI	acampamento		roças de milho (corte da vegetação); colheita de fava, tubérculos, algodão etc.	anzóis e armadilhas		caça de aves (macuco)
	aldeia	peças	colheita de mandioca (roça coletiva)	venenos vegetais		
	acampamento		roças de milho (queimada e plantio); colheita de tubérculos, fava etc.		mel	
SALUMÁ/ KATEOKÓ	aldeia	peças	colheita de mandioca nas roças familiares			
	acampamento			anzóis, venenos vegetais, armadilhas	mel; frutos (bacaba, castanha do brasil, jenipapo); insetos	filhotes de pássaros (papagaio, periquito etc.); fabricação de artefatos de argila e algodão e outras
	aldeia	peças	colheita de milho verde e mandioca (roças familiares)			preparativos para a "estação" yákwá

Por fim, podemos concluir que a articulação entre as esferas cosmológica e sociológica, ancoradas pelos fenômenos naturais, por via das práticas rituais e econômicas desenvolvidas pelos Enawene-Nawe, apresenta-se numa série de pares de relações opostas e complementares, a saber:

salumã e kateokõ	yākwa e lerohi
enore-nawe	yakayriti
alto (eno)	baixo, subsolo
proteção/cura	doença/morte
compartilhar	trocar
consangüinidade	afinidade
roças familiares	roças coletivas
mel	sal
venenos vegetais (aykyuna)	barragem (wayti)
chuva	estiagem

É, portanto, atento a esse conjunto serial de oposições complementares que abordaremos a relação Sociedade/Natureza, exibida a seguir nos diferentes modos de subsistência.

CAPÍTULO 2

O FAZER DOS HUMANOS

As espécies naturais não são escolhidas por serem "boas para comer" mas por serem "boas para pensar".

(Lévi-Strauss)

Uma vez reconhecido o cenário, mesmo que em termos gerais, identificado por um sistema classificatório próprio, pelos seus indicadores materiais e pelas balizas do cosmos, veremos que toda a prática econômica encontra-se aí ancorada. As atividades de subsistência explicitam-se através das relações de parentesco pela consaguinidade ou afinidade nos diferentes rituais e em cada uma de suas etapas, em consonância com os ritmos dos fenômenos naturais.

Neste capítulo apresentaremos uma breve e geral etnografia das atividades econômicas desenvolvidas pelos Enawene-Nawe. Tais atividades configuram os campos da pesca, coleta e agricultura, correspondendo ou não a uma igual classificação nativa. As duas primeiras parecem coincidir, sendo possível visualizá-las por um conjunto composto de termos específicos, um calendário e um corpo de técnicas. A coleta, seja de frutos, insetos, fungos e outros, é dita especificamente como "procurar tal coisa".

Essa etnografia tem a intenção de identificar as razões prática/técnica e simbólica manifestadas no desenrolar de cada uma das modalidades de subsistência. Para tal fim, serão objetos de atenção, por um lado, os ambientes explorados, os períodos do ano, os fenômenos naturais e o conjunto de técnicas utilizadas; por outro, considerar-se-á o sistema cosmológico, os grupos constituídos e o calendário dos eventos sociais. Divisão ilusória — mas não contraditória —, uma vez que qualquer prática pode estar preta de todas as dimensões inseparavelmente. Uma técnica é simbólica e o simbolismo faz parte da técnica. Contudo, tal "separação" é nada mais que um recurso analítico.

A pesca, a coleta e a agricultura, assim como praticadas pelos Enawene-Nawe, não acontecem em momentos exclusivos e separados do calendário anual. Elas aparecem de forma concatenadas, encadeada e complementares, ainda que em determinado momento uma delas tome conta do cenário sócio-econômico e de um tempo específico do ciclo de produção.

Especial atenção será dada à prática agrícola, tratada neste capítulo de maneira mais detalhada nos seus aspectos técnicos de produção e consumo.

A pesca é realizada pelos Enawene-Nawe durante quase o ano inteiro, notadamente organizada com base nos fenômenos de seca, enchente, cheia e vazante dos corpos d'água. Cada um desses momentos — ou na passagem de um para o outro — requer um conjunto de técnicas capaz de auferir os melhores resultados na captura dos peixes. Próximos ou muito distantes da aldeia, os locais de pesca são, ainda, explorados sob diferentes arranjos sociais, em grupos maiores ou menores, de parentes próximos, unidos por laços de consanguinidade ou menos próximo, parentes afins, e também por saídas individuais.

A pesca é também uma atividade essencial da vida ritual, onde o peixe — junto com os produtos agrícolas, e em especial a mandioca — é o alimento predileto dos espíritos, sejam dos subterrâneos ou dos celestes. É a pesca, ainda, uma tarefa eminentemente masculina.

A coleta para fins alimentares constitui-se de frutos, insetos, fungos, sal e mel. É feita substancialmente no período de chuvas, entre os meses de setembro e março, quando as plantas e insetos produzem mais abundantemente. Contrário à pesca e agricultura, marcadas por uma maior rigidez de papéis e regras, a coleta é uma atividade em que participam crianças, mulheres e homens quase indistintamente, embora apareçam recursos mais indicados a uns e outros. Exceção se tem ao sal e ao mel, especialmente relacionados aos rituais e com funções distintas e complementares: o sal é a via convocatória dos espíritos subterrâneos, e o mel figura como o selo da diferença social interna entre homens e mulheres.

Objeto central desta monografia, a prática agrícola dos Enawene-Nawe está centrada na dualidade entre o cultivo da mandioca e o cultivo do milho. O primeiro é feito sobre os solos de menor fertilidade no entorno da aldeia, dinamiza as relações de consanguinidade do parentesco e simboliza, de forma singular, o universo feminino. O cultivo do milho, por sua vez, está voltado para as áreas mais férteis distantes da aldeia onde os Enawene-Nawe permanecem por determinado período do ano em acampamentos. Sedimenta-se, em termos das interações sociais, no compromisso entre sogros e genros, as relações de afinidade.

2.1. A PESCA

Os Enawene-Nawe são exímios pescadores, tendo conquistado uma impressionante diversidade de técnicas que são empregadas em diferentes locais e momentos do ciclo hidrológico. A situação de pobreza das águas, em termos de nutrientes, confere aos rios da bacia Juruena uma baixa taxa da reprodução de peixes, uma vez que limita significativamente a disponibilidade de alimentos à vida aquática. Não fosse a fraca pressão de pesca, que vem aumentando cada vez mais com a crescente ocupação da região, os Enawene-Nawe não auferiam bons resultados em suas pescarias, mesmo com seu amplo espectro de técnicas pesqueiras. Até o momento, o recurso peixe tem sido capaz de mantê-los como a principal fonte protéica e, sob este ponto de vista, sustentando-os ainda na singularidade de proscureverem a carne de mamíferos de sua alimentação. Uma etnografia da pesca entre os Enawene-Nawe foi elaborada pelo biólogo Plácido Costa Júnior. Muitas das informações aqui apresentadas estão baseadas em seus estudos (COSTA Jr., 1995).

Nenhuma espécie de peixe está ausente do *menu* dos Enawene-Nawe, que admitem, inclusive, o girino (larva de anuro) como "um tipo de peixe". As espécies mais comuns são os piaus, **walako** (*Leporinus* spp), as traíras, **hodore** (*Hoplias* spp), as matrinhãs, **hoxikya** (*Brycon* spp), os tucunaré, **harila** (*Cicla* spp) e os jaús, **yahō** (*Paulicea luetkeni*), de maior porte, encontrados nas locas profundas dos rios pedregosos. Veja a seguir, no quadro 5, as principais espécies capturadas e as respectivas técnicas de pesca.

Quadro 5. Espécies capturadas sob diferentes modalidades de pesca

Nomenclatura Científica	Nom. indígena	Nom. popular	Técnicas de captura
<i>Brycon</i> sp	huxikyá	matrinchá	barragem, armadilhas, anzol, arco e flecha
<i>Bryconops melamurus</i>	xayli-xayli	lambari	timbó, barragem, armadilhas, arpão
<i>Astyanax bimaculatus</i>	kadehã	lambari	timbó, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Astyanax</i> sp	kadehã	lambari	timbó, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Hemigrammus</i> sp	kadehã	lambari	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Tetragonopterus argenteus</i>	kanaokõ	culinda	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Aphyocharax</i> sp	kahiehi	lambari	barragem
<i>Acestrorhynchus</i> sp	makayri	peixe cachorro	timbó, barragem, armadilha
<i>Iguanodectes spilurus</i>	xayli-xayli	lambari	timbó, barragem, armadilha, anzol
<i>Metynnis</i> sp	hayhi	pacu-peva, pacu-mirim	timbó

<i>Myleus sp</i>	kayare kase	pacu-peva	timbó, barragem, anzol, arco e flecha
<i>Mylossoma sp</i>	hayhi	pacu-peva	timbó
<i>Utiioutichthys loyidorsalis</i>	kayare	pacu-borracha	timbó, barragem, anzol, arco e flecha, arpão
<i>Characidium sp</i>	kalamaxiro	táxi	timbó, barragem, arpão
<i>Apareiodon sp</i>	talaloa	lambari	timbó, barragem, arpão
<i>Cyphocharax spilurus</i>	hamayli	sagüiru	timbó, barragem, arco e flecha, arpão
<i>Hemiodopsis sp</i>	otete	bananinha	timbó, barragem, armadilha, arpão
<i>Prochilodus sp</i>	watala	corimba	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Boulengerella sp</i>	madodore	peixe agulha, bicuda	timbó, barragem, armadilha, anzol
<i>Anostomus sp</i>	Malahaloyti, walotarielari	aracu	timbó, barragem, armadilha
<i>Anostomoides laticeps</i>	walaco	aracu, piau, piauçu	timbó, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Laemolyta sp</i>	malahâluti	aracu, piau	timbó, barragem
<i>Laporinus friderici</i>	walaco	aracu, piau	timbó, barragem, anzol, arco e flecha, arpão
<i>Pseudanos sp</i>	kalawe	—	timbó, barragem, arpão
<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	eratihi	jeju	timbó, armadilha, anzol
<i>Hoplias sp</i>	hodore	traíra, trairão, lobó	timbó, barragem, anzol, arco e flecha, arpão
<i>Gymnotus sp</i>	Tirikio, iaykyare	tuvira	timbó, barragem, armadilha
<i>Eigenmannia sp</i>	kaniwalo	tuvira, sarapó, peixe-folha	timbó, barragem, armadilha
<i>Hipopomus sp</i>	makao	tuvira, peixe-folha	timbó, barragem, armadilha
<i>Trichomycterus sp</i>	Xiatare, hodorenixixa	piolho de traíra	timbó
<i>Glanidium sp</i>	kolokoli	—	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Rhamdia sp</i>	Kuyokō, tikirirho	mandi, bagre	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha, arpão
<i>Pimelodella sp</i>	Kawekolo, konokonohi	—	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha, arpão
<i>Paulicea luetkeni</i>	Yahō	jaú	anzol
<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>	kori	pintado	anzol
<i>Hoplosternum sp</i>	Etohā	tamboata	timbó, barragem, armadilha, anzol
<i>Crenicichla sp</i>	Xiwtolihi, lulawihi	joaninha, jacundá, peixe-cachorro	timbó, barragem, armadilha, anzol
<i>Aequidens sp</i>	kunahō	acará	timbó, anzol
<i>Cichla sp</i>	Harila	tucunaré	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha
<i>Geophagus sp</i>	Dawa	cará, acará, papa-terra	timbó, barragem, armadilha, anzol
<i>Bujurquina vittata</i>	Kunahō	cará, acará	timbó, barragem, armadilha, anzol, arco e flecha, arpão

As técnicas de pesca adotadas estão intimamente associadas aos fenômenos pluviométricos da região: período de estiagem (seca e vazante) e período chuvoso (enchente e

cheia). Além destes, os diversos tipos de corpos d'água — rios de grande, médio e pequeno portes, lagoas e áreas alagáveis — também definem qual a modalidade a ser empregada, objetivando, assim, a maior eficácia da pesca. São utilizados anzóis (**mayraytihi**), arco e flecha (**okori**), venenos vegetais (**aykyuna**), pequenas e grandes armadilhas (**mata** e **mataxi**) e construção de barragens (**wayti**).

Embora os Enawene-Nawe pesquem o ano inteiro, os períodos de maior expressão são o do final da cheia e começo da vazante, entre os meses de fevereiro e abril (pesca de barragem) e durante os meses de agosto a dezembro, o que corresponde ao período intermediário entre a seca e a enchente com o emprego de venenos vegetais, arco e flecha e anzol.

Construída nos rios de médio porte, a barragem de pesca é uma requintada obra de engenharia, que consiste no fechamento parcial do leito do rio, alcançando suas duas margens. A espinha dorsal da construção é formada por troncos de cerca de 30 cm de diâmetro, vertical e horizontalmente justapostos até acima do limite da lâmina d'água. A esta estrutura são entrecruzados troncos de menor diâmetro e outros menores ainda, de maneira a formar uma rede de paus entrelaçados (veja figura 2). Nesta malha são encaixadas dezenas de armadilhas (**mata**), em forma de cone (figura 3), através das quais a água é violentamente succionada, capturando os peixes que descem em direção aos grandes rios, dos quais os primeiros são tributários.

Figura 2
barragem (*wayti*)

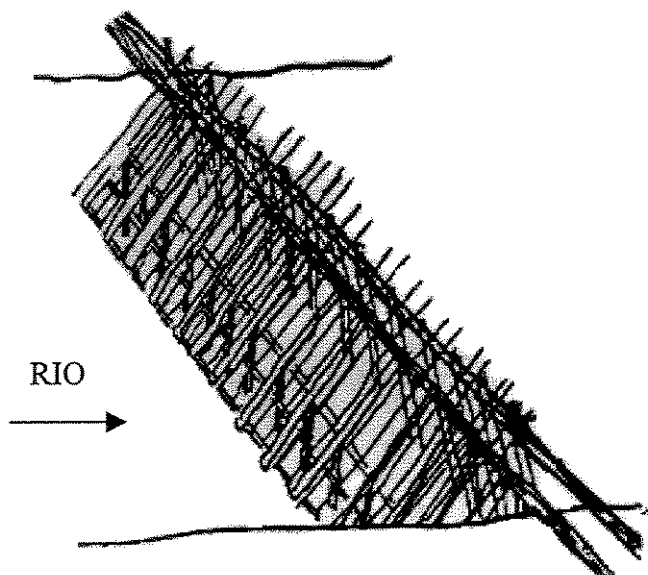


Figura 3
armadilha (*mata*)



As armadilhas são conferidas freqüentemente e os peixes aí retidos são imediatamente recolhidos e acondicionados em "raquetes", pequenos cestos trançados especialmente para este fim, cuja capacidade varia de um a uma dezena de peixes, conforme o tamanho. As "raquetes" são colocadas sobre os jiraus de moquéns sob fogo constante, para serem defumados.

Dessa pesca apenas os homens participam: adultos e crianças acima de seis anos, aproximadamente. Eles dividem-se em grupos (denominados de **yākwa**) em número de três a cinco, deslocando-se para diferentes rios. Definido o local da barragem, constróem, próximo, o acampamento de residência, permanecendo aí por cerca de dois meses, como vimos no capítulo 1. Nem todos os homens vão para a pesca de barragem. A cada dois anos os **harekare** (grupo formado por um ou mais clãs) revezam-se no papel de "anfitriões" ou "festeiros". Estes são responsáveis pelas tarefas de limpeza do caminho de chegada dos pescadores, pela colheita e produção de grandes quantidades de alimentos à base de produtos agrícolas, pela fabricação do sal vegetal, pela recepção dos pescadores, a manutenção dos fogos no pátio e os serviços de oferecimento das refeições durante as cerimônias rituais na aldeia.

Dizem os Enawene-Nawe que não são eles, na verdade, que pescam — apenas retiram os peixes e substituem as armadilhas mal sucedidas — mas os **yakayriti**. Logo após a construção da barragem, estes espíritos se corporificam nas armadilhas (**mata**); atraindo os peixes para o seu interior. Eles são invocados através do sal vegetal (**esewehi**), num esquema de troca, em que os homens têm como retorno o peixe (veja adiante mais detalhe sobre o uso simbólico deste produto no item *sal, homens e espíritos*). Assim sendo, para lograr sucesso na pesca é preciso, agora, menos habilidade técnica e mais crença na troca estabelecida entre eles, os homens, e os espíritos pescadores.

No final do mês de abril, já findado o tempo de descida dos peixes depois de sua desova, os Enawene-Nawe dão fim à barragem: destroem as armações centrais, dando vazão normal do leito do rio, juntam os peixes integralmente desidratados e preparam o regresso. Na chegada à aldeia, após alguns dias de viagem, os pescadores são cerimoniosamente recebidos pelos **harekare**. É-lhes oferecido o sal como retribuição ao peixe e inicia-se, a partir daí, o ritual de **yākwa**, marcado pelo grande consumo de peixe, bolos de mandioca, mingaus e outras bebidas à base de mandioca e milho. Esse ritual é expresso ainda pela execução de instrumentos musicais e danças.

Outra importante modalidade de pesca é aquela com o uso de venenos vegetais (**aykyuna**), realizada nas lagoas marginais, interligadas ou não aos rios, quando estes encontram-se em seu menor volume. Os rios Camararé e Juruena são os que mais apresentam áreas marginais alagáveis. As espécies vegetais utilizadas são um tipo de cipó (**aykyuna** — *Seffania af. Erecta Rdlk*) e a casca da árvore **ketayti** (*Acacia af. Velutina Dc*). Juntos, cipó e casca, formam um feixe, que após intensamente golpeado por um bastão é imerso na água, liberando assim uma substância ictiotóxica.

Quando existem, os canais de ligação da lagoa com o leito do rio são fechados com paus e palhas, e depois de repetidas imersões dos feixes venenosos, bem como do constante revolvimento dos sedimentos e matéria orgânica depositados no fundo das lagoas, os peixes começam a dar sinal de insuficiência respiratória. Ao aparecerem no limiar da superfície são abatidos com golpes de facão (até alguns anos atrás, com bordunas) ou atingidos com flechas.

Realizada por grupos, maiores ou menores, dependendo do objetivo e das dimensões da área alagada, a pesca com venenos vegetais acontece tanto para fins da alimentação cotidiana dos grupos familiares e domésticos quanto para abastecer as cerimônias rituais. Quando para o suprimento das cerimônias coletivas, esta pesca, que acontece durante a estação seca e início da cheia, compreendidas entre os meses de agosto a dezembro, encontra-se associada tanto ao ritual **lerohi**, voltado aos espíritos subterrâneos (**yakayriti**) quanto aos rituais **salumã** e **kateokõ**, destinados aos espíritos celestes, os **enore-nawe**.

A duração das pescas de **aykyuna** varia em torno de algumas semanas a quase dois meses e a elas combinam as pescas com uso de anzóis (**mayraytíhi**), bem como atividades de coleta (frutos, insetos, mel, filhotes de papagaio etc.). Neste período, diferente da pesca de barragem, toda a população se desloca da aldeia para os acampamentos, muito embora apenas os homens pesquem. Os peixes capturados e demais produtos, que foram armazenados, são transportados para a aldeia, onde são (re)processados numa combinação com alimentos à base de milho e mandioca e servidos durante as cerimônias que envolvem danças, cantos e execuções instrumentais.

Seja qual for a modalidade de pesca, os elementos aí envolvidos são, prática e simbolicamente, associados ao universo masculino. Expressão paradigmática dessa correlação é a própria composição do corpo do homem, metaforicamente constituído pelos mesmos recursos a ela relacionados — o anzol é a orelha, o lodo é a nuca, etc. (veja o Quadro 6). Aliás,

o inverso também é verdadeiro: foi do corpo do herói **Dokoi** que se originou o mundo da pesca, como nos conta o mito adiante.

Quadro 6. Relação metafórica entre os elementos da pesca e o corpo masculino

Elementos da pesca	Nomenclatura indígena	Nom. científico das espécies vegetais	Referências antropomórficas
Planta ictiotóxica	dalala	não identificado	olhos
"	halulase	<i>caryocar villosum</i>	testículos
"	lululayhi	não identificado	veias
"	xayhi	<i>platymiscium af. felipes benth</i>	carne do corpo
"	aikyuna	<i>serjania af. erecta radlk.</i>	veias
"	waho	não identificado	unhas
"	ketaiti	<i>acacia af. velutina dc.</i>	pele
"	lotahitanece	não identificado	pele
"	tayri	<i>swietenia macrophylla</i>	pele
"	kasewakatatá	<i>platypodium elegans vog.</i>	pele
"	mata	<i>af. amaioua guianensis aubl.</i>	tórax/abdome
furo do anzol.			brinco de tucum
corpo do anzol	maraytihi	_____	orelha
armadilha de pesca	mataxi.	_____	cílios
armadilha de pesca	kinore.	_____	ânus

Mito da pesca: wayti e aykyuna

O grande herói **Dataware** ordenou ao filho **Dokoi** que fosse pescar. Este, então, pediu ao pai a sua rede mágica — que apanhava os peixes sem nenhum esforço — que a negou, dizendo para que usasse o arco e flecha.

Assim procedendo, **Dokoi** dirigiu-se até a margem do rio e imediatamente atirou a primeira flecha sobre um pacu (**kayare**), que apenas atingido, nadou para o meio do rio.

— Vá buscá-lo, ordenou **Dataware**. Imediatamente **Dokoi** transformou-se num peixe e foi atrás do fujão. Durante a busca foi abordado por um cardume de pequenos peixes: — Quem é seu pai? — Sou filho da areia. Retornaram a pergunta, e **Dokoi** disse: — Sou filho das árvores. De novo, e o herói responde: — Sou filho das folhas e dos frutos. Assim perguntaram várias vezes e em seguida começaram a mordê-lo, dizendo:

— Você é filho de **Dataware**!

Variante

Dokoi possuía uma rede mágica (**hiala**) e com ela capturava grandes quantidades de peixe. Precavendo-se do seu uso, solicitou ao tio paterno **Wayariokō** que não tocasse na rede, pois ela podia causar-lhe muito mal.

Na primeira oportunidade de ausência do sobrinho, **Wayariokō** começou a mexer na rede quando esta passou a enrolá-lo completamente derrubando-o no chão e, apertando cada vez mais sua vítima, obstruiu sua voz, levando-o a defecar de tanta dor.

Ao procurar por sua rede, **Dokoi** deparou-se com aquela cena. Apanhou uma vara e começou a bater no corpo enredado de **Wayariokō**; imediatamente a

rede desprende-se dele. Então sentenciou **Dokoi**: — Eu te alertei, você não podia ter pego na rede. Só eu posso tocá-la.

Consternado, **Wayariokō** caminhou até a margem do rio, e pegando um objeto parecido com a peneira tingiu-o de vermelho com urucu e preto com jenipapo. Assim feito, criou o pacu de listas pretas e vermelhas (*Myleus* sp). Retornando para a aldeia disse a **Dokoi**: — Meu filho, lá no porto tem peixe. **Dokoi** respondeu: — Vou buscar minha rede. Não é preciso usar a rede, os peixes estão no raso, disse **Wayariokō**. Então **Dokoi** pegou seu arco e flechas e foi para o porto onde acertou um peixe que, junto com os outros, nadou para o meio do rio. — Entre lá e pegue os peixes, disse **Wayariokō**.

Dokoi pede para que parem de mordê-lo porque suas veias são o veneno do cipó **aykyuna**, e que todos os peixes poderiam morrer se caso ele esguichasse o seu veneno. E completou: quando soltar o **aykyuna**, também vou sujar a água e vocês todos vão morrer. Os peixes então respondem: — Se alguma mulher estiver menstruada ou se chover muito, poucos morrerão. E se nós o devorarmos, o que você pode mais nos causar? Perguntaram. — Usarei o meu testículo, **halulase** (também um tipo de veneno vegetal), responde **Dokoi**. Os peixes usam, de novo, o mesmo argumento, dizendo: — Se alguma mulher estiver menstruada... — O que mais você pode usar se caso o comermos? **Dokoi** responde que usará seus olhos, **dalala** (fruto venenoso), ao que os peixes da mesma forma argumentam, e de novo perguntam: — O que você pode usar se o devorarmos? — Usarei minhas unhas, **wahō** (veneno vegetal), diz **Dokoi**. Fazem a mesma observação e tornam a perguntar: — O que mais você pode usar...? Por fim **Dokoi** responde: — Usarei o **mata** (as armadilhas da barragem de pesca). Com esta resposta os peixes são tomados de um grande medo, e reagem agarrando o herói, para em seguida o peixe-agulha furar-lhe a barriga, e todos levam-no para a margem e o devoram completamente. Após refestelarem-se com a carne de **Dokoi**, os peixes maiores, com medo de seu pai **Dataware** fogem em direção ao grande rio **Okamalare** (Juruena).

Dando-se pela demora do filho, **Dataware** sai a procurá-lo. Num pequeno córrego, vê o peixinho **iro** mordendo um osso e pergunta: — Onde está meu filho, você por acaso o comeu? O interrogado prontamente responde: — Não fui eu, foram os peixes grandes que o mataram. O herói expulsa-o com um pontapé e, indignado, vai até as áreas alagáveis e margens dos rios e planta aí inúmeras árvores frutíferas. Em seguida, transforma-se no **hoxikya**, o matrinhã (*Brycon* spp), sai ao encontro dos peixes e convida-os a subirem o rio, pois há muitos frutos e flores para se alimentarem.

Enquanto os peixes estão ocupados em comer, **Dataware** desce o rio e constrói, miraculosamente — apenas arremessando os paus dentro d'água — uma grande barragem, **wayti**; apanha lenha e faz os jiraus (**uera**) de defumagem do pescado e fabrica o cesto **lulate**. Isso feito, retorna para junto dos peixes alertando-os para descerem, porque os frutos escassearam e que a água encontra-se muito fria e já diminuindo por falta de chuva.

Desconfiado, um peixe diz: — Esse matrinhã é **Dataware**! Agora vamos ser pegos e mortos, ele vai acabar conosco.

Dataware sai de dentro d'água, transforma-se em humano e convida os Enawene-Nawe para irem até a barragem para pegar os peixes capturados nas armadilhas.

Alguns peixes, entretanto, conseguiram criar asas e, como o gavião, voaram para o céu (**eno**), onde reproduziram-se... voltando, assim, a povoar os rios.

O mito apresentado parece nos oferecer um registro de leitura da prática de pesca. Os peixes são protagonistas de um assassinato bárbaro do filho único do grande herói **Dataware**. Como veremos em outras passagens, esta personagem fundadora da gênese social marca, de um lado, a mágica do bem viver dos primeiros tempos, e de outro o aprendizado dos Enawene-Nawe para com os desafios da sobrevivência.

Dokoi é enganado e devorado pelos peixes e, por este motivo seu pai **Dataware** é levado a empreender uma engenhosa vingança da qual os Enawene-Nawe são ao mesmo tempo cúmplices e partícipes. Os peixes são, dessa forma, aqueles com os quais se arma a guerra. É preciso, pois, fisgá-los, emboscá-los, flechá-los, cortá-los, envenená-los. E é assim que agem os homens nas suas pescarias: fiéis representantes de **Dataware**.

Pensando assim, a pesca pode ser vista como uma atividade masculina não apenas por ser praticada pelos homens ou pela sua associação metafórica com sua constituição física, mas porque a *guerra* é um assunto dos homens; lidar com o inimigo é seu papel e dever social. Com o peixe, através da pescaria, parece se reproduzir a relação com o estranho, com o de fora, com a alteridade, com o "afim natural", como diria Descola. Aqui, o peixe toma parte da esfera social e do jogo de intersubjetividades. O peixe não é um recurso natural à espera do simples ato de ser capturado por homens que têm fome. O mito, e toda a representação social figurada nas diferentes modalidades de pesca, bem como ainda a sua antropomorfização, nos revelam uma ontologia da afinidade, característica das sociedades ameríndias.

As teorias antropológicas recentes sobre o potencial da afinidade na Amazônia têm tomado os animais de caça (mamíferos) como seu objeto privilegiado de análise, sejam eles vistos como parceiros dos humanos desfrutantes de ordens sociais simétricas ou como sujeitos, em essência (portadores de alma), semelhantes entre si, mas com pontos de vista — de espécies com fenômenos físico-comportamentais — distintos (DESCOLA, 1989, 1997 e 1998; VIVEIROS DE CASTRO, 1986, 1993, 1996a).

Os Enawene-Nawe não parecem adotar, na sua relação com o universo da pesca, uma visão *perspectivista*, como sugere VIVEIROS DE CASTRO (1996a). Parecem situar-se fora do *modelo da dádiva* — característico dos Aruak do piemonte amazônico — mas próximo do *modelo de predação* das tribos Jívaro definido por DESCOLA (1998). Entre os Enawene-Nawe, a pesca assume o papel que determina a equivalência entre afins — mais precisamente de *afins potenciais* —, o mesmo *status* da caça em outras sociedades amazônicas. Relação oposta é aquela tida com as espécies agrícolas: o cultivo do milho e da mandioca como selo das relações que glosam o comportamento entre afins reais e consangüíneos, respectivamente. (Este tema será objeto de análise no capítulo 3).

2.2. A COLETA

Os arredores de uma aldeia são, via de regra, um bom lugar de coleta de frutos, insetos, fungos, mel e outros recursos alimentares. Os melhores locais, no entanto, são aqueles onde os Enawene-Nawe constróem seus acampamentos por ocasião das pescas coletivas e das roças de milho, quando a população se dispersa, diminuindo assim a pressão sobre os recursos no entorno da aldeia. Essas atividades coincidem com o começo da estação das chuvas, em que tais recursos aparecem em abundância. (Veja o quadro 7).

Mulheres, homens e crianças, todos, participam de algum tipo de coleta. Há alguns que são especialmente coletados pelos homens ou mulheres ou pelas crianças, e outros por qualquer um, sem distinção.

Quadro 7. período de ocorrência dos principais produtos de coleta alimentar

		ESTIAGEM					CHUVA						
		MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR
VEGETAL						castanha do Brasil					castanha do Brasil		
								bacaba				sal vegetal	
							buriti						
									pequi				
									"halulase"				
ENTOMOLÓGICA E OUTRAS			larvas de lepdópteros e coleópteros						larvas de anuro				
						vespas							
					formigas								
					cupins						fungos		
					mel								

Sinceramente não saberia dizer se são abundantes ou não os produtos de coleta utilizados como alimento pelos Enawene-Nawe. Nenhum deles aparece como uma etapa no calendário que marca e mobiliza a todos, como acontece com as atividades de pesca e agricultura. Nota-se, entretanto, algumas épocas em que a agitação é maior em torno da procura de alguns recursos, como é o caso da castanha do brasil, **tokwarese** (*Bertolletia excelsa*), da bacaba, **waloriki** (*Oenecarpus* sp), do pequi, **koloayri** (*Cariocar brasiliensis*), do buriti, **esueyri** (*Mauritia flexuosa*), e em especial do mel, **maha**. Formigas e cupins e uma boa diversidade de fungos-cogumelos aparecem com frequência na alimentação (quase cotidianamente) durante os meses de chuva, sendo misturados com biju ou assados e cozidos. Raramente são consumidos na forma *in natura*; todos são transformados, de uma forma ou de outra. Alguns deles são coletados em expedições e outros individualmente. A maioria serve para o consumo do grupo familiar nas refeições diárias ou simplesmente como petiscos; outros são consumidos de forma coletiva durante os rituais, como é o caso da castanha e do mel, dois

ingredientes apetitosos nas cerimônias voltadas aos espíritos subterrâneos e aos celestes, respectivamente.

A castanha do Brasil, **tokwarese**, ocorre em duas épocas do ano, nos meses de setembro-novembro, coincidindo com as expedições de pesca para os rituais **lerohi** e **salumã**, e em fevereiro-abril, na época da pesca de barragem, **wayti**. Nestas ocasiões, os Enawene-Nawe deslocam-se a longas distâncias para conseguir os frutos, de ocorrência, na maioria das vezes, fora dos limites do seu atual território. Seu uso é especialmente adotado como componente do **holokwari**, uma sopa à base de peixe, mandioca, milho e feijão.

A bacaba, **waloriki**, é abundante na região e sua coleta requer a subida no topo da planta para a retirada dos frutos dispostos em belos e abundantes cachos. Os rapazes e meninos costumam trepar na árvore e retirar os cachos, já as mulheres adultas preferem derrubar as árvores com o machado. O fruto da bacaba, uma palmeira alta e vistosa, é muito apreciado, e dele se fabrica um suco acinzentado, obtido da "lavagem" da polpa de seus frutos cozidos, muitas vezes adoçado com mel. Além do excelente sabor, esta bebida é tida como excepcionalmente nutritiva.

O buriti (**esue**), outra palmeira de ocorrência nas áreas alagáveis ao longo das margens dos grandes rios, oferece um fruto carnudo de polpa amarelo-ouro, bastante consumido depois de ser levemente cozido. Sua coleta se dá principalmente entre os meses de outubro a dezembro, quando os Enawene-Nawe estão nos acampamentos de pesca e coleta de mel para os rituais de **lerohi** e **salumã/kateokõ**. O pequi (**koloayri**), mais abundante nos cerrados do Brasil Central, ocorre de forma pouco expressiva no território enawene-nawe. Coletado no chão após queda natural, o que se dá entre os meses de dezembro e fevereiro, a polpa do pequi é consumida após cozimento, e sua amêndoa, depois de assada, é muito apreciada, sobretudo pelas crianças. Congêneres seus, o pequiá, **halulase** (*Caryocar villosum*) é também presente nessa zona de transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica, embora sua ocorrência seja mais freqüente no ambiente de floresta. Seu consumo se dá sob os mesmos processos aplicados ao pequi.

A pauta de insetos comestíveis é composta de duas espécies de cupins, **kaserohuno** e **hunoiri** (gen. *Syntermes* e *Nasutitermes*), formigas, **kaserohuno** (*Atta cephalotes*), larvas e pupas (corós e lagartas) de Coleópteros, Lepdópteros e vespas. Mais abundante no período de

chuvas, estes insetos são coletados principalmente pelas mulheres, quando os homens estão envolvidos nas atividades de pesca ou agricultura.

Formigas — e também cupins terrestres — são capturados com uma técnica especial, que consiste na introdução de uma vara fina e longa pelo interior dos "olheiros" (as galerias que formam seu ninho), acompanhada de um som rítmico em estacato, produzido com as mãos. *O som é para convencê-las que o inimigo está aqui fora, onde é mais fácil apanhá-las*, contou-me certa vez uma mulher durante uma coleta. Agarrados à vara ou capturadas cuidadosamente com as mãos, os insetos são imediatamente mergulhados numa vasilha com água, onde emaranham-se uns aos outros em tufo, tornando-se inofensivos ao coletor. Assentados num prato de cerâmica, são tostados ao calor do fogo e assim, crocantes, são verdadeiras especiarias para as crianças que os comem durante todo o dia; podem também ser socados no pilão, onde são transformados numa pasta comestível. Os cupins de ninhos aéreos, as larvas e pupas diversas, são empacotadas em folhas e cozidos ao calor do fogo; os fungos, por sua vez, são ferventados em água. Os Enawene-Nawe alimentam-se de quase uma dezena de espécies diferentes destes.

O sal vegetal (**esewehi**) e o mel (**maha**) são dois produtos da coleta que se complementam nos campos da representação sócio-cosmológica. O sal é um recurso escasso de fina manufatura e produção muito limitada. Consumido numa forma de "alimentação simbólica", ele é excepcionalmente eficaz como invocativo dos espíritos subterrâneos. O mel, por outro lado, é um alimento abundante, explorado durante boa parte do ano e utilizado durante os rituais voltados aos espíritos celestes, mobilizando a parceria entre homens e mulheres no interior da dinâmica social.

2.2.1. O sal e o mel: dois sabores, dois sentidos

O sal vegetal (**esewehi**) é um produto obtido de várias plantas silvestres, especialmente de algumas palmeiras. Segundo os Enawene-Nawe existem cerca de dez espécies diferentes que podem ser utilizadas para a fabricação do sal, que é o resultado da combinação de duas ou mais delas, processadas da seguinte maneira: após cortada, atea-se fogo na planta, no próprio local, e depois de completamente queimada recolhe-se suas cinzas. Feito isto, e agora já na aldeia, dá-se seguimento ao processo, que consiste no adicionamento de água às cinzas — depositadas num pequeno cesto de palha forrado com folhas — obtendo-

se daí um líquido escuro, que é escoado numa panela de barro ou alumínio e levada ao fogo para ferver até que se evapore toda a água. Sob ininterrupta mexedura chega-se ao sólido, que é o sal²⁰.

O sal é um ingrediente utilizado somente por ocasião das cerimônias relacionadas à estação dos espíritos subterrâneos, nos rituais **yākwa** e **lerohi**. Durante as expedições de pesca, os homens que permanecem na aldeia (**harekare**), são os responsáveis pela fabricação de grandes quantidades de sal, que será oferecido aos pescadores no momento da sua chegada, como retribuição ao peixe defumado. Ofertado a cada um dos homens que chegam, o sal é por eles simbolicamente consumido e em seguida recolhido para ser adicionado aos alimentos à base de mandioca, milho e peixe, servidos durante as cerimônias no pátio da aldeia.

A coleta do mel, por sua vez, é realizada durante o ano inteiro, podendo estar ou não associada a outras atividades econômicas. Além da busca cotidiana, o mel é coletado por expedições masculinas durante o período de atividades relacionadas aos rituais de **salumã/kateokō**, destinadas aos espíritos celestes, que acontecem, comumente, entre os meses de setembro a dezembro.

Assim que extraído, o mel é levado para casa e entregue, pelo homem, à sua esposa²¹. Na forma *in natura* ou misturado à água, ele é consumido no dia a dia por todas as pessoas. Vejamos agora os contextos em que aparecem o sal e o mel e como eles articulam universos distintos e complementares da vida social dos Enawene-Nawe.

Primeiro ato:

sal - homens e espíritos

Já a partir do mês de janeiro os Enawene-Nawe começam a se preparar para a pesca de barragem (**wayti**), preocupando-se, principalmente, com a extração da casca usada como estrutura central das armadilhas (figura 3, neste capítulo), levada nas viagens. Para essa pescaria, todos os homens — crianças acima de seis anos, aproximadamente, costumam acompanhar — com exceção dos **harekare** (os "festeiros" do período), dividem-se em grupos

²⁰ Vale lembrar que a fabricação e o uso do sal vegetal é registrado por vários etnógrafos das sociedades sul-americanas (cfe. LÉVI-STRAUSS, 1987: 33; KERR, 1987: 164; CARNEIRO, 1987: 52 - Suma Etnológica). Processo idêntico ao dos Enawene-Nawe, o sal vegetal é também obtido pelos Rikbaktsa, seus vizinhos ao norte.

²¹ É comum entre os homens dizer que o mel faz lembrar a vagina - ao comentarem do bom sabor de um mel revelam: **akositi ikyari** (*parece com a vagina*). Esse sentido impresso ao mel é analisado, dentre outros autores, por VIVEIROS DE CASTRO (1986) e LIMA (1996).

de três a cinco e deslocam-se para diferentes rios de médio porte, como o Olowina, o rio Mutum, Joaquim Rios, e outros, onde constróem acampamentos, permanecendo por dois meses, entre fevereiro e abril.

Na véspera ou na madrugada do dia de partida, alguns homens do grupo de **harekare** saem de casa em casa, anunciando a viagem e lembrando da importância do sal. Entregam-no, embrulhado em pacotinhos de folha, a cada pescador: *leve o sal para a barragem e dê para os espíritos 'chuparem'*; ao que o recebedor responde: *os yakayriti vão gostar e eu vou trazer bastante peixe.*

Assim que chegam aos locais onde construirão as barragens, um representante de um clã coloca o produto no chão e, voltando-se para um outro homem, que ali representa os espíritos subterrâneos, num jogo do Mesmo e do Outro — dizem que o **yakayriti** posiciona-se atrás da pessoa, olhando para o outro sobre seu ombro —, fala:

Aqui está o sal para vocês chuparem como troca pelo peixe que nós queremos pegar nas armadilhas. Todos nós, os Enawene-Nawe, faremos as armadilhas para que vocês conduzam os peixes para dentro delas. Quando os capturarmos, temos peixe não para nós, mas para vocês, que muito os desejam.

O sal é imediatamente consumido pelo representante dos espíritos e a partir daí está "autorizada" a construção da barragem. *Ele (o yakayriti) chupa o sal e nós não morreremos*, enfatiza o informante.

A origem do sal é contada no mito que diz que nos primeiros tempos o herói **Dataware** se dava apenas ao trabalho de recolher o sal, guardado ao pé de uma palmeira por uma cobra surucucu. Esta, ao ouvir dizer que o sal seria levado para os espíritos, na cerimônia de **yâkwa**, imediatamente desenrolava-se do tronco, ficando ali próximo apenas a observar o seu recolhimento. Ao retornar ao encalço da árvore, a cobra assistia ao progressivo acúmulo do sal. Certo dia, **Wayariokô**, irmão de **Dataware**, pensou: — *essa não é a melhor forma para se conseguir o sal, vou cortá-la...* — Imediatamente o sal entrou no interior da planta. Vendo a palmeira derrubada, **Dataware** então perguntou ao irmão onde se encontrava o sal, ao que lhe respondeu: — *O sal entrou no tronco da árvore, eu a cortei e coloquei fogo nela.* **Dataware** e sentenciou: — *Você agiu mal, muito mal.* Foi a partir daí que os Enawene-Nawe passaram a procurar as árvores na floresta e a se darem ao minucioso trabalho de manufatura do sal.

Segundo ato:

mel - homens e mulheres

A abelha é um dos recursos naturais de maior diversidade conhecido e manejado pelos Enawene-Nawe. São dezenas de espécies que ocorrem na região, classificadas de acordo com a sua morfologia, o local e estrutura de seus ninhos, pelo comportamento apresentado — se agressivo ou não e qual a característica da agressividade — pela quantidade e sabor do mel produzido etc. O quadro 8 traz uma pequena mostra da diversidade de abelhas sem ferrão manejadas.

Quadro 8. Espécies de abelha sem ferrão manejadas pelos Enawene-Nawe²²

Nomenclatura científica	Nom. indígena	Observações
<i>Tetrágona clavipes</i>	kayalakase	abelha agressiva, mel azedo.
<i>Tetragona aff. Dorsalis</i>		abelha dócil.
<i>Tetragona goettei</i>	tahadodoya	abelha dócil, mel bastante doce.
<i>Tetragonisca angustula</i>	yolotare	produz pouco mel, muito apreciado pelo sabor. faz ninho em troncos no chão.
<i>Scaptotrigona bipunctata</i>	não grafado (ng)	
<i>Scaptotrigona sp (1)</i>	ng	
<i>Scaptotrigona sp (2)</i>	lorese	mel pouco ácido, muito saboroso.
<i>Scaptotrigona (3)</i>	lorese	abelha agressiva, mel ligeiramente ácido.
<i>Trigona dallatorreana</i>	irikayti	abelha ligeiramente agressiva.
<i>Trigona branneri</i>	tahôhō	pouca produção de mel, não muito apreciado.
<i>Trigona cilipes pellucida</i>	ng	pouca produção de mel.
<i>Trigona truculenta</i>	yamayriri	abelha bastante agressiva. não produz mel.
<i>Melipona quinquefaciata</i>	koretosero	
<i>Melipona seminigra abunensis</i>	ng	abelha dócil, cujo mel é doce e cristalino.
<i>Melipona illustris</i>	ng	
<i>Melipona schwarzi</i>	ng	
<i>Plebeia sp</i>	ng	abelha mansa, mel ácido, pouco saboroso.
<i>Scaura latitarsis</i>	ng	
<i>Frieseomelitta trichocerata</i>	ng	
<i>Duckeola ghilianii</i>	kulata	abelha mansa, mel pouco doce.
<i>Geogrigona matoogrossensis</i>	waykiwāne	mel bastante doce.

²² A coleta das abelhas se deu nos meses de setembro e novembro de 1993; fevereiro, março, julho, outubro e novembro de 1994. A identificação científica das espécies foi feita pelo entomologista Dr. Orlando Sales Júnior, professor do Departamento de Fitotecnia e Fitossanidade da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade Federal de Mato Grosso.

Além daquelas coletadas para identificação, muitas outras foram citadas, somando-se ao todo cerca de sessenta espécies diferentes, todas do gênero *Meloponidae*, conhecidas como abelhas sem ferrão ou abelhas silvestres. A origem das abelhas sem ferrão é relatada num mito que diz que todas as abelhas moravam numa única árvore alta e robusta, e a partir daí se dispersaram por toda parte²³. As espécies do gênero *Apis*, denominadas de **tolelori** foram, por sua vez, doadas pelos espíritos celestes, **enore-nawe**, a um dos xamãs.

No campo da coleta, o mel é um dos produtos naturais mais apreciados pelos Enawene-Nawe; tudo o que se prova de saboroso é comparado ao mel: **maha ikyari!** — *igual ao mel* — costumam dizer. Coletado no decorrer de quase todo o ano, o mel só não aparece nos meses secos de maio e junho. Sua coleta é feita tanto no dia a dia, por qualquer homem, como em determinadas épocas do ano, no âmbito das atividades rituais de **salumã** e **kateokõ**, voltadas aos espíritos celestes. Para esta modalidade, a população se divide em quatro ou mais acampamentos diferentes, habitando e explorando regiões distintas do território, por um período de aproximadamente trinta dias.

Nunca muito distantes de uma fonte de água, as colmeias estão quase sempre localizadas nas matas ciliares, e são nestes locais que os Enawene-Nawe estão mais atentos a perscrutar os insetos. Uma vez encontrado o ninho e identificado o tipo de abelha, a ação seguinte é o corte da árvore²⁴. Para a extração do mel é necessário a abertura do tronco que consiste de cortes transversais e laterais ao longo do ninho. Retiram-se daí as estruturas que contém os filhotes (larvas e pupas) descartando-os; os favos são depositados nas vasilhas ou simplesmente espremidos com as mãos. O mel retido e/ou escorrido no miolo do tronco é retirado com o auxílio de uma "esponja" feita de folhas, maceradas, de alguma palmeira. Ao identificar a abelha rainha, o coletor costuma esfregá-la sobre os olhos, acreditando tratar-se de um gesto que o dotará de uma visão mais aguçada para enxergar novas e mais colmeias.

²³ Outras espécies foram apenas indicadas pelo nome: *Ahetelotane*, *diaydihi*, *dorieri*, *ekate*, *etehare*, *hawa*, *hitiwane*, *hulayxua*, *huralakayti*, *ihuno*, *imerokwa*, *irewane*, *kahayto*, *kawayariro*, *kahenekase*, *kahōarimani*, *kahuodoyda*, *kalomane*, *kawa*, *kawayariro*, *kokwi*, *layrihi*, *lokorihhi*, *loleylala*, *losewirara*, *mayri*, *natawane*, *talaxawayri*, *talokixita*, *tariwase*, *tawowene*, *tayrikeytowa*, *wareware*, *wawixi*, *wilalakowri*, *woyawayoko*, *yawaloeta*, *yolodoata*.

²⁴ Conforme pude observar em campo, as colmeias quase sempre estavam instaladas em árvores de grande porte e no alto.

Completamente destruído, o ninho é, assim, abandonado. Para a coleta do mel das espécies do gênero *Apis*, os Enawene-Nawe fazem uso do fogo.

Na busca coletiva do mel, os homens se dividem em pequenos grupos de três ou quatro pessoas, e logo após o nascer do sol saem "rastreamdo" a mata. Com um cesto nas costas, sustentado pelo ombro, carregam facão, machado, cabaças e panelas; a observação paciente das árvores é a primeira preocupação. As mais grossas e velhas, preferencialmente as que alojam ninhos de cupim — indicadores de troncos ocos — são as preferidas para averiguação. Um toque com as "costas" do facão no tronco é sempre um bom auxílio para fazer sair e agitar as abelhas, facilitando sua identificação. Outro bom indicador é o conhecido **xokwi**, um pássaro minúsculo e ávido consumidor de insetos, cuja cor se confunde com o verde denso do matiz florestal. Ao ouvi-lo cantar, o coletor dirige-se para o local onde quase infalivelmente há presença de abelhas. Dizem que o seu canto — traduzido como *está aqui!* — denuncia a presença das abelhas, uma vez que ele se beneficiará da grande agitação desses insetos após concluída a coleta do mel.

Os dias ensolarados são ideais para a coleta, quando são encontradas, em média, quatro colmeias ativas — de abelhas sem ferrão — com rendimento de dois a três quilogramas do produto por jornada de aproximadamente cinco horas de trabalho. A coleta do mel acontece, geralmente, concomitantemente às pescarias de anzol nos rios e córregos próximos dos acampamentos. Neste período, a alimentação é basicamente composta de mel e peixe e, em menor escala, de produtos da coleta de frutos e insetos. Os Enawene-Nawe costumam adicionar água ao mel, obtendo uma solução (hidromel) denominada de **mala**. O mel serve também para adoçar outras bebidas e acompanhar alguns frutos, especialmente o buriti.

Armazenado em grandes cabaças ou recipientes plásticos, o mel é, primeiramente, recolhido nos acampamentos e transportado para a aldeia. Aí é consumido durante o período das cerimônias rituais de **salumã** e, mais especialmente, do **kateokõ**. Com exceção deste último, que acontece de dois em dois anos, e por um tempo breve, todos os outros são dominados por aparições masculinas, que mantêm os fogos acesos, oferecem comida, tocam, cantam e dançam. As cerimônias de **kateokõ** são organizadas pelas mulheres, que se apresentam publicamente cantando e dançando no pátio da aldeia.

Acontece, ainda, nesse momento, de um ou mais grupos de homens saírem para coletar mel e depois de dois ou três dias aparecerem, subitamente, na aldeia. Besuntados pelo

corpo inteiro, chegam fazendo alarido, salpicam mel pelas casas e pessoas com uma "brocha" feita de folha de palmeira e correm atrás das mulheres, agarrando e lambuzando-as com o produto apícola. Inspirado no clássico exemplo Araweté, Márcio Silva vê neste evento, o simbolismo do mel em contraposição ao mingau definindo-os, respectivamente como o "muco vaginal masculino" e o "sêmen feminino". Assim expressa o autor sobre o ritual de **kateokô**:

Com a volta dos homens à aldeia, tematizam-se a complementaridade e o equilíbrio sexual. Nessas ocasiões, os homens trocam mel, "muco vaginal masculino" — produzido pelos homens para as mulheres, — por mingau, "sêmen feminino" — produzido pelas mulheres para os homens. (...) Por outro lado, a analogia entre o mingau e o esperma é igualmente evidente, sustentada pela cor e consistência dessas duas substâncias. (SILVA, 1998a: 170)

Epílogo: o mel e as "cinzas"

Como vimos, nos tempos míticos — de indistinção ontológica entre Sociedade e Natureza — o sal era um "produto natural" que os Enawene-Nawe simplesmente coletavam, passando a ser um recurso de manufatura laboriosa. Obtido por um complexo processo de transformação — incineração, decocção, filtragem e desidratação — o sal é, nos termos lévi-straussianos, a imersão da cultura na natureza. O mel, por outro lado, é talvez o único produto consumido pelos Enawene-Nawe na forma *in natura*: por conseguinte, a investida da natureza na cultura. É exatamente essa combinação de interferência mútua que assinalou Lévi-Strauss em "Do mel às cinzas":

O mel e os modos pelos quais ele é buscado e consumido constituem uma espécie de emergência da natureza na cultura. Inversamente, o tabaco — que é o meio de comunicação com o mundo sobrenatural e que é utilizado para convocar os espíritos — corresponde a uma manifestação da cultura no próprio seio da natureza. (LÉVI-STRAUSS, 1986: 57)

Poderíamos sugerir que entre os Enawene-Nawe o tabaco tem seu substituto no sal — talvez o mesmo produto que cumpre o papel das cinzas em várias outras sociedades ameríndias onde o tabaco é ausente. Vale lembrar, primeiramente, que o sal é uma cinza, conforme descrito antes, e o tabaco, por outro lado, não existe entre os Enawene-Nawe, e nunca existiu segundo contam. Já para os Paresi, próximos geográfica e culturalmente destes,

o fumo (atualmente o cigarro industrial) é utilizado com função semelhante à do sal entre Enawene-Nawe (cfe. COSTA, 1985: 170-192).

Dessa forma, a passagem da natureza à cultura, através do mel e das cinzas, como traço invariante na análise dos mitos sul-americanos por Lévi-Strauss, aparece aqui vivificada na encenação do ritual de **yākwa**. Em outros termos, enquanto o sal é um recurso usado como chave da comunicação entre homens e espíritos, os Enawene-Nawe e os **yakayriti**, o mel é o produto que dinamiza a relação entre homens e mulheres. Mesmo durante as cerimônias em que o mel está associado aos espíritos celestes, o seu roteiro segue o fluxo masculino-feminino, uma vez que tais seres são tidos como consangüíneos dos Enawene-Nawe.

Nas encenações rituais relacionadas aos **yakayriti**, os atores são divididos entre os homens "anfitriões" (**harekare**) e os pescadores (chamados de **yākwa**). Apenas estes últimos cantam e dançam no pátio da aldeia. Inversamente, nos rituais devotados aos seres celestes, (os **enore-nawe**), as cenas são representadas por homens (designados de **wakanare**) e mulheres (**wakanalo**) alternando-se nos papéis de oferecedores e recebedores de serviços e alimentos: relação, portanto, entre iguais. Homens e mulheres, ainda, intercalam-se nas danças. Assim, o sal e o mel são dois recursos de oposição não apenas de sabor, mas na dualidade social externa, entre a sociedade e o mundo dos Outros (os **yakayriti**), e interna, entre protagonistas masculinos e femininos.

2.3. A AGRICULTURA

Masenekwa é o termo utilizado pelos Enawene-Nawe para designar uma roça ²⁵. Este, no entanto, é emprestado dos Paresi, de mesma família lingüística e vizinhos ao sul do seu território. A expressão original, e mais apropriada para nominar, tanto uma área aberta para cultivo quanto a própria área já cultivada, é **hetalayti**.

Se **masenekwa** ou **hetalayti** referem-se a qualquer área agricultável, são os termos **ketekwa** e **koretokwa**, por sua vez, que qualificam a área cultivada, que identificam o "tipo" de roça. Os Enawene-Nawe estabelecem uma clara distinção entre *roça de mandioca*, **ketekwa** (**kete**: mandioca, **kwa**: lugar), e *roça de milho*, **koretokwa** (**koreto**: milho, **kwa**: lugar). A primeira localiza-se no entorno da aldeia, em áreas de solos arenosos e bem

²⁵ O termo *roça* será aqui utilizado para qualificar a área já aberta e cultivada. A palavra *roçada* será referida como o ato de roçar, cortar a vegetação mais tenra no ato da abertura da área para cultivo.

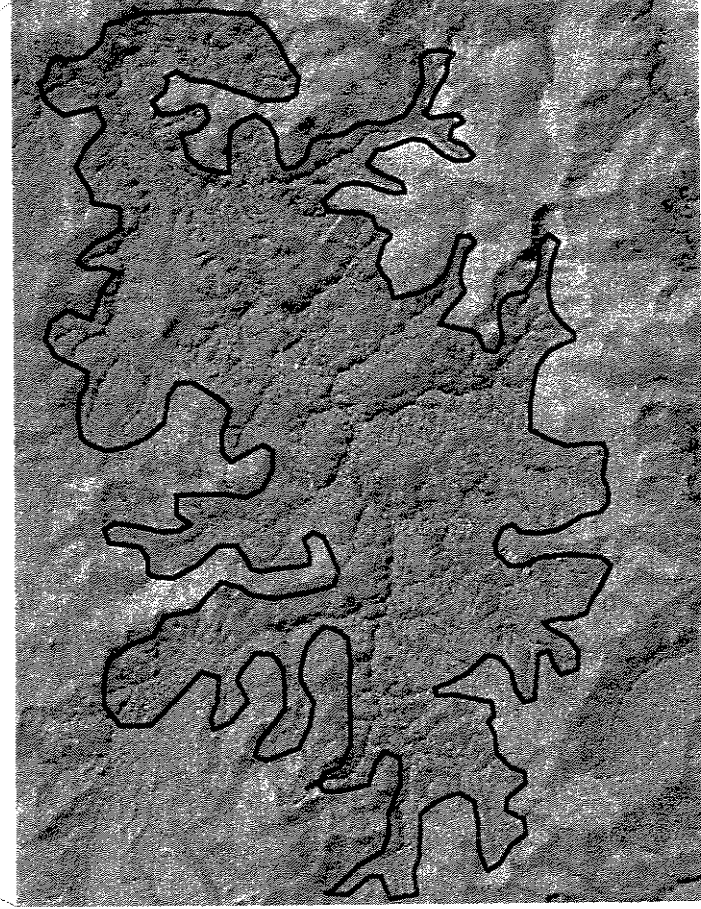
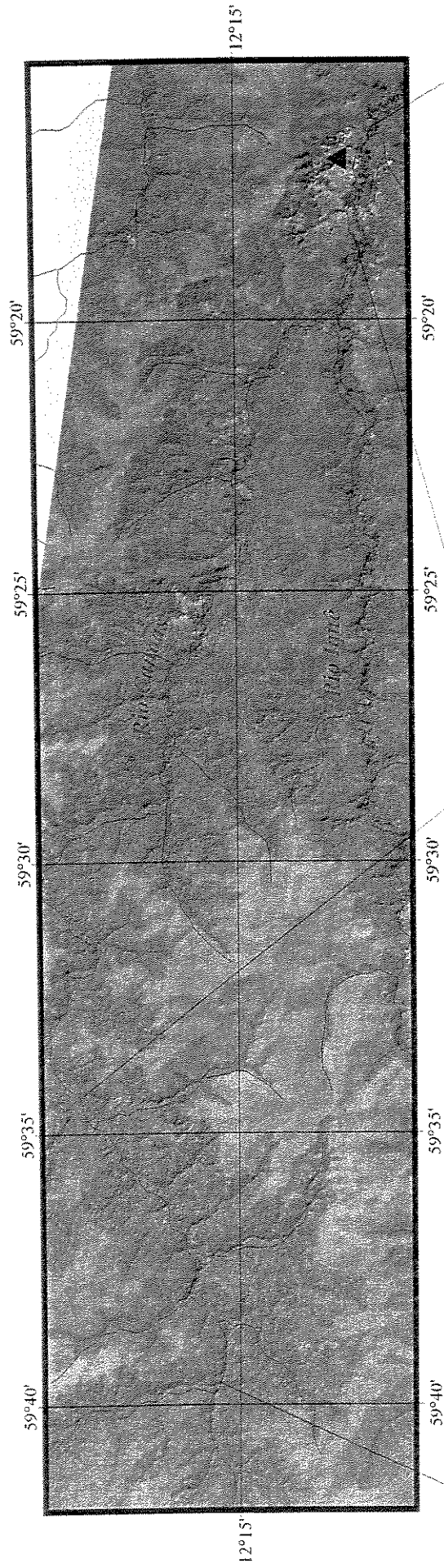
drenados, num ambiente ecológico compatível com os critérios para a instalação e permanência de aldeia. A roça de milho, por sua vez, está localizada em áreas distantes da aldeia, nos solos mais férteis do território, onde os Enawene-Nawe constroem residência temporária durante o período de seu cultivo. A diferença revela-se, ainda nas técnicas de produção e nos períodos de sua execução, bem como nas associações destas com outras atividades do calendário anual.

No âmbito das relações socais, a roça de mandioca articula o grupo familiar, e a de milho mobiliza os grupo doméstico. Ambas encontram-se, ainda, relacionadas às categorias fundamentais do parentesco, consangüinidade e afinidade, respectivamente, como veremos no capítulo seguinte.

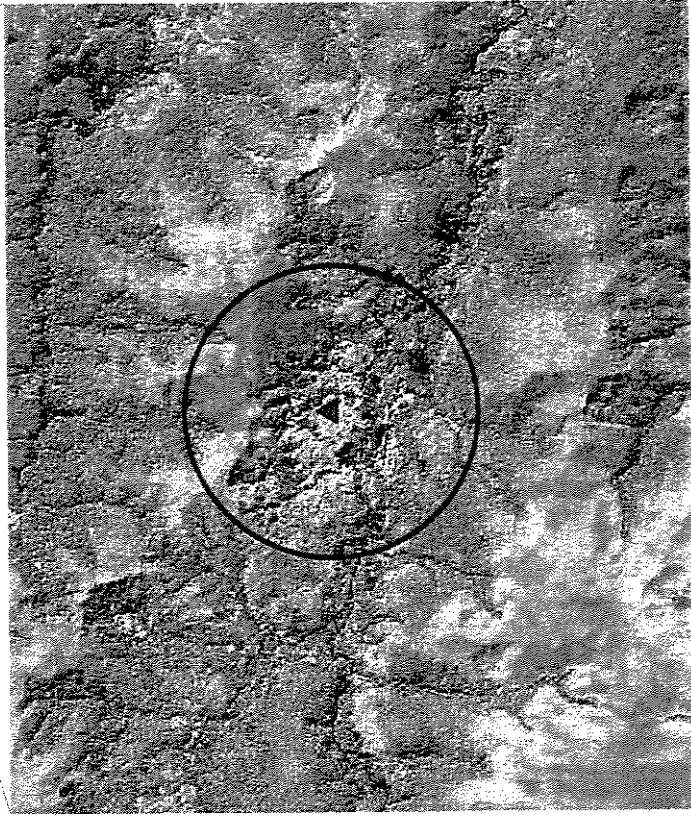
Embora a distinção entre **ketekwa** e **koretokwa** tenha como referência as culturas da mandioca e do milho, respectivamente, é no interior dessas roças que se encontram cultivadas todas as plantas domésticas conhecidas pelos Enawene-Nawe. Dessa forma, o modelo de agricultura baseia-se numa clara distinção entre o cultivo do milho distante da aldeia, em solos mais férteis, do tipo **kiero** na classificação nativa, e o cultivo de mandioca ao redor da aldeia, com predomínio de solos mais pobres (**dotero**). Este modelo combina-se, ainda, com a instalação de aldeias em ambiente onde se pode plantar, promissora, a mandioca, mas que não depende necessariamente das melhores áreas agricultáveis, preferenciais para o plantio do milho.

Lançando mão de um corte das imagens de satélite que cobrem o território dos Enawene-Nawe, como recurso da argumentação acima, podemos visualizar melhor os locais de concentração das áreas exploradas, nos últimos doze anos, para o cultivo da mandioca e do milho. A primeira projeção é uma secção longitudinal que mostra os dois tipos de ambiente claramente definidos pelas cores vermelho-rosa e verde, cerrado e floresta, respectivamente. Os dois quadros abaixo são projeções da imagem anterior em forma de *zoom*, destacando as áreas em torno da aldeia (triângulo vermelho), no curso médio do rio Iquê, explorada com roças de mandioca (pequenas manchas em vermelho-rosa mais vivo, descontínuas e geometricamente mais definidas); e a região **Irewakwa**, concentradora das nascentes do rio Canoas, distante cerca de 25 km da aldeia, que tem sido explorada nos últimos anos para o cultivo do "milho fofo" tradicionalmente conhecido.

REGIÃO DE ROÇAS DE MILHO E MANDIOCA



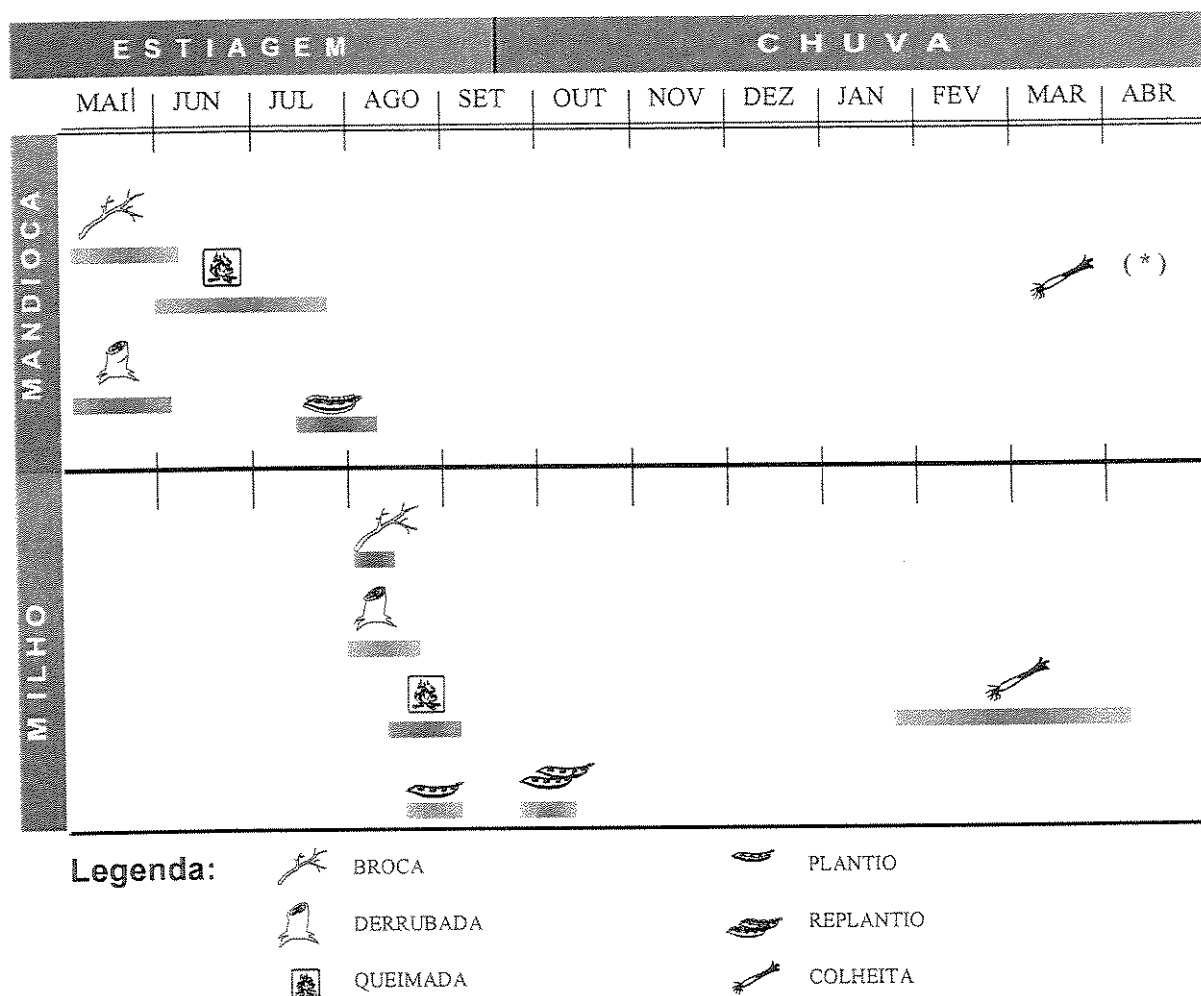
Região de Nascentes do Rio Canoa (Irewakwa)



Região do Entorno da Aldeia Matokodakwa

As atividades agrícolas no período de um ano para as culturas da mandioca e do milho também marcam a distinção: as roças de milho, em tempo mais concentrado, são feitas após as roças de mandioca. Na Figura 4 esta distribuição está representada pelas principais etapas do ciclo agrícola: broca, derrubada, queimada, plantio, replantio e colheita. A broca constitui-se da eliminação da vegetação mais fina, e a derrubada é o corte da vegetação de grande porte.

Figura 4 - Ciclo agrícola anual - roça de mandioca e roça de milho



(*) A partir do 8º mês a mandioca é colhida e replantada quase que diariamente durante o ano inteiro.

2.3.1. Ketekwa

Como vimos, os solos no entorno da aldeia são explorados para o plantio da mandioca. Claro que as terras mais férteis são também indicadas para o seu cultivo e mais claro ainda é que nem todos os tipos de solos presentes no território enawene oferecem as mesmas possibilidades para o seu bom desempenho. O fato é que pelas condições naturais de estoque no próprio terreno plantado e a facilidade do transporte das raízes — corroborados pela sua baixa exigência nutricional — a mandioca é preferencialmente cultivada nas proximidades da aldeia, onde predominam solos menos ricos em termos de fertilidade, classificados como **dotero** — e inseridos na categoria nativa de paisagem (mais abrangente) **amasekohi**, conforme caracterizamos no capítulo 1.

Poder-se-ia dizer então, por este motivo, que o cultivo da mandioca é um distintivo da adaptação dos Enawene-Nawe ao meio hostil da *terra firme*? Ou que esta é a espécie mais importante de sua agricultura por estar diretamente associada ao padrão de residência como bem sugere Betty Meggers (1954: 807 e 1977: 132)? Seguramente nenhuma sociedade amazônica optaria por realizar qualquer atividade agrícola distante de sua aldeia se as condições próximas são favoráveis. O milho, ou melhor, as roças de milho, são tão importantes para os Enawene-Nawe quanto suas roças de mandioca — aliás, no que toca às condições ambientais, aquelas encontram-se nos melhores solos do território, onde a mandioca ou qualquer outra espécie, satisfatoriamente se desenvolveria, mas que não é aí plantada. Como já vimos, moradia e solos férteis não são dependentes entre si — muito pelo contrário, pois a localização de uma aldeia combina com a proximidade da mandioca e a distância das melhores áreas agricultáveis, exploradas com o plantio do milho.

Convencido da eficácia técnica do pensamento agrícola dos índios da Amazônia, Protásio Friel mostra um esquema paradigmático da combinação de aldeia e roças entre os Munduruku. No seu esquema, a aldeia ocupa, geometricamente, o centro de uma perfeita circunferência, constituída de roças de tubérculos por todos os lados (FRIKEL, 1959: 28). Entre os Enawene-Nawe, as roças de mandioca são instaladas nas proximidades da aldeia, mas sempre mantendo uma faixa de vegetação natural entre elas. Esta porção de mata constitui, dentre outras utilidades, o lugar das necessidades fisiológicas, definidos por curtos caminhos a partir dos fundos de cada maloca. É esta faixa, também, o local de estoque do combustível vegetal, cotidianamente recolhido para a manutenção das lareiras e cozinhas no interior das

residências. Algumas roças podem estar apenas a algumas dezenas de metros, outras podem estar a alguns quilômetros ou do outro lado do rio que margeia a aldeia.

As formas das roças enawene-nawe não obedece nenhuma ordem geométrica definida *a priori*, contrastando, assim, com o padrão da aldeia, onde as casas, oblongas, obedecem um rígido esquema circular, com posição espacial definida para cada uma. A única roça que possui um local, tamanho e forma mais ou menos estabelecidos é a roça coletiva (**yākwa kete**), cujo objetivo é o abastecimento dos rituais (**yākwa** e **lerohi**), relacionados aos espíritos subterrâneos, como veremos no capítulo 3.

A escolha de um local para a implantação da roça de mandioca é, via de regra, feita pelo chefe do grupo familiar. A única preocupação para com a roça de mandioca limita-se à escolha de um local que apresente relevo plano e solos bem drenados, que evite o apodrecimento das raízes, uma vez que o ambiente nas proximidades da aldeia é, em geral, uniforme em termos de suas características de solos e vegetação. A área preferida é aquela de vegetação virgem, muito embora eles cultivam em locais de vegetação secundária, já aberta em anos anteriores: o retorno à região do Iquê, conforme identificamos anteriormente, para a reconstrução de aldeias, e conseqüentemente o seu uso agrícola, é um exemplo dessa situação.

De um modo geral, uma área escolhida por alguém para o cultivo da mandioca quase nunca encontra-se isolada. As roças são implantadas próximas umas das outras, o que significa dizer que o desmatamento para o plantio é quase sempre feito em conjunto. Assim, uma roça só pode ser, de fato, identificada e delimitada pelo seu dono, só depois da queimada. Acontece, também, de alguém escolher um terreno que permita a sua ampliação a cada ano ou a cada abandono da roça anterior; isto é, nem sempre uma área escolhida é completamente aberta no primeiro ano de cultivo, ficando, assim, uma reserva para extensão da área plantada a cada novo período agrícola.

Cada grupo familiar possui cerca de duas roças, medindo cada uma, em média, 4.000 m². Este é o tamanho suficiente para o consumo de uma família nuclear no período de um ano, até a colheita da próxima roça.

Além das roças familiares, os Enawene-Nawe possuem uma roça de mandioca feita coletivamente, que serve única e exclusivamente para o abastecimento das cerimônias nos rituais de **yākwa** e **lerohi**. Renovada a cada dois anos, esta envolve a participação de todas as pessoas, homens e mulheres, e possui local definido para sua instalação durante o tempo de

permanência dos Enawene-Nawe numa mesma aldeia. No planejamento de uma aldeia, reserva-se uma faixa de terra agricultável ao longo das margens do caminho que liga esta ao porto principal do curso d'água navegável mais próximo (confira croquis no capítulo 1). É ao longo desta faixa que plantam a mandioca, em áreas de aproximadamente 5 ha cada roça, cumprindo um rigoroso calendário, em que homens e mulheres desempenham distintos papéis nas várias etapas agrícolas. Internamente, a roça coletiva é dividida em *parcelas*, que correspondem ao número de pessoas adultas do grupo responsável pela sua manutenção (**harekare**) durante o período de dois anos consecutivos (esta questão será discutida mais detidamente no capítulo 3).

O calendário agrícola tem início exatamente com o cultivo da mandioca. A roça coletiva é a primeira a ser implantada e, logo após a identificação do local, todos os homens, com exceção do grupo de **harekare**, empenham-se na abertura do terreno. Munidos de foice e facão, executam a broca ou roçada (**hasaykyakataeta**), que consiste no corte da vegetação mais tenra e em seguida, com o uso do machado, fazem a derrubada (**hetokwa**²⁶), o abate das árvores grossas. O tempo gasto para a conclusão destas etapas não ultrapassa duas semanas, e uma vez cortada, a vegetação é deixada em repouso por aproximadamente dois meses, quando então é queimada (**kera**).

Após ser queimada, essa roça é abandonada até o próximo ano, quando, no mesmo período — mês de maio — é novamente desmatada e queimada e ainda submetida à eliminação dos tocos, que juntamente com os galhos que restaram, são requeimados (coivara); por fim dá-se o plantio. Dessa forma, os Enawene-Nawe mantêm duas roças coletivas de mandioca a cada ano: uma em plena atividade e a outra apenas com o terreno preparado. Com o término da primeira, a segunda já se apresenta no ponto de colheita. Um ano depois, os mesmos **harekare** executam o corte e queima da vegetação, ficando as tarefas posteriores, de destoca, coivara e plantio por conta não só dos homens, mas de homens e mulheres em conjunto.

Uma vez pronta a roça coletiva, é a hora de se fazer as roças familiares. Depois do corte da vegetação natural, esta é deixada em repouso por alguns dias até o momento em que se percebem as melhores condições climáticas para a sua queima, realizada num dia quente

²⁶ **hetokwa** é um termo também utilizado pelos Enawene-Nawe para designar os movimentos durante uma relação sexual: a ação do corpo e dos braços no uso da foice, somada ao preparo e semeadura do terreno, parece completar a fertilização da terra, assim como se fecunda pelo ato sexual.

com vento soprando forte. Caso a vegetação não tenha sido destruída a contento, faz-se a coivara e, com alguns paus ainda fumegando pelo terreno, tem-se início o plantio das manivas de mandioca.

Usando enxadão, os homens fazem o plantio em matumbos (**kete ihanayri**), montículos de terra fofa, onde são introduzidas as manivas: toletes de haste da planta com cerca de 50 cm de comprimento. Cada matumbo recebe três manivas enterradas até ao meio, todas voltadas numa mesma direção. Para os Enawene-Nawe sua técnica de plantio da mandioca é ideal porque propicia a formação de raízes grandes e grossas e plantas altas e bem folhadas, dada a exposição das gemas das manivas.

Vale lembrar que o emprego do matumbo é uma prática entre vários povos da Amazônia²⁷, da qual se valeram Louk Box e Barbara Box-Lasocki para defender a tese de ser esta uma estratégia utilizada para livrar-se de solos mal drenados (BOX & BOX-LASOCKI, 1982: 9). O que não é o caso aqui em questão, pois, como vimos, o cultivo da mandioca é feito em solos profundos e bem drenados, o que já favorece o bom desenvolvimento das raízes da mandioca. Além da razão prática do bom rendimento que propicia às raízes, o matumbo é um recurso justificado pelo pensamento mítico, encontrado na origem da planta. (Discutiremos esta questão mais detidamente no capítulo 3).

Os Enawene-Nawe cultivam dois *tipos* de mandioca: a *mansa* (doce ou não venenosa) e a *brava* (amarga ou venenosa)²⁸. A técnica de plantio é a mesma para ambas, mas a quase totalidade de uma roça é cultivada com mandioca brava (**kete**) — apenas algumas do tipo mansa (**mamalakari**) são plantadas dispersas pela roça, representando, entretanto, uma percentagem insignificante. Aquela é preferida pela grande diversidade de modos de preparo de alimentos que possibilita, destacando-se o biju, **xixi**, um bolo de massa seca e assada em prato de cerâmica; a cerveja de baixa fermentação (**oloyti**), bebida intensamente fervida e usada cotidianamente em substituição a água; o mingau **ketera**, feito da fécula da mandioca combinada com a farinha de milho; a sopa **holokwayri**, obtida da combinação de fécula, milho pilado, fava e peixe. Além destes, compõem ainda o menu à base de *mandioca brava* os seguintes pratos: **ihona** (folha cozida), **mariroda** (mingau) **madedo** (combinação de

²⁷ Dentre outras fontes podemos citar GALVÃO, 1963; CHERNELA, 1982; KERR, 1982; BOX & BOX-LASOCKI, 1982.

²⁸ *Mandioca mansa* e *mandioca brava* são dois grupos de variedades distinguidos pelas formas de uso mas pertencentes à mesma espécie (*Manihot esculenta* Crantz), diferenciando-se apenas na concentração de ácido cianídrico, volátil quando submetido ao processo de fervura.

mandioca + amendoim), **makidanari** (bebida adocicada feita da fécula das raízes). A *mandioca mansa* é consumida, comumente, nas formas cozida e assada.

Um levantamento empreendido por Paul Aspelin entre os Mamaindê, grupo Nambikwara vizinho dos Enawene-Nawe, mostra que o tipo *mandioca mansa* representa tão somente 1% da sua produção (ASPELIN, 1975 *apud* BOX & BOX-LASOCKI, 1982: 7). Também entre os Paresi, próximos dos Enawene-Nawe, o cultivo da *mandioca brava* é a atividade econômica mais importante para a unidade do grupo local (COSTA, 1985: 130-133)²⁹. Já os distantes Achuar equatorianos parecem ser exceção a esta preferência: o tipo *mandioca mansa* (dulce) é, não apenas mais abundante que as variedades de *mandioca brava*, como ocupa a primeira posição entre as culturas básicas por eles cultivadas (DESCOLA, 1986: 238-239).

Embora se afirme tacitamente que a forma brava é mais antiga que as formas doces, sendo estas fruto do processo de seleção de um antepassado amargo (SAUER, 1987), a persistência e abundância do cultivo daquelas entre os Enawene-Nawe e outros povos, como vimos, nos leva a perguntar por que a dominância das formas amargas nos seus sistemas de agricultura?! Além das amplas possibilidades de uso culinário, a mandioca brava apresenta — por possuir maior concentração de ácido cianídrico — maior resistência à ação dos insetos e animais predadores. Por estas razões, somos levados a uma outra pergunta de sentido oposto: não seriam, então, as formas amargas o resultado de um processo de domesticação mais intenso?

Jack R. Harlan, referindo-se aos processos de seleção por propagação vegetativa como feito com o inhame e a mandioca, sublinha que muitos clones dessas espécies perderam seu poder de reprodução sexuada: não conseguem florescer ou então que as flores são deformadas ou estéreis. Assim, tais clones são totalmente domesticados e inteiramente dependente do homem para a sua sobrevivência. No caso da mandioca isso parece ocorrer mais freqüentemente com as variedades do tipo *brava*, preferida para cultivo justamente pelo ácido cianídrico, uma vez que nos trópicos esse fato confere-lhes mais proteção contra insetos e animais predadores (HARLAN, 1975:143).

²⁹ Num rápido diagnóstico realizado no ano de 1991, registrei 19 variedades diferentes de mandioca brava cultivadas pelos Paresi (MENDES DOS SANTOS, 1991: 71-78).

Se as experiências técnico-científicas do melhoramento genético apontam para uma vantagem no campo do interesse da produção comercial das variedades do tipo *mansa*, as noções amazônicas parecem nos conduzir para outra direção: o cultivo das variedades do tipo *brava* em prol da sua resistência e das possibilidades de processamento³⁰.

Se por um lado a classificação em *tipos* está associada às diferentes formas de uso da mandioca, — os termos **kete** e **mamalakari** correspondem exatamente aos tipos *brava* e *mansa*, respectivamente — a identificação das variedades, por outro, obedece a critérios morfológicos e genéticos das plantas. Estudos clássicos da agricultura indígena na Bacia Amazônica trazem ricos registros da diversidade das variedades de mandioca cultivadas por diferentes sociedades (FRIKEL, 1959; KERR, CLEMENT & SILVA, 1980; LA RIVE & LASOCKI, 1982; CARNEIRO, 1983; KERR, 1987; CHERNELA, 1987).

Os Enawene-Nawe identificam cerca de catorze variedades de mandioca brava e apenas uma de mandioca mansa, todas reconhecidas com base em critérios empíricos como cor e tamanho dos pecíolos, ramificações da planta, cor das hastes, tamanho das gemas, número de folíolos, cor da entrecasca, polpa das raízes etc³¹.

Existem variedades que são mais conhecidas que outras. Embora o sistema de propagação da mandioca seja feito pela forma assexuada, isto é, pelo plantio das manivas da própria planta — que resultará numa outra com as mesmas características da anterior — acontece que algumas variedades são originadas de semente. Se no ato da sua colheita, uma planta "desconhecida" apresentar características desejadas, esta é logo batizada pelo seu "descobridor", e somente quando ela é plantada e "aprovada" por ele e demais parentes é que passa a ser (re)conhecida pelo seu nome³². Acontece também de uma variedade ser conhecida por mais de um nome e outras ainda cujo registro é distinto para homens e mulheres. Conclui-se daí que a origem e reprodução de variedades é algo dinâmico, existindo aquelas que são tradicionalmente cultivadas, outras em fase de "teste" e outras ainda em situação de abandono.

³⁰ Carl Sauer assinala que "em geral, as *mandiocas bravas* são mais ricas em amido que as doces e superiores a elas como alimento" (SAUER, 1987: 70).

³¹ Nomenclatura das variedades: **kalalo**, **myky-kete**, **yumare**, **kawitalo**, **hololoser**, **mayhiare**, **dotayralo**, **enorira**, **hayayriro**, **aykyuririese**, **mahayari**, **hotiriro**, **tiolalo**, **uxikyayriri**. O nome de uma variedade é, via de regra, estabelecido a partir de alguma característica morfológica da planta (p.e. **yumare**: variedade da haste de cor branca; **dotayralo**: haste de cor vermelha).

³² A monografia de Maria Cristina Amorozo traz uma rica descrição do processo de propagação, adoção social e onomástica das variedades de mandioca oriundas de sementes feita pelos agricultores familiares do vale do rio Cuiabá, no estado de Mato Grosso (AMOROZO, 1996: 163-204).

Poderíamos, assim, dizer que o sistema de nomenclatura é fundamental para a sistemática classificatória das variedades de mandioca entre os Enawene-Nawe.

Se as atividades agrícolas realizadas até o plantio são de responsabilidade primeira dos homens, a partir de então todas as demais tarefas ficam por conta das mulheres (veja quadro 9 sobre a divisão sexual do trabalho agrícola). De um modo geral, o retorno às roças se dá com a colheita, que acontece, comumente, depois do oitavo mês do plantio. Manter a roça limpa, colher e replantar a mandioca passam ser, a partir daí, atividades cotidianas.

Antes mesmo do nascer do sol, aos sinais dos primeiros lampejos da manhã, munidas de grandes cestos com enxadão e facão, as mulheres partem com destino às suas roças. Quase sempre vão em pequenos grupos, formados por jovens e senhoras de uma mesma casa. A colheita se dá, preferencialmente, na roça do marido ou do(s) genro(s) das mulheres casadas; as filhas solteiras também acompanham. A primeira coisa a ser feita é a limpeza da roça, que consiste na eliminação das ervas daninhas que cresceram entre os pés de mandioca; em seguida cavam ao redor da planta identificando as raízes mais grossas e cortando-as, uma a uma, na sua base, deixando aquelas mais finas. Dificilmente colhem puxando, aos solavancos, a haste da planta, como é comum de se fazer na colheita da mandioca. Aquelas plantas cujas raízes são todas arrancadas têm suas hastes cortadas em manivas e imediatamente plantadas no mesmo local. Outras espécies, que porventura foram aí plantadas, também são colhidas, como a batata, o cará, o inhame, mas sempre em pequenas quantidades. As raízes são depositadas, verticalmente, nos cestos e transportadas para a aldeia. A colheita é um momento de muita conversa e animação, de brincadeiras e alaridos, explorando-se aqueles assuntos que na presença dos homens é impossível se fazer.

Ainda cedo, em fila indiana, sustentando os pesados cestos sobre as costas, as mulheres chegam à aldeia pelos fundos das casas. Dentro destas, a mandioca é logo descascada e ralada. Em seguida está no fogo, ou armazenada, para o preparado dos alimentos. O armazenamento da massa obtida da mandioca brava, sob a forma de bolos, é feito sobre os jirais (**uera**) construídos no interior das residências, possuindo, cada uma, dois ou três deles. O jirau é de propriedade das mulheres que possuem filhas casadas residentes na casa, cognominadas de **uera-wayatõ**, "donas de jirau".

A divisão sexual do trabalho para o cultivo da mandioca é claramente estabelecida. Embora as mulheres sejam mais identificadas com esta cultura, como veremos no próximo

capítulo, uma roça é reconhecida a ambos, marido e mulher, numa forma que contrabalança os afazeres mútuos e faz sincronia com os códigos dos mitos e dos ritos sociais. Assim, longe se está das análises de Protásio Friel, para quem a divisão sexual do trabalho agrícola entre as sociedades indígenas obedece à uma lógica compensatória em que as mulheres recompensam seus homens, através da colheita e preparo dos alimentos, pela abertura das áreas cultivadas (FRIKEL, 1959: 23-24).

Quadro 9 - Divisão sexual do trabalho agrícola entre os Enawene-Nawe

Etapas	Roça Coletiva		Roças Familiares	
	Homem	Mulher	Homem	Mulher
escolha do terreno	x		x	
broca	x		x	
derrubada	x		x	
queimada	x	x	x	
coivara	x	x	x	
destoca	x			
plantio	x		x	
limpeza		x		x
colheita		x		x
replantio		x		x
transporte		x		x

A cada novo ano novas roças são feitas, de forma que um único grupo familiar possui duas ou três áreas cultivadas. Enquanto uma ou duas estão sendo exploradas, simultaneamente, as outras estão em período de amadurecimento, garantidas para a próxima safra. A mandioca é replantada no ato mesmo da sua colheita, o que acontece quase todos os dias. Geralmente depois do segundo ano a roça é abandonada, sendo tomada pela vegetação secundária, formando as capoeiras. O abandono é justificado por duas razões: a queda na produção, percebida pela diminuição e porte das raízes, e pelo aumento das ervas daninhas na roça. Do sinergismo destes dois fatores conclui-se que não vale a pena um maior esforço de limpeza para auferir produções cada vez mais diminutas.

Levando-se em conta que os Enawene-Nawe mudam de aldeia, idealmente, a cada ciclo de dez anos, dificilmente retornam — para a prática agrícola — aos mesmos locais que outrora cultivaram. Para o plantio da mandioca, estes terrenos poderiam suportar, pelo sistema de corte-e-queima, alguns anos mais. A disponibilidade de ambiente somado ao tempo definido de uma aldeia, além da sua densidade populacional, permitem aos Enawene-Nawe escolherem sempre novos locais para a implantação de suas roças de mandioca.

2.3.2. *Koretokwa*

A roça de milho (**koretokwa**) é, contrário à de mandioca (**ketekwa**), feita em regiões distantes da aldeia, a cerca de 30 km. São regiões dispersas pelo território e sempre nominadas, pelo sufixo **kwa** (lugar), a partir da concentração de algum recurso natural. Assim, temos, por exemplo, **aydinikwa**, um lugar de muito **aydini** (gavião). É assim também o nome do curso d'água mais próximo: **aydinikoina** — a terminação **ina** refere-se a água, mais precisamente a água de rio; já a água de beber é chamada de **one** e muitas vezes usa-se a expressão **one-ina** para enfatizar a primeira.

As áreas procuradas para a implantação das roças de milho são aquelas reconhecidas como apresentando solos de cor escura (**kiero**) sob vegetação exuberante, característica de floresta tropical (**kayrakyuni**), com muita matéria orgânica depositada na sua superfície. Estes locais apresentam relevo suave e com boa umidade proporcionada tanto pelos cursos d'água (geralmente de nascentes ou cabeceiras) como pela vegetação arbórea. De um modo geral são pequenos vales contornados por elevações em forma de morrotes com vegetação mais rala e solos mais expostos, como pode ser notado no destaque da imagem de satélite da região de **Irewakwa**, adiante. Além desses elementos, algumas espécies vegetais bio-indicadoras são consideradas, tais como a presença de **olokori** (bacuri – *Platonia insignis*), **mariô** (cerejeira – *Amburana ciarensis*), **tayri** (mogno – *Swietenia macrophylla*), **mata** (*Amaioua guianensis* Aubl.), **halulase** (pequiá – *Caryocar villosum*), dentre tantas outras³³.

Após conferidos os ingredientes visuais, os Enawene-Nawe raspam com os dedos dos pés a camada superficial do solo a fim de certificar de outros indicadores de fertilidade: a profundidade da camada de matéria orgânica, a cor e a textura da terra. O conjunto dos elementos e suas combinações definem o melhor local para a implantação da roça de milho. De um modo geral, estes solos não se diferenciam muito daqueles cultivados com mandioca nas proximidades da aldeia, mas a presença de vegetação florestal parece conferir-lhes diferencial em vantagens, proporcionada pela maior concentração de matéria orgânica e maior umidade.

³³ Não foi possível coletar, para identificação, um número maior de plantas, conhecidas apenas pela nomenclatura vernácula, como por exemplo: **aynawero**, **isiti**, **makokitonore**, **makorise**; todas indicadoras de solos férteis para os Enawene-Nawe.

Nessas áreas, em diferentes micro-bacias, os Enawene-Nawe cultivam as espécies mais exigentes em termos de fertilidade dos solos: o milho (*Zea mays*), o feijão (*Phaseolus vulgaris*) e a fava (*Phaseolus lunatus*). Plantam aí, também, mas em diminuta quantidade, o urucu, **oxikyare** (*Bixa orellana*), o feijão andu (*Cajanus cajan*), a batata doce, **amayyu** (*Ypomea batatas*), o inhame, **lohana** (*Colocasia antiquorum*), o cará, **hakayri** (*Dioscorea* spp) e a araruta, **yalawi** (*Maranta arundinacea* L), todas dispersas no interior da roça.

Logo após concluírem as roças de mandioca, os Enawene-Nawe partem para o cultivo das roças de milho, entre o final do mês de julho e início de setembro. Este é ainda o período de estiagem, antes das primeiras chuvas, que ao caírem já deverão encontrar as sementes depositadas na terra.

Assim que chegam aos locais, a primeira preocupação é a construção das residências, os acampamentos, conhecidas como **koreto-hakolo**, a "casa do milho". Quando estas já existem, necessário se faz apenas a sua reforma, que consiste na substituição das velhas por novas palhas de cobertura e a limpeza da vegetação que cresceu no seu interior e arredores. Os acampamentos constituem-se de algumas casas que medem cerca de 5 m de largura por 10 m de comprimento — a sua quantidade varia de acordo com o número de pessoas que aí habitarão — cujo estilo, oblongo, segue o padrão de residência da aldeia, sua réplica em miniatura. Além do formato, ela também obedece a regra uxorilocal de residência, em que cada casa abriga, mais comumente, um casal, seus filhos solteiros e suas filhas casadas com seus respectivos cônjuges e filhos. Aqueles que não possuem filhas casadas partilham sua residência com os sogros e os filhos solteiros.

As casas são construídas, via de regra, ao lado das áreas de cultivo, próximas umas das outras. Em alguns locais, a preferência é por situá-las um pouco distante das roças, talvez para livrar-se do fogo. A proximidade a um curso d'água é condição *sine qua non*, qualquer que seja a opção, servindo para o banho, abastecimento da casa, além de ser um local de pesca.

Algumas regiões são mais povoadas que outras, apresentando para tanto maior disponibilidade de solos férteis e outros recursos naturais que garantam a manutenção da população durante esta fase do período agrícola, de coleta e pesca. Nos últimos vinte anos, aproximadamente, os Enawene-Nawe têm explorado para o cultivo do milho, a grande região das cabeceiras formadoras do rio Mutum, conhecidas como **Irewakwa**.

Dependendo da distância dos acampamentos, a população pode ficar por mais tempo ou menos tempo. De um modo geral permanecem durante todo o período de preparo das roças. Algumas pessoas, no entanto, preferem manter os filhos na aldeia sob o cuidado dos avós, e outras ainda, quando suas roças são mais próximas, vão e voltam com frequência, sem ter necessidade do deslocamento de toda a família.

A alimentação durante esse período é garantida pela colheita das espécies de ciclo longo como o feijão andu (*Cajanus cajan*) e de tubérculos remanescentes do ano anterior, pela coleta de insetos (cupins, formigas, etc.), frutos diversos, fungos e mel, e ainda de pequenas pescarias nos córregos alhures. Para estes acampamentos são levados "bolos" de mandioca desidratados, que servem para a elaboração da cerveja **oloyti** e do pão ou biju (**xixi**).

Definido o local das roças, dá-se início a execução da broca ou roçada, que consiste no corte da vegetação mais fina com emprego de foice e facão; em seguida é feita a derrubada das árvores mais grossas, a etapa **hetokwa**, com o uso do machado de aço. Distinta da vegetação do entorno da aldeia, onde situam as roças de mandioca, a formação florestal (**kayrakyuni**) das regiões de cultivo do milho apresenta-se mais adensada e com espécies de grande porte, onde o trabalho é mais árduo e o progresso vagaroso.

Os Enawene-Nawe evitam abrir novas áreas a cada ano para o plantio do milho, livrando-se, dessa forma, do esforço que requer o corte da mata opulenta, contrário ao que se faz para a formação das roças de mandioca, onde a vegetação é mais facilmente eliminada, e compensada com melhores rendimentos das raízes comestíveis. Para isso é preciso que se cultive o máximo de tempo possível num mesmo terreno, que tem sido explorado por cerca de três anos consecutivos. Assim, os Enawene-Nawe parecem menos preocupados com a infestação de plantas daninhas em suas roças de segundo e terceiro anos que com o trabalho que requer a prática da derrubada. Isto por que, uma vez plantada, a roça de milho não sofre nenhuma operação de limpeza, ou seja, a vegetação natural cresce junto com o que foi plantado e, para o ano seguinte, a massa orgânica, que será submetida à roçagem, é simplesmente queimada.

Uma roça é abandonada após o terceiro ano de exploração, e ao seu lado abre-se uma nova, num sistema rotativo que, quando se volta a um local outrora cultivado, vários anos se passaram, cultivando-se nele uma única vez mais, como pode ser entendido no esquema abaixo.

Quadro 10 - Sistema de abertura para roças de milho

ÁREA I			ÁREA II			ÁREA III		
1°. Ano	2°. ano	3°. ano	4°. ano	5°. ano	6°. ano	7°.ano	8°. ano	9°. ano
10°. ano			11°. ano			12°. ano		

Se a fertilidade oferecida por esses solos está baseada na disponibilização imediata da biomassa queimada, tem-se, conseqüentemente, a cada ano, uma considerável redução do seu volume, sem contar que alguns nutrientes indispensáveis às plantas se volatilizam com a calcinação da vegetação, como é o caso do Nitrogênio. Assim, temos que concordar, por um lado, com aqueles aspectos da tese de Betty Meggers de que a exaustão dos solos sob agricultura de corte-e-queima no *habitat* de *terra firme* da Amazônia leva à ligeira diminuição da safra após o segundo ano de cultivo (MEGGERS, 1977: 70). Por outro, parece razoavelmente acertada a interpretação proposta por Robert Carneiro no que se refere à disponibilidade de terra e às condições de planície dos ambientes de interflúvio amazônicos, que permitem buscar facilmente novas áreas para a prática da agricultura itinerante (CARNEIRO 1963: 115-118).

O plantio do milho é feito entre os galhos e sob as cinzas da roça queimada, evitando-se o trabalho da coivara — a requeima dos troncos que resistiram ao fogo — como feito no terreno plantado com a mandioca. Com um bastão (*tonorise*) numa mão e as sementes na outra, a terra é sulcada, ou melhor, furada, e nela depositas em média cinco sementes, que são cobertas com a terra superficial removida pela ponta dos pés do próprio plantador. O plantio é uma atividade feita em dois dias aproximadamente, uma vez que cada área aberta não ultrapassa dois hectares, onde trabalham três ou quatro pessoas em períodos curtos pela manhã e pela tarde.

Cada *grupo familiar* é responsável por sua roça (cada um possui cerca de duas), mas para a execução daquelas atividades mais penosas — a broca e a derrubada —, os genros, além dos filhos, são mobilizados para ajudarem seu sogro, chefe do *grupo doméstico*; as outras etapas são feitas pelas pessoas de uma mesma família nuclear. As mulheres costumam ajudar no plantio, mas sua maior atenção, durante este período nos acampamentos, concentra-se na busca e preparo do alimento diário, propiciado pelas atividades de coleta, colheita e pesca.

As famílias que constituem um mesmo grupo doméstico têm suas áreas abertas, de um modo geral, contíguas umas às outras, o que facilita o trabalho conjunto e a ajuda mútua, e o cumprimento das obrigações dos genros para com seus respectivos sogros. Como as áreas são desmatadas em grupo, é difícil, para o observador forâneo, identificar qual parte pertence a quem. É no plantio, por conseguinte, que se define o pertencimento e a identificação de cada área, isto é, o resultado final de todas as etapas é a consolidação daquilo que se chama **koretokwa**, a roça de milho.

Concluída a roça de milho, a população volta a concentrar-se novamente na aldeia e, logo após as primeiras chuvas, os homens retornam para certificar do sucesso do plantio que foi feito antes mesmo das chuvas se firmarem, entre os meses de agosto e setembro. Por esta razão quase sempre se faz necessário o replantio do milho.

O fato dos Enawene-Nawe realizarem o plantio de suas roças, tanto de mandioca quanto de milho, bastante cedo, ainda antes do começo das chuvas, sempre me chamou muita atenção. Às minhas perguntas respondiam: — *"sempre se fez assim"*! Observando cuidadosamente seu calendário de múltiplas e concomitantes atividades, sou levado à uma conclusão, que me foi a única e mais convincente até o momento: o retorno à aldeia, ainda durante a estiagem, tem como objetivo a mobilização geral dos Enawene-Nawe para a pesca coletiva com venenos vegetais — etapa importante dos rituais de **lerohi** e **salumã** — nas lagoas que se formam neste período.

Assim, quanto antes concluídas as roças de milho mais promissora se torna essa modalidade de pesca, em que as áreas alagáveis são alcançadas com o menor volume de água possível. Embora pudesse ser evitado, se não se considera a atividade pesqueira, o retorno às roças para o replantio do milho, além de rápido, requer a mão-de-obra de apenas algumas pessoas, o que nos leva a acreditar numa complementaridade planejada de resultado favorável para ambas as práticas. Ou seja, para se evitar o replantio do milho — que tem sua germinação comprometida pela falta de água — os Enawene-Nawe teriam que começar suas roças um pouco mais tarde, a partir do mês de outubro, quando se firma a estação das águas. Se assim fosse feito, por outro lado, a pesca nas lagoas e áreas alagáveis estaria fatalmente comprometida. Entretanto, do jeito que procedem "adiantando seu calendário", como poderíamos dizer, por mais que se dêem ao trabalho de voltar às roças para o replantio do milho, a pesca de **aykyuna** com venenos vegetais não deixa de ser realizada.

Uma vez implantada, a roça de milho não é mais submetida a nenhum trato cultural até a sua colheita, mas se notarem que esta está sendo atacada por animais silvestres, na maioria das vezes por porcos do mato, **xawiare** (*Tayassu yajacu*), os homens são capazes de montar guarda nos acampamentos para impedir que isto continue acontecendo. Como estes animais costumam agir em manadas, muitas foram as vezes em que os Enawene-Nawe abateram vários deles e, como a carne de caça é proscrita de sua dieta, restou-lhes ser enterrados. Esta situação parece afrontar a teoria de GROSS (1975) sobre a adaptação ecológica dos povos amazônicos pela "captura de proteína": prescinde-se, aqui, da rica fonte proteica para a manutenção do pobre amido fornecido pelo milho.

As sementes utilizadas para o plantio são acondicionadas em cabaças, as quais, depois de furadas, são vedadas com cera de abelha e mantidas sobre o calor do fogo dentro das residências. De acordo com a classificação nativa existem quatro variedades de milho: **uhesero** (grãos de cor amarelo-ouro), **yodanalo** ou **yodanasero** (grãos vermelhos), **kahalayro** (grãos pretos) e **okwanayro** (amarelo-leitoso). Esta ordem classificatória, no entanto, tem como único critério a coloração dos grãos, podendo aparecer, numa mesma espiga, grãos de cores distintas — e serem separados e identificados pelos Enawene-Nawe como variedades diferentes. São essas sementes de cores variadas que eles plantam, não só numa mesma área, mas misturadas numa mesma cova.

A classificação agrônômica considera o milho uma espécie alógama, isto é, de fecundação cruzada, em que as plantas polinizam entre si para a produção de espigas. Sob tal ótica seria impossível existir mais do que uma variedade de milho no sistema de cultivo enawene. O modelo científico estabelece, ainda, que para a manutenção da pureza varietal é necessário que uma variedade seja cultivada numa área sem a presença de outras, permitindo, assim, o cruzamento apenas entre plantas com características genéticas semelhantes.

Estamos, pois, diante de dois sistemas classificatórios significativamente distintos, e confesso que não saberia dizer até que ponto os Enawene-Nawe sabem que o milho é uma espécie que se "cruza para reproduzir", podendo existir "mistura" entre tipos diferentes. Independente disso, sei que eles não estabelecem a diferença por via de características morfológicas da planta: tamanho das folhas, comprimento e cor do colmo, forma da espiga, arranjo dos grãos etc. Talvez porque, mesmo entre sua(s) variedade(s), as plantas tomadas

individualmente apresentam formas idênticas ou semelhantes, e assim, a única característica singular, visível e repetitiva, de geração a geração, seja mesmo a cor dos grãos.

Existe, ainda, entre os Enawene-Nawe, o milho "não-tradicional" (ou híbrido), adquirido no mercado regional ou com os ribeirinhos. Este não é cultivado em suas roças distantes, mas nas proximidades da aldeia, ao longo das margens úmidas dos pequenos cursos d'água. Considerado mais doce que sua(s) variedade(s), de tipo amiláceo, o objetivo principal deste cultivo é para o consumo do "milho verde".

Nessas áreas, eles são plantados misturados, e isso pode ser feito sem que ocorra o cruzamento dos dois tipos porque a fase vegetativa de um não coincide com o do outro: o milho enawene possui um período (da germinação à formação de espiga) de quatro meses, e o alienígena em torno de três. Essa diferença, portanto, permite que ambos sejam plantados em áreas comuns ou até na mesma cova sem o risco de cruzamento, dado que o período fértil da inflorescência masculina (pólen) dura aproximadamente doze dias. Isto é, para que o cruzamento entre estas variedades ocorra é preciso que o período de receptividade da inflorescência feminina ("boneca" ou "cabelo do milho") seja compatível com a liberação de pólen pelo pendão, que acontece em momentos distintos entre as variedades ou tipos em questão. Enfim, os Enawene-Nawe continuam cultivando em suas roças distantes da aldeia apenas o seu "tradicional", identificado em quatro variedades com base na cor dos grãos da espiga.

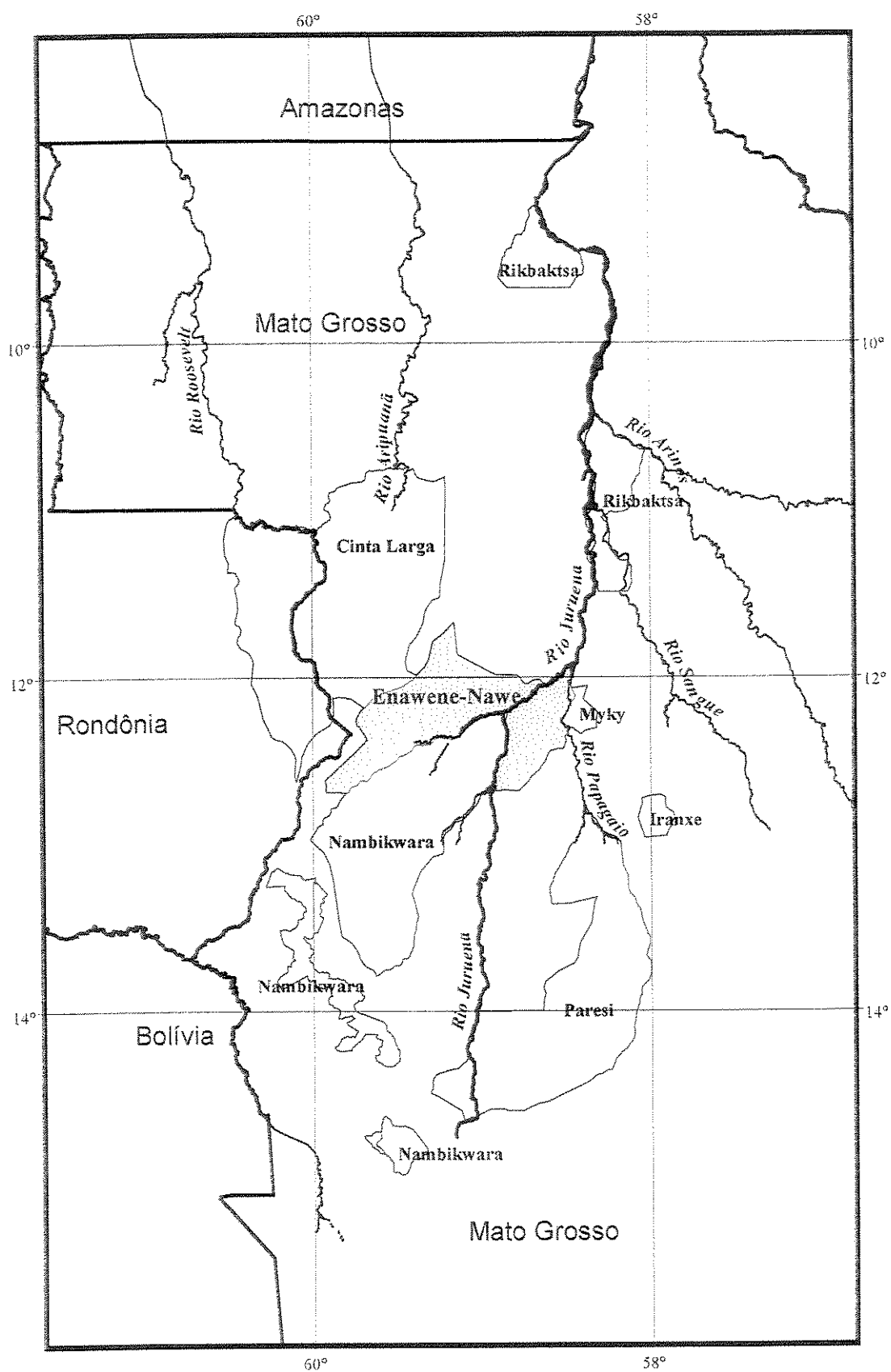
*

O vale do Juruena é habitado por diferentes sociedades indígenas. Os Paresi localizam-se no alto curso dos rios Juruena e Papagaio; nas cabeceiras dos rios 12 de Outubro e Camararé vivem os Nambikwara; no médio curso do rio Juruena, ao lado dos Enawene-Nawe, situa-se o território dos Myky; na confluência do rio do Sangue com o Juruena e no baixo curso deste, habitam os Rikbaktsa. Os Cinta Larga, mesmo habitando a bacia do rio Aripuanã, têm seu território contíguo ao dos Enawene-Nawe (veja, abaixo, o mapa "Povos Indígenas no Vale do Juruena"). Com estes grupos os Enawene-Nawe sempre mantiveram contatos, sejam por troca, pilhagem ou guerra.

Dos Cinta Larga têm-se, vivamente, as narrativas dos vários ataques, raptos e mortes sofridos ao longo de muitos anos, conforme já assinalamos anteriormente; com os Rikbaktsa, passado o tempo de conflito, embora bem menos intenso que o dos Cinta Larga, os Enawene-

Nawe mantiveram visitas para troca de objetos e outros bens de interesse, como castanha-do-brasil, araras (para obtenção de penas para confecção de ornamentos rituais) e bens industrializados diversos; com os Myky sobressaem as visitas por ocasião das pescarias coletivas de barragem, com a finalidade de obter mandioca em troca de peixe defumado; com os Nambikwara, destacam-se as várias expedições de pilhagem e trocas, das quais btiveram os primeiros instrumentos de aço e alumínio.

POVOS INDÍGENAS NO VALE DO JURUENA



Em termos de prática agrícola — sem contar com as ousadas teorias sobre as florestas antropogênicas de BALÉE (1996) — esse cenário de intrincadas relações interétnicas me faz crer, ou pelo menos desconfiar, que a variedade de milho tradicionalmente cultivada pelos Enawene-Nawe é a mesma e única variedade também tradicionalmente cultivada pelos povos vizinhos da bacia do rio Juruena. Tal desconfiança, e por conseguinte uma hipótese, sustenta-se por várias razões:

1) Como podemos conferir no mapa apresentado acima, essas populações estão próximas, geograficamente, umas das outras e interligadas por uma malha hidroviária acessível e usada por todas elas³⁴; 2) são vários os relatos, tanto dos Enawene-Nawe como de outros povos, que noticiam as interações que mantiveram entre si ao longo de suas histórias; 3) como resultado destas, sejam amistosas por troca, ou intrusas por pilhagens, um dos bens de interesse comum foram, e são, as plantas comestíveis, suas sementes — como mencionamos acima — e aí, certamente, o milho; 4) todos esses povos, uns mais outros menos, partilham de um ambiente com características ecológicas semelhantes, o que, por essa razão, não impediria, muito pelo contrário, o sucesso da reprodução e propagação das mesmas plantas cultivadas; 5) tive a oportunidade de "ver" o milho tradicionalmente cultivado pelos Rikbaktsa, Myky e Cinta Larga, e notei que a espiga e as sementes são muito parecidas com as do milho dos Enawene-Nawe.

Não apenas bens materiais, sólidos, visíveis... as permutas e trocas vão além, esbarram na memória, tecem histórias, povoam os mitos. Em anexo a esta dissertação apresento alguns mitos de origem da mandioca e do milho de alguns povos do vale do rio Juruena que evidenciam como os temas, enredos e personagens se cruzam e se repetem entre esses povos circunvizinhos.

Voltemos ao ciclo agrícola. A partir do quarto mês o milho começa a ser colhido, o que é feito pelas mulheres, que em grupos caminham longas distâncias até as roças. Para a colheita do milho quebra-se a planta ao meio e em seguida arrancam-se suas espigas. O milho colhido é levado para os acampamentos, onde é amarrado em atilhos e pendurado no teto das casas. A partir daí é transportado até a aldeia. Cabisbaixas e com um cajado na mão para abrandar o peso da carga e o sustento do corpo, as mulheres carregam, por dezenas de

³⁴ Para uma idéia do movimento de cada um desses povos, abrangendo uma vasta região interseccionada por todos quando sobrepostas, podemos conferir os trabalhos de COSTA (1985), DAL POZ (1992), PRICE (1972); ARRUDA, 1992, dentre outros.

quilômetros, grandes cestos abarrotados de espigas. Os homens são, por isso, orgulhosos de suas mulheres, mas aproveitam dessa situação para manifestar a vontade de possuir um veículo auto-motor para transportar o milho das roças distantes.

A colheita é feita continuamente e seu transporte se dá à medida do consumo familiar e por ocasião dos rituais, sendo um dos poucos produtos essenciais para o preparo dos alimentos consumidos nas cerimônias. Do milho são preparados os mais diversos tipos de alimentos, destacando-se o mingau **ketera**, a sopa multimistura **holokwari** e os muitos variados bolos — **tolokwari**, **koretohi makihero** e **tamakayri** — feitos com a farinha de milho socada no pilão e assada na brasa.

Unicamente para o consumo, sem objetivo nenhum de excedente, a produção almejada às vezes sequer chega a ser suficiente para garantir a alimentação da população ao longo de um ano. É de se perguntar, inevitavelmente, por que os Enawene-Nawe não produzem excedente, ou mesmo o suficiente para o seu suprimento? Como vimos, não é por falta de solos agricultáveis, nem por problemas de armazenamento e nem por insuficiência de mão-de-obra. Muito além das razões de ordem prática, a agricultura e, conseqüentemente, a produção de alimentos, é mobilizada por motivos de ordem simbólica e religiosa. Este é o tema do próximo capítulo.

Foto: Plácido Costa Jr.



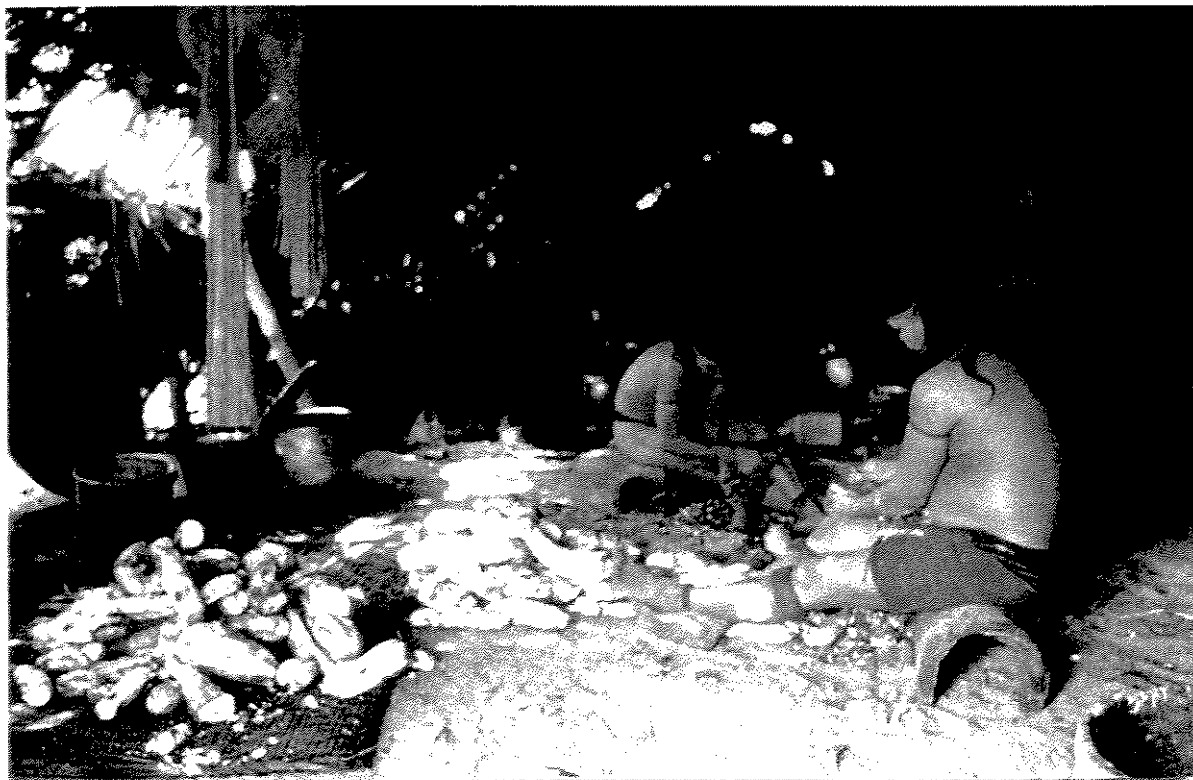
Plantio do milho com uso do bastão tonorise

Foto: Plácido Costa Jr.



Pesca de barragem (wayti)

Foto: Gilton Mendes



Processamento de mandioca-brava

Foto: Plácido Costa Jr.



Oferta do sal vegetal (esewehi) aos seres subterrâneos no ritual

Foto: Vincent Carelli



*Combinação mandioca - peixe
no ritual yūkwa*

Foto: Agda Delogni



Uso do mel no ritual kateokō

CAPÍTULO 3

ESTÉTICA DA PRÁTICA AGRÍCOLA

A música, os estados de felicidade, a mitologia, os rostos trabalhados pelo tempo, certos crepúsculos e certos lugares querem dizer algo, ou algo disseram que não deveríamos ter perdido, ou estão prestes a dizer algo; essa iminência de uma revelação, que não se produz, é talvez o fato estético.

(Jorge Luis Borges)

No capítulo anterior, no que diz respeito a agricultura, mostramos um conjunto de atitudes pragmáticas e técnicas das quais lançam mão os Enawene-Nawe para o bom êxito de sua agricultura. Vimos a clara distinção que fazem entre o cultivo da mandioca (**ketekwa**) e o cultivo do milho (**koretokwa**), que demarcam campos distintos do calendário e da prática agrícolas.

Recordemos. As roças de mandioca são implantadas nas proximidades da aldeia — compatibilizando-se com os critérios de instalação desta — o que facilita sua colheita cotidiana, e o milho tradicional, por outro lado, é cultivado em áreas distantes onde predominam solos mais fertilizados e onde também a população instala-se em acampamentos durante o período de seu plantio. Não obstante os critérios de escolha das áreas agricultáveis, a distinção entre o cultivo do milho e da mandioca é marcado por momentos específicos do calendário anual: só depois de plantada a mandioca é que os Enawene-Nawe se deslocam para a abertura de roças de milho.

O calendário agrícola é composto pelas etapas de corte (roçagem e derrubada) e queima da vegetação, da coivara (requeima) e do plantio, sendo executadas ora pelos homens, ora pelas mulheres, e às vezes por ambos. A mandioca é plantada em matumbos (**kete ihanayri**), montículos de terra fofa preparados exclusivamente para esse fim e onde são enterradas as manivas; o milho, por sua vez, é plantado com o auxílio de um bastão que fura a terra onde são depositadas as sementes.

Neste capítulo daremos especial atenção à *dimensão simbólica* da agricultura dos Enawene-Nawe, tão vital e necessária quanto a sua técnica. Aqui serão abordados os aspectos rituais e estéticos — mitos, ritos e performance das unidades e papéis sociais —, inextricavelmente associados aos fatores pragmáticos da produção agrícola, como bem nos

lembra Malinowski em "Coral Gardens": *magic and practical work are, in native ideas, inseparable from each other, though they are not confused* (MALINOWSKI, 1978 [1935]: 55), ou mais claramente nas irônicas palavras de Edmund Leach quando comenta a importância dos adornos da agricultura dos Kachin da Alta Birmânia:

(...) as rotinas de limpar o terreno, plantar as sementes, cercar o pedaço de terra e capinar as ervas daninhas são todas padronizadas de acordo com as convenções formais e entremeadas com todos os tipos de adornos e ornatos tecnicamente supérfluos. São esses adornos e ornatos que tornam o desempenho um desempenho kachin e não apenas um ato funcional. (LEACH, 1995 [1954]: 75)

Dedicar-nos-emos, pois, à difícil tarefa de tornar visíveis e evidentes os "aspectos mágicos" da experiência do fazer agrícola. Para os Enawene-Nawe o sucesso de um plantio depende, igualmente, dos bons indicadores ecológicos e das corretas atitudes rituais. Portanto, tais atitudes fazem parte do esquema de agricultura como um todo, de forma que não permite a qualquer observador honesto menosprezá-las como algo meramente supérfluo ou como adereço de uma única razão prática.

A exemplo do capítulo anterior, faremos aqui alguns leves contrapontos e aproximações do caso enawene-nawe com os povos vizinhos, habitantes do vale do Juruena, no que diz respeito aos mitos da mandioca e do milho, acreditando naquilo que bem lembrou C. Lévi-Strauss sobre o "método de expansão" de sua abordagem dos mitos: *a análise de cada mito envolvia outros, e esse contágio semântico, atrevo-me a dizer, estendia-se de vizinho a vizinho e em várias direções ao mesmo tempo* (LÉVI-STRAUSS, 1988: 164).

3.1. ATOLO, A MENINA MANDIOCA

O calendário agrícola inicia-se com a implantação da roça coletiva de mandioca. Findado o período das expedições de pesca de barragem (**wayti**), todos os homens que delas participaram ocupam-se, agora, do desmatamento da área já reservada para essa roça. No dia programado para queimar a vegetação seca — que acontece após algumas semanas após o seu corte, uma vez que esta área já foi desmatada no ano anterior e "abandonada", homens e mulheres de todas as idades (com exceção dos **harekare**) participam desta fase: arrancam os tocos, juntam os galhos que resistiram, fazem novas fogueiras para requeimá-los, aplainam o

terreno... É preciso que a área fique completamente limpa, preparada para receber as manivas que serão depositadas na terra.

Já de manhã, ainda de madrugada, os homens partem para a roça munidos de enxadão, flautas e muita comida à base de milho, mandioca e peixe. Sulcar a terra para fazer os matumbos e deixá-la fofa, livre e fresca para enterrar a menina **Atolo**. É o recomeço da vida agrícola, a continuidade da história, o mito pensado nos homens.

A filha sepultada: o mito da mandioca

Certo dia **Atolo**, uma adolescente, pediu à mãe, **Kokotero**, que a enterrasse até a cintura numa terra fofa e fria. Pediu ainda que não olhasse para trás após o seu enterro, devendo regressar apenas após as primeiras chuvas do ano. Recomendou, ainda, que a mãe levasse peixe pescado por seu pai, **Dataware**, e que mantivesse o terreno à sua volta sempre limpo.

A mãe fez tudo conforme o pedido da filha e ao voltar no local do enterro pela primeira vez encontrou uma roça de mandioca bonita e bem formada: de cada parte do corpo da menina brotou uma nova planta, dando, assim, origem às variedades de mandioca hoje cultivadas pelos Enawene-Nawe. A mãe podia retirar suas raízes para alimentar-se, tendo o cuidado, no entanto, de cavar em sua volta de forma que não quebrasse inadvertidamente nenhuma delas. E assim **Kokotero** procedia, cotidianamente.

Outras mães, vendo que tinha sido bom o resultado do enterro de **Atolo**, resolveram também enterrar suas filhas. Foi assim que apareceram a batata doce, o cará, a araruta, o inhame etc.

Vendo a irmã **Kokotero** desfrutar da colheita cotidiana de mandioca, **Atanero** entrou na roça e, puxando a haste da planta aos solavancos — sem o cuidado de cavar à sua volta — arrancou suas raízes quebrando-as. A menina gritou de dor... e todas as outras plantas também gritaram. Ao ouvi-la a mãe saiu correndo ao encontro da filha e, percebendo o que havia acontecido, nada pôde fazer. Desse dia em diante, a mandioca nunca mais se multiplicou por conta própria, tendo agora os Enawene-Nawe que plantá-la ano após ano.

Com poucas variantes, o mito de origem da mandioca é facilmente contado por qualquer enawene, alterando-se às vezes o nome da irmã da mãe de **Kokotero**, que além de **Atanero** é também conhecida por **Yalowanero** e **Anasero**. A menina **Atolo** é ainda chamada de **Tiwiriro** e sua mãe carinhosamente de **Kokote**. Esse tema mitológico é recorrente em

outros povos amazônicos (PEREIRA, 1974, 1986, 1993; LÉVI-STRAUSS, 1991)³⁵, onde a filha manifesta à mãe o desejo de ser enterrada, motivada por um descontentamento em relação ao pai — fato este, no entanto, não explícito na narrativa dos Enawene-Nawe. Os Paresi, os Nambikwara e os Iranxe, também habitantes do Vale do Juruena, contam em seus mitos que a filha (ou filho) pede à mãe ou ao pai para ser enterrada por se sentir desdenhada (veja mitos de origem da mandioca em anexo).

O mito de **Atolo** é continuamente contado através dos cantos, ora em breves estrofes, ora como letras mais extensas, durante as constantes cerimônias rituais. O fragmento abaixo foi extraído de uma das inúmeros canções executadas durante o ritual de **yākwa**:

*Depois da queimada (para o cultivo de roça), minha mãe **Kokotero** me enterrará. — Me enterre até a cintura e depois da primeira chuva venha me visitar, minha mãezinha **Kokote**. Traga peixe para mim. Traga (nome de várias espécies — pacu, matrinhã...). Meu pai **Dataware** vai pegar peixe... traga para mim. Traga muito peixe para mim.*

O desejo manifestado por **Atolo** de ser enterrada numa terra de boa queimada, *fofa* e *fria*, revela a preferência dos Enawene-Nawe pelo preparo dos matumbos ao invés de depositar as manivas diretamente na terra cavada — modo este, aliás, comumente adotado no plantio dessa espécie pelos agricultores em geral. Se a mandioca é uma espécie que não requer muita riqueza em termos de fertilidade dos solos, por outro lado, não é em qualquer lugar ou sob qualquer condição que ela sobrevive e prospera; os solos encharcados (hidromórficos) e aqueles já bastante explorados pelo cultivo são seguramente evitados. O mesmo mito contado pelos vizinhos Paresi é também bastante prodigioso nessa preferência: a entidade homônima à dos Enawene-Nawe, **Atyolo**, recusa os primeiros locais onde foi enterrada pela mãe, requerendo um ambiente também arejado e limpo; assim também é contado no mito dos Nambikwara.

A opção pelo matumbo, feita pelos Enawene-Nawe é, via de regra, justificada pelo duplo argumento técnico-simbólico: a terra em montes faz com que as raízes cresçam em tamanho e grossura, características estas muito desejadas; por conseguinte, esta saída foi a

³⁵ Apresento, em anexo a essa dissertação, os mitos de origem da mandioca e do milho de alguns povos do Vale do rio Juruena. Tais mitos ilustram bem a recorrência de enredos e personagens — passíveis inclusive de *análise estrutural* — o que sugere, como já disse no capítulo anterior, que estes povos trocaram não apenas bens materiais mas também “bens simbólicos”.

forma inteligentemente encontrada por **Kokotero** — a primeira e bem sucedida cultivadora da mandioca — para atender o pedido da filha **Atolo**.

Enterrar a menina até a cintura, deixando parte do se corpo para fora da terra, é uma maneira de não-matar, mas de manter suas condições de vida, de possibilitar a continuidade de viver e reproduzir-se. Assim se fez com **Atolo** e assim se faz com as manivas: nunca são completamente soterradas no ato do plantio. Da parte aérea da estaca brota, a partir de cada uma de suas gemas ("olho"), uma nova haste da futura planta; cada broto é também uma parte do corpo de **Atolo** que no passado deu origem às diferentes variedades de "mandioca brava" conhecidas pelos Enawene-Nawe. Outras espécies cultivadas também tiveram origem semelhante.

As tuberosas, como o cará, a batata doce, o inhame e a araruta, são também referidas no mito da mandioca como tendo sido originadas de uma igual atitude de "suas mães", que acompanharam o sucesso do enterro da filha de **Kokotero**. Gênese semelhante é assim também contada em mitos pelos Nambikwara e Iranxe, para quem tais espécies surgiram do corpo de um menino (PRICE, 1979 [1972], PEREIRA, 1976 e 1993).

Manter o terreno sempre limpo e cavar cuidadosamente em volta de suas raízes no ato da colheita faz parte dos pedidos da filha à mãe. É exatamente dessa maneira que procedem as mulheres (enawenerõ-nawe) nas visitas cotidianas às roças, onde colhem, replantam e mantêm o cultivo da mandioca. **Atolo** pede ainda à sua mãe, **Kokotero**, que leve peixe para sua alimentação, pescado pelo seu pai **Dataware**. Aqui temos uma conexão simetricamente aberta, pela imbricação das "histórias" e personagens, entre a agricultura e o universo da pesca. Vejamos.

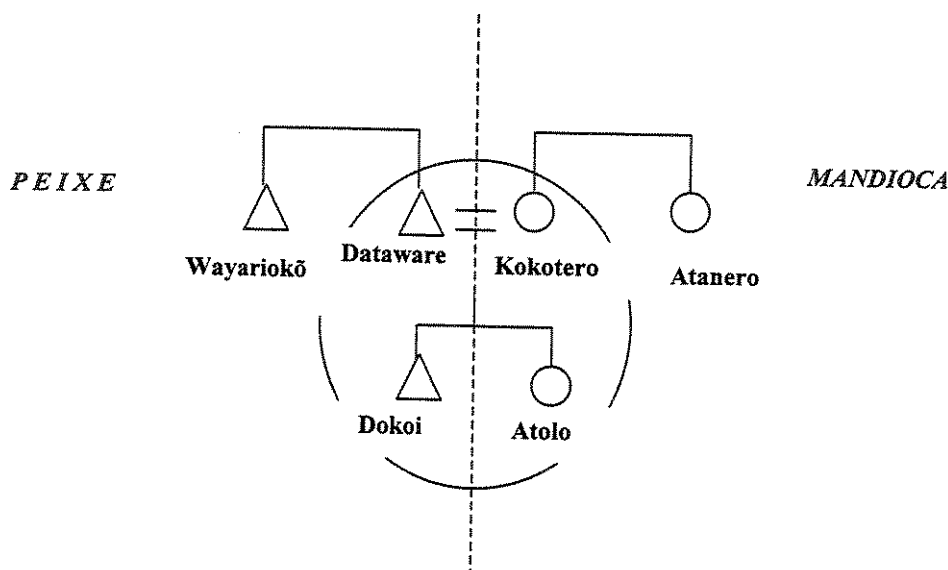
Dataware é o grande herói mitológico que, dentre outras coisas, lega aos Enawene-Nawe a técnica da pesca de barragem (**wayti**), a partir da vingança aos peixes pela morte do seu filho **Dokoi**, conforme vimos no capítulo anterior. O plantio da mandioca é feito logo após a chegada dos homens de tais pescarias, que dentre todas as modalidades de pesca é a que melhor êxito alcança. O peixe está, assim, garantido à menina **Atolo** no momento do seu sepultamento — no ato do plantio da mandioca na roça coletiva feita exclusivamente pelos homens e depois "entregue" às mulheres. Ali, de frente aos matumbos e ao lado das manivas que serão cortadas e enterradas, um **honaytare** (literalmente, "soprador") passa horas a fio declamando, mantricamente, palavras que evocam o saldo do compromisso de **Dataware** com

sua filha **Atolo**; são os homens, numa forma de representação do herói, entregando o peixe defumado à menina enterrada. O **honaytare**, compenetradamente, desfila discursos em termos como este:

*Sua mãe mandou seu pai pescar pra você. Aqui está a traíra, foi seu pai **Dataware** que pescou pra você, aqui está a piava, foi seu pai **Dataware** que pescou pra você, aqui está o matrinhã, foi seu pai **Dataware** que pescou pra você, aqui está o pacu, foi seu pai **Dataware** que pescou pra você, aqui está o peixe-agulha, foi seu pai **Dataware** que pescou pra você, aqui está o tucunaré, foi seu pai **Dataware** que pescou pra você (CTI, 1995).*

No ritmo e na repetição dessas palavras, o **honaytare** segue cortando as manivas de mandioca, e em seguida aparecem outros homens que vão introduzindo-as nos matumbos e depositando sobre estes — ou amarrados às próprias estacas — pedaços de peixe defumado; grandes quantidades de bebidas, a base de milho e mandioca, são também vertidas sobre os matumbos. Toques de flautas e gritos embalam ainda o plantio de **Atolo**.

Temos que **Dokoi** e **Atolo** são irmãos, ambos filhos de **Kokotero** e **Dataware**, heróis míticos do saber agrícola e da prática de pesca, respectivamente. **Atolo** é o símbolo da planta de mandioca, a própria espécie plantada, e **Dokoi** o signo mítico da pesca. **Dataware** tem um irmão, **Wayariokô**, e **Kokotero** uma irmã, **Atanero**. Num esquema genealógico, temos as seguintes relações, combinadas aos respectivos universos da *praxis* pesqueira e agrícola:



Notar-se-á que as relações de parentesco pela consangüinidade, identificadas no interior do círculo, são mantenedoras de uma cumplicidade sólida entre pais e filhos, marcada

por atitudes de carinho, dedicação e solidariedade entre si. O pai **Dataware**, como vimos no mito da pesca, revolta-se com a morte do filho **Dokoi**, construindo a barragem e capturando grandes quantidades de peixe levando-os à quase total extinção. **Kokotero**, por sua vez, é obrigada a enterrar a própria filha e cumprir com uma série de pedidos, fazendo com que esta se reproduza, metaforicamente, na forma vegetal; os peixes capturados na barragem de **Dataware** são levados a **Atolo** no ato do seu plantio.

Se a mandioca é o corpo (da menina) mitologicamente íntegro e sepultado, que é depois mutilado — o corte das manivas que são enterradas e que dão origem a plantas idênticas — o corpo do garoto **Dokoi** é destruído pelos peixes e reconstituído nas diversas modalidades de pesca (veja mito no capítulo 2). Isto é, se **Atolo** é a filha reproduzida no plantio da mandioca, **Dokoi** é o filho devorado pelos peixes.

Se a relação entre parentes consanguíneos é tida pela total integração entre seus membros, a relação de afinidade (aqui, na verdade, de consanguíneos que se "comportam como afins"), por outro lado, é marcada pela completa dissociação entre as personagens do agrupamento genealógico acima. O tio paterno e a irmã da mãe do casal de irmãos são verdadeiros desestabilizadores da relação harmoniosa entre pais e filhos: **Wayariokō** é aquele que induz **Dokoi** a perseguir, munido de arco e flecha, o peixe visto no porto da aldeia, antevendo propositadamente que algo de pernicioso aconteceria ao sobrinho (veja *variante* do mito da pesca). **Atanero**, irmã da mãe de **Atolo**, é quem invade a roça e arranca, desautorizada e bruscamente, as raízes de mandioca nascidas do corpo enterrado da menina.

Podemos notar ainda que a linha vertical traçada entre os dois grupos de personagens, um ligado à pesca e o outro à agricultura, divide dois campos identificados pela relação de gênero, ou seja, um grupo constituído por indivíduos do sexo masculino e outro por representantes do sexo feminino, respectivamente associados aos universos da pesca e do cultivo de mandioca.

No capítulo anterior vimos como os elementos da pesca estão intimamente enredados ao mundo masculino, culminando na conseqüente composição do corpo do homem; a seguir, veremos como o cultivo da mandioca — e a própria planta — se articula com o mundo das mulheres.

Criadas pela ação mágica e terna de **Kokotero**, a quase totalidade das plantas cultivadas pelos Enawene-Nawe estão sob a égide da ação feminina. Tal domínio expressa-se

não apenas na sua responsabilidade gênica-maternal, mas no âmbito do construto das regras sociais entre mães e filhos e nas tarefas práticas cotidianas da colheita, dos tratos culturais, do replantio e do transporte da produção. Relação especial, no entanto, é estabelecida entre as mulheres e o cultivo da mandioca, cuja interação ganha forma na simetria estrutural entre os componentes do corpo feminino e os da planta, como abaixo:

Relação metafórica entre o corpo feminino e a planta de mandioca

Elemento vegetal	Referências antropomórficas
1°. broto (hikwa)	cabeça (ixiwiri)
gemas (etotone)	seio (toto)
haste (etakanohi)	abdome (ehalase)
pecíolo (ekaxihi)	braço (ekano)
folha (ihona)	mão/dedos (wesekō)
entre-gemas (inira)	perna (ekase)
raiz (esse)	pé (ikixi)
floema/xilema (enesekowira)	estômago/intestino (eneseko)
casca (etata)	pele (eōli)
resina/"leite" (etotonera)	leite (totone)
polvilho (kiniki)	fezes (inixika)

A personagem **Atolo** é o arquétipo da fertilidade, a menina púbere que requer atenção e cuidados especiais para reproduzir-se e multiplicar-se, mas que deve também obedecer a determinadas prescrições, assim como as mães para com as suas filhas: agir como **Kokotero**, cuidando, recomendando, acionando outras responsabilidades da vida social coletiva.

Certa ocasião separei um exemplar de cada variedade de mandioca cultivada pelos Enawene-Nawe para levá-las comigo para reprodução e identificação de suas características morfológicas. Essa minha atitude foi veementemente reprovada pelas mulheres, que alegavam sofrer de saudades das manivas. Tal relação maternal assemelha-se àquela já identificada por Philippe Descola entre os Achuar, quando enfatiza que *"cada mulher tem a mesma relação com as plantas de mandioca que a aquela representada entre 'mumui' e a mandioca: a relação entre as mulheres e as plantas de mandioca é pensada como uma relação entre mães e filhos"*. (DESCOLA, 1992: 212)

3.2. KADENA

Existem entre os Enawene-Nawe alguns tabus estabelecidos a partir da "sexualidade feminina"; são interdições relacionadas à fertilidade, como as primeiras menstruações, as

primeiras relações sexuais e o nascimento dos primeiros filhos, cumpridos tanto pelas mulheres como pelos seus parceiros. Estas prescrições são conhecidas como **kadena**.

Uma adolescente em período menstrual é mantida sob reclusão por vários dias no seu **waxalako**, uma pequena repartição de palha construída no interior da residência comunal onde vive com seus pais. A esta menina — e seu cônjuge ou futuro esposo — é proibida a circulação para além do seu **waxalako**, sendo-lhe aos poucos permitido o acesso ao espaço interior da casa e em seguida nos seus arredores; por último para além do espaço aldeão. Esse período de tirocínio é extremamente rigoroso, por fornecer de igual forma maior perigo, pois é o tempo do sangramento menstrual. Nesse momento é permitido apenas o consumo de líquido a base de milho, devendo-se, assim, evitar qualquer alimento feito da mandioca, esta rival da consubstanciação sangüínea. À medida que outros alimentos vão sendo admitidos na alimentação, estes devem ser "soprados" pelo **honaytare**, que é procurado pela mãe da jovem sob **kadena**. O **honaytare** (ou **honaytalo**, "mulher sopradora") é, via de regra, procurado no interior do próprio clã, portanto um parente consangüíneo, não sendo obrigado, pois, nenhum pagamento pelo serviço prestado, contrário ao que acontece com as atividades do xamã, o **sotayriti** (ou **sotayloti**, mulher), acionado, como regra, fora do clã do enfermo e sob "pagamento" prévio³⁶.

Além dos alimentos, são também submetidos ao sopro a rede, os jiraus de armazenamento dos gêneros alimentícios, os fogos, a própria casa como um todo, os caminhos que partem dos fundos da residência para fora da aldeia, os locais de banho e aqueles reservados para as necessidades fisiológicas, bem como algumas árvores próximas (veja SILVA, 1998a: 165). É proibido, tanto à mulher quanto ao homem, o desenvolvimento normal das atividades cotidianas, sobretudo a visita às roças de mandioca.

As prescrições da **kadena** são estendidas ao(s) parceiro(os), esposo ou não, que manteve por último relação sexual com a mulher antes da sua menstruação. Os rigores das privações, no entanto, vão sendo amenizados à medida em que se repetem ou tornam-se mais comuns tais eventos na vida da pessoa e/ou do casal, isto é, a partir do terceiro ou quarto período menstrual e do nascimento do terceiro ou quarto filho. Diminui-se o tempo de

³⁶ Existe, atualmente, entre os Enawene-Nawe, cerca de sete **honaytare** (homens "sopradores" ou "benzedores") e três **honaytalo**, mulheres "sopradoras". Apenas um clã, **maolokori**, não possui **honaytare/lo**, tendo os demais um ou dois cada. Especialidade conquistada por pessoas mais velhas, este mister é repassado a outras, que vão, eventualmente, substituindo aquelas que morrem, de modo que os Enawene-Nawe não podem prescindir dessas figuras tão caras à sua vida social.

reclusão e/ou afrouxa-se a restrição de acesso aos lugares proibidos, o que não quer dizer que tais prescrições deixam de ser cumpridas.

A violação aos tabus pela pessoa sob **kadena** acarreta-lhe ser vitimada pelos **atahare-wayate** ou pelo "espírito da mandioca", atraídos pelo cheiro do sangue. Estes seres instalam-se no interior do indivíduo, preferencialmente de uma criança parente por consagüinidade do infrator que, tomada de choro constante, é ligeiramente conduzida à morte.

As prescrições são mais severas aos neófitos da sexualidade: um garoto que teve sua primeira experiência sexual — e que soube, através da própria menina com quem se relacionou, do aparecimento do sangue menstrual, revela sua condição de **kadena** recusando a primeira refeição do dia, oferecida pela sua mãe. Tal gesto é imediatamente reconhecido, levando esta à procura de um **honaytare** para "soprar" os objetos e os ambientes suscetíveis ou visados pelos seres que são atraídos pelo sangue.

É assim, pois, que se procede na encenação do sepultamento para a reprodução da menina **Atolo** no ato do plantio da mandioca. O **honaytare** entra em ação "soprando" as manivas que serão introduzidas na terra, bem como os alimentos vertidos sobre os matumbos, na roça. Reafirma-se o compromisso do pai de levar o peixe e faz-se menção ao sangue que será reposto, aludindo à sua perda durante o período menstrual:

Depois da sua primeira menstruação, Dataware vai pegar peixe para você. Você vai comer e repor seu sangue perdido. O peixe é bem preparado e cheiroso. Você vai gostar.

(fragmento transmitido pelo **honaytare** Walitere)

O **honaytare** executa, assim, diante das manivas de mandioca na roça o mesmo papel a ele atribuído na dinâmica da vida social entre os humanos através do seu vasto estoque de palavras mágicas, graças às quais pode agir imunologicamente à ação perniciosa dos "seres hematófagos"; são expressões ritmadas por palavras encadeadas e repetidas, frases balbuciadas e quase inaudíveis, como se fora alguém conversando consigo próprio, freqüentemente interrompidas pelo gesto de sopro dos lábios, e na maioria das vezes extremamente fatigante ao orador. Seu conteúdo é de difícil tradução, parecendo tratar-se de uma "linguagem arcaica". Assim que recolhidos em gravador, as "falas" eram insistentemente revistas e duplamente traduzidas, por um ou mais informantes, para o "enawene moderno" e depois, por mim, para o português.

Embora a mandioca seja considerada uma parente consangüínea das mulheres, ela oferecer perigo às pessoas, pois além dos alimentos recebidos, peixe e bebida — para reposição do seu sangue — a mandioca nutre-se também diretamente de sangue humano, conseguido naqueles momentos oportunos, quando homens ou mulheres estão sob **kadena**. Assim como atrai os seres **atahare-wayate**, o cheiro de sangue seduz a menina mandioca. Quando uma pessoa viola as regras de **kadena** e/ou deixa de submeter-se ao sopro protetor do **honaytare/lo**, ela transforma-se automaticamente numa presa fácil da mandioca. A circulação de alguém sob **kadena** próximo a uma roça de mandioca, por exemplo, faz com que o cheiro do sangue se exale mais facilmente, estimulando assim o ataque da planta.

Em fase de crescimento e de acúmulo de sangue, as crianças são as presas preferidas pela mandioca, numa espécie de jogo de transformação, em que o vigor dos rebentos vegetais são nutridos em detrimento dos rebentos humanos, as crianças. Vejamos o que nos diz um dos tantos fragmentos sobre o tema falado no momento do "sopro" do **ketera** — bebida a base de milho e mandioca — quando do seu consumo por uma pessoa sob **kadena**:

*Não se irrite **Atolo**, não faça mal às crianças. Mantenha a cabeça inclinada para baixo, não olhe para as crianças. (...) O primeiro alimento será oferecido pra você. Faremos **ketera** de toda a mandioca colhida e todos beberão. Ninguém terá sede. Não se esqueça, você é **Atolo**.*

(fragmento transmitido pelo **honaytare** Kayoekase)

Apesar da preferência pelas crianças, adultos não estão a salvo do ataque da mandioca. Tive a oportunidade de conhecer um homem vítima de **Atolo**, que, submetido às mais diversas proibições alimentares e de quase todas as atividades sociais e econômicas, públicas e privadas, inclusive de relação sexual imposta pela esposa; definhava social e fisicamente.

O alimento oferecido à mandioca, seja no momento do seu plantio ou durante o período de **kadena** das pessoas, é uma forma de compensar-lhe o sangue por outra via. Isto é, oferece-se o alimento a **Atolo**, para reposição de seu sangue, para que não seja necessário que ela busque-o entre as pessoas.

Em resumo: imitando **Kokotero**, as mulheres exercem sobre a planta de mandioca, a filha **Atolo**, autoridade indiscutível de mãe, e o **honaytare/lo** é, por sua vez, o ator da comunicabilidade sobre-humana que garante proteção contra as vicissitudes da sexualidade, vital para a manutenção e reprodução da vida das pessoas. Tais atributos, entretanto, não impedem nem neutralizam a constante ameaça dessa planta sobre a vida humana.

Situação homóloga foi magistralmente analisada por Descola entre os Achuar — a partir da qual me inspirei para pensar o caso enawene-nawe — onde as mulheres são portadoras dos "cantos mágicos" (**anent**) utilizados para a comunicação com a deusa Nunkui, criadora das plantas cultivadas e consideradas parentes consangüíneas das mulheres. Muitas destas plantas são portadoras de alma (**wakan**), uma essência própria e semelhante à dos humanos. Assim sendo, para o autor: "*el 'canibalismo' de la mandioca se refiere a la noción de que a través del consumo de mandioca se recupera la propia sangre perdida*" (DESCOLA, 1992: 214); e a mandioca, por sua vez "... *tiene la reputación de chupar la sangre de los humanos...*" (idem, 1989: 280).

Não sei até que ponto poderíamos estender aos Enawene-Nawe — pelo consumo da mandioca pelas mulheres — uma prática de *canibalismo*. Apesar da identificação do parentesco pela consangüinidade entre as mulheres e esta espécie, os Enawene-Nawe não atribuem nenhuma qualidade do tipo *essência humana* ou *alma* aos vegetais. Até mesmo para os humanos parece não existir um termo que designe exatamente isto que identificamos por *alma*; a vida das pessoas é singularizada pela respiração, pela pulsação nas mais diferentes partes do corpo e pela vivacidade dos olhos. Aqui a antropomorfização da mandioca parece ser mais sociológica — se podemos dizer assim — e menos substancial, de forma que o seu consumo não constitui um gesto reconhecidamente de *canibalismo*, ainda que o fator "reposição do sangue" seja uma questão problematizada para ambos os seres em questão, mulheres e mandioca.

3.3. A SÓCIO-LÓGICA DA AGRICULTURA

Assim que uma aldeia é construída, junto com ela se planeja a área reservada para a implantação da roça coletiva de mandioca, aberta anualmente. A localização dessa grande faixa de terra encontra-se, via de regra, na direção oeste da aldeia, ao longo das duas margens do caminho que liga esta ao seu principal porto fluvial (cfe. croquis da aldeia no cap. 1). Por

este porto e por este caminho chegam os pescadores representando os espíritos perversos depois da pesca de barragem. Uma roça coletiva de mandioca possui cerca de 5 ha e é cultivada exclusivamente para o abastecimento dos rituais de **yākwa** e **lerohi**, voltados aos espíritos subterrâneos, os **yakayriti**.

A cada ano abre-se uma nova área, que é cultivada apenas no ano seguinte, isto é, desmata-se um terreno e abandona-o até o próximo ano, quando a vegetação que rebrotou é novamente cortada e submetida ao fogo. É nesse momento que os tocos são arrancados, a terra preparada, feitos os matumbos e plantada a mandioca. Assim sendo, os Enawene-Nawe mantêm, a cada ano, duas dessas roças: uma em pleno desenvolvimento, sob colheita, e outra recém cultivada, conforme pode ser visualizado no quadro abaixo.

Quadro 11 Ciclo de produção das roças coletivas de mandioca

ROÇA	ANO									
	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
<i>a</i>	R, D, Q	R, Q, P	C	C						
<i>b</i>			R, D, Q	R, Q, P	C	C				
<i>c</i>					R, D, Q	R, Q, P	C	C		
<i>d</i>							R, D, Q	R, Q, P	C	C
<i>e</i>	C	C							R, D, Q	R, Q, P

Legenda:

R: Roçar

D: Derrubar

Q: Queimar

P: Plantar

C: Colheita

Trocando em miúdos, para melhor compreensão do quadro acima, temos o seguinte: no primeiro ano os Enawene-Nawe preparam o terreno para a implantação da roça "a" executando as atividades de roçagem (R), derrubada (D) e queimada (Q) da vegetação. Neste período o abastecimento dos rituais é feito através da colheita (C) da roça "e". No segundo ano a roça "a" é novamente roçada (R) e queimada (Q) e agora então submetida ao plantio (P); a colheita, por sua vez é feita ainda na roça "e". No terceiro ano dá-se a colheita na roça "a", sendo as etapas de R, D e Q executadas agora na roça "b"; e assim, sucessivamente, de forma encadeada e repetida. As atividades de R, D, Q e P são concluídas entre os meses de maio a junho, e a colheita é praticada em dois momentos, a primeira entre os meses de fevereiro e maio e a segunda durante os meses de julho e agosto, coincidindo com os rituais de **yākwa** e **lerohi**, respectivamente.

Esse esquema permite compreender o ciclo sócio-econômico de forma mais ampla, uma vez que ele alcança um período de dez anos e é organizado a partir do arranjo dos nove clãs que formam cinco grupos cerimoniais, sendo cada um responsável, dentre outros compromissos, pela colheita de mandioca da roça coletiva e o abastecimento dos rituais durante um período de dois anos. SILVA (1998a.) identificou o rodízio dos clãs na posição de "anfitriões" nos últimos anos obedecendo à seguinte seqüência:

Clã principal (aõre)		clã adventício (kahene)	período
<i>mayroete</i>	e	<i>kawinariri</i>	88 - 89
<i>Awereese</i>	e	<i>lolahese</i>	90- 91
<i>Kawekwarese</i>	e	<i>maolokori</i>	92 - 93
<i>Anihiare</i>	e	<i>kaholase</i>	94 - 95
<i>Kaylore</i>	...		96 - 97
<i>mayroete</i>	e	<i>kawinariri</i> ...	98 - 99
		<i>lolahese</i>	
<i>Awereese</i>			2000 - 2001

Esse arranjo dos grupos fez com que Márcio Silva desconfiasse: a) de uma hierarquia entre os clãs, uma vez que os mais numerosos e politicamente mais expressivos (**aõre**) "puxam" outros menores (**kahene**) sempre como associados; b) que a rotação de dois em dois anos apresenta-se de forma seqüencial e encadeada entre os cinco grupos e c) que uma vez cumprido um ciclo de dez anos os Enawene-Nawe mudam de aldeia, começando "tudo de novo" (SILVA, op. cit.).

Uma vez plantada a mandioca, a roça coletiva é dividida entre os membros do grupo de anfitriões do período, isto é, cada indivíduo pertencente a um dos clãs que constitui o grupo cerimonial daqueles dois anos será responsável pela manutenção da roça e pela colheita da mandioca no seu respectivo talhão (ou parcela), uma das faixas de área plantada.

A manutenção de uma roça significa a sua proteção contra o ataque de animais e insetos e a eliminação das ervas daninhas. De um modo geral essas roças não são molestadas por invasores, dada a característica da mandioca brava de ser "venenosa" pela concentração de

ácido cianídrico, o que a torna pouco atrativa aos predadores. Isto não significa, entretanto, que esteja completamente livre de um eventual ataque de porcos do mato. Para isso, os Enawene-Nawe costumam cercar com paus as partes mais vulneráveis dessa roça. O ataque por insetos é muito pouco freqüente, não alcançando prejuízo às raízes da planta. A limpeza da roça é feita por ocasião da colheita, e acontece quase que diariamente depois que a planta está madura. Ao mesmo tempo em que se colhe efetua-se o replantio das manivas no mesmo local onde foram arrancadas as raízes da mandioca. No segundo ano, o que foi replantado será recolhido (terceira colheita) não mais para o consumo coletivo durante os rituais, mas para a alimentação do grupo familiar a que pertence o **harekare/lo**.

Todas essas tarefas são de responsabilidade exclusiva das mulheres filiadas ao(s) clã(s) anfitrião, denominadas de **harekalo**. Como a quantidade delas é quase sempre insuficiente para a demanda que a empreita exige, cabe a elas convidar as esposas dos **harekare** — cognominadas de **wayatō** — para ajudar na operacionalização do trabalho agrícola. As **harekalo** colhem a mandioca nos seus próprios talhões e as **wayatō** colhem nas parcelas dos seus respectivos cônjuges. Aqueles talhões pertencentes aos rapazes solteiros são explorados por suas futuras esposas ou, na indefinição destas, por suas mães. São estas mulheres, ainda, as encarregadas pela elaboração de todo o alimento que será oferecido durante as cerimônias rituais na aldeia.

Se, por um lado, a mandioca é garantida pelo cultivo da roça coletiva, o milho consumido por ocasião dos rituais de **yākwa** e **lerohi** é oriundo das roças particulares dos "anfitriões". Dizem os Enawene-Nawe que no passado existia também a roça de milho feita coletivamente, à semelhança da de mandioca, mas que por motivos práticos, sobretudo pelo ataque de animais e pássaros silvestres, resolveram dispersar a plantação entre várias roças. Mesmo assim, estas continuam sendo alvo da investida desses animais, visto que estão muito distantes da aldeia, desassistidas dos cuidados e vigilância necessários. Ainda que distante, o milho é de quando em vez vistoriado. Próximo a algumas dessas roças são construídas armadilhas em forma de fosso, para a captura dos animais predadores que costumam comer o milho. Ao serem capturados, estes animais são mortos e enterrados ali mesmo, uma vez que os Enawene-Nawe não comem "carne vermelha".

A colheita do milho é também executada pelas mulheres, as mesmas responsáveis pela organização da colheita da mandioca. Quando as espigas estão secas, elas são arrancadas

e levadas para as casas construídas nas proximidades das roças (**koreto hakolo**), os acampamentos. Uma vez aí armazenado — as espigas são amarradas nas formas de atilho e penduradas no teto — o milho é transportado em grandes cestos até a aldeia. As distâncias e o volume da carga tornam esta tarefa extremamente exaustiva para as mulheres.

Até agora ocupamo-nos da dinâmica do cultivo do milho e da mandioca destinados à elaboração dos alimentos consumidos coletivamente por toda a população durante as cerimônias rituais de **yākwa** e **lerohi**, sob a responsabilidade dos **harikare/lo**. As regras de produção agrícola para os rituais relacionados aos seres celestes (**enore-nawe**), **salumã** e **kateokō**, seguem outra lógica: milho e mandioca são cultivados nas roças dos grupos familiares ou domésticos. Não mais um grupo cerimonial anfitrião constituído por um ou mais clãs, mas todos os homens e todas as mulheres, que, além dos respectivos papéis que desempenham nas diferentes fases do ciclo agrícola, processam, servem e consomem de igual maneira.

Cada grupo familiar abre duas ou três pequenas roças de mandioca e uma mesma quantidade de áreas cultivadas com milho, possuindo cada uma cerca de meio hectare, conforme discutimos no capítulo anterior. Além das características do tempo (calendário) e espaço (localização) que diferenciam estes dois tipos de cultura — as roças de mandioca, por primeiro, implantadas nas proximidades da aldeia, e as de milho, em segundo, nas áreas distantes — as diferentes unidades sociais envolvidas na produção agrícola marcam sua distinção.

Valendo-nos, mais uma vez, do recurso das categorias fundamentais do parentesco, podemos abordar a organização social da prática agrícola dos Enawene-Nawe tomando a **consangüinidade** e a **afinidade** como formas que amalgamam o cultivo da mandioca e a cultura do milho, respectivamente.

Em primeiro lugar, vimos que a consangüinidade expressa-se viva e fortemente no simbolismo da relação entre a planta da mandioca e o universo feminino, seja pelo mito da filha enterrada, pelas metáforas na composição do corpo, seja pelo seu domínio no cultivo da roça coletiva etc. Em segundo lugar, vale dizer que o *grupo familiar*, formado por um marido, sua esposa e seus filhos solteiros, considerado como uma célula dos laços de consangüinidade, é o responsável pela manutenção das roças de mandioca; isto é, pais e filhos participam juntos

nas diversas fases do cultivo, e sua colheita tem como objetivo prioritário o suprimento dessa célula social.

A roça coletiva de mandioca é parcelada tendo em vista a sua distribuição entre os parentes ligados pelo laço de consangüinidade, o patri-clã, isto é, o grupo de **harekare**. Sua última colheita, fruto do segundo replantio, portanto o terceiro ano de cultivo — nesse estágio uma nova roça coletiva já foi plantada num outro lugar e sob a responsabilidade de um outro grupo cerimonial — é de usufruto do grupo familiar dos **harekare** do período. Além do mais, é no entorno desta ainda, numa forma de girassol cujo núcleo é a própria roça coletiva, que se encontram localizadas as roças familiares dos **harekare/lo**.

Se os argumentos até aqui apresentados nos convencem da relação pautada pela consangüinidade para o cultivo da mandioca, o do milho parece sugerir, com base nos mesmos argumentos, sua íntima associação com o universo da afinidade. Senão vejamos.

Concluídas as roças de mandioca, toda a população enawene-nawe — ou a sua grande maioria — desloca-se para os acampamentos construídos em várias regiões do território, exclusivamente exploradas com o plantio do milho. Esses acampamentos, como já dissemos, são formados por várias pequenas residências organizadas de forma que os membros de cada *grupo doméstico* (marido, mulher, filhos solteiros, filhas casadas e seus respectivos maridos e filhos) mantenham-se próximos. Para usar uma figura — ou imagem — de linguagem, os acampamentos são a aldeia "explodida" no espaço, agrupando os moradores de uma residência comunal, cujo conjunto compõe a aldeia³⁷.

É aí, pois, que a relação sogro-genro — portanto relação de afinidade — se expressa de maneira bastante nítida. O genro trabalha com seu sogro e cunhados solteiros, desde a abertura do terreno até o seu plantio. Além de auxiliá-lo nas etapas mais árduas do processo agrícola, ele explora sua própria roça, contígua à do sogro, de forma a facilitar sua colheita, feita pela sua sogra. Esta, por sua vez, costuma encarregar seus genros (cunhados entre si) de tal tarefa. No período de colheita, outras atividades de subsistência, como a coleta de insetos e frutos e pequenas pescarias, são também realizadas.

³⁷ É importante assinalar que entre os Paresi, os espaços de manejo dos recursos naturais são definidos a partir das aldeias — formadas pela regra da uxorilocalidade — edificadas a partir de um grupo doméstico e espalhados ao longo do território. (COSTA, 1985: 112); o que equivale dizer que a organização das aldeias paresi corresponde ao padrão de organização dos acampamentos dos Enawene-Nawe.

Sob pressão aparentemente silenciosa, um esposo esforça-se cada vez mais para o cumprimento de suas obrigações com os pais de sua mulher, tentando manter a alcunha de bom genro e fugir dos fuxicos para além do grupo doméstico. Os anos iniciais do casamento são mantidos por tênues e imprevisíveis laços de obrigações do marido para com os sogros, que, sob exagerada tensão, podem romper-se, dissolvendo-se a união matrimonial. Após o nascimento do primeiro filho consolida-se o casamento e a indissolúvel parceria sogro-genro; as obrigações do novo pai avolumam-se diante do grupo doméstico até o primeiro casamento de um filho, sobretudo de uma mulher, o que o transformará num sogro.

Nesse cenário de relações, mais do que uma categoria estabelecida pela troca matrimonial entre grupos, a afinidade exprime-se na dinâmica da vida econômica. Assim sendo, a tensão entre as posições sociais dos afins, evidenciadas no cultivo do milho, parece sempre velada pela trama do roubo. É também o que nos mostra a origem do milho, contado no mito abaixo:

A trama dos afins: o mito do milho

Nos primeiros tempos, o milho era cultivado apenas pelo espírito **Anawrinakayri**. Era um tipo de milho tão gigantesco que alcançava as nuvens. De cada planta era possível colher um cesto grande abarrotado de espigas.

O tamanduá (**Anaxua**) convidou o grilo (**ixiore**), seu cunhado, para uma visita à casa de **Anawrinakayri**, também cunhado de ambos, a fim de roubar-lhe o milho. Ao chegarem, assim chamou o tamanduá: — “Meu cunhado, meu cunhado...” O parente recebe-o, sem no entanto perceber que o grilo o acompanhava. Este, por sua vez, rapidamente entrou e escondeu-se no meio do feixe de milho pendurado no teto — conforme previamente combinado. O tamanduá deitou-se na rede e começou a conversar com o seu anfitrião, esticando ao máximo os assuntos, dando tempo ao grilo de cortar, roendo, a corda que sustentava as espigas de milho.

De repente o feixe desprende-se do teto caindo no chão, tendo os grãos se esparramado. Neste momento, o tamanduá escondeu cinco deles, sem o cunhado perceber, embaixo de suas grandes unhas. Ao juntá-los, recompondo as espigas, **Anawrinakayri** notou a ausência dos grãos e então disse: — “Meu cunhado, você roubou os caroços que estão faltando”. O tamanduá, imediatamente, mostrou-lhe as costas das mãos abertas, negando, veementemente a acusação. O espírito argumentou que o milho era novo e que seria servido durante a cerimônia de **yākwa**. O tamanduá, por sua vez, anunciou que precisava imediatamente ir embora. Despede-se, assim, do cunhado e segue. Logo adiante o tamanduá encontrou o grilo, tendo em seguida cada um se dirigido para sua aldeia, onde plantaram o milho, que cresceu até as nuvens. Não gostando do seu tamanho, cortaram-no até a altura desejada. Certo dia, os Enawene-Nawe foram até a roça do tamanduá e roubaram-lhe algumas sementes de milho, mantendo-as até hoje através do cultivo.

Longe de qualquer pretensão analítica, a recorrência ao mito aqui tem como objetivo extrair o seu "melhor código possível" — o cultivo do milho e sua relação com a esfera da afinidade — e a sua articulação com outros mitos, encarando-os como "sujeitos" que se pensam entre si e na prática dos homens, como bem nos sugere LÉVI-STRAUSS (1991: 21).

Vimos, no mito de origem da mandioca, que a invasão desautorizada da roça e o roubo das raízes da planta-menina pela tia materna foram encarados como a ruptura do encantamento de obtenção gratuita da mandioca, levando os humanos, doravante, ao perpétuo sacrifício de cultivá-la para sua subsistência, uma espécie de herança do "pecado original". Por outro lado, a ação do roubo é o gesto vital e fundante que fez inaugurar a prática do cultivo do milho. A trama dos afins — o roubo do cunhado pelos cunhados — para a obtenção do milho, que em seguida é roubado pelos afins Enawene-Nawe, é o oposto simétrico das lições da consangüinidade simbolizadas pelo plantio da mandioca.

A parceria entre o grilo e o tamanduá parece perfeita: um inseto mastigador, capaz de alcançar o alto e romper a corda, e o segundo, dotado de unhas enormes que protegem imperceptivelmente os grãos de milho. É curioso notar que o milho aparece em outros mitos também como sendo adquirido pela ação do roubo — em que as sementes conseguidas são sempre escondidas do dono — arquitetado entre mais de um protagonista, que também se referem uns aos outros por termos de afinidade³⁸.

Esse arranjo de sociabilidade — calcado nas unidades sociais do *grupo familiar*, do *grupo doméstico* e dos *clãs* — ordenador da agricultura dos Enawene-Nawe nos remete ao conhecido modelo traçado por Terence Turner sobre os sistemas dialéticos das sociedades Jê-Bororo. Resistente à tese de MAYBURY-LEWIS (1979), para quem a organização e reprodução das sociedades centro-brasileiras edificam-se sobre um *ethos* dual de polarização entre centro e periferia, público e privado, que distribuem papéis e status de homens e mulheres, TURNER (1979) toma a economia de subsistência como a base das relações sociais. Para este autor o controle de pais sobre filhas e, por meio destas, de sogros sobre seus genros — favorecido pelo padrão de residência uxorilocal — define os contornos dos grupos familiar e doméstico como o dínamo das relações sociais de produção. Nesse cenário, a agricultura

³⁸ Cfe. nota de rodapé n. 35.

aparece como a principal atividade econômica, capaz de assegurar a permanência e manutenção dos assentamentos, bem como ordenar a divisão sexual do trabalho.

De forma alegórica, os Enawene-Nawe sofisticam o modelo socio-lógico da dinâmica da prática agrícola edificado na ação dos grupos familiar e doméstico, relacionando-os ao cultivo da mandioca e do milho, respectivamente. Tais parâmetros, no entanto, não são os únicos recursos dos quais lançam mão — e está aí uma diferença fundamental do modelo estrutural de Terence Turner — para lidar com o vasto universo da agricultura. Embora menos visível — e talvez tão forte por esta razão — a esfera cósmica é outra fonte de estoques balizadores da prática agrícola, como veremos a seguir.

3.4. O DOMÍNIO DOS ESPÍRITOS

Com os seres celestes (**enore-nawe**) os Enawene-Nawe estabelecem uma relação de proximidade, de liberdade, de parentesco por consangüinidade (cfe. SILVA, 1998a e 1998b); os rituais a eles devotados são marcados pelo informalismo — muitas vezes pelo imprevisto — e pelo consumo de alimentos elaborados a partir dos mais diversos ingredientes. Por outro lado, com os seres subterrâneos, os **yakayriti**, o comportamento e os compromissos são distintamente outros, marcados pela relação de alteridade.

Os **yakayriti** não aceitam qualquer tipo de alimento, rejeitando aquilo que não seja elaborado a base de milho, mandioca, amendoim e fava — que devem ser especialmente cultivados para o seu consumo (veja o quadro 12 das espécies tradicionalmente cultivadas e suas formas de consumo). Além destas espécies agrícolas, eles apreciam também a castanha do Brasil e o peixe. A mandioca e o milho devem aparecer em abundância, já o amendoim e a fava, quando aparecem, devem ser ofertados em pequenas quantidades. Certa vez perguntei a um informante o que aconteceria se se adicionasse mel a um alimento para os **yakayriti**, ao que me respondeu: *eles cheiram a comida e então perguntam "o que é isso?" e jogam fora*.

Os **yakayriti** alimentam-se de diferentes maneiras, uma delas é pelo recebimento da comida na sua própria moradia, vertida ao chão pelos Enawene-Nawe, e recolhida em suas enormes panelas sempre à disposição no interior da terra. Uma outra forma é a presença direta desses espíritos no pátio da aldeia durante os rituais de **yākwa** e **lerohi**, manifestada na chegada das pescarias — representados pelos pescadores que aparecem maquiados de barro e folhas de buriti que cobrem o corpo e o rosto — quando recebem o sal e logo em seguida

mingau e sopa, oferecidos pelos **harekare**; os **yakayriti** nutrem-se, ainda, nesses momentos, através dos próprios homens, incorporando-se neles e utilizando do seu organismo humano, como bem observou um xamã: *os yakayriti saem da terra, entram na gente, comem por nós e voltam para baixo.*

Quadro 12. Espécies tradicionais cultivadas e seu consumo nos rituais

Nomenclatura enawene-nawe	Nomenclatura Popular	Nomenclatura científica	Uso cerimonial <i>Yakayriti / enore-nawe</i>	
<i>amayú</i>	Batata doce	<i>Ipomea batatas</i>		x
<i>hakayri</i>	Cará	<i>Dioscorea spp</i>		x
<i>kete</i>	Mandioca brava	<i>Manihot sculenta</i>	x	x
<i>koreto</i>	Milho	<i>Zea mays</i>	x	x
<i>kumatayro</i>	Fava	<i>Phaseolus lunatus</i>	x	x
<i>lohana</i>	Inhame	<i>Colocasia antiquorum</i>		x
<i>mamalakari</i>	Mandioca mansa	<i>Manihot sculenta</i>		x
<i>wase</i>	Amendoim	<i>Arachis spp</i>	x	
<i>yalawi</i>	Araruta	<i>Maranta arundinacea</i>		x

Os **yakayriti** são insaciáveis! É preciso alimentá-los muito e sempre, caso contrário se voltam furiosos contra as pessoas. Sendo assim, colheitas e pescarias abundantes e fartura de comida nos rituais são motivos de júbilo e tranquilidade; por outro lado, a baixa produção traz insegurança e medo. A insatisfação desses seres é sempre manifestada pela enfermidade e morte de alguém, e quando isso acontece é sinal de que é preciso agir, produzir e ofertar mais. A doença ou a morte pode ser causada tanto pelo descumprimento das obrigações pessoais quanto pela displicência coletiva no âmbito do clã ou do grupo familiar ao qual pertence a vítima.

Tive a oportunidade de assistir a reação de um homem diante da situação moribunda de sua mulher. Foi numa noite de vigília, quando os xamãs acercavam a sua esposa condenada à morte, em que o marido dirigiu-se ao pátio da aldeia munido de panelas com os melhores alimentos, bradando aos **yakayriti** que a deixassem viver. Em outra ocasião, logo após a morte inesperada de uma criança, todas as mulheres do seu clã voltaram-se para a produção de grandes quantidades de alimentos. *Os kayloré* (pessoas deste clã) *estão preguiçosos*, foi o que me respondeu um informante, justificando o que eventualmente estariam maldizendo os espíritos subterrâneos.

Quando uma pessoa está doente, alguém da sua família procura um(a) xamã (**sotayriti/lo**)³⁹ de um clã que não seja o seu, oferecendo-lhe previamente o "pagamento", que se dá através de bens como colares, instrumentos agrícolas, panelas etc. A ação consiste de "chupar" (**ayukene**) as partes doridas do corpo, de onde são retirados aos mais diversos objetos — "arremessadas pelos **yakayriti**" — como anzóis, sementes, pequenas pedras, porções de alimentos etc., repetidamente cuspidos no chão durante uma seção de cura.

Esses seres perversos são controladores da produção agrícola, devendo ser toda ela destinada ao consumo e sobre o qual participam das mais diversas formas, direta e indiretamente. Os Enawene-Nawe costumam dizer que os **yakayriti** são **madi** (sovinas), definindo o que deve ser plantado e regulando a quantidade produzida. Não que outras espécies recusadas por estes espíritos não sejam cultivadas, mas uma vez que a vida depende do cumprimento de certas obrigações estabelecidas — sobretudo agrícolas — tais cultivos passam a ser marginais. Várias foram as tentativas de introdução de novas espécies, tendo sido todas elas até o momento — com raríssimas exceções, como a incorporação do feijão andu (*Cajanus cajan*) e alguns pés de banana — fracassadas.

Não foram poucos os visitantes que em suas visitas brindaram os Enawene-Nawe com novas sementes e mudas exógenas; até mesmo o plantio de centenas de mudas de castanha do Brasil em diversas áreas do seu território e um horto de plantas cítricas na aldeia chegaram a ser implantados. Quase nada — ou nada mesmo — resta atualmente. Certa ocasião presenteei cada família com alguns litros de sementes de uma excelente variedade de amendoim, recomendando-lhes que a plantassem. Passados alguns meses perguntei em que estágio se encontrava a plantação e me responderam que ninguém havia plantado, mas que fora consumido "por causa dos **yakayriti**".

Philippe Descola lembra que eram constantes os pedidos que faziam as mulheres achuar aos visitantes para que levassem novas plantas de seus países para serem cultivadas por elas. Lembra o autor que "*ciertamente el ejemplo del taro asiático muestra que los Achuar están lícitos a intensificar muy rápidamente la producción de un cultígeno nuevo si su sabor les parece particularmente agradable*" (DESCOLA, 1986: 251). Se aqui a abertura a novas espécies é franqueada, seja pelo fascínio do que vem de fora ou pelo seu sabor, percebemos,

³⁹ Atualmente existem seis **sotayriti**, dos quais um é aprendiz, e três **sotayloti** (mulheres xamãs). Alguns são considerados mais poderosos que outros, dada a idade e a experiência no ofício. Os **sotayriti** são mais procurados que as mulheres, sendo a eles imputado maior poder de cura.

por outro lado, que entre os Enawene-Nawe a "alfândega" é dominada pelos espíritos subterrâneos.

Se são os **yakayriti** que determinam o que se deve plantar e a quantidade a ser produzida e ofertada — e que o seu descumprimento é respondido com investidas deletérias que causam a morte — por que os Enawene-Nawe se preocupariam em gastar seu tempo com novas obrigações, desnecessárias do "ponto de vista vital"? Ou o fato de permitir-se ao cultivo sistemático de novas espécies despertaria o desejo desses seres malfazejos, que a partir daí os obrigariam a se dedicar mais tempo para a produção de algo que ainda não conhecem? Seja qual for a razão, o que se nota é uma resistência prática dos Enawene-Nawe de incorporarem novidades no seu sistema de cultivo.

Questão mais complexa ainda parece ser a preferência dos **yakayriti** por determinadas espécies: algumas precisam ser produzidas em abundância, como o milho e a mandioca, outras em pequeníssimas quantidades, como o amendoim e a fava, e por fim todas as demais, que não são apreciadas por eles, devem ser proscritas de sua alimentação.

Se tal predileção estivesse associada aos limites impostos pelo ambiente, teríamos que a ordem sobrenatural estaria organizada sob perfeita eco-lógica. Em outros termos: se produzir mais ou produzir menos, de acordo com a exigência estabelecida pelos seres subterrâneos, estivesse associado ao maior ou menor potencial agrícola dos solos, a lógica sócio-cósmica estaria assentada sobre a lógica ambiental. Mas a ordem milho-mandioca / amendoim-fava e demais espécies, correlacionada na escala de mais a menos, não corresponde exatamente a maior ou menor vantagem oferecida pelas condições naturais do ambiente. Embora o milho seja produzido (e ofertado aos **yakayriti**) em grandes quantidades não significa que seja fácil o seu plantio, diferentemente da alta produção de mandioca, menos exigente em termos de fertilidade dos solos e tratos culturais. Como já vimos, os Enawene-Nawe buscam diferentes áreas distantes da aldeia para o cultivo do milho.

Além do mais, o tempo para a implantação das roças de milho é limitado pelo ciclo de pesca coletiva da estação seca — também relacionada aos espíritos subterrâneos — que deve ser cumprido no momento certo de abastecer o ritual de **lerohi** no começo da estação das águas, conforme vimos no capítulo anterior. Caso as sementes sejam comprometidas pela falta de chuva, os Enawene-Nawe retornam, depois da pesca, às suas roças para replantá-las. Em suma, a quantidade de alimentos exigidas pelos **yakayriti** não está associada às facilidades

oferecidas pelas condições do ambiente. Por outro lado, "produzir em abundância" também tem seu limite; os seres subterrâneos não permitem que os Enawene-Nawe produzam excedente, isto é, que armazenem ou estoquem os produtos agrícolas. O que se planta e o que se colhe volta-se única e exclusivamente para o consumo, tendo em vista primeiramente a relação dos humanos com os seres sobrenaturais, especialmente os **yakayriti**.

A discussão sobre a produção de excedente foi responsável por rios de tinta por todos aqueles que se dedicaram ao estudo da prática agrícola ou da economia como um todo das sociedades tribais. Para os clássicos representantes da Ecologia Cultural, por exemplo, o ambiente sempre figurou como a causa primeira, para não dizer única, do limite de toda e qualquer prática econômica, sendo responsável ainda pelos estoque e complexidade culturais (STEWART, 1946-1950; MEGGERS, 1954; CARNEIRO, 1963; GROSS, 1975; ROSS, 1978). Para outros, ainda, as atividades de subsistência, agrícolas ou não, encontram-se organizadas em função das maneiras racionais (operação dos sistemas cognitivos) de exploração dos recursos naturais (cfe. REICHEL-DOLMATOFF, 1976; POSEY, 1992, 1996; KERR, 1987). Para SAHLINS (1978 [1972]) as sociedades caçadoras-coletoras dedicam, ao contrário do que parece quando vistas de fora, muito pouco tempo às atividades de subsistência. Poucas horas diárias são suficientes para sua alimentação e conforto alimentar, sobrando-lhes, propositadamente, tempo para as outras atividades sociais.

Por melhor que seja o resultado de uma atividade econômica, de agricultura, pesca ou coleta, os Enawene-Nawe nunca dizem que alcançaram êxito. Tudo lhes parece sempre pouco. Ao espanto de um observador forâneo ao presenciar uma boa colheita de mandioca ou milho ou uma grande quantidade de peixe, a reação certamente terá como conteúdo a expressão "não é muito não" (**mayhã akote wala**). Uma observação dessa natureza tem no horizonte a "presença auditiva dos **yakayriti**", incansáveis vigilantes das ações humanas quando o assunto é comida.

O caso enawene-nawe parece, assim, situar de maneira diametralmente oposta às análises feitas por Gerardo Reichel-Dolmatoff sobre o papel da cosmologia tukano, onde o manejo dos recursos naturais encontra-se balizado em nome do equilíbrio energético universal entre o que sai (*output*) e o que entra (*input*). Para o autor, a prática dos indivíduos visa a uma "conservação do balanço ecológico como qualidade última desejável". Nesse sistema, a exploração exagerada de um recurso, por exemplo, leva ao completo desequilíbrio das forças

cósmicas. Temos, aqui, uma eco-lógica definida por uma cosmo-lógica. Nesse sistema, ainda, o xamã é uma espécie de "gerente ambiental", aquele capaz de estabelecer o equilíbrio do universo abalado por uma prática indevida de exploração dos recursos naturais (REICHEL-DOLMATOFF, 1976).

Por maior que seja a produção de milho, esta não é suficiente para suprir toda a população enawene-nawe durante o ano inteiro, mas é bastante o suficiente para não faltar nas cerimônias rituais relacionadas aos espíritos subterrâneos. A alimentação do dia a dia é composta pelos mais diversos ingredientes, mas a dos **yakayriti** deve ser assegurada com base nos produtos exigidos por esses seres. O cultivo da mandioca, por sua vez, garante tranqüilamente o suprimento dos grupos familiares e dos rituais, uma vez que sua produção é bem maior que a de milho, além — ou por este fato mesmo — de ser plantada nos solos menos fertilizados nas proximidades da aldeia, onde é armazenada no próprio solo, favorecendo sua colheita cotidianamente a qualquer época do ano. Quanto mais milho, mais mandioca e mais peixe oferecidos para os **yakayriti**, maior a tranqüilidade das pessoas. Aqui, ao contrário dos Tukano, a benevolência dos seres cosmológicos pode ser conquistada às custas mesmo da exploração total de um recurso — esse é o caso sobretudo do peixe e do mel (estes últimos oferecidos aos seres celestes), explorados sem a mínima "preocupação ecológica".

*

No ano de 1998 cerca de trinta pessoas foram aposentadas por idade e começaram a receber salários pelo sistema nacional de Previdência. Os Enawene-Nawe passaram, assim, a lidar, pela primeira vez na sua história, com o dinheiro e, por conseguinte, com um novo sistema de troca. Com a renda auferida mensalmente decidiram investir na compra de barcos de alumínio e motores do popa. Neste mesmo ano, já haviam adquirido oito barcos e motores como pagamento pela concessão da abertura de uma estrada que cortaria seu território. Ilegalmente conduzido, este projeto foi vetado pela justiça federal, que puniu os responsáveis e garantiu a posse dos bens antecipadamente ofertados.

Atualmente os Enawene-Nawe possuem cerca de onze barcos equipados com motores, com os quais são gastos cerca de 70% do total de recursos adquiridos com as

aposentadorias para mantê-los com combustível e mão-de-obra em consertos⁴⁰. Dos 30% restantes, um terço é para a aquisição de pequenos produtos industrializados no mercado regional, como óleos de cozinha, sabão, instrumentos agrícolas e de pesca, roupas etc. e dois terços são utilizados para a compra de milho.

Não é intenção aqui querer adentrar esse universo da relação dos Enawene-Nawe com a economia de mercado; primeiro porque esse assunto não se constitui em objeto desta pesquisa, e segundo porque é um cenário deveras novo, que se descortina na recente história de "contato" desse povo com a sociedade nacional. O tema, no entanto, é bastante sedutor uma vez que não se limita simplesmente a uma faceta de economia, mas que constitui um momento historicamente importante em que esses eventos passam a obrigar redefinições dos conceitos de espaço, tempo e alteridade. A mobilidade conquistada com o domínio dos motores, por exemplo, tem possibilitado aos Enawene-Nawe a exploração de mais e novas áreas, bem como a redução do tempo gasto nos vários deslocamentos pelo território para as mais diversas atividades de subsistência.

Dessa nova situação, mais particularmente, nos interessa pensar no uso do dinheiro arrecadado pelos Enawene-Nawe para a aquisição de um produto agrícola que já produzem, e de certa forma em quantidades razoáveis. Era de se esperar, pois, que outros recursos e bens industrializados constassem na lista de prioridades de suas compras, hoje possibilitada pela moeda. Mas se ativermo-nos à imbricada rede das relações humanas estabelecidas com o cosmos, e em especial com a esfera dos seres subterrâneos — como traçamos acima e alhures —, facilmente nos convencemos de que os Enawene-Nawe "dariam seu reino" para manter os *yakayriti* plenamente satisfeitos.

Via de regra confiada ao genro, responsável pela administração do dinheiro de seus sogros aposentados, a compra deste produto — para fazer *jus* à "afinidade do milho" — têm possibilitado o aumento do consumo interno de alimentos e conseqüentemente a sua oferta ao longo do extenso período de cerimônias rituais característico da estação voltada aos espíritos subterrâneos.

Vimos, pois, que o desenvolvimento da agricultura depende, sem dúvida alguma, das condições simbólicas e rituais, e que a prática agrícola é prenhe das "forças imaginárias": dos

⁴⁰ Com a aquisição de barcos de alumínio os Enawene-Nawe deixaram de fabricar as tradicionais canoas de tronco de cerejeira. As que existem atualmente servem de reserva — quando da ausência dos barcos industriais — para os pequenos deslocamentos pelo rio Iquê nas proximidades da aldeia.

perigos que precisam ser ardilosamente contornados, dos ritos que devem ser executados no momento certo pelas pessoas certas, dos parceiros sociais de reinos distintos...

O cultivo da mandioca aciona um elenco de personagens femininas que se intercomunicam pelas relações de consangüinidade, formando o duplo par mãe-filha / mulheres-planta, que se contrapõe aos parceiros do universo da pesca, cuja relação de alteridade é simbolizada pelo par homens-peixe. O sistema agnático da patrilinearidade está expressa na prática agrícola através da organização dos grupos que se revezam no papel de "anfitriões", responsáveis pela produção da mandioca e do milho — além do sal — e do abastecimento das cerimônias rituais voltadas aos **yakayriti**, seres subterrâneos controladores de toda a produção e consumo de alimentos.

Nesse cenário sobressai, por um lado, a figura do "soprador" (**honaytare**), capaz de assegurar a tranqüilidade das pessoas submetidas aos tabus (**kadena**), vulneráveis ao ataque dos seres atraídos pelo cheiro do sangue. Por outro, temos o xamã (**sotayriti**), único autorizado a lidar com as ações punitivas dos espíritos subterrâneos, protagonistas da dor e da morte das pessoas. Assim, tomando essas duas figuras sociais como símbolo paradigmático da contenção das forças sobrenaturais que gravitam em torno da prática agrícola (e de qualquer outra atividade de subsistência), podemos identificar um sistema de equivalência ou oposições que resume os elementos que caracterizam cada uma delas e seus campo de domínios:

honaytare(lo)	sotayri(lo)ti
consangüinidade	afinidade
prestação	troca
prevenção	cura
soprar (hōene)	chupar (ayukene)
discurso	silêncio

Voltemos, pois, à questão primeira anunciada na abertura deste capítulo: o procedimento simbólico é tão necessário quanto o empenho técnico; ou melhor, de maneira mais justa com o olhar antropológico sobre as experiências humanas, a prática agrícola dos Enawene-Nawe funde de forma tal seus componentes sólidos que torna imprudente qualquer tentativa de isolamento de suas combinações.

Numa "série interrogativa" sobre questões fundamentais do papel e dimensões da "magia hortícola" — não apenas entre os Achuar mas entre os Jívaro em geral e os demais povos da Bacia Amazônica — Philippe Descola nos brinda com a nitidez como expõe o tema.

Procedendo a uma assepsia de toda e qualquer racionalidade utilitarista que vê na simbologia agrícola uma funcionalidade imanente, de rendimento material, o autor nos mostra a equivalência dos planos da lógica técnica e da lógica "religiosa": se as plantas são tidas como seres animados, é óbvio que com elas se estabelece as mesmas relações sociais que se estabelece com os humanos (DESCOLA, op. cit.: 289-291). Nesse horizonte, os rituais e toda a simbólica embutidos na prática da agricultura se posicionam longe daquelas abordagens que enxergam aí uma compensação — ilusória — das precárias condições técnicas características da produção tribal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em nenhum momento nessa monografia discorri sobre o sistema de parentesco enawene-nawe — primeiro porque não esteve no horizonte de seus objetivos e segundo porque trata-se de um campo ainda sob exploração, valendo lembrar que Márcio Silva está ultimando sua sistematização. Todavia, em momentos fundamentais da análise da agricultura utilizei termos do seu "idioma", como as noções de **consangüinidade** e **afinidade**. Ou seja, a oposição entre estes dois termos serviu de linguagem para a definição de outras relações sociais e *praxis* sociológicas. A guisa de considerações finais (re)tomarei emprestado tais categorias como metáforas paradigmáticas para melhor dispor os sentidos polimorfos e atravessadores de campos diversos dos modos de subsistência dos Enawene-Nawe.

A extensão que se deu, nos últimos anos, à noção de afinidade na Etnologia Amazônica (veja VIVEIROS DE CASTRO, 1993), ampliando-a para a relação dos humanos com outros seres da natureza e sobrenatureza (confira, dentre outros, DESCOLA, 1986; 1997; 1998 e VIVEIROS DE CASTRO, 1986; 1993 e 1996), em muito contribuiu para as novas abordagens sobre a relação Sociedade/Natureza nas Terras Baixas do continente Sul-americano. A idéia é sedutora, e como a sedução é algo quase sempre perigoso, faço tal incursão com muita precaução.

Philippe Descola tratou, de maneira magistral, a relação dos Achuar com as plantas cultivadas e os animais de caça como pautadas, respectivamente, pelas relações de consangüinidade e afinidade. O cultivo da mandioca é aí uma atividade em que se imbricam simbolicamente mulheres e plantas, cujos papéis são pensados, na ordem, como mães e filhas; um caçador, por sua vez, trata os animais de caça como seus cunhados (DESCOLA, op. cit.).

Como demonstrei no capítulo 3, a oposição entre consangüinidade e afinidade encontra-se arquitetada de diversas maneiras por intermédio do cultivo da mandioca e do milho, respectivamente. Considerando que os Enawene-Nawe não praticam a caça de animais, a pesca, embora situada no campo da afinidade, é embalada por um tipo particular dessa relação. Sendo assim, recorro às nuances da afinidade descritas por Eduardo Viveiros de

Castro⁴¹ para situá-la no campo da “afinidade potencial” como suporte metafórico para qualificar a relação dos humanos com o exterior: a pesca coletiva entre os Enawene-Nawe é uma espécie de relação com o afim inimigo. Aqui, então, compõe-se o quadro alegórico formado pela **consangüinidade**, a **afinidade efetiva** e a **afinidade potencial**, respectivamente associadas ao cultivo da mandioca, o cultivo do milho e a prática de pesca.

Recordemos. No capítulo 3, espero que tenha ficado claro, esforçamo-nos por demonstrar a agricultura do seu ponto de vista simbólico. Aí, o cultivo da mandioca aparece como o signo paradigmático da relação de consangüinidade: a) a mandioca tem sua gênese no corpo da filha **Atolo**, enterrada pela mãe **Kokotero**; b) as estruturas da planta de mandioca equivalem às partes que formam o corpo feminino; c) a roça coletiva de mandioca, cultivada exclusivamente para o abastecimento dos rituais voltados aos espíritos subterrâneos, é de responsabilidade dos **harekare**, “grupo anfitrião” formado por pessoas do mesmo clã; d) pais e filhos solteiros trabalham juntos na formação das roças de mandioca; e) todo o seu plantio se dá no entorno da aldeia, nos solos de baixa fertilidade natural — simbolicamente, o campo da “infertilidade social”, da consangüinidade — num raio de aproximadamente três quilômetros.

A **afinidade efetiva**, representada pelo cultivo do milho, por sua vez, pode ser assim entendida: a) segundo o mito, a origem do milho é o resultado da trama montada por dois cunhados (o grilo e o tamanduá), que o roubaram de um espírito (**anawrinakayri**) — este também cunhado de ambos — e que foram, depois, pilhados pelos próprios Enawene-Nawe; b) sogros e genros fazem juntos suas roças de milho, ou melhor, os genros trabalham para seus sogros — “serviço da noiva” como manifestação da reciprocidade —; c) estas roças são localizadas em diferentes áreas distantes da aldeia em solos mais férteis — simbolicamente, os campos da “fertilidade social”, o local da reprodução, de domínio das relações entre afins —, e d) ali vivem em acampamentos uxori-locais, durante o período de preparo do terreno.

O universo da pesca, através das mais diferentes modalidades (veja capítulo 2), mas especialmente das pescarias coletivas para fins cerimoniais, expressa a ação dos Enawene-Nawe — dos homens — diante de certos parceiros “naturais” simbolizados como o Outro, completamente fora do circuito social das relações de proximidade. Uma vez nesta posição de alteridade, os peixes desencadeiam relações de predação, de guerra... signos apropriados da

⁴¹ Este autor distingue a afinidade na Amazônia em: “afinidade virtual cognática (os primos cruzados, por exemplo), a afinidade efetiva ou atual (os cunhados) e a afinidade potencial ou sócio-política (os cognatos distantes, os não cognatos, os amigos formais, os inimigos)” (VIVEIROS DE CASTRO, 1993: 167).

afinidade potencial. Vejamos: a) foram os peixes, segundo o mito da pesca, que mataram e devoraram **Dokoi**, o filho do herói **Dataware**; b) a vingança de **Dataware** pelo assassinato do seu filho é dita como "atualizada" pelos Enawene-Nawe em suas pescarias coletivas; c) os instrumentos utilizados nestas pescarias são as mesmas armas de guerra: arco e flecha, venenos, armadilhas, facão; d) as pescas de barragem (**wayti**) devem ser feitas pelos homens que, por intermediação dos espíritos subterrâneos — ou por imitação, uma vez que são estes seres, também na posição de alteridade, que na verdade pescam — invocados pelo sal vegetal, são capturados indistintamente, o máximo desejável, até o seu fim se possível; e) os locais de pesca são muito distantes da aldeia, onde se chega, comumente, de barco e onde ainda se vive um bom período em acampamentos.

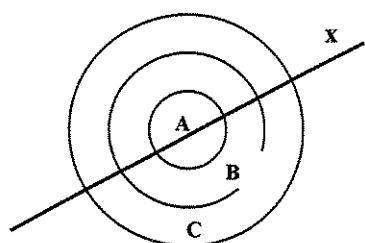
Em termos esquemáticos, podemos esboçar um quadro de equivalências que resume os matizes da afinidade, aqui estabelecidos a partir dos principais elementos da relação da sociedade enawene-nawe com a esfera da natureza, tendo-os como parceiros sociais, seja na forma direta com cada elemento (mandioca e peixe) ou no contexto maior de suas inter-relações (milho).

CONSANGUINIDADE	AFINIDADE	
	Efetiva	Potencial
Mandioca	milho	peixe
Filha	cunhados	inimigos
Maternidade	trama	guerra
pai-filho	sogro-genro	homens-inimigos
Próximo	distante	muito distante
Aldeia	acampamento	acampamento
Dentro	fora	fora
Dádiva	reciprocidade	predação

A prática agrícola apresenta-se-nos, pois, fecundada pelas substâncias sociológicas sintetizadas no cadinho das construções míticas e rituais — através de seus enredos, cenas e personagens —, no papel das unidades sociais envolvidas no processo de produção, e na sua conexão com outras atividades de subsistência. De forma muito particular, temos no caso enawene-nawe, uma decisiva participação cosmológica, que se expressa na forma imaginária de um poderoso feixe que perpassa por estas esferas, conjuntivas e disjuntivas, constituídas pelo "idioma" do parentesco. Tal feixe corta longitudinalmente esses "campos sociológicos" —

do cultivo da mandioca, do cultivo do milho e da pesca – associados às relações de domínio da consangüinidade e da afinidade.

Em termos mais exatos, teríamos uma figura que representa o conteúdo do quadro de equivalências acima mas que traz como novidade um traço que representa a participação substantiva da cosmologia no âmbito da produção. Assim podemos representar, a partir de um eixo “x” cosmológico:



A: consangüinidade (**mandioca**)

B: afinidade efetiva (**milho**)

C: afim potencial (**peixe**)

Os seres do cosmos participam diretamente da produção agrícola. Os espíritos subterrâneos, os **yakayriti**, são reguladores e detentores das principais espécies cultivadas, definindo o quê e quanto deve ser ofertado. A insatisfação alimentar é acusada por estes espíritos na forma de doença e morte das pessoas. Dizem os Enawene-Nawe que, ao verterem a comida no chão, estão abastecendo as enormes panelas dos **yakayriti**, irremediavelmente insaciáveis.

A mandioca é garantida por uma roça coletiva cujo fim é o suprimento das cerimônias rituais, **yākwa** e **lerohi**, onde estes seres também participam da comensalidade no pátio da aldeia. Essa roça é de responsabilidade do grupo de **harekare** — todas as pessoas de um ou mais clãs associados — durante um período de dois anos, encarregado também do oferecimento dos alimentos de origem vegetal, que serão trocados por peixe defumado, capturado nas pescas de barragem. O milho ofertado durante estas cerimônias, por sua vez, é oriundo das roças do grupo doméstico de cada **harekare** — anfitrião.

O milho e a mandioca — e também outros produtos agrícolas — cultivados pelos grupos familiares, além de garantir a sua alimentação cotidiana serve para promover os rituais de **salumã** e **kateokō**, voltados aos seres celestes, os **enore-nawe**. Com estes espíritos os

Enawene-Nawe mantêm uma relação de familiaridade, quase nunca sendo por eles coibidos ou ameaçados em nome da produção e consumo de alimentos.

Por fim, o recurso peixe, ou a esfera da pesca, representante da **afinidade potencial**, é um campo atravessado pela ação cósmica onde se manifesta nitidamente a posição de alteridade. Aí a relação é estabelecida por intermédio dos espíritos subterrâneos: os Enawene-Nawe (os homens) oferecem o sal vegetal (**esewehi**) aos **yakayriti** em troca do peixe. A presença destes espíritos se manifesta na mágica das armadilhas que expressam seu poder na captura dos peixes. Num jogo de Si e do Outro, os próprios homens agem com dupla identidade, humanos e seres sobrenaturais, durante a pesca.

Ao regressarem à aldeia depois das pescarias de barragem, os pescadores — vestidos de espíritos — são recebidos pelo grupo de homens, os **harekare**, que aí então representam os humanos (os próprios Enawene-Nawe), oferecendo o sal e recebendo o peixe capturado. Grandes quantidades de alimentos a base de mandioca e milho são também preparados para este momento — e seus desdobramentos cerimoniais — em que, após acolhidos e já "pacificados", os espíritos subterrâneos passam a celebrar junto com os humanos: cantam, tocam, dançam e comem em comunhão.

Em suma, os recursos cosmológicos (representado na figura pelo eixo "x") constituem-se numa força que amalgama as diferentes práticas que denotam os modos de subsistência dos Enawene-Nawe.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

- ACKERLY, D. & THOMAZ, W. 1989. "The Forest-cerrado transition zone in Southern Amazonia: results of the 1985 Projeto Flora Amazônica Expedition to Mato Grosso. *Brittonia*, 41(2), pp. 113-128.
- AMOROZO, M.C. 1996. Um sistema de agricultura camponesa em Santo Antônio do Leverger, Mato Grosso, Brasil. Tese de Doutorado. São Paulo: PPGAS/USP.
- ARRUDA, R.S.V. 1992. Os Rikbaktsa: Mudança e Tradição. Tese de Doutorado. São Paulo, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo/Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais.
- BALÉE, W. 1996. "O povo da Capoeira Velha: caçadores-coletores das terras baixas da América do Sul". In: Crodowaldo Pavan (Coord.). *Uma estratégia latino-americana para a Amazônia*, vol. 1. São Paulo: UNESP/Memorial. pp.158-166.
- BOX-LASOCKI, B. 1982. *Man and Manihot - an annotated bibliography on cassava cultivation and processing among amerindians* (vol. 2). Wageningen: Medelingen Van de Vakgroepen Sociologie Van de Landbouwhogeschool.
- BOX, L. & BOX-LASOCKI, B. 1982. "Bread of the Earth - Cassava cultivation, processing and consumption among Amerindians". In: B. LOUK & F. DOORMAN. *Man and Manihot - case studies on cassava cultivators* (vol. 1). Wageningen: Medelingen Van de Vakgroepen Sociologie Van de Landbouwhogeschool, pp. 1-36.
- CAÑAS, V. 1980 - 1987. Cuiabá: Diário de campo. (mimeo).
- CARNEIRO, R. 1973. "Slash-and-burn Cultivation Among the Kuikuro and its Implications for Cultural Development in the Amazon Basin". In: D. Gross (Ed.) *Peoples and Cultures of Native South America*. New York: Garden City Doubleday/Natural History Press. pp. 98-123.
- _____. 1983. "The Cultivation of manioc among the Kuikuru of the upper Xingu". In: W. Vickers and R. Hames (eds.). *Adaptive responses of native Amazonians*.
- _____. 1987. "Uso do solo e classificação da floresta (Kuikúro)". In: Berta Ribeiro (Coord.). *Suma Etnológica Brasileira*, vol. 1. Petrópolis: Vozes/FINEP. pp.47-56.
- CHERNELA, J. 1987. "Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukâno)". In: Berta Ribeiro (Coord.). *Suma Etnológica Brasileira*, vol. 1. Petrópolis: Vozes/FINEP. pp. 151-158.

- CORREIO DO POVO. 1972. "Sertanista já conhecia aldeia de índios com formação de estrela". Rio de Janeiro: Edição de 11/02/1972.
- COSTA, R. M. 1985. Cultura e Contato - um estudo da sociedade Paresi no contexto das relações interétnicas. Dissertação de Mestrado, PPGAS/Museu Nacional/UFRJ.
- COSTA Jr, P. 1995. "A pesca na sociedade Enawene-Nawe". In: *Estudo das Potencialidades e do Manejo dos Recursos Naturais na Área Indígena Enawene-Nawe*. Cuiabá: Operação Amazônia Nativa e Centro de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado da Universidade Federal de Mato Grosso. Relatório técnico apresentado ao Fundo Nacional do Meio Ambiente. pp.101-157.
- CTI - Centro de Trabalho Indigenista. 1995. *Yãkwa: o banquete dos espíritos*. Projeto "vídeo nas aldeias".
- DAL POZ, J. 1992. No País dos Cinta-Larga - Uma etnografia do ritual. Dissertação de Mestrado, PPGAS/FFLCH/USP.
- DELEUZE, G. 1992. *Conversações*. Rio de Janeiro: Editora 34
- DESCOLA, Ph. 1989. *La Selva Culta - Simbolismo y praxis en la ecologia de los Achuar*. Colección 500 anos n°. 17, Ediciones Abya-Yala.
- _____. 1997. Ecologia e Cosmologia. In: Edna Castro e Florence Pinton (Orgs.), *Faces do Trópico Úmido - Conceitos e Questões Sobre Desenvolvimento e Meio Ambiente*. Ed. MPEG, pp. 243-261.
- _____. 1992. "El Determinismo Raquítico". *Revista Etnológica* vol. 1. (1:75-85).
- _____. 1992. "Natureza e Sociedade", entrevista a Edmundo Magaña. *Revista de Antropologia* n°. 35: 205 - 223.
- _____. 1998. "Estrutura ou Sentimento: a relação com o animal na Amazônia". *Mana*, 4(1): 23 - 45.
- FRIKEL, P. 1959. "Agricultura dos Índios Mundurukú". Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi/CNPq, N.S. *Antropologia* n°.4.
- GALVÃO, E. 1963. "Elementos básicos da horticultura de subsistência indígena". *Revista do Museu Paulista*. Vol. XIV. pp. 120-145.
- GROSS, D.R. 1975. "Protein Capture and Cultural Development in the Amazon Basin". *American Anthropologist*, 77(3): 526-549.
- HARLAN, J.R. 1975. *Crops and Man*. Madison, Wisconsin American Society of Agronomy.

HEER, D. 1972. *Sociedade e População*. São Paulo: Editora Pioneira.

HIGA, Nilton Tassicazu & SILVA, Carolina Joana da. 1995. "Caracterização da Área Indígena Enawene-Nawe". In: *Estudo das Potencialidades e do Manejo dos Recursos Naturais na Área Indígena Enawene-Nawe*. Cuiabá: Operação Amazônia Nativa e Centro de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado da Universidade Federal de Mato Grosso. Relatório técnico apresentado ao Fundo Nacional do Meio Ambiente.

KERR, W. 1987. "Agricultura e seleções genéticas de plantas". In: Ribeiro, B. (Coord.). *Suma Etnológica Brasileira*, vol. 1. Petrópolis: Vozes/FINEP. pp. 159-171.

KERR, W.; CLEMENT, C. & SILVA, D.F. 1980. "Práticas de consequências genéticas que possibilitaram aos índios da Amazônia uma melhor adaptação às condições ecológicas da região". *Acta Amazônica*, vol. 10 (2): 251-261.

LEACH, E.R. (1964) 1995. *Sistemas Políticos da Alta Birmânia: Um Estudo da Estrutura Social Kachin*. São Paulo, Edusp.

LÉVI-STRAUSS, C. 1987. "O uso das plantas silvestres da América do Sul tropical". In: Berta Ribeiro (Coord.). *Suma Etnológica Brasileira*, vol. 1. Petrópolis: Vozes/FINEP. pp.29-46.

_____. 1986. "Do mel às cinzas". In: C. Lévi-Strauss. *Minhas Palavras*. Brasiliense. pp.53-58

_____. 1964 – 1971. *Mythologiques*. Vols. 1 - 4, Paris: Plon.

_____. 1991. *O cru e o cozido - Mitológicas*. São Paulo: Brasiliense.

LIMA, Tânia Stolze. 1996. "O Dois e seu Múltiplo: Reflexões sobre o Perspectivismo em uma Cosmologia Tupi". *Mana*, 2(2): 21-47.

LISBÔA, T.A. 1985. *Os Enauenê-Nauê - Primeiros contatos*. São Paulo: Edições Loyola.

MATO GROSSO. PRODEAGRO. Guia para identificação dos principais solos do Estado de Mato Grosso / Jacomine, Paulo Klinger Tito et alli. PRODEAGRO, 1995.

MALINOWSKI, B. (1935) 1978. *Coral Gardens*. Vol. 1, New York Douver Publications

MAYBURY-LEWIS, D.(ed.) 1979. *Dialectical Societies: the Gê and Bororo of Central Brazil*. Cambridge: Harvard University Press.

- MEGGERS, B. 1954. "Environmental Limitations on the Development of culture". *American Anthropologist* 56(5): 801-824.
- _____. 1977 (1971) . *Amazônia: a ilusão de um Paraíso*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira.
- MENDES DOS SANTOS, G. 1995. "Agricultura e coleta enawene-nawe: relações sociais e representações simbólicas". In: *Estudo das Potencialidades e do Manejo dos Recursos Naturais na Área Indígena Enawene-Nawe*. Cuiabá: Operação Amazônia Nativa e Centro de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado da Universidade Federal de Mato Grosso. Relatório técnico apresentado ao Fundo Nacional do Meio Ambiente.
- _____. 1991. "Caracterização das Espécies e Variedades Vegetais Cultivadas pelos Paresi". *Gerando Debates - Roças Indígenas*. GERA/UFMT, nº. 1: 71-82.
- MORAN, E. 1991. O estudo da adaptação humana em ecossistemas amazônicos. In: Neves, W. (org.) *Origens, Adaptações e Diversidade Biológica do Homem Nativo da Amazônia*. Belém: Ed. MPEG. pp. 161-178.
- NORGAARD, R.B. 1989. "A Base Epistemológica da Agroecologia". In: M. Altieri. *Agroecologia: As Bases Científicas da Agricultura Alternativa*. Rio de Janeiro: FASE/PTA, pp. 42-48.
- PEREIRA, Adalberto H. 1986. *O pensamento mítico do Paresi* - Pesquisas. Antropologia nº.41. Rio Grande do Sul, Instituto Anchieta de Pesquisas.
- _____. 1974. *Lendas dos índios iránxe*. Antropologia nº 27. São Leopoldo: Instituto Anchieta de Pesquisas, pp.36-37 e 56-57.
- _____. 1993. *O pensamento Mítico dos Nambikwara*. São Leopoldo: Instituto Anchieta de Pesquisas.
- _____. 1994. *O pensamento mítico do rikbaktsa*. Antropologia nº50. São Leopoldo: Instituto Anchieta de Pesquisas. pp.152-155.
- PICHUVY. 1988. *Mantere Ma Kwé Tinhin - Histórias de Maloca Antigamente*. SEGRAC/CIMI.
- POSEY, D. et alli. 1984. "Ethnoecology as Applied Anthropology in Amazonian Development". *Human Organization*. 43: 95-107.
- POSEY, D. 1987. Introdução – "Etnobiologia: teoria e prática". In: Berta Ribeiro (Coord.). *Suma Etnológica Brasileira*, vol. 1. Petrópolis, Vozes/FINEP. pp. 15-25.

- _____. 1992. "Ciência Kayapó: Alternativas contra a destruição". In: A. OLIVEIRA & D. HAMÚ (orgs.) *Ciência Kayapó – Alternativas contra a destruição*. Belém, SCT/CNPq MPEG, pp.19-44.
- _____. 1996. "Os povos tradicionais e a conservação da biodiversidade". In: C. PAVAN (Coord.). *Uma estratégia latino-americana para a Amazônia*. São Paulo, Ed. UNESP, vol. I, pp. 149-157.
- PRICE, D. 1979 (1972). *A Sociedade Nambikwara*. Tese de doutorado. Illinois
- RADAMBRASIL - Projeto RADAM-BRASIL: Programa de Integração Nacional. Levantamento de recursos naturais. Rio de Janeiro. 1982.
- REICHEL-DOLMATOFF, G. 1976. "Cosmology as Ecological Analysis: A View from the Rain Forest". *Man*, 2(3): 307-318.
- RIBEIRO, B. 1987. *Suma Etnológica Brasileira*. Petrópolis: Vozes/FINEP.
- ROSS, E. 1978. "Food Taboos, Diet, and Hunting Strategy: The adaptation to Animals in Amazon Cultural Ecology". *Current Anthropology*, vol. 19, n. 1.
- ROOSEVELT, A. 1980. *Parmana. Prehistoric Maize and Manioc Subsistence along the Amazon and Orinoco*. New York: Academic Press..
- ROOSEVELT, A. 1991. "Determinismo Ecológico na interpretação do desenvolvimento social indígena da Amazônia". In: W. NEVES (org.). *Origens, Adaptações e Diversidade biológica do homem nativo da Amazônia*. Belém: Ed. MPEG. pp. 103-141.
- SAHLINS, M. 1972. "A Primeira Sociedade da Afluência". In: E. Assis de Carvalho (org.). *Antropologia Econômica*.
- _____. 1990. *Ilhas de História*. Jorge Zahar Editor.
- SAUER, C. 1987. "As plantas cultivadas na América do Sul tropical". In: Berta Ribeiro. *Suma Etnológica Brasileira*, vol. 1. Petrópolis: Vozes/FINEP. pp. 59-90.
- SERPA, P. M. N. 1988. *Boé épa - o cultivo de roças entre os Bororo de Mato Grosso*. Dissertação de Mestrado. FFLCH/USP.
- SILVA, M. F. 1995. "Estrutura Social enawene-nawe: um rápido esboço". In: *Estudo das Potencialidades e do Manejo dos Recursos Naturais na Área Indígena Enawene-Nawe*. Cuiabá: Operação Amazônia Nativa e Centro de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado da Universidade Federal de Mato Grosso. Relatório técnico apresentado ao Fundo Nacional do Meio Ambiente.
- _____. 1998a. "Masculino e Feminino entre os Enawene-Nawe". *Sexta Feira*, vol.2.

- _____. 1998b. "Tempo e Espaço entre os Enawene-Nawe". *Revista de Antropologia*, 41(2): 21-52.
- STEWART, J.H. (ed) 1946-1950. *Handbook of South American Indians*, vols. 1 - 6. Washington: Smithsonian Institution.
- _____. 1963. South American Cultures: an Interpretative Summary. In: *Handbook of South American Indians* (J. Steward, org.). V: The Comparative Anthropology of South American Cultures. Smithsonian Institution. Washington, D.C.
- TOLEDO, V.M. 1992. "What is Ethnoecology? Origins, scope and implications of a fising discipline". *Etnoecológica*, vol. 1, n.1.
- TODOROV, T. 1993. *A conquista da América – a questão do outro*. São Paulo: Martins Fontes.
- TURNER, T. 1979. "The Gê and Bororo Societies as Dialectical Systems: a General Model". In: D. Maybury-Lewis, ed. (*op. cit.*).
- VIVEIROS DE CASTRO, E. 1986. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro: J. Zahar/Anpocs.
- _____. 1993. "Alguns aspectos da Afinidade no Dravidiano Amazônico". In: M. Carneiro da Cunha e E. Viveiros de Castro (orgs.), *Amazônia: Etnologia e História Indígena*. São Paulo: NHII/USP. Pp. 149-210.
- _____. 1996a. Os Pronomes Cosmológicos e o Perspectivismo Ameríndio. *Mana*, vol 2, nº 2. PPGAS, MN, UFRJ
- _____. 1996b. "Images of nature and society in amazonian ethnology". *Annual Riview of Anthropology*, 25: 179-200.

ANEXOS

Mitos de origens da mandioca e do milho de alguns povos habitantes do vale do Rio Juruena

Mito Paresi: a origem da mandioca

Zatyamare e **Kokótero** tiveram a primeira e única filha, **Átyolo**. Quando garota, em certa ocasião, **Átyolo** fez uma série de perguntas ao pai, que as respondia apenas com o assobio.

Átyolo foi ficando triste e do seu corpo começaram a brotar verrugas. Um dia de tarde falou para a mãe: — "Eu chamo pelo papai e ele não responde. Ele não gosta de mim. Mamãe, quero que você me enterre". A mãe então respondeu: — Se eu te enterrar você morre!. — "Não vou morrer, me enterre só até a cintura".

Kokótero então enterrou a filha numa terra de formigueiro. A filha reclamou dizendo que seu corpo coçava muito neste local, pedindo para ser enterrada na área recém-aberta ("queimada nova") do tio, debaixo de um pé de tucari.

Ao ser aí enterrada **Átyolo** reclama da mesma forma, dizendo que seu corpo coça. — "Me leve daqui e me enterre na outra queimada do meu tio, no mato, debaixo de um pé de cambará-da-mata", disse a menina.

Kokótero aí enterrou **Átyolo**: — "Aqui está bom: o meu corpo não coça mais. Agora, mamãe, pode ir embora, mas, antes, eu queria te pedir uma coisa: — fale para o papai fazer peneira funda para você me coar nela; fazer gamela de casca de jatobá-do-mato ou de cambará-da-mata para colocar minha água dentro e fazer polvilho. Quando pegar matrinxã, você misture comigo, para eu ficar amarela, cheirosa e gostosa. Quando pegar piava-de-costelas-listradas, você misture também comigo, para eu ficar gostosa. Quando pegar pacu-pintado, você misture comigo, para eu ficar vermelha". Por fim disse a filha: — "Eu vou gritar igual aos homens, quando estiverem me bebendo, na hora de tocar as flautas-secretas, mas você não olhe para trás".

Kokótero saiu e andou um pouquinho. **Átyolo** deu o primeiro grito das flautas-secretas. Nessa hora, a terra tremeu. De um braço de **Átyolo** nasceu a mandioca-brava, do outro braço a mandioca-mansa; dos seios a mandioca d'água; do sangue o polvilho.

Kokótero olhou para trás: viu um pé de mandioca mais alto do que as demais árvores. Então, os pés de mandioca, de vergonha, encolheram e ficaram pequenos.

Todos os dias **Kokótero** ia, de madrugada, ver a filha. Notou que a terra, ao seu redor ia cada vez aumentando e rachando. Nesse momento **Kokótero** retirava uma raiz de mandioca. Assim, **Átyolo** pedia à mãe para que arrancasse apenas as raízes maiores e deixasse as menores.

Zatyamare e sua esposa **Kokótero** elaboravam os mais diversos tipos de alimentos com a mandioca. Mas faziam escondidos, sem que ninguém pudesse ver.

Certo dia, **Wazare** ouviu **Zatyamare** e **Kokótero** conversando alegres de madrugada. **Wazare** disse para o grilo: — "Vá ver o que **Kokótero** está fazendo de madrugada". O grilo foi, caiu dentro da cuia da bebida (chicha de mandioca) e morreu.

Wazare, então, chamou o bico-de-prata: "Vá ver o que **Kokótero** está fazendo de madrugada". O bico-de-prata chegou até o jirau viu bastante polvilho e comeu. O polvilho pregou no se bico. Assim ele voltou e contou para **Wazare**, que convocou a formiga quenquém. Esta chegou ao jirau, cortou algumas migalhas de mandioca-brava e levou. Mostrou e disse: "Está aqui, é isso que ela tem".

Wazare enviou a mamangaba. Lá na casa de **Kokótero** viu o urucu e passou o tempo chupando sua flor. Voltou e disse para **Wazare**: — "**Kokótero** tem de tudo lá". **Wazare** resolveu, por fim, mandar seu filho: — "Vá ver o que **Kokótero** está fazendo de madrugada". O filho sentou-se num pé de ingá e transformou-se na estrela-da-tarde.

Um dia de tarde, umas mulheres estavam catando piolho umas das outras, à sombra da casa e viram uma fila de saúvas carregando uma massa branca. Experimentaram aquela massa e disseram: — "Isso é de mandioca". As mulheres, então, resolveram sondar **Kokótero**. Um dia viram-na sair de madrugada com um cesto nas costas; quando retornou as mulheres seguiram pelo seu rastro e chegaram a um grande pé de mandioca-brava. Uma delas, **Kanaheró**, começou a cavar, quando a planta perguntou: — "Mamãe!?" As mulheres não responderam e **Kanaheró** continuou a cavar. Ao puxar firmemente a raiz quebrou-a. A planta então gritou bem alto: — "Estou morrendo".

Kokótero ouviu o grito e correu em sua direção. Chegando ao local, encontrou o pé de mandioca-brava caído e tudo em volta tomado de polvilho. Juntou um pouquinho do polvilho e fez umas bolinhas. Tornou a plantar a raiz da mandioca-brava, mas esta não produziu. Percebendo que nada acontecia, **Zatyamare** e **Kokótero** resolveram plantar uma maniva, que brotou e produziu uma nova planta.

(Pereira, A. H., 1986: 120 - 128)

Mito Nambikwara: a origem da mandioca e da agricultura

Certo dia um homem saiu para caçar com seu único filho. Lá na mata o menino parou um instante e disse: — "Escuta papai, estou ouvindo o toque de uma flauta secreta". O pai procurou escutar também e falou: — "Mas eu não ouço nada, filho..."

Continuaram andando. Um pouco mais adiante, o menino tornou a observar: — "Olhe, papai, que mata bonita para fazer uma roça"! O pai não entendeu o que o filho queria dizer e seguiram. Num dado instante, o menino parou e urinou uma espuma, dizendo: — "Olhe aí, papai, urinei igual à espuma de mandioca-brava"! Mas o pai não sabia o que era espuma de mandioca-brava. O filho saiu de lado e defecou e disse: — "Meu cocô é duro, até parece que eu comi mandioca-brava"! Mas o pai não sabia o que era mandioca-brava.

O menino percebeu as saúvas carregando as folhas e lembrou: — "Olhe aí, papai, o que essas saúvas estão carregando parece a folha de mandioca-brava"! E o pai então respondeu que não estava entendendo o que o filho dizia.

Mais adiante viram as formigas carregando uma massa branca, ao que o filho observou: — "Viu papai, essas formigas estão carregando massa de mandioca-brava"! O pai novamente disse que não sabia o que era mandioca-brava.

O menino observava a mata por onde caminhavam e chegando num lugar molhado parou e disse: — "Já cansei de andar, papai. Me arraste para dentro desse mata e abra aí um círculo..."

O pai então atendeu ao pedido do filho, que por fim falou: — "Agora você volte para casa e amanhã você vem me visitar com o meu tio e meu cunhado, mas não com minha mamãe, minha cunhada e minha tia.

O pai retornou pensativo e triste sem entender porque o filho fizera aquilo, e assim que chegou em casa a mulher lhe perguntou onde estava o filho...

No dia seguinte saíram, o pai com o cunhado e o tio, e quando chegaram próximo ao lugar onde o menino tinha ficado, ouviram o toque da flauta-secreta. No lugar existia agora uma touceira de taquaraçu-do-seco no meio de uma roça. Esta era do tamanho da roda que o pai fez quando arrastou o filho.

Do seu corpo brotaram todas as espécies cultivadas: da sua coluna vertebral nasceu a rama de mandioca-brava; da mão, a folha da mandioca; do dente, o milho-fofo; do testículo, o cará; do joelho, a taioba; da canela, a araruta-comprida; do sangue, o urucu vermelho; do dedo, o urucu amarelo; da cabeça, a cabaça; da lêmnea de piolho, a semente de fumo; da carne, a massa de mandioca; do miolo da cabeça, o polvilho; da costela, o feijão-de-corda; do osso da mão, a raiz pequena da mandioca; do fêmur, a raiz grande da mandioca; da sobancelha, o feijão-pampa; da orelha, a vagem do feijão-pampa e a casca da araruta; do cabelo, a barba do milho; do coração, a araruta-redonda; do fel, a pimenta; da língua, o beiju; da unha, o amendoim e a semente de cabaça; do braço, a flauta-secreta.

Mas, quando foi para plantar a mandioca-brava, o homem plantou a raiz, que logo apodreceu. Então a *alma* do menino apareceu e ensinou como devia plantar, comer e usar a mandioca-brava.

Quando chegaram os Nambikwara de todas as aldeias e pediram rama de mandioca-brava o homem ofereceu apenas sua massa.

(Pereira, A. H. 1993: 14 - 18)

Mito Iranxe: a origem da mandioca

Certo dia um homem saiu para caçar, fez uma queimada para acampamento e ficou ali esperando os bichos. Quando chegou da caçada, seu filho quis saber o que o tinha matado. O pai não respondeu, apenas assobiou.

No dia seguinte saiu novamente para caçar, e quando retornou o filho fez a mesma pergunta, que foi respondida com o mesmo assobio. E assim se repetiu várias vezes. O menino ficou zangado e disse para sua mãe: — "Eu quero sair por aí para matar passarinho". Preparou umas flechas e saiu com a mãe. Quando chegaram no acampamento que o pai havia construído, o menino sentou e pediu à mamãe que o enterrasse ali. A mãe recusou e continuaram andando.

Chegando em outra queimada do pai, o menino sentou e insistiu que a mãe o enterrasse ali. A mãe chorou... O menino cavou uma cova rasa, redonda e pediu para que o enterrasse deixando sua cabeça para fora da terra.

O menino pediu para que a mãe fosse embora e não olhasse para trás. Pediu, ainda, que fizesse ralo, peneira e esteira, e que o papai não deixasse de fabricar cestos (xire). Por fim pediu para que a mãe voltasse para visitá-la. A mãe saiu correndo e adiante escutou uma ventania e o grito do menino igual ao toque da flauta **yetá**

Chegando em casa o marido lhe perguntou onde estava o filho. A mãe disse-lhe que por causa da sua resposta na forma de assobio o filho ficou triste e lá no campo lhe pediu para ser enterrado. O pai ficou triste e chorou.

Quando foram visitar o filho, existia no local uma roça com várias plantas que originaram das partes do seu corpo: do braço do menino nasceu a mandioca mansa; da cabeça, a cabaça; da unha, o amendoim; das costelas, o feijão pequeno de vagem comprida; do esterno, o feijão grande curto; do coração, o cará branco; da canela, a mandioca brava; do fígado, o cará preto; das tripas, a batata-doce; dos testículos, uma espécie de tubérculo; do pênis, a araruta; do joelho, o porongo pequeno.

Já estava tudo maduro, e então encheram o cesto de mandioca mansa e brava e batata. Voltaram escondidos para casa e ainda escondido assaram e comeram os alimentos.

As formigas carregaram algumas migalhas de mandioca para outra casa quando uma mulher as seguiu. Chegando na casa da vizinha pediu daquele alimento. A dona da mandioca negou dizendo que aquilo era fruto do enterro do seu único filho, recomendando-lhe que enterrasse um dos seus.

A mulher voltou para casa e no dia seguinte enterrou um filho, e dele nasceu apenas o cará. Tomada de inveja, a mulher passou a roubar, freqüentemente a mandioca até que um dia esta acabou. Ninguém se lembrou de plantar a rama e não teve mais mandioca.

(Pereira, A. H., 1974: 36 - 37)

Mito Rikbaktsa: a origem da agricultura

Um dia, um homem saiu para caçar e matou um macaco paraguaçu. Na caçada, viu uma saúva carregando um caroço. O homem acompanhou a saúva e num dado momento tomou o caroço e mastigou-o prazerosamente.

Mais na frente viu outra saúva com um caroço e a seguiu, chegando numa roça muito grande, onde existia de tudo plantado: cará-roxo, cará-liso, cará-cabeludo, batata-doce, amendoim, mandioca-mansa, cana branca e riscada e outras plantas. O homem foi andando ainda por ali e, numa curva da estrada, ouviu o som de pilão. Seguiu o som e deu numa árvore oca. Ali morava a mulher que era a dona da roça. Ao chegar, a mulher serviu-lhe um pouco de chicha fria. Ele bebeu, achou gostosa, bebeu mais e perguntou de que era feita aquela bebida, e a mulher respondeu que era de milho-fofo

A mulher deu um pedaço de beiju velho e outro novo para o homem.

Este, por sua vez, deu um pedaço de carne do macaco paraguaçu para a mulher e disse: — "eu já vou indo, prima". A mulher lhe deu mais dois atilhos de milho-fofo, recomendando-lhe que tomasse cuidado para que ninguém soubesse daquele alimento. O homem levou, além do milho, a batata doce e o beiju num cesto. De volta escondeu os atilhos de milho ao lado do caminho, chegando em casa apenas com a carne do macaco, orelha-de-pau, batata-doce e beiju. A mulher preparou a carne do macaco e quando estava pronta o homem distribuiu o beiju para a mulher, o sobrinho e a criança. Comeram e gostaram do beiju. O homem então voltou ao caminho e apanhou o milho, pedindo para que a mulher o preparasse com água. Todos tomaram e imediatamente perguntaram-lhe onde havia encontrado aquilo. O homem respondeu que encontrara na roça da mulher que morava na árvore.

A notícia correu pela aldeia e as mulheres planejaram ir até a casa da dona do milho. Lá chegando foram recebidas pela mulher que lhes permitiu apanhar o que quisessem na sua roça. Por fim ensinou-lhes como plantar cada uma daquelas espécies e como se preparava cada tipo de alimento. As mulheres voltaram para a aldeia e fizeram tudo como lhes fora ensinado.

(Pereira, A. H. 1994: 152 - 155)

Mito Paresi: a origem do milho

Certo dia o homem-da-água apareceu para **Kamywaló** em sonho e disse: — "Você vai ter um filho meu e eu vou fazer também brotar o milho-fofo na terra para alimentar o nosso filho. Mas saiba que esse milho não pode ser dado para ninguém."

No nascimento do filho brotou também um pé de milho-fofo, mas bem diferente dos outros. Apareceu milho-fofo amarelo, roxo e outro de espiga grande. O milho era diferente dos outros porque carregava de espigas desde o pé até o alto.

Quando o milho amadureceu **Kamaywaló** mandou seu irmão apanhar uma espiga e fazer chicha, misturada com a mandioca-brava. Quando a bebida estava pronta, ela separou uma cuia e deixou no pé do esteio da casa para o pai da criança.

No outro dia, o homem chegou e bebeu a chicha. Só **Kamaywaló** e sua mãe é que viam e conversavam com o pai da criança.

Kamaywaló deu o resto da chicha da panela para sua mãe beber. A mãe encheu a barriga e ainda sobrou chicha. Então ela deu para a cunhada beber também, e o que ainda sobrou esta deu para o marido.

O milho secou. O pessoal fez atilho das espigas e dependurou bem alto, sobre o calor do fogo para não estragar e poder plantar depois.

Gente de outras aldeias soube que havia milho diferente na aldeia de **Kamaywaló** e queria semente para plantar. O pessoal chamou o grilo e combinou: — "Roube ao menos um caroço desse milho, que a gente paga para você". Assim, o grilo subiu, roeu um atilho de milho e derrubou uma espiga. Os caroços espalharam pelo chão. Ao juntá-los percebeu que faltava um e **Kamaywaló** procurou-o no corpo de todo o mundo, até encontrar.

Um dia **Eroné** disse: — "Deixe comigo, que eu vou conseguir trazer esse caroço de milho".

Eroné foi à aldeia de **Kamaywaló** e de noite ficou deitado numa rede. O grilo derrubou uma espiga. Espalhou caroço para todo lado e um caiu em cima de **Eroné**. Ele pegou o caroço e escondeu na cabeça do pênis. **Kamaywaló** foi juntando e no final faltou um caroço para completar o sabugo. **Kamaywaló** foi procurando no corpo de todo o mundo, um por um. **Kamaywaló** olhou o ouvido, o cabelo, a boca, em todo o corpo, faltando apenas ser revistado o pênis. **Kamaywaló** disse para **Eroné**: descubra aí a cabeça do seu pênis! **Kamaywaló** viu ali o caroço de milho e disse: "deixe esse caroço, está fedido". **Eroné** levou o caroço de milho e o pessoal plantou. Mas, no ponto de colher o milho, o pai da criança veio com uma grande ventania e aguaceiro e quebrou o pé de milho. O pessoal ainda achou uns carocinhos meio estragados e plantou de novo. Alguns caroços nasceram. No ponto de colheita o pai da criança veio com outra ventania e aguaceiro. A ventania quebrou os pés de milho, e o pai da criança levou de vez o milho, não sobrando mais nenhuma semente para ser plantada.

(Pereira, A. H. : 343 - 347)

Mito Myky: a origem do milho

Certo dia, alguns Myky viram formigas saúvas carregando uma massa branca; era amido de milho. Provaram e notaram que era uma coisa boa, gostosa. Resolveram, então, seguir as formigas e deram na aldeia do morcego, dono do milho. Os Myky pediram sementes de milho ao morcego, pois tinham interesse em plantar; ele deu o milho assado, impossibilitando, assim, a sua reprodução. Os Myky não gostaram da trapaça do morcego e planejaram roubar-lhe algumas sementes. Voltando à aldeia do morcego, conseguiram pegar alguns grãos, escondendo-os nas orelhas e narinas. Notando a falta dos grãos, o morcego revistou os visitantes e encontrou os grãos escondidos. Duas sementes foram guardadas na cabeça do pênis. Ao descobri-las, o morcego recusou-as. Foram estas duas sementes que os Myky levaram para aldeia e conseguiram plantá-las.

(Tradução livre - narrativa)

Mito Cita Larga: a origem do milho

Todas as noites **Guyan** (trovão) costumava levar o milho para a mulher grávida, alertando-a que não contasse para ninguém. Mas o bicho preguiça (**Alia**) encontrou alguns caroços embaixo de sua rede. Perguntou à mulher onde havia encontrado. Não obtendo resposta positiva, o bicho preguiça aliou-se ao grilo e juntos saíram a procura daquele alimento.

Encontraram **Guyan** em sua roça e pediram-lhe o milho para plantar. Mas o dono negou-o imediatamente. Insistindo no pedido, **Alia** recebeu uma espiga de milho assado. Plantou os grãos e percebeu que havia sido enganado. Voltou novamente à roça com o grilo e repetiu o pedido, outra vez negado. Então o grilo resolveu subir na planta e cortar uma espiga que, ao cair teve seus grãos esparramados pelo chão. Imediatamente o bicho preguiça escondeu um caroço debaixo da unha. Voltando para casa, plantou o milho. Este é o milho que existe até hoje.

Variante

O bicho preguiça e o grilo combinaram roubar o milho. Chegaram na casa do dono (**Guyan**?) e não encontrando ninguém o grilo subiu no feixe de espigas penduradas e roeu a corda. Quando o milho caiu, o bicho preguiça escondeu um caroço sob a unha. Foram embora. O bicho preguiça plantava o milho, ano após ano e um dia deu algumas sementes para os Cinta Larga.

(Pichuvy, 1988: 22 - 24)

Mito Iranxe: a origem do milho

Antigamente apenas o morcego possuía o milho. Quando alguém lhe pedia, o morcego costumava dar o milho já assado ou na forma de chicha, nunca a semente.

Um dia, os homens foram roubar o milho, com a desculpa de jogar bola com o morcego. Havia muito carimã, chicha de milho e milho assado para os jogadores. As espigas estavam pendurada no cume da casa do seu dono.

À noite, os homens chamaram o grilo e pediram que ele derrubasse pelo menos um caroço de milho. O grilo subiu e conseguiu derrubar quatro grãos. Um homem apanhou-os e colocou dois deles, um em cada ouvido, e os outros dois sob o prepúcio do pênis. Ao notar que algo havia caído no chão, o morcego começou a examinar os homens. Encontrou os dois grãos de milho escondidos no ouvido do homem. Continuou procurando e encontrou os outros dois escondidos no pênis.

Imediatamente, o homem disse que os dois grãos que estavam sob o prepúcio não serviam mais, fazendo com que o morcego os atirasse fora. O homem pegou-os novamente e levou para plantar.

Os dois pés de milho carregaram de alto a baixo. Depois de colhido o milho foi guardado numa cabaça para ser reproduzido no ano seguinte. Quando veio a chuva, fez uma roça maior e plantou toda a semente. Quando o milho já estava maduro, convidou o pessoal das outras aldeias para ajudar a comer. O homem dividiu a roça em talhões para que cada um colhesse no seu.

(Pereira, A. H., 1974: 56 - 57)