

Kaimen. O bem-viver Wapichana

Kaimen. The living well Wapichan

Aloir Pacini¹

DOI: 10.20435/tellus.v0i0.518

Resumo: O termo *bem viver* se tornou um conceito nativo dos ameríndios para mostrar a sua cosmovisão diferenciada do Ocidente. Aqui o autor acrescenta, a partir de sua etnografia com os Wapichana, mais uma categoria nativa, *kaimen*. Os Wapichana que vivem em Roraima (Brasil) e na Guayana encontraram na palavra *kaimen* um modo de expressar sua cosmologia. As relações sociocosmológicas Wapichana passam pelo trabalho, comida, desenhos em altos-relevos esculpidos nas rochas, rituais e falas nativas. Nesse contexto, a roça de mandioca, associada aos seus usos e costumes tradicionais, é uma metáfora para lidar com as fronteiras criadas entre os dois países e que dividiram os Wapichana. Por isso, afirmam que ultrapassar as fronteiras impostas pelos países é *kaimen*.

Palavras-chave: índios sul-americanos; Wapichana; bem viver; *kaimen*; mandioca.

Abstract: The term *living well* has become a Native Amerindian concept to show its worldview differentiated from the West. Here the author adds from his ethnography with the Wapichans plus a native category, *kaimen*. The Wapichans who live in Roraima (Brazil) and Guyana have found in the word *kaimen* a way of expressing their cosmology. Wapichan sociocosmological relationships go through work, food, high-relief drawings carved from rocks, rituals and native phrases. In this context, the cassava crop, associated with its traditional customs, is a metaphor for dealing with the borders created between the two countries and that divided the Wapichana. Therefore, they say that overcoming the borders imposed by the countries is *kaimen*.

Keywords: south american indian; Wapichan; living well; *kaimen*; cassava.

1 INTRODUÇÃO

O esforço para compreender os ameríndios levou a uma produção acadêmica relevante nos últimos tempos em torno do conceito *bem viver*. Uma tradução de expressões próprias em diferentes etnias que se tornaram categorias associadas e conhecidas na literatura etnológica (*sumak kawsay*, em Quechua; *suma qa-*

¹ Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT), Cuiabá, Mato Grosso, Brasil.

maña, em Aymara; traduzido para o espanhol como *buen vivir*; e para o inglês como *living well*). Perguntei no dia 02/02/2018 a um Wapichana² como os seus antepassados expressavam o termo *bem viver*? Quais as formas de encontrar o *bem viver* em tempos idos e atualmente? Com a sabedoria recolhida durante 70 anos, o chamado Dennis Paul³ não teve dúvida em responder que o conceito de *bem viver* para ele é *kaimen*⁴.

Durante o diálogo ampliamos essa noção, e Dennis Paul, tanto na língua inglesa quanto na língua materna, argumentava que o conceito *kaimen* tem que ser pensado entre eu e você “*nós = ungar e pugar*”, e entre todos os seres (*waunao*). Para meu interlocutor, quando falamos *Kaimen*, também pensamos nas coisas boas e bonitas, *Konaimanao*. Lembrou que as mulheres são belas na juventude (*zuna*) e também na idade avançada (*masokonao*), e os homens também são belos quando jovens (*daonaiora*) e na idade madura (*tunarunao*), assim como ele. E acrescentou que todos são bonitos quando são saudáveis (*Kaimenao*). Como Dennis Paul iria a Georgetown para fazer uma cirurgia de catarata, talvez por isso teria lembrado que o termo *kaimen* tem o sentido de “ser iluminado pela luz de Deus”. Poder ver

² Os Wapichana são um povo da língua indígena Arawak que vive dividido pela fronteira entre Roraima e Guyana. Em fevereiro e março de 2005, foi censada a população ameríndia no sul de Rupununu em 8.395 pessoas. Contudo, nesta contagem, estavam junto com os Wapichana, os Macuxi e alguns Patamonas, principalmente por causa dos casamentos com outras etnias. Além disso, alguns brancos também estavam entre eles. Na contagem que fiz dos Wapichana nesta mesma região, no início de 2018, usando os dados dos Wapichana nas 16 comunidades em torno de Aishalton, cheguei a 7.425 pessoas e, em Roraima (no Brasil), cheguei ao total de 9.190 Wapichana.

³ Dennis Paul tem um sobrenome de origem cristã porque o Padre Cuthbert Cary-Elwes permaneceu na Missão do Rupununi entre 1910 e maio de 1923, batizava as pessoas que encontrava com nomes cristãos e, por causa da consideração que essas pessoas tinham para com ele, esse nome passava a ser o sobrenome dos descendentes indígenas, como neste caso *Paul*. Trata-se de um costume que impressiona, pois o nome diz respeito a uma pertença, e o valor que é dado àquela pessoa com o nome do padroeiro onomástico acaba sendo maior do que a própria homenagem pessoal, pois se torna também coletivo. Observo que, depois do dia 02/02/2018, não o encontrei mais. As demais falas que se encontram neste artigo foram extraídas em conversas variadas em diferentes momentos, pois estive em convivência diária por vários meses.

⁴ O Padre Varghese Puthussery está fazendo um esforço para pensar a língua Wapichana, tanto no Brasil com o padrão do português, quanto na Guyana com o padrão de escrita inglesa, por isso está oscilando entre o uso das duas formas *kaiman* e *kaimen*. Aqui, usarei de uma liberdade poética nas duas palavras para pensar o momento mais universal do *bem viver* e seu momento singular ou pessoal; o motivo está na lógica inglesa do singular e do plural para dizer do ser humano (*man* e *men*).

o mundo de forma bem clara, “com estes olhos, mas principalmente ver com os olhos espirituais o que Deus tem preparado para nós”.

Nesse contexto, Dennis Paul lembrou que o Papa Francisco⁵ pede para os povos terem cuidado com a natureza, com as coisas e as pessoas, “para que as plantas, os animais, os rios e as montanhas que recolhem dos céus a água boa para nós, todos possamos saciar a sede e nos alimentar do que a mãe-terra produz para *bem viver* em harmonia”. Recordou que, na língua dos Wapichana, *guyana* significa *o meio das águas*⁶. Afirmou que as florestas preservadas na Guiana são formas equilibradas para viver nas savanas, pois assim a evaporação de água vai para a atmosfera, formam as nuvens e depois derramam, em forma de chuvas benfazejas, novamente a água destilada para o consumo, para fecundar a terra e fazer a roça produzir.

Peter Gow (1997, p. 56) escreveu sobre o sentido de “viver bem”, que seria o mesmo que pensar a “comunidade” ou aldeia entre os Piro. Isso seria porque a “comunidade” permitiria a cada um território tradicional, nos termos Piro, “morar e não fazer mais nada”, uma tranquilidade para o *bem viver* no dia a dia que os ameríndios apreciam deveras, mas que parece reforçar os preconceitos de que os indígenas são preguiçosos, algo que está difícil de exotizar.

Por isso, essa etnografia com os Wapichana vem mostrar uma dedicação para que aconteça o *bem viver* com muito trabalho, roças e comidas em abundância. A língua que é própria de cada cultura fornece categorias para expressar seu mundo, por isso a abordagem do *kaimen* em Wapichana se tornou um sinal diacrítico importante nesse contexto descolonizador.

⁵ Observo que os Wapichana na maioria são católicos, e essa etnografia se restringe a esse grupo, mas também existem outras igrejas, entre elas a Assembleia de Deus e a Adventista. Pelo fato de as falas serem em inglês e Wapichana, e ter que traduzir para o português, ficou mais difícil trazer a linguagem oral para este escrito. Pode parecer ao leitor, em alguns momentos, uma certa falta de clareza de quem está falando de fato, pois toda a tradução também é uma forma de apropriação de uma linguagem, contudo o esforço etnográfico foi sempre no sentido de deixar claro o que a pessoa realmente disse ou quis dizer.

⁶ *Guiana* é uma palavra da família linguística Arawak, da qual os Wapichana fazem parte, que quer dizer respeito a *terras entre rios* ou *terras de muitas águas e rios, uma terra alagada, tipo pantanal*. Tivemos no lado esquerdo do Amazonas a Guiana espanhola que se tornou Venezuela, a Guiana Portuguesa que se tornou parte do Brasil (Roraima, Pará...), a Guiana Holandesa que se tornou Suriname e a *Guiana Inglesa*, que voltou da independência, em 1966, como Guyana (pronúncia *gaiana*) e a Guiana Francesa.

Silverius Perry, 30 anos, Wapichana do Programa de Educação Bilíngue, também me falou da tradução bastante literal do sentido do termo *bem viver* em comunidade: *mashap'kar kaimen*. Explicou que somente podemos “viver bem com os outros, mas nunca sozinhos”. Parece que essa percepção é generalizada, pois o coordenador da Comunidade Católica de Aishalton (*Chairperson*), Bonaventura Casemiro, 39 anos, expressou também essa cosmologia comunitária: “Sou quem sou porque somos todos nós juntos Wapichana”. E acrescentou que se sente *afetado* pelos outros, mas que é “um ser único com os demais”. Para ele, a *empatia* é o melhor sentimento, pois teríamos que ter “gratidão no coração para *bem viver* com todos”. E completou: “Somos um com os demais seres humanos, com as plantas e os animais, as montanhas e a terra-mãe”.

2 KAIMENAO TIWAUTINKARU – AS BOAS PRÁTICAS

Quando um Wapichana encontra outro, saúda: *Kaiman!* ou pergunta *Kaiman pugar?* E a resposta é sempre, *Oh kaimen!* Por isso, conforme essa cosmologia, até nas palavras somos capazes de *kaimen*, ou seja, os atos de linguagem também são práticas humanas importantes para o *bem viver*. Assim o modo de pensar e falar do *bem viver* também é *kaimen*. E o lugar onde mais aparece essa categoria é nos rituais praticados todos os dias com dedicação exemplar.

Conversando com a catequista e Ministra da Eucaristia, Dona Leona Spencer, 64 anos, com quatro filhos e duas filhas, ela me disse que, para *bem viver*, deve-se estar em comunhão com Deus Pai Criador, com Jesus Cristo Salvador e ser movido pelo Espírito Santo! E lembrou que isso tem seu aspecto prático, pois também é preciso ter *waunii* (mandioca) na roça para colher. E ter *o'í* (farinha de mandioca puba) em casa para poder preparar comidas gostosas e oferecer a quem vier visitá-la.

Observando as crenças Wapichana, constato que o catolicismo é vivido de forma muito peculiar, o que faz com que eles não deixem de ser Wapichana por serem católicos. Deus continua *Tominkar* e é invocado nos serviços da Igreja e no dia a dia. Disseram-me que, quando o médico ou padre não resolve seus problemas, é chamado o pajé ou xamã (*Marunao* e/ou *Marunawabo*), pois eles trabalham como médicos tradicionais, complementando o serviço de saúde convencional disponível. Disseram-me que precisam dos pajés e curandeiros tradicionais para auxiliar o padre e a Igreja para chegar ao *kaimen*, aqui pensado também como um “equilíbrio do corpo e da alma”. Observaram que poucas são

as pessoas que têm a sabedoria da cura nas aldeias, e hoje muitos lamentam a morte dos anciãos porque, com eles, também “morrem muitos destes conhecimentos acumulados de geração em geração”. Explicaram-me que *Kanaimé* é uma entidade que povoa a cultura Wapixana e que pode causar a morte, mas a *boa morte* também é *kaimen*. Particpei do sepultamento de um senhor bem idoso, e todos diziam que ele teve “uma boa morte e iria para o céu”. O mesmo não diziam do estudante Elton Mawasha (Wai Wai) que se suicidou em Aishalton, no dia 25-01-2018, o que fez com que aumentasse visivelmente a participação dos estudantes internos nas atividades litúrgicas.

Dona Leona fala com autoridade sobre aspectos da sua compreensão de Deus e de Jesus Cristo, seu Evangelho e a Eucaristia, aspectos que não cabem nesta publicação. Com essas situações tão inusitadas quanto cotidianas, os Wapichana conectam-se com a linguagem dos *petroglifos* que veremos mais adiante e também com o que foi consignado na Bíblia que dizem ser *Palavra de Deus* [*Tominkar Paradan*]. Assim, esse *bem viver* sai de dentro do Espírito Santo [*Kaimenao y Durenaí*] e vivifica a história dos Wapichana e todos os seres [*Wuru'Kaimenao kakupkar di iki*].

3 UMA ROÇA DE MANDIOCA É KAIMEN, TEM SUAS CONEXÕES

Voltemos ao tema trazido por Leona Spencer: os Wapichana são exímios agricultores, e a mandioca traz vida (*kaimen*) com o auxílio do trabalho Wapichana⁷. No livro didático do Programa Bilíngue observei que os Wapichana dialogarem com outras etnias a partir do cultivo da mandioca que é parte desta humanidade, é *kaimen*. Como nos mitos entre os Mÿky, Manoki, Pareci e Nambikwara do Mato Grosso, os “braços e pernas do filho do chefe” se tornaram a mandioca mansa e brava para alimentar seus povos. Particpei em diferentes trabalhos comunitários, e a preferência por trabalhos conjuntos fica evidente. Arrumar as estradas, limpar os locais públicos de Aishalton, preparar as festas, o preparo da terra para as

⁷ Por isso diferenciam a mata virgem (*kanoko*) da capoeira (*piidaun*) onde voltam a cultivar depois de 2 a 20 anos. As plantas cultivadas pelos Wapichana são muito variadas (*in* David, 2006, p. 24): 106 tipos de mandioca das quais algumas espécies foram domesticadas, amansadas, civilizadas, e se tornaram comestíveis (*kanuzu* = *sweet e bitter cassava*); 18 variedades de inhame (*kiricha*); 10 variedades de milho (*maziki* = *corn*); 17 variedades de banana (*suuzu*); 5 tipos de banana-da-terra (*suuzuiman* = *plantain*); 3 tipos de batata doce das quais a rocha usam para chicha (*kaazuu* = *sweet potato*); abóbora ou girimum (*kawiam* = *pumpkin*); cana-de-açúcar (*kaiware*) etc.

roças e a plantação geralmente são feitos de forma coletiva, o que é chamado na língua local de *manor*⁸. Ter uma roça de mandioca é bem viver; *waunii* é *kaimen*.

Imagem 1- Roça Wapichana com diferentes qualidades de mandioca onde aconteceu o *Monor* para a construção de uma casa para um cego da comunidade



Fonte: Fotografia do Autor (tirada em 08/02/2018).

Por isso, na expressão local, “a roça é para todos”, mas tem que se organizar para cada um cuidar da sua parte. “Nós vamos para a roça” [*Baokopa wamakon zakapu iti*] preparar a terra na época da seca que, aqui na Guyana, é entre dezembro e abril. Depois é a época de plantar na *rainy season*, que começa em maio. Em seguida, planta-se a mandioca em diferentes momentos, pois há um tempo de maturação de 3 a 9 meses, dependendo da qualidade. “Meus pais cultivam

⁸ Expressão em Wapichana que indica mutirão, *muxirum*, *minka*.

uma plantação de mandioca.” [*Odaronao paowan waunii udaru*]. E, quando a mandioca está pronta para a colheita, cada família Wapichana vai para lá buscar a mandioca, que será utilizada de diversas formas. Por vezes passam semanas nessa terra cultivada, por isso possuem lá também uma “casa de campo”.

Com o auxílio de Trevor Paulin, da aldeia Sawariwau, e de outros conhecedores da língua Wapichana, fui desvendando as possibilidades de uso da mandioca na perspectiva Wapichana, sempre em vista de servir ao próximo. Aqui nesta fronteira da Guyana com o Brasil e a Venezuela, mandioca ou *manioc* ou *yuka* tem culturalmente uma diferença fundamental: a mandioca amarga ou brava (*cassava bitter*, *kibia’o* = *Manihot esculenta*) e a mandioca mansa ou doce, também conhecida como aipim ou macaxeira, (*cassava sweet*, *bishuwao* = *Manihot utilíssima*)⁹. Assim compreendemos seu *Kaimen*, pois a mandioca é cultivada pelos ameríndios basicamente para beiju, farinha e bebidas fermentadas.

Quando a mãe arranca a mandioca (*root out*), se alegra com o resultado da plantação. Ao arrancar a mandioca, exclama a *mamãe*: “Que raízes de mandioca bonitas!” [*Katu waunii*”, *mama kian*]. Por se tratar de um trabalho das mulheres, o desenho corresponde com detalhes à tradição Wapichana. As exclamações de alegria das mulheres nesses momentos de colheita são comuns: ***Kaiman waunii!*** Aqui na terra tradicional dos Wapichana, estes foram capazes de colaborar com a natureza e cultivar várias espécies de mandioca que alimentam animais e gentes.

Entre os Wapichana, o pé de mandioca (*kanaka* = *cassava plant*) é diferente das raízes de mandioca (*kanuzu* = *roots of cassava*)¹⁰ e das ramas (*cassava sticks*). Entre as 106 qualidades de mandioca = *kanuzu* cultivadas pelos Wapichana (tipos de mandioca amarga e mansa, *sweet and bitter cassava*), a amarela é mais usada para fazer bebida e farinha, e a branca para fazer o beiju. Aqui vale um esclarecimento que a mandioca brava é venenosa, contudo é a mais usada porque dizem que o gosto da farinha, do beiju e da bebida fica melhor. Já as muitas qualidades

⁹ Essa divisão se baseia na quantidade de ácido cianídrico (substância “venenosa” ou antídoto como o veneno de cobra que se torna soro antiofídico) que cada variedade contém, variando também nas cores das partes de folhas, caule, raiz (conforme coleção de variedades da senhora Celestina in Oliveira, 2012 p. 214).

¹⁰ Os Chiquitanos fazem questão de nos corrigir quando usamos a palavra mandioca para falar da rama ou do pé inteiro, pois é necessário sempre dizer “raiz” de mandioca e a diferença entre mandioca mansa e mandioca brava estaria mais para eles na rama do que na raiz.

de aipim, que seriam os tipos de mandioca mansa¹¹, são plantadas em geral no quintal e servem de socorro na necessidade, quando chega uma visita inesperada e não dá tempo para o preparo mais demorado da mandioca brava. Mesmo não sendo tão apreciada, a mandioca mansa serve para o consumo, cozinha-se *in natura* para o preparo de diversas formas de alimento diário, pois é o prato principal dos ameríndios para ser cozida, assada, frita, feita pirão, preparada com diversos tipos de carnes ou temperos. Pode ser usada no desjejum, no almoço ou jantar e mesmo na hora das merendas. E, um detalhe próprio dos Wapichana, não gostam de comer sozinhos: “Comer sozinho não tem graça. Bom mesmo é comer juntos, é *kaimen!*”

Conheci aqui o *beiju* feito com massa de mandioca passada no *caititu*¹² ou ralada, comida ainda mole (com certa humildade, como a nossa tapioca tupi-guarani) depois de assada numa forma ou tacho ao fogo brando. Aqui o beiju também pode ser inicialmente desidratado ao fogo e, depois, fica endurecido ao sol (*badi = cassava bread*), ou seja, um beiju grande, seco e duro que dura por muito tempo. Esse pão chamado na região *de pão de índio* pode ser comido quando misturado ou molhado no molho ou outra iguaria.

Bonito era observar quando eles voltavam para casa felizes e satisfeitos com o que comiam nas roças e com os *xiris* cheios do que a roça dava [*Shiita wakiwan, paida wadopao sodi kida*]. Na imagem do material didático ainda em edição, a mãe e a filha carregam a mandioca e outros produtos da roça para casa, e o pai, com arco e flecha, vai na frente para proteger sua família. Aparece aqui nesta cultura Arawak que os homens preparam e plantam a roça, especialmente a mandioca que é interdita às mulheres. Depois são as mulheres que ajudam na hora da colheita e preparam os alimentos variados com a mandioca, como passamos a observar.

Para fazer a farinha *puba (o’i)*, os Wapichana põem as raízes de mandioca (*kanuzu*) na água, deixam três dias para amolecer, depois tiram a casca que se solta da parte interna da raiz e a massa vai para uma canoa ou bacia. Com essa

¹¹ Quando a mandioca mansa é cozida e batida no pilão e misturada com água e melado para beber sem fermentar é chamada *sawarao*.

¹² O *caititu* tem esse apelido do porco do mato que gosta de mandioca também, mas é uma máquina que facilita esse trabalho no preparo da farinha de mandioca. Outra utilidade desse líquido da mandioca ralada é o polvilho: pode-se deixar secando até sedimentar o polvilho no fundo e fazer goma e tapioca (ou pode virar o polvilho seco).

massa, se mistura outra metade de mandioca recém-arrancada, que é descascada com faca. Nesse caso, vi como as descascam, raspando a raiz da mandioca com um grande facão e, escorando o seu cabo na perna, com a mão direita retiram a casca e, com a mão esquerda, seguram a raiz que será ralada num ralador manual ou passada no *caititu*. Essa seria a massa preparada para fazer beiju que, ao ser misturada com a massa puba, usa-se para fazer *o'í*. Para o preparo da farinha, a mulher mistura a massa ralada com a massa puba¹³. Deixam as duas partes misturadas de um a dois dias na canoa ou em outro recipiente. Somente após esses procedimentos, a massa é colocada dentro do *tipiti*¹⁴ por cerca de meia hora para *squeezed* e remover o excesso de umidade, o líquido ou caldo que será usado para fazer chicha, comidas e temperos (*poisonousjuice* = *mao'ozakaokanuzu'uzu*). Ali no *tipiti*, a massa é pressionada para que se desidrate ao máximo e, desse modo, favoreça o processo de assar no *tacho*.

Com a massa, pode-se fazer a farinha e o beiju; com a farinha, pode-se fazer *chibé* (*chibé* ou *shebai*), a farinha puba, que é consumida com água ou sucos, especialmente de açaí, buriti etc. A farinha puba é especialmente comida com caldo de carne, mas é misturada com a comida em geral. Sem falar que uma quantidade enorme de bebidas (*riwunii*) pode ser preparada à base da mandioca.

Com o líquido que sai da massa da mandioca ralada = *kanuzu'ut*, pode-se fazer o *cassaree* ou *caxiri* (*paracari* ou somente *kari*), que é a bebida fermentada (chicha própria dos Wapichana). Também com o *kanuzu'ut* (água da mandioca), se faz o *cassareep*¹⁵, um tempero para a comida. Para o processo de cozer a água de mandioca ralada, usam a expressão *kanuzuutan*.

¹³ Quando querem uma farinha com menos polvilho, pois seria uma das causas do açúcar no sangue dos diabéticos, não misturam essa mandioca ralada, somente usam a massa puba. Falaram que a farinha puba é integral e auxilia a equilibrar o colesterol também.

¹⁴ O trançado do *tipiti* e *mokoro* para fazer o *manaru* e peneirar a massa de mandioca é uma arte masculina (DAVID, 2006 p. 32). O *tipiti* (= *matapi* em inglês e *niizona* língua Wapichana) serve para desidratar a massa de mandioca que foi deixada na água por uns três dias até que amolecesse e a casca saísse sem precisar descascar.

¹⁵ Trata-se de um tempero para comida, possui o aspecto (a forma) do melado de cana-de-açúcar. O “melado” é feito do caldo que sai quando a mandioca brava é ralada e cozido por muito tempo, ainda era uma incógnita que desejava desvendar nos seus detalhes. Com os profissionais da Escola bilíngue, consegui entender que o caldo da mandioca ralada é cozido durante horas para pegar aquela cor de melado, e se torna um tempero para a comida, por isso não é doce.

Diferente do líquido que sai com o povilho¹⁶, a massa de mandioca ralada é *kanuzu-bi'i*. Quando as raízes ficam na água para amolecer, o processo pode durar mais de 3 dias, pois depende da temperatura da água para apressar o processo de fermentação. Explicaram que é importante, depois de retirar a casca que se solta do resto da raiz, retirar também da parte central das raízes os “fios da vida”, que são como que a espinha dorsal de cada raiz. Isso se faz na hora de esfregar a massa na peneira para depois colocar no tipiti. Assim a farinha fica mais fina e gostosa, isto é, fica *kaimen*.

Com esse líquido que sai do tipiti, que é chamado pelos Wapichana de *amureu'u*, pode-se também fazer o *caxiri* e o *kanuz'uzuu* ou *boiled cassareep*. Quando o *amureu'u* e o *kanuzu'ut* (água que sai da massa no tipiti) forem misturados cuidadosamente para formar o *tucupi*, com esse caldo pode-se cozinhar carne de vários tipos, pois é a base para o *tumapot* ou *claypot (damoridu)* ou *wadokozinho'nao kanuzu*, por exemplo, que são servidas com bastante tempero e são muito apreciadas pelos antigos Wapichana.

Depois que a massa é prensada no tipiti, ela é tostada no tacho e se torna farinha *puba = o'i*: a farinha de mandioca *puba* possui grânulos mais grossos que, são ralados, e o proceso de ser torrado em tachos grandes auxilia na retirada do que seria venenoso na mandioca brava.

Bonito é o processo de alfabetização bilíngue com estas frases contextualizadas: “Fazemos bastante farinha de mandioca e beiju” [*Diri'i watoman o'i na'iki badi*]. Os Wapichana tostem bastante massa de mandioca para fazer bastante farinha *puba* e beiju, que são expostos antes de serem comidos, ou, ainda, embalados em sacos de linha de algodão para poder respirar, para que sejam guardadas e/ou vendidas, pois esses produtos são consumidos todos os dias.

Mas não é somente no cultivo da roça, na colheita e no preparo da comida que *manor* se torna festa. Comer junto é um ato importante para os Wapichana, pois reforça a relação entre os membros. Antes de iniciar a refeição, pedem a bênção para todos: *pu-kaimenan idya'na*. E depois que comeram, agradecem, pois dizem que foi Deus quem os reuniu para comerem junto: ***Kaimen*** *wa-kian pu-ati wa-dar Tominkar [...] kaimen kidya'o pu-taaniaz wa-ati*.

¹⁶ Ou seja, esse caldo de mandioca ralada é descrito pelos Wapichana como muito forte e “venenoso”, pode ser também misturado ao caldo da mandioca que sai do tipiti para que seja cozido com carne e, por fim, se preparar o famoso “pato no tucupi” como se diz no Amazonas.

A alegria de quem serve fica estampada neste sorriso lindo de Genevive Alfred. Seu “cozido” ou sopão (na panela) já está pronto para ser servido e comido com beiju de mandioca seco ou quentinho da hora, o *pão dos pobres*, no Natal de 2017, em Aishalton: “*cassava bread cakes*” (*dry cakes = badi*) à esquerda, e o beiju fresco, à direita (*soft cakes = shomada’badi*).

Imagem 2- Genevive Alfred oferecendo o almoço



Fonte: Acervo pessoal gentilmente cedido por Genevive (fotografada em 25/12/2017).

Caso o *tucupi* ou *amureu’u* não seja cozido com carne de pato ou outra carne e verduras, pode-se usá-lo para fazer a chicha fermentada de mandioca aqui chamada de *caxiri* (*parakari* ou *kari = cassaree*). O *amureu’u* vai cozinhando, e a mulher retirando a espuma que fica na parte de cima até que não produza mais essa substância considerada tóxica. Depois permanece em um pote para fermentar tornando-se a bebida popularmente conhecida como *caxiri* ou *chicha*. Quando se quer a *chicha* mais doce, a deixam três dias fermentando¹⁷.

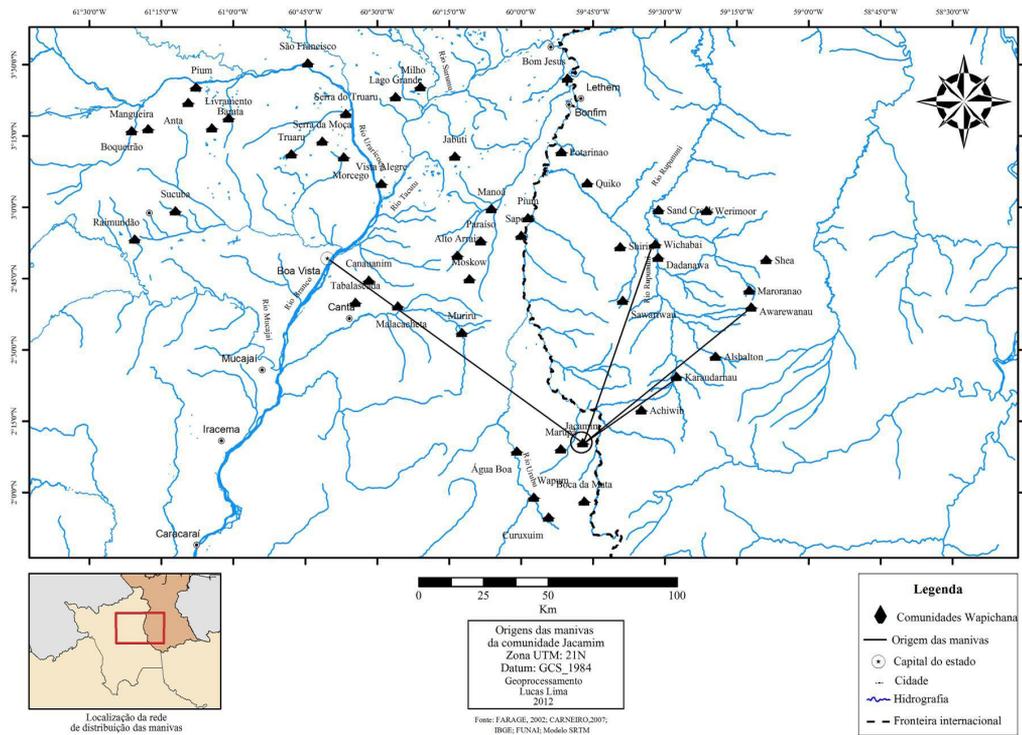
¹⁷ O nome *caxiri* é utilizado popularmente em Roraima para remeter à chicha fermentada, muito provavelmente por influência dos Wapichana e Macuxi. Os Wapichana possuem segredos no preparo das chichas que não quiseram me contar. Os processos de fermentação possuem etapas com a mistura dos beijus, que são molhados com o caldo da mandioca ralada e ficam sobre as folhas de bananeiras até que alguns fungos apareçam.

Perguntei se misturavam *rum* com o caxiri, e eles acharam um absurdo, disseram que deixam mais tempo fermentando para ficar mais forte. O povo indígena Chiquitano no Mato Grosso (Brasil) e na Bolívia preparam a chicha mais forte quando a “batizam” com cachaça, o que implica uma capacidade de agência maior para modificar as pessoas, interferir sobre elas. Uma explicação para lua forte/fraca ou olhar forte/fraco ou ainda, bebida forte/fraca, pode ser encontrado em Verone Cristina da Silva (2015).

Os conceitos e a grafia de mandioca (*kanuzu*) e água (*Kanuunu’o*) se aproximam. Os Wapichana afirmaram que não se produz a mandioca sem a água, por isso rezam para que Deus mande a chuva. Também observei que, em geral, eles não gostam de beber água pura¹⁸. Mas disseram que a rede de águas que descem das fontes e formam rios, mares e oceanos está toda interligada nesta *casa comum*. É com essa água que se faz o chibé, a chicha, os chás, os sucos etc. O líquido que dá vida aos Wapichana é a água que vem dos céus, por isso, com ela preparam a comida e fazem a chicha, que é servida cerimoniosamente. Mas não existe um interdito religioso no consumo de água, não gostam de beber água sem complemento, preferem o caxiri ou chibé porque parece que está relacionado com o beber e comer juntos nas festas. E mais, disseram que, quem bebe o caxiri, ou mesmo o chibé ou os sucos de frutas como o buriti, patuá, açaí etc. sabe que saciar a sede e a fome do irmão é um “mandamento” que faz a comunidade. Por isso, esse conceito de *bem viver* está muito além do bem-estar físico e mental individual associado à posse de dinheiro; é mais que a partilha, conforme os diferentes termos que eles utilizam, mas não acontece sem essa vida em comunidade.

¹⁸ A água pura, *kanuunu’o*, vem de Deus para os Wapichana. De formas diferentes, observei que os Wapichana não falam que a água é o “diluidor universal”, mas possuem um respeito por esse elemento da natureza que eles sentem como “vindo do *Pai Criador* para que a poluição possa ser purificada no alto mar ou no firmamento”. Talvez essa consciência com os cuidados básicos com a “mãe-d’água” também fará que sejamos responsáveis na utilização desse bem precioso.

Imagem 3- Origem e distribuição da mandioca entre as aldeias (comunidades) Wapichana na Guayana e em Roraima, Brasil



Fonte: Oliveira (2012, p. 214).

Esse mapa das bacias hidrográficas onde se deu a origem dos Wapichana e seus cultivos tradicionais em roças que se estabelecem nos sopés das montanhas indica a origem de algumas variedades de mandiocas – *manivas*, um indicativo de seu *território tradicional*. Por isso usam esse exemplo das variedades de mandioca manejadas, num e noutro lado da fronteira do Brasil-Guyana¹⁹, como uma metáfora de que são Wapichana que querem *viver bem* lá e aqui, mas precisam ser respeitados nas suas diferenças.

¹⁹ Vi também que os derivados da mandioca são vendidos em feiras na região, pois são apreciados também por quem não tem a roça para plantar e colher, como alguns que já possuem trabalhos assalariados. Mas a argumentação dos Wapichana é que esses lugares sagrados que “o Pai Ihes deu” devem ser cuidados por eles. Isso também seria *kaimen*, o compromisso que eles receberam quando nasceram Wapichana nesta fronteira.

O relato de Claudia Joseph da aldeia Maruranau sobre sua reclusão na puberdade me fez lembrar também do mito de alguns povos indígenas que possuem essas tradições relacionadas às roças no Brasil, pois a menina reclusa por um período de maturação não podia comer banana e farinha de mandioca, ambos alimentos que lembram o falo masculino²⁰.

Transcreverei o que me disse Ivone Kátia Rodrigues Alves, uma Wapichana nascida em Sand Creek, falante na língua materna, no inglês e português. Seu itinerário a fez trabalhar em São Paulo, migrou para Bonfim e agora está em Boa Vista. Compreende com profundidade a cultura da mandioca e os ritos de iniciação femininos próprios da sua etnia. Narrou que, no passado, apareceu grávida a filha do chefe. Este quis saber com insistência quem era o pai da criança, mas a moça permaneceu inflexível, dizendo que não tivera relação com homem algum. Em sonho, seu pai viu um homem branco que afirmou ser verdade a afirmação da moça e pediu que desse à criança o nome *Mani*. Passados nove meses, ela deu à luz uma menina branca, o que causou espanto em todos da vizinhança, que vieram para vê-la. Esta andou e falou precocemente, mas morreu com um ano de idade, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi enterrada dentro da própria casa, e diariamente era regada a sepultura, segundo o costume Wapichana. Brotou na cova uma planta desconhecida que cresceu e depois de 9 meses fez rachar a terra. As flores e frutos foram comidos pelos pássaros que se embriagaram. Resolveram então cavar onde a terra tinha fendido e reconheceram nas raízes o corpo de *Mani*. Aprenderam assim a usar dessas raízes para comer e preparar suas bebidas²¹.

²⁰ “For the next five days I couldn’t eat any salted or sweet food, no banana even. The only food I could take was meat without salt and farine”. [Durante os próximos cinco dias, não pude comer comida salgada ou doce, nem mesmo banana. A única comida que eu poderia comer era carne sem sal e farinha] (FORTES; MELVILLE, 1989, p. 32).

²¹ O nome mandioca teria vindo de *Mani-oca, casa de Mani*. Assim, *maniva*, macaxeira, aipim, mandioca-brava, castelinha, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniveira, *cassava* em inglês, *yuca* em espanhol, *pão-de-pobre* são vários nomes dados para essa raiz que faz parte do cardápio herdado dos indígenas para os mais humildes do Brasil, desta parte indígena da Guyana e que se espalhou pelo mundo todo.

Imagem 4 - Raiz de mandioca com indicação na língua Malayalam, da Índia: *Quando a “mandioca” se sente com vergonha*



Fonte: Acervo pessoal de pároco indiano em Aishalton.

Existem outros mitos recolhidos pelo Padre Adalberto de Holanda Pereira (1983; 1986; 1987), que narram ser um filho especial da Aldeia o que se transforma nos frutos da roça, em geral associado ao ritual das flautas que as mulheres não podem ver. Aqui ficou explícito o detalhe que está relacionado à iniciação da menina moça, para a vida de mulher e mãe que sabe preparar os vários pratos

com a “mandioca”, para gerar a vida, como acima fomos vendo.

Brincadeiras à parte, as possibilidades de formato das raízes por vezes podem gerar o *bom humor* que é comum no mundo da aldeia e, entre estas, a associação da mandioca ou da banana como falo masculino parece recorrente entre os ameríndios, mas isso também é *kaimen*, porque ter relações sexuais e gerar filhos é muito bom!

Para ressaltar esses detalhes é que trouxe essa fotografia acima encontrada na internet, pois encontrar um pé de mandioca assim pode trazer também outras compreensões religiosas diante do que a natureza nos ensina e os cuidados que os indígenas possuem para a produção adequada de seus alimentos. Aqui é importante não olhar de forma pejorativa as interpretações dadas, pois, no mundo indígena, a perspectiva é diferente da nossa: ao olhar o mundo que nos cerca e passar a aprender com o cotidiano ou aceitar que a pessoa se transforma em um produto da roça, no caso a mandioca (*Mani*), ou assumir a perspectiva de uma onça ou arara, é sempre uma percepção de grau elevado entre os indígenas que os xamãs alcançam com mais plenitude.

Para os Wapichana, os frutos da terra são o que importa, dizem que não vale a pena comprar bebidas para se intoxicar e gastar com produtos farmacêuticos o dinheiro conseguido com muito custo. As comidas e bebidas típicas são os sucos e chichas feitas com mandioca e frutas, chás e saladas colhidas na terra-mãe, são formas estéticas de eles se mostrarem e valorizarem o que produzem de bom neste mundo para o *bem viver*.

4 ULTRAPASSAR FRONTEIRAS TAMBÉM É KAIMEN

Penso que já ultrapassamos uma fronteira, pois os Wapichana mostram que sabem teorizar e criam conceitos para expressar suas cosmologias, mas desejo aprofundar outras originalidades. Philippe Descola propõe quatro formas de identificação ontológicas (totemismo, animismo, analogismo e naturalismo) que é bom ter em mente. Está correta essa busca de interpretação do outro, não desejo extirpar pensamentos limitados, mas expurgar o colonialismo subjacente a várias das teorias como o *animismo* cujo objeto possui uma interioridade similar e uma fisicalidade diferente; e o *totemismo* com seus elementos de fisicalidade e interioridade seriam análogos, pois considero que essas teorias têm o seu valor somente como esforços históricos de abordagens passadas que encontram, no

analogismo e naturalismo, um fim:

[...] ou que a interioridade e fisicalidade deste objeto são inteiramente distintas da sua, e isso eu chamo de analogismo; [...] ou que este objeto é desprovido de interioridade, mas possui um tipo similar de fisicalidade, e isso eu chamo de naturalismo. (DESCOLA, 2015, p. 8).

Assim Philippe Descola considera que o *animismo* é comum no norte e no sul das Américas, pois é tido como uma continuidade de “almas” e descontinuidades de corpos, ou seja, essa teoria compreende ou concebe que os animais, plantas e outros elementos físicos são plenos de subjetividade como os seres humanos e, assim, estabelece com essas entidades uma empatia, uma relação de amizade, troca, sedução ou hostilidade (DESCOLA, 2015, p. 12).

O outro modo de identificação seria o analogismo que se apoia na ideia de que todas as entidades do mundo são fragmentadas em suas formas e substâncias, ou seja, são separadas por pequenos intervalos, frequentemente organizadas numa escala gradual, da mesma forma como teorizou Eduardo Viveiros de Castro no perspectivismo ameríndio. Nessa cosmologia, os não-humanos se veem como humanos, pois possuem alma, e o que os diferencia são seus corpos. Ao falar da *inconstância da alma selvagem*, Eduardo Viveiros de Castro esboçou a cosmologia Yawalapiti a partir da partícula *kumã*: aplicado aos diversos elementos de sua vida (para o neto, *ipuyáka-kumã*; mas também à maior espécie de uma ordem animal: *kutipíra-kumã*, para a harpia, o maior dos pássaros; para o cachorro [raposa], *awayúlu-kumã*; o boi e o cavalo são *tsöma-kumã*, *antas-kumã* etc. O superlativo **kumã** funciona como um sufixo que possui sua variedade no feminino *-kumálu*).

Contudo o conceito **Kaimen** vai além de uma partícula adjetivante. Importante aqui para compreender o pensamento Wapichana é essa analogia respeitosa do caminho do outro que aparece nos rituais, na convivência diária e nos *petroglifos* em torno de Aishalton nas pedras espalhadas na savana e nas montanhas Makatau de forma explícita, por valorizarem os animais, rios, plantas e montanhas, da mesma forma. Assim o naturalismo se torna *multinaturalismo*.

Eduardo Viveiros de Castro (1996) traz um novo conceito à baila para a

nossa capacidade de teorizar antropologicamente, ao dizer que o *multiculturalismo* ocidental seria um relativismo como política pública, mas o perspectivismo xamânico ameríndio é um *multinaturalismo* como política cósmica. Nesse caso, o corpo físico que temos (corpo até funcional) está nessa relação entre corpos, mas para os ameríndios está também em outra dimensão relacional da comunidade porque concebem que os corpos físicos convivem e precisam ter o trato adequado das “almas”.

Para compreender esse aspecto, vou utilizar as imagens esculpidas nas pedras há cerca sete mil anos, em torno de Aishalton (Guyana), que os Wapichana²² dizem ser de seus antepassados, onde as figuras geométricas, antropomórficas, fitomórficas são associadas a uma valorização ancestral do mundo no qual viviam²³. E os Wapichana mostraram, entre as plantas esculpidas (desenhadas) nas rochas espalhadas no seu território, também um pé de mandioca.

²² Os Wapichana vinculam as inscrições rupestres aos seus antepassados, o que as pesquisas arqueológicas não podem confirmar porque o lapso de tempo longo não permite por falta de comprovação de continuidade histórica no local. Contudo considero legítimo que os próprios Wapichana fazem essa conexão e, a partir dela, é que associo os dados que seguem.

²³ Theodor Koch-Grünberg (2006, p. 50) anota que havia pinturas recentes no território Wapichana de plantas e animais como veado, cavalo, cachorro, tartaruga e “... desenhos primitivos de pessoas, bem ao estilo das antigas pinturas rupestres”.

Imagem 5- Entre outras figuras, foi identificado pelos Wapichana que me acompanhavam um pé de mandioca esculpida na rocha



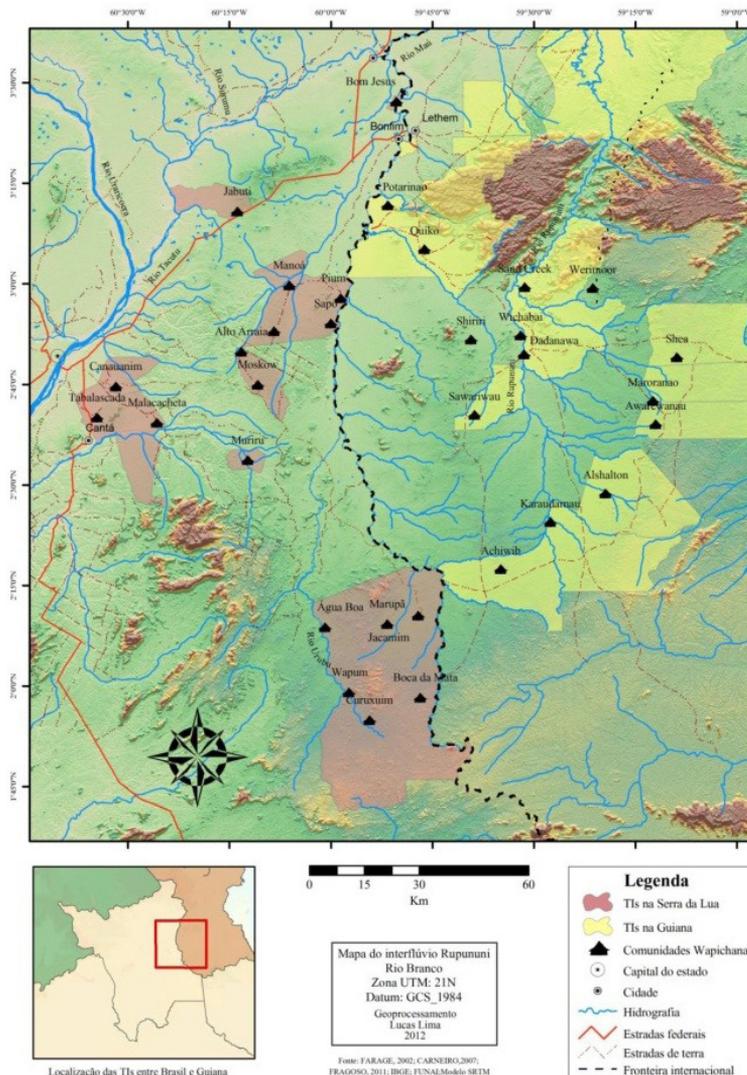
Fonte: Fotografia do Autor (18/02/2018).

Essa região de transição da savana para a floresta é lugar apropriado para o estabelecimento de povoação humana e permite a derrubada da mata para a lavoura. A distribuição dos animais para a caça em torno de Aishalton, explicações ecológicas para concentrar também ali a maioria dos *petroglifos*²⁴ são diversas,

²⁴ No dia 18-02-2018, fomos com os jovens da comunidade Karaudarnau até algumas das “pinturas rupestres”, não longe de Aishalton. Espalhados nas savanas e montanhas, existem 686 desenhos ou figuras geométricas nas pedras (granito) em alto relevo, representando animais, humanos e

mas culturalmente, os Wapichana falam desses lugares como “sagrados”, lugares espiritualizados onde moram seus antepassados, lugares de *kaimen*.

Imagem 6- Distribuição das Terras Indígenas no eritório Wapichana



Fonte: Oliveira (2012, p. 15).

plantas (*Aishalton Petroglyphs*), feitos entre 5.000 e 7.000 anos atrás. Denis Williams descobriu 84 pedras utilizadas para esculpir os *petroglifos*. Os traços esculpidos que foram ressaltados com giz da cor branca pelos pesquisadores já haviam sido lavados posteriormente pelas chuvas.

No mapa acima estou indicando que é evidente a terra tradicional dos Wapichana em continuidade na Guayana e no Brasil, mesmo onde não estão demarcadas ou não existem mais comunidades por perto. No Brasil (Roraima) os Wapichana perderam grande parte de suas terras e não é fácil recuperar porque já foram ocupados por particulares, mas na Guayana ainda é possível disponibilizar para os Wapichana estes lugares tradicionais que eles reivindicam, como vamos mostrar no decorrer deste trabalho.

Eduardo Viveiros de Castro (2004) traz o *perspectivismo* como um ponto de vista ameríndio. Define assim que o *perspectivismo* não é um relativismo, mas um *multinaturalismo*. Ou seja, o relativismo cultural (multiculturalismo) no qual existiria uma diversidade de representações subjetivas e parciais, como foram pensados até o momento pelo ocidente até as culturas dos outros, é também uma forma cultural de pensar. Nesse sentido, o *multiculturalismo* considera que existe uma natureza e várias culturas, mas o ponto de vista dos ameríndios diz que existem muitas naturezas e uma cultura humana que sustenta esse universo:

Uma perspectiva não é uma representação porque as representações são propriedades do espírito, mas o ponto de vista está no corpo. Ser capaz de ocupar o ponto de vista é sem dúvida uma potência da alma, e os não-humanos são sujeitos na medida em que têm (ou são) um espírito; mas a diferença entre os pontos de vista — e um ponto de vista não é senão diferença — não está na alma. (VIVEIROS DE CASTRO, 2004, p. 240).

Dessa forma, os desdobramentos teóricos recentes da etnologia sul-americana vêm repensando as grandes fronteiras entre *natureza* e *cultura*. O diagnóstico geral, incluindo o mapeamento, é um passo importante para o levantamento geográfico e cultural da fronteira. Oxalá, possamos avançar em ações regionais transversais entre os países: intercâmbio de informações entre os dois lados, aprendizado das línguas, descentralização de poderes e sistematização de um banco de dados, intercâmbio que começa com visitas no terreno de cada *country* para se chegar a uma cooperação transfronteiriça. O artigo 36 da Declaração das Nações Unidas sobre os Direitos dos Povos Indígenas (ONU, 2007) nos desafia dizendo:

Os povos indígenas, em particular os que estão divididos por fronteiras internacionais, têm direito a manter e desenvolver os contatos, as relações e a cooperação, incluídas as atividades de caráter espiritual, cultural, político,

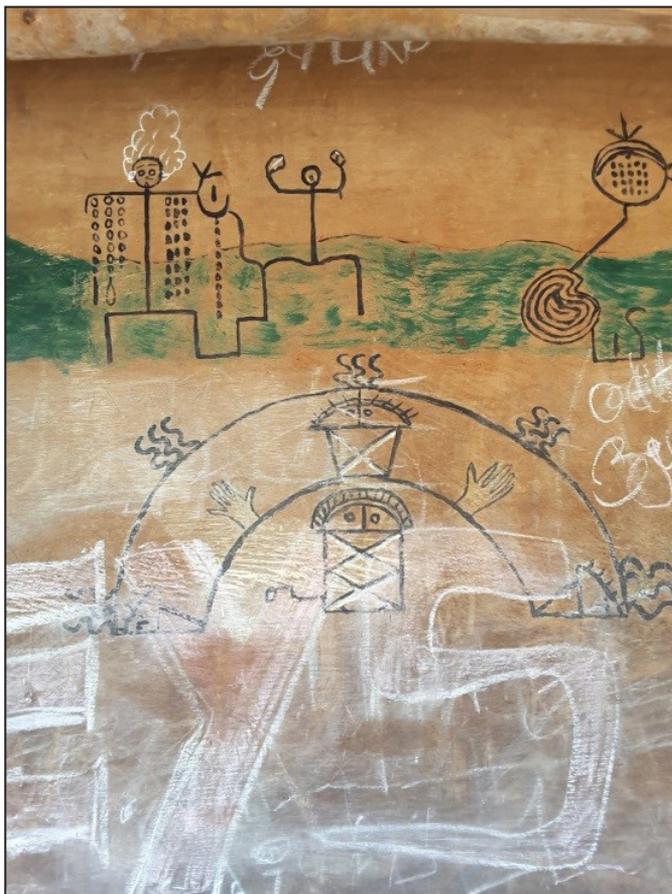
econômico e social, com seus próprios membros assim como com outros povos através das fronteiras.

Aqui essas fronteiras em geral são estabelecidas pelos leitos dos rios. Trago um petroglifo de Aishalton no qual está esculpida em alto relevo a cosmovisão Wapichana, e dois painéis encontrados no *benab* da comunidade de Merriwau, para falar das conexões ancestrais que se fazem presentes com as inscrições nas rochas de Aishalton, pois as cosmologias dialogam nas memórias das pessoas que vivem nesses *lavrados* ou savanas da Guyana e do Brasil. O caminho que liga as três camadas de vida estão explícitas e o que parece dividir essas camadas são as cadeias de montanhas (serras) que também podem ser pensadas como rios como na rocha acima. Os vários mundos estão conectados, e essa percepção faz a diferença para o cuidado e o respeito para com o mundo que nos cerca. Um aspecto relevante é ver como as plantas são representadas nas figuras em alto-relevo; por outro lado, também podemos valorizar o conjunto desses aspectos, pois o mesmo trabalho que se teve para representar os seres humanos também se representam figuras geométricas e plantas etc.

Os indígenas Wapichana, Warau, Pemon, Kapan e outros se concebem como seres vindos dos céus. Os rios fazem parte da experiência humana tanto dos Wapichana como dos Macuxi e dos demais povos indígenas da Amazônia e aqui são fontes de vida evidentes no *lavrado*, pois ali estão os peixes, os buritis e toda uma série de seres vivos que precisam da água para *bem viver*.

Encontrei, na comunidade de Merriwau, desenhos nos tapumes do *benab*, que remeteram culturalmente à tradição Wapichana de Aishalton, conforme mostram os desenhos em alto-relevo nos petroglifos e nas suas atividades recreativas no *benab*. A forma como os Wapichana colocaram os rios inscritos nas pedras e tapumes, associando-os às suas culturas ancestrais, mostra que seus vales são lugares de vida em abundância.

Imagem 7 - Tapume com desenhos representando a cosmologia Wapichana no ambiente público do *benab*, baseados nas imagens esculpidas nos petroglifos



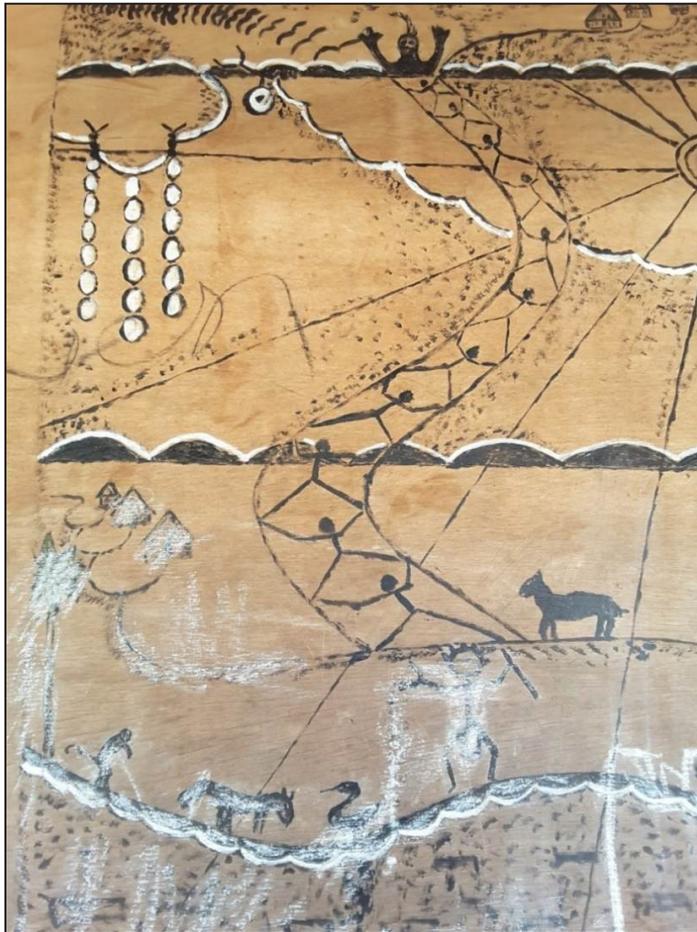
Fonte: Fotografia do Autor (18/02/2018).

Voltamos a cruzar o rio Rupununi entre as Terras Indígenas Wapichana ou Tacutu, entre o Brasil e a Guyana, também em terras Wapichana, ou mesmo, atravessar qualquer um dos muitos córregos que estão dividindo essas savanas de seu território tradicional. Aqui nesta terra-mãe com pantanais, *lavrados*, montanhas e serras, os indígenas fazem roças no sopé das montanhas, preparam comida gostosa, rezam, casam-se, festam, nascem os filhos, e a vida se multiplica criativamente e continua de forma maravilhosa, *kaimen*! Também, nessas montanhas, as pessoas sobem para fazer a via-crúcis.

As pinturas que encontrei nos tapumes do *benab* da comunidade de Merriwau me impressionaram, pois trazem motivos semelhantes aos encontrados nos granitos de Aishalton. O fato de não saber explicar de forma consistente o que vai no coração, tem o encanto das obras de arte, que também é *kaimen*.

Na pintura, estão as nuvens e a chuva, que rega a terra e faz crescer as plantas na roça onde estão plantadas a cassava, o campo dos animais e o ser humano Wapichana cuidando de tudo, para que possa subir na escada e chegar aos céus.

Imagem 8 - Tapume com desenhos representando a cosmologia Wapichana no ambiente escolar (conforme esculturas nos petroglifos)



Fonte: Fotografia do Autor (18/02/2018).

As crianças que estavam fazendo trabalhos de escola ali no espaço comunitário e pensando sobre suas origens, estavam aprendendo enquanto brincavam, pintavam. Um Wapichana contou que os Warau possuem a história, que baixaram dos céus em canoas pelo rio e depois não puderam mais voltar porque as águas não subiram mais daquela forma, e aqui em baixo ficaram. Esses mitos compartilhados deixam sempre em aberto o espaço para outras histórias, e o caminho para passar de um estágio ou estágio para outro. No tapume acima, o macaco, o cavalo (burro), o pato e o ser humano estão na superfície da terra que é separada como uma ponte entre o mundo da roça e o local de moradia na comunidade de Aishalton, no qual vemos a cadeia de montanhas e a escada para o mundo do alto. Junto da escada ou ponte está um “cabrito”, uma metáfora para esta busca de transpor as fronteiras impostas pelos Estados nacionais aos Wapichana e aos Chiquitanos, por exemplo. Assim podemos falar das coisas da terra e dos céus, expressão cheia de sentidos da sociocosmologia Wapichana.

Mas aqui importante é ressaltar que os Wapichana, nos dias atuais, conectaram as roças de mandioca que fazem através de seus *manors*, mostrando o valor do pé de mandioca esculpido nos petroglifos, na roça desenhada no tapume acima que articula os vários estamentos do mundo físico e cosmológico, nas suas publicações e nas vestes que usam atualmente para expressar sua cultura através das danças²⁵.

Essa pintura dos três estamentos ou estágios lembrou-me das pinguelas que tínhamos para atravessar os rios antes de termos pontes mais seguras, da *ponte de macaco* que Orlando Bernard, da comunidade de Ashawib, me mostrou, das vezes que tive que subir com carro nas pontes de dois troncos, das passagens perigosas que tivemos nos atalhos (*shortcuts*) ou *cabriteiras* de Chiquitos = *goatroad* ou nas *B-line* ou *another route* ou mesmo *channel*, experiências que a vida proporciona e que ficam registradas nos mitos e pedras esculpidas. Recordo da sabedoria do mito dos Rikbaktsa quando narra que não podemos ter medo na hora de passar deste lado para o outro, pois o medo nos faz cair na boca do jacaré. Antes de o Brasil e Guyana existirem, os Wapichana viviam nessa fron-

²⁵ Em vários desenhos atuais, estampas de camisetas, painéis nos encontros, nas vestes e nos documentos publicados ou propaganda de Aishalton os desenhos dos petroglifos são usados como uma identificação dos Wapichana que ressalta à vista dos visitantes.

teira, por isso esse território não pode ser vendido, negociado, e os Wapichana querem que seja demarcado como um território contíguo. *Hay que tener coraje, pero sin perder la ternura... para bien vivir! [I must have courage, but without losing tenderness... to live well]*.

Na dança de inauguração da Radio de Aishalton (17-02-2018), um Wapichana apelidado de *Goat* (Cabrito) tinha bordado em sua veste como os demais, partes dos símbolos dos petroglifos que interessavam explicitar para as outras pessoas que vieram da capital a fim de trazer à memória esse seu passado. Ambos os trabalhos parecem cortinas a esconder algo mais importante, algo que não está dito, mas que deve ser interpretado, pois, na profundidade desses territórios que são tão ancestrais, estão as raízes mitológicas que metaforicamente podem ser ditas na raiz de *Mani*. Assim usar politicamente os petroglifos de Aishalton para indicar essa presença Wapichana ancestral é um jogo importante dentro da perspectiva indígena, que pensa menos historicamente, e mais no sentido cosmológico.

As figuras geométricas e pontualizadas simbolizam de forma mais abstrata aquilo que era importante para a cultura da época (círculos, espirais, pontos e linhas retas ou curvadas), mas os símbolos antropomórficos, zoomórficos, fitomórficos mostram a capacidade de imitação e a riqueza de informações de uma época remota, uma forma de escrita que é extremamente relevante para a cultura da época e para os momentos atuais.

Assim, temos que passar constantemente para a terceira margem do rio e compreender o que o Outro deseja de nós. Viver nossos mundos subterrâneos com intensidade de um roçado de mandioca, de uma festa com muita chicha, danças e apresentações culturais, ou ainda ir aos altos das montanhas e dos céus para ter a intuição das coisas mais divinas e humanas, para saber retornar ao mundo que nos cerca e ali sermos luz do mundo e sal da terra. Isso tudo não por um prazer emocional ou intelectual somente, mas também para saber valorizar os que estão enterrados no subsolo, presos aos mecanismos capitalistas de exploração e mostrar que o objetivo da vida humana é chegar ao lugar da partilha e da festa. Até das montanhas mais altas como na Cordilheira dos Andes onde seus povos forjaram os conceitos *sumak kawsay* e *suma qamaña*, onde pensamos que não existe água de jeito nenhum, os topos gelados e cheios de neve, estas ali se derretem para levar água para todos que vivem ao seu redor!

Bruno Latour contribui nessa abordagem ao nos incentivar a deixar-nos atravessar pelas perspectivas dos agentes indígenas. Os fluxos culturais que possuem conexões profundas que se espalham de forma segura, sem dispersão, estão por isso coerentemente conectados e podem ser adequadamente pensados como *rizomas*. Dessa forma, pensar o social e o cultural-religioso com Bruno Latour auxilia a trabalhar a ideia de coletividade que abarca também os não humanos, ou seja, todas as formas de existência. Alguns seres humanos se esforçam por criar empecilhos para atravessar para outros países, passaporte e outras coisas mais, mas também existem outros seres humanos que se esforçam por encontrar formas de construir caminhos e pontes. Parece-me que os Wapichana estão nesse meio e até vão ladrilhando o caminho para a gente passar.

Assim essas montanhas com seus rios que descem do alto, e o *kuamap* (*benab*) entre elas, vão aos céus buscar a água pura para dar de beber para esta humanidade sedenta. São inúmeras as montanhas que parecem suas casas comunitárias redondas, que são chamadas de *benab*, e fazem todos se sentirem partes iguais nas assembleias do povo, isso é *kaimen*! Quem olha as montanhas encostando-se nas nuvens (ou nos céus) aprende rapidinho a lição dos antepassados indígenas: é do céu que desce a água humilde e pura [destilada]. Contudo tenhamos consciência de que, nessa cosmovisão, humano também é a serra, o próprio rio, as plantas e todos os animais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sentido do termo *kaimen* para os Wapichana foi se desvelando à medida que os diálogos no campo foram se estabelecendo. Considerando que essa cosmovisão está presente em vários momentos da vida, nos momentos ritualizados de modo muito intenso, mas também no cotidiano, meu argumento é que não pode ser limitação o seu sentido a uma ou outra coisa, mas ao conjunto da vida comunitária dessa etnia. Assim a polissemia do conceito *bem viver*, atravessado pelo *englobamento existencial* (BRISSAC, 2008), denominado aqui *kaimen*, fala de um respeito generalizado das diversas cosmologias ameríndias com o mundo que os cerca. Ao ser traduzido para a nossa língua e nossa perspectiva, estamos nesse esforço antropológico de ler-nos através dos outros. Por isso sábio é quem não contrapõe perspectivas diferentes como se fosse uma coisa ou outra, mas uma combinação das leituras possíveis, um modo de pensar e viver.

No fim, a comunidade é o local onde o conceito de *kaimen* tem seu lugar concreto, porém aberto às negociações com todos os seres (*waunao*) que habitam o nosso mundo. As conexões Wapichanas no Brasil e na Guyana foram desveladas no seu território tradicional a partir da mandioca. Os conceitos chave que expressam a proposta do *Viver Bem* e os elementos culturais acoplados na língua Wapichana são *Kaimen*; *Manor*; *Waunii*; *O'i*; *Kanuzu*...

Para falar da cultura Wapichana, escolhi alguns elementos caracterizadores do *kaimen*. Ao buscar suas raízes nos ritos, mitos, bibliografias e consultando as pessoas, soube que, na língua Wapichana, *waunii* indica uma roça de mandioca pronta para a colheita; e recordam assim os mutirões que foram feitos no passado para preparar a terra, o momento presente da colheita, e o futuro, com o preparo do alimento (especialmente a farinha e a chicha) para a festa, seus rituais regados com essa bebida que faz toda a diferença. Os costumes Wapichana de viver em comunidade e de se auxiliarem é tradicional, principalmente nas atividades manuais. Os petroglifos esculpido mostram as formas de valorização das pessoas, das plantas, dos animais, dos rios e montanhas, todos são testemunhas dessa forma de viver em harmonia com todos os seres.

Os processos de mudança dos elementos tradicionais fazem parte da dinâmica cultural de todas as culturas. Ao refletir sobre esses processos vividos pelos Wapichana, não podemos ficar achando que o passado era melhor do que hoje ou buscar o que sobreviveu como mais original. Penso que o modo de fazer a roça de mandioca que usamos como exemplo para esse pensar, continua acontecendo tradicionalmente: os homens preparam a roça com a derrubada da mata, a queima, o cavar a terra e o plantio das ramas de mandioca. As mulheres fazem a colheita, a farinha e a chicha. A troca de farinha por outros produtos estava enraizada na cultura Wapichana porque, na hora da troca, se o outro tinha mais necessidade, levava mais farinha, pois levava em conta a necessidade do outro, e não o valor de mercado da farinha.

Idealizam assim seu passado mítico, contudo ninguém passava fome no passado e nem hoje entre os Wapichana. Parece que a venda no mercado acaba sendo uma forma de entrada no mercado capitalista. Vimos que a partilha continua acontecendo de diversas formas, e as comunidades Wapichana reproduzem-se tanto na Guyana como em Roraima. Os encontros e as festas possuem a farinha

e a chicha como elementos fundamentais do alimento que será consumido. A chicha traz a alegria, e a farinha, a força para continuar a vida no cotidiano. Em situações em que a chicha não é possível, a farinha é colocada numa tigela como seria a chicha e se põe água para beber, trata-se do chibé. Os Wapichana tomam com muita dificuldade a água sem um complemento, por isso são criativos para seguir esse modo de saborear as coisas.

E já chegando ao final desse itinerário, as expressões dos mitos, ritos e costumes que foram identificados como tradicionais e que se expressam ou se concretizam na atualidade, são inúmeras: quando fazem uma pescaria comunitária, geralmente com o uso do timbó, ou uma coleta coletiva de frutos na floresta, na derrubada de uma mata para fazer uma roça, quando preparam uma roça para plantar, quando fazem uma colheita grande, quando preparam uma comida conjuntamente para muitas pessoas como aconteceu no Natal de 2017, quando fazem uma estrada ou uma construção ou fazem a limpeza dos espaços públicos da comunidade... nesses momentos, o mutirão (*manor*) é a forma alegre de trabalhar manualmente e chegar ao resultado esperado, sem cansaço, mas marcando a história das pessoas. *Kaimen* é perceber que os trabalhos manuais são os mais nobres, cozinhar a comida que comemos é muito importante para saber como ter saúde, como viver em paz na comunidade. Para finalizar, é importante frisar que se trata de uma etnografia dos Wapichana em processo de *territorialização* e *fluxos culturais*, em busca de demarcação do seu território tradicional contínuo na Guyana, pois em Roraima foram demarcadas ilhas e parecem já consolidadas no contexto político do Brasil.

REFERÊNCIAS

BRISSAC, Sérgio Góes Telles. *Mesa de flores, missa de flores: os mazatecos e o catolicismo no México contemporâneo*. 2008. Tese (Doutorado em Antropologia Social)- PPGAS MN, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 2008.

DAVID, Beryl *et al.* *WaWiizi, WaKaduzu – Our Territory, Our Custom*. Customary use of biological resources and related traditional practices within Wapichan Territory in Guyana: an indigenous case study. Forest Peopled Programme, abril de 2006. Disponível em: <http://www.forestpeoples.org/sites/default/files/publication/2010/08/guyana10capr06eng.pdf>

DESCOLA, Philippe. Além de natureza e cultura. *Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia*, Pelotas, RS, v. 3, n. 1, p. 7-33, jan./jun. 2015.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 23-45, abr. 1998.

FORTES, Janette; MELVILLE, Ian. *Amerindian testimonies*. 2. ed. Boise: Georgetown, 1989.

GOW, Peter. O parentesco como consciência humana: o caso dos Piro. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 39-65, out. 1997.

KOCH-GRÜNBERG, Theodor. *Vom Roraima zum Orinoco*. [Do Roraima ao Orinoco. Resultados de uma viagem no Norte do Brasil e na Venezuela nos anos 1911-1913. 5 Bände. Strecker und Schröder, Stuttgart 1916-1928]. Vol. 1 Observações de uma viagem pelo norte do Brasil e pela Venezuela durante os anos de 1911 a 1913. São Paulo: Ed. Unesp, 2006.

LATOUR, Bruno. *Seis cartas sobre as humanidades científicas*. 1a. ed. São Paulo: Ed. 34, 2016.

LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos*. Rio de Janeiro: Editora 34, 2005.

OLIVEIRA, Alessandro R. *Tempos dos netos*. Abundância e escassez nas redes de discursos ecológicos entre os Wapichana na fronteira Brasil-Guiana. 2012. 340p. Tese (Doutorado em Antropologia Social)- Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 2012.

ONU. Declaração das Nações Unidas sobre os Direitos dos Povos Indígenas. *Povos Indígenas no Brasil*. 2007. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/files/file/PIB_institucional/DECLARACAO_DAS_NACOES_UNIDAS_SOBRE_OS_DIREITOS_DOS_POVOS_INDIGENAS.pdf

PEREIRA, Adalberto Holanda. *Pesquisas – Antropologia: o pensamento mítico do Paresi*, n. 42. Primeira Parte. São Leopoldo, RS: Instituto Anchieta de Pesquisas/Unisinos, 1987.

PEREIRA, Adalberto Holanda. *Pesquisas – Antropologia: o pensamento mítico do Paresi*, n. 41. Primeira Parte. São Leopoldo, RS: Instituto Anchieta de Pesquisas/Unisinos, 1986.

PEREIRA, Adalberto Holanda. *Pesquisas – Antropologia: o pensamento mítico do Paresi*, n. 36. Primeira Parte. São Leopoldo, RS: Instituto Anchieta de Pesquisas/Unisinos, 1983.

SILVA, Verone Cristina da. *Carnaval: alegria dos imortais*. Ritual, pessoa e cosmologia entre os Chiquitano no Brasil. 2015. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, 2015.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena. *O que nos faz pensar: Cadernos de Filosofia da PUC-Rio*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 18, p. 225-54, set. 2004. Disponível em: <http://www.oquenofazpensar.fil.puc-rio.br/index.php/oqfnfp/article/view/197>

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 115-44, out. 1996. doi: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-93131996000200005>

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O mármore e a murta: sobre a inconstância da alma selvagem. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 35, p. 21-74, 1992.

WAPISHANA Lectionary. *Kaaritaaita'azoo-kaotominkaru Paradandi'ikió*. Wycliffe Bible Translators (Funded by Jesuit Mission), 2013.

Sobre o autor:

Aloir Pacini: Doutor em Antropologia e professor do Departamento de Antropologia na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (PPGAS/UFMT).

E-mail: aloirpacini@gmail.com

Recebido em 16 de maio de 2018

Aprovado para publicação em 9 de agosto de 2018

