

OBRA EXECUTADA NAS OFICINAS DO
 - Instituto Brasileiro de Edições Pedagógicas
Rua Joly N.º 294 - Fone: 291-2355 - PABX - CEP: 03016
Caixa Postal 5.312 - São Paulo - Brasil

ABGUAR BASTOS nasceu em Belém do Pará. No Estado do Amazonas foi promotor público e tabelião. No Pará, jornalista. Secretário da Junta Governativa Militar e em seguida Chefe de Gabinete da Interventoria Federal (1930-1931). Titular do Segundo Cartório de Registro Civil da Capital e eleito deputado federal. No Rio de Janeiro foi diretor da Divisão de Expansão Econômica e organizador e primeiro diretor do Departamento Nacional de Registro de Comércio, ambos do Ministério da Indústria e Comércio. Em Brasília foi assessor do ministro do Trabalho Batista Ramos. No Ministério de Indústria e Comércio foi assessor dos ministros Embaixador Otávio Augusto Dias Carneiro, Artur Bernardes Filho e Ulysses Guimarães. Assessor parlamentar do mesmo Ministério. Em São Paulo foi eleito deputado federal, segundo mandato (1955-1959). Adido comercial da Embaixada do Brasil em Varsóvia. É atualmente assessor das diretorias das Faculdades Metropolitanas Unidas e da Associação Nacional dos Exportadores de Cereais - ANEC. Organizador e fundador da Frente Parlamentar Nacionalista (Câmara dos Deputados). Na Câmara dos Deputados foi presidente da Comissão de Redação e membro de várias comissões. Vice-líder de Partido. Participou da fundação da Associação Brasileira de Escritores, hoje União Brasileira de Escritores, das quais foi presidente. Membro do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo e do Pará. Membro correspondente de três Academias de Letras (Amazonas, Pará e Paraíba), Diploma de conferencista pela Universidade da Guanabara. Membro Honorário da Comissão Brasileira de Folclore. Menção Honrosa do Prêmio de Poesia "Governador do Estado" (São Paulo). Depósito no Museu da Imagem e do Som (São Paulo). Cento e sessenta livros, nacionais e estrangeiros, até agora, fazem referência à obra e às atividades políticas e culturais do autor, ou por este são prefaciados. Portador de doze laureas concedidas por instituições de cultura e governamentais.

A PANTOFAGIA OU AS ESTRANHAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA SELVA

ABGUAR BASTOS

A bibliografia do Autor deste livro demonstra sua excepcional intimidade com os problemas da Amazônia. A maior parte de suas obras tem como campo de observação a *Hyléia*. Neste volume é encarado a fundo um tema especializado.

O primeiro capítulo — "O complexo do barro" — revela a importância da argila na vida amazônica: material de construção, de fabricação de pontes e de alimentação, inclusive entre civilizados. Quando as dimensões avantajadas, a cerâmica pode servir de guarda de restos mortais.

A importância do sal na alimentação dos habitantes da Amazônia e em seu comércio interno é estudada exaustivamente, bem como a utilização de seus substitutivos.

A cinza é elemento de grande emprego na alimentação e dá origem a curioso fabulário. Os comedores de terra, vítimas da monotonia da alimentação de peixe e mandioca, sofrem, em consequência, de ancilostomíase. São levados a esse hábito pela fome, pela falta de sal, pela tradição. Mas, por outro lado, obtêm alguma resistência física através de minerais contidos na argila.

Capítulo do maior interesse é o estudo da antropofagia, distinguindo-a do canibalismo. Este constitui um rito sádico, de destruição do inimigo em regra dentro de um cerimonial. É ato de vingança e não de alimento normal. A antropofagia não era uma comilança por deleite, mas um culto do herói, já que o devorado devia portar-se bravamente.

Curioso é o estudo do hábito de comer larvas e insetos vivos não só entre os índios como entre populações rurais. Surpreendente é que muitos desses hábitos passaram às populações do campo até o presente.

A partir daí, o autor descreve os meios de obter o alimento, especialmente a caçada, variando conforme a tribo.

O estudo da culinária primitiva e da sua influência nos hábitos contemporâneos é feito com a mais severa técnica de pesquisa e com abundante documentação, inclusive com a experiência pessoal.

De valor extraordinário são os estudos acerca dos ritos relativos à alimentação, aos tabus (forms que o autor prefere a *tabu*) ligados à alimentação e à forma de cozinhar.

No gênero é obra pioneira e fortemente documentada.

A. J. L.

B-12

R\$ 20,00

A PANTOFAGIA
OU AS ESTRANHAS PRÁTICAS
ALIMENTARES NA SELVA

BRASILIANA

Volume 381

•

Direção de

AMÉRICO JACOBINA LACOMBE

Editoração

ANA CÂNDIDA COSTA

Preparação de originais

VICENTE CEHELERO

Revisão

HEITOR FERREIRA DA COSTA

MARIA LUIZA FAVRET

MARCIA FREZZA

Composição e arte

PAIKA REALIZAÇÕES GRÁFICAS LTDA.

ABGUAR BASTOS

**A PANTOFAGIA
OU AS ESTRANHAS PRÁTICAS
ALIMENTARES NA SELVA**

(Estudo na região Amazônica)

**Com o apoio técnico e financeiro do
MinC/PRÓ-MEMÓRIA
INSTITUTO NACIONAL DO LIVRO**

COMPANHIA EDITORA NACIONAL

**Dados de Catalogação na Publicação (CIP) Internacional
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

B326p Bastos, Abguar, 1913-
A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva: estudo na região amazônica / Abguar Bastos. — São Paulo : Editora Nacional ; (Brasília, DF) : INL, 1987.

(Brasília ; v. 381)

Bibliografia.

ISBN 85-04-00210-1

I. Alimentos — Folclore 2. Hábitos alimentares — Brasil — Amazônia I. Instituto Nacional do Livro (Brasil). II. Título. III. Título: As estranhas práticas alimentares na selva. III. Série.

CDU:394.109811

:394.1609811

CDU:392.8(811)

CCF/CBL/SP-87-0291

Índices para catálogo sistemático:

1. Amazônia : Alimentos : Folclore 394.1609811
2. Amazônia : Hábitos alimentares : Costumes 394.109811
3. Amazônia : Superstições : Hábitos alimentares : Costumes 394.1609811
4. Pantofagia : Hábitos alimentares : Amazônia 394.109811

ISBN 85-04-00210-1

Foi feito o depósito legal

Direitos reservados

COMPANHIA EDITORA NACIONAL

Distribuição e promoção:

Rua Joh, 294 — Fone: 291-2355 (PABX)

Caixa Postal 5.312 — CEP 03016 — São Paulo, SP — Brasil

1987

Impresso no Brasil

Sumário

Primeira parte

I. O COMPLEXO DO BARRO	3
1. A argila e suas características	5
2. Composição e transformação	13
3. Aplicação e utilidade	17
II. O SAL E A CINZA	21
1. Os substitutos vegetais	23
2. As dificuldades iniciais do comércio do sal	28
3. A cinza alimentar e suas variadas aplicações	32
4. O fabulário	35
III. OS GEÓFAGOS	37
1. Os ctonófagos estão espalhados no mundo	39
2. A geofagia na Amazônia	40
3. Conclusão	47
IV. A ANTROPOFAGIA	49
1. Os mitos antropofágicos	51
2. Diferenças das práticas antropofágicas	54
3. Os fatos antropofágicos nas crônicas e na tradição oral	62
4. Interpretação da antropofagia	66

Segunda parte

V. PRÁTICAS ALIMENTARES EXÓTICAS DOS HOMENS DA SELVA	71
1. Das larvas e insetos vivos	73
2. Dos anopluros	75
3. Das lagartas e insetos expostos ao fogo	76
4. Outros alimentos não-convencionais	80
VI. A COZINHA INDÍGENA E SEUS PADRÕES TÍPICOS	85
1. Preferência dos grupos tribais	87
2. Os alimentos da água	98
3. Alimentos silvestres que passaram para a cozinha rural-urbana	101
4. Os alimentos mágicos, de resguardo, interditos, recompensatória privativos e sagrados	104
5. Relação geral dos alimentos simples, compostos e adicionais que formam o quadro da culinária silvestre-rural-urbana na Amazônia	118
6. Observações sobre suplementos alimentares	129
VII. CONSIDERAÇÕES FINAIS	131
Apêndice	141

NOTA DO AUTOR

Nesta obra respeitou-se a ortografia original dos textos transcritos.

Outrossim optou-se pela forma *tabo*, em vez de *tabu*, bem como por *neengatu*, preferida à variante *nheengatu*.

A.B.

PRIMEIRA PARTE

I — O COMPLEXO DO BARRO

- 1. A argila e suas características**
- 2. Composição e transformação**
- 3. Aplicação e utilidade**

1. A argila e suas características

"Pelo verão costumam ir a determinados lugares e aí fazem uma espécie de pão de barro colhido neste local e a que dão o nome de Paracaumã. Trazidos esses pães para suas casas, vez por outra raspam-nos um pouquinho e comem essa raspa assim obtida. Dizem que fazem por ser gostoso".¹

Assim começa uma das informações sobre o uso do barro como alimento entre os povos atrasados da Amazônia.

É um vício que, hoje e de há muito, não circula somente na região do aborígene, mas irrompe entre os civilizados, principalmente adolescentes, nas cidades, vilas e povoados do vale.

Entre os índios, a participação de certas tribos na ingestão do barro é geral e ocorre com mais frequência quando a fome assola as aldeias e quando há barreiros de argila plástica.

Que vem a ser essa terra que tanto seduz os geófagos?

A argila, com suas variegadas cores, dá bizarra fisionomia aos barrancos. Vermelha, amarela, violeta, cinzenta, esverdeada, ela se distribui em camadas, às vezes mais e às vezes menos finas, de fácil e rápida dissolvência ou de maior resistência. A tabatinga, quando branca ou de formação caulínica, exposta ao sol, endurece como pedra.

A argila lilás era considerada distinta pelo pouco saibro e por se decompor facilmente com ácidos. Encontrada em Coari (onde estivemos em 1928) e Tefé (que também conhecemos de passagem). Como o caulim, é aderente e eminentemente plástica. Toma, ao calor e pela impregnação ferrosa, tonalidade violeta-avermelhada ou violeta-pálida, sendo intensamente aproveitada pelos índios na louçaria.

Acuña, ao descer o Amazonas, já se referia ao grés (arenito) avermelhado e ao barro branco (tabatinga), sendo de notar a preponderância da argila vermelha.

A argila de Coari e Barra do Rio Negro, submetida a análise, denotou a presença de silício, óxido férrico, potassa com vestígios de

(1) FERNANDES, Eurico, "Pariukur-ieré", in *Índios do Brasil* (Cândido M. da Silva Rondon, org.), Rio, 1953, p. 292.

carbonato de sódio, água e vestígios de cal, manganês e magnésio. Tal análise revelou, ainda, que, em percentagem mínima, o testemunho da potassa e da cal implicava séria advertência quanto ao perigo das ingestões da massa.

Se o barro se apega ao solo na mais intensa conexão entre a argila e o arenito, por outro lado ele vaza desmesuradamente dissolvendo nos rios torrenciais. Surpreendentemente, porém, a não ser durante as enchentes ou vazantes, quando a água cava e tritura a aba aluvional, os rios não oferecem a densidade viscosa que poderia ocorrer pelo volume da terra solta em sua calha.

Normalmente, o rio se sujeita ao caixão e não se deixa envolver pela gressoldagem de que toda a calha é revestida.

Martius estabeleceu, através de um areômetro de Baumé, certas diferenças de cristalinidade aquosa. Na vazante, o Xingu teria a água mais pura; depois dele, o Tapajós. Viria depois o rio Negro, o Japurá, o Madeira e afinal o Amazonas. Não se trata de limpeza ao natural, mas da pureza da água eliminados os resíduos. Martius encontrou, na água do Amazonas, um peso específico que era idêntico ao do vinho Madeira. Os moradores achavam, e com razão, que a água colhida nos locais mais agitados era mais saudável do que aquela que aparentava tranqüilidade.

Quando estivemos no Purus e no alto Acre, era comum, à falta de filtro, o uso de pitadas mínimas de pedra-ume calcinada. Era instantânea a deposição dos resíduos e a água se apresentava de uma claridade e transparência notáveis. O gosto era dos melhores e ninguém se queixava de doenças provenientes do líquido que era diária e constantemente sorvido.

Porém, a verdade é que os moradores indígenas ou mamelucos não dão muita importância ao fator da purificação. A água é bebida em qualquer borda da linfa e, como foi observado antes, desde que se trate de água corrente, não há restrições.

Martius registrava a sua apreensão: "Costumam os índios, nas suas viagens, beber a água logo que é colhida do rio e que talvez seja a causa da verminose, entre eles tão comum e em alto grau, aos viajantes".

Tal fato nos induz à verificação de uma geofagia latente entre os habitantes de menos cuidado com as regras de higiene. Porque o modo de serventia da água, sem maiores zelos quanto à participação argilosa e mesmo arenosa no líquido, seria motivo para eliminar qualquer repugnância ante o paladar ou a ingestão dos complexos coloidais silicosos.

As propriedades físicas do barro comestível na Amazônia foram suficientemente identificadas:

“Aparenta cor cinzenta amarelada clara, com manchas de amarelo-oca; é muito tenro e absorve sufregamente a água. Exposto ao fogo do maçarico em grumos, cheira a chamusco e dá muita água, que reage sobre amônia. Conserva bastante da sua cor; mas, queimado, torna-se mais claro. Sobre fogo forte, derrete-se ele na superfície, dando um vidrado esverdeado ou acinzentado. Com borax, dissolve-se difícil e demoradamente, dando um vidrado fracamente azul-ferrete. Umedecido com solução de cobalto aquecido, toma tonalidade azul-clara. Com ácidos, não produz efervescência, ou muito pouca. Entre as argilas coloridas, que trouxemos do Amazonas, distingue-se uma qualidade liláz, que, pelo pouco conteúdo de saibro e pela propriedade de se decompor facilmente com ácidos, difere de todas as variedades empregadas na Alemanha para o fabrico de louça de barro. Aflora em diversos lugares, por exemplo, perto da Praia-das-Onças, em Coari e Ega, em camadas espessas, porém escrevendo pouco desmerece da cor; de fratura terrosa, imperfeitamente conchosa, pega-se fortemente à língua, e desfaz-se na água, dando agregados frouxos, que, pela trituração, formam uma pasta plástica. Aquecida em ácido clorídrico concentrado, dissolve-se toda, deixando pousar uma terra silicosa pura. Esta argila é freqüentemente empregada pelos índios para a sua louça, em particular para os pratos pintados na parte interior, e toma, ao mais fraco grau de calor, a que costumam expô-la, uma tonalidade violeta-avermelhada ou violeta-pálida. Basta-lhe também um fogo brando para produzir louça sólida, semelhante, na consistência e firmeza, a muitas das louças romanas antigas. No processo do dessecamento e cozimento, contrai-se em extremo, propriedade que tem em comum com a nossa argila untuosa, e que pode ser beneficiada com o acréscimo de argila cozida ou de saibro quartzífero. Não é muito refratária ao fogo, visto a facilidade de cocção, como em geral acontece com as argilas que, com pouco fogo, se solidificam, e mais facilmente derrete do que qualquer outra, que precisa de fogo forte para se tornar sólida e, com isso, são quasi que refratárias.

Pretendemos comparar esta argila com as que são empregadas nas fábricas de louça da Barra-do-Rio-Negro, pertencentes ao governo, argilas estas particularmente notáveis por seu conteúdo de potassa. Dão esfoliações chatas, de cor francamente branco-amarelada ou branco-acinzentada, salpicada com manchas de óxido de ferro vermelho, desbotam fortemente, são de fratura terrosa conchoide, apegam-se fortemente à língua e na água não se desfazem completamente, mas dão, com isso, uma pasta muito plástica”.²

Gigantesco repositório de barro, a Amazônia se estende em estratos caulínicos que não só revestem os barrancos e os *salões* (patamares submersos) dos rios, como sustentam os rebordos dos igarapés e canais.

A sua dissolução invade os lameiros, os pântanos. Na água estagnada, o limo aparece esverdeando a superfície e a caparrosa alca-tifa a linfa. No fundo ou em suspensão, a argila intumesce o flume.

Ir à pesca nos igarapés ou nos rios de leite manso é afundar no lameiro. Há mesmo terras engolideiras que absorvem gulosamente o intruso.

(2) MARTIUS, C.F.P. von e SPIX, J. B. von, *Vlagem pelo Brasil*, vol. III, Rio, 1938, pp. 273-74.

Os meninos magros e opilados avançam nos lodaçais:

“As caveirinhas patinavam na lama. Quando o sol as secava, pareciam que tinham os pés e as pernas de barro. Batiam neles com um pau, quebrando barro. As casas, só de reboco, mostravam as costelas vermelhas de barro. E quando chovia, debaixo das pontes, nas ruas e nos quintais, ficava aquele mar amarelo, de barro, que parecia baba, uma baba de goma, que chupava os pés e, logo que o calor soprava, endurecia, rachava, as gretas se enchiam de capim e a crosta, como cera, brilhava no mar seco. Uma orla de areia avançava para o lago, mas da orla para dentro tudo era barro puro”.³

Do barro lançam mãos todos os que vivem no Vale, como que reconhecendo a origem bíblica do homem. Nenhuma construção que fuja à madeira e à palha se ergue sem a concorrência argilosa. Um dos mais requestados utensílios domésticos é o pote: para a água, para os refrescos, para o vinho. O pote é como um animal sagrado: à sua roda, todos, diariamente, vão buscar, matando a sede, a inspiração para a continuidade do trabalho. E o pote é o barro na sua expressão mais humanamente simbólica, porque não só é reservatório d'água, como, mediante um bojo avantajado, pode, enterrado, servir de guarda perene aos restos mortais de parentes e chefes.

Para conhecer dos efeitos perigosos ou inofensivos da planta, da caça comestível ou de outras matérias naturais, é fácil concluir que o homem primitivo deve ter observado atentamente o comportamento do animal. Este deve ter sido para o íncola um êmulo dos provedores de vinho e alimentos dos reis, como fórmula de evitar possível envenenamento.

Nesta altura, é oportuno lembrar os peixes geófagos que abundam na Amazônia. De um deles, o *matapi*, foi tirado o nome de uma armadilha de pesca. O *matapi* é um silurídeo. É possível que, em algum tempo, grupos humanos manifestassem curiosidade em torno de animais que se alimentam de terra, eventualmente ou não, como os que, periodicamente, vão lambar a argila dos barreiros. Evidentemente não seria essa a mola das tendências geofágicas. É de observar, entretanto, o ambiente aluvional quaternário propício às formações argilosas, em estado puro ou incoerente.

No verão, todo esse depósito fofo se transforma em pátios e patamares de superfícies escuras e estriadas de verde. As gretas parecem enormes aranhóis e a vida do Vale se transfere para as praias. Mas, sacudidas pelo ricochete das enchentes, as estrias se transformam em canalículos a irrigar as calvas de lama ressequida.

(3) BASTOS, Abgvar, *Sq/vr*, Rio, 1937, p. 77.

Na seca, com o rebaixamento dos níveis fluviais, os barrancos ficam mais altos, o que dá, por vezes, às calhas a feição de desfiladeiros. Como se fossem muralhas a serem escaladas, os íngremes degraus dos barrancos, cavados nas próprias abas, formam acesso precário aos povoados que parecem plantados no cocuruto de uma torre. Vimos, dessa maneira, os barrancos de Fonte Boa, São Paulo de Olivença, Porto Acre e outros.

Falando da povoação de São Fernando, perto da barra do Içá, o ouvidor Sampaio se admirava da elevação do terreno, que tornava exaustiva a subida. O terraço, entretanto, era planíssimo.⁴

As terras fronteiras são geralmente mais rasas pela própria mecânica dos rios que, ao se chocarem com os paredões, desviam a força de suas torrentes para o lado oposto, sem deixarem, entretanto, de solapar as bases dos abarrancados, de onde, de quando em quando, sobrevir o fenômeno da *terra caída*. Arrastando na queda habitações, árvores e animais, desabam extensas abas de terra, com um rumor inusitado. O volume de argila precipitado nas águas perturba o curso dos rios. A terra, conforme seja inverno ou verão, apresenta peculiaridades que condicionam a movimentação humana. Quando o trauseunte não se arrisca ao soçobro nas águas escachoantes ou precipites, escorrega no chão mole, balouçante e viscoso.

Na *terra firme*, que fica muito além das várzeas e onde podem desenvolver-se os peneplos oriundos da ação erosiva, é onde as enchentes esbarram; em pleno mundo florestal ou no âmago das mesopotâmias, a situação é diferente pela textura mais rígida do terreno, que passa a ser sustentado pelas rochas ou pela textura potente das raízes. E há o *centro*, esse longe que o orlicola pervaga atrás da seringa, da castanha, do cedro, da andiroba ou da caça.

A vida humana, de caráter social, processa-se à margem do rio. E essa margem é assentada, quanto mais a jusante das torrentes, em plena convulsão do barro, porque assim o exige a construção inexorável que ainda se plasma na imensa arena quaternária da Hiléia.

No rumo das cabeceiras, das pedras, das cachoeiras, o grés pontifica na majestade de um comportamento orogênico, maciço e sólido. Porém, mesmo aí, o barro tem o seu clima, haja vista os artefatos cerâmicos dos silvícolas do alto Xingu, ainda que rudimentar e de poucas virtudes artísticas.

O barro é cerâmica, reboco, petardo de caça (*mabogãpino*) e, paradoxalmente, alimento.

A salinidade, ainda que rara, em certos depósitos de argila é facilmente explicável, desde que todo o sal contido nos oceanos deri-

(4) SAMPAIO, Francisco Xavier Ribeiro, *Diário de Viagem de Capitania do Rio Negro*, Lisboa, 1825, p. 61.

vou da terra e foi carregado para os mares através dos rios — drenagem que se teria feito e se faz na base de 40 milhões de toneladas por ano. O “sal da terra” ainda na terra permanece.

Estabelecido que a salinidade marítima provém dos resíduos rochosos carregados pelos rios e que os depósitos de sal-gema no interior da terra atingem níveis imensos na Amazônia, não é demais assegurar que o caulim resultante das decomposições *in loco* ou de sedimentação, assim como a tabatinga, às vezes pura, às vezes arenosa, possam conter resíduos salinosos.

Pelas análises químicas, é constante a ocorrência do sal de cozinha (cloreto de sódio) na potassa ou sais de magnésio e de potássio no sal-gema.

É verdade que nas análises da argila empregadas na louçaria não aparece o cloreto de sódio, talvez por sua ínfima participação, de mistura remota no potássio. Porém, tal fato não invalida a existência dos barreiros que o gado procura para lamber.

Em recente e importante obra, *Recursos Minerais do Brasil*, Sylvio Fróes de Abreu abordou minuciosamente as peculiaridades da argila brasileira e especialmente da amazônica. Não deixa de anotar a peculiaridade dos barreiros do Mato Grosso e expõe os resultados obtidos pela Petrobrás, através de suas sondas, no tocante à verificação de vastos depósitos de sal-gema.

O barreiro é identificado como: “Baixada salobra e sempre húmida, que constitui gorda e excelente pastagem”.⁵

Henrique Silva observou o comportamento dos animais nos barreiros goianos: “os animais buscam com sofreguidão esses lugares, não só os ruminantes mas também as aves e os répteis, e que o gado lambe o chão e, atolando-se nas pôças, bebe com delícia a água e come o barro”.⁶

Raymundo de Moraes retratou a confraternização animal no barreiro:

“Frutos e tubérculos pobres de sal os desses lugares forçam os animais a procurarem o cloreto de sódio no solo. Acham-no. Abrem, então, enormes covas na superfície da terra, escavada a garras, a bicos, a patas, a unhas, a focinhos e abarrotam-se da matéria cristalizada e apetecida. São os barreiros, onde os bichos todos, desde os voláteis aos quadrúpedes, vão comer cantando, grasnando, uivando, fungando, chiandó, numa confraternização que reflete a abundância daquele alimento mineral. A ferida aberta no chão pardo-vermelho, granulado de tanto bico e de tanta garra que o revolvem, recorda a unhada de um gigante, onde se encontrassem aves e pássaros de penas verdes, amarelas, azuis, cinzentas, pretas, a contrastarem com o fulvo molhado da onça, com o glauco-aço do tapir, com o mel-tabaco do veado, com o negro-dourado do cágado”.⁷

(5) SOUSA, Bernardino José de, “Onomástica Geral da Geografia Brasileira”, *Revista do Instituto Histórico da Bahia*, Salvador, 1927, p. 41.

(6) *Idem*, *Dicionário da Terra e da Gente do Brasil*, São Paulo, 1939, p. 43.

(7) MORAES, Raymundo de, *Na Planície Amazônica*, Rio, 1960, p. 19.

Ao perulstrar das matas, ao longo das vertentes ou ao rebordo de algum rio ou lago generoso, avulta o barreiro. É um pedaço de terreno contaminado pelo cloreto de sódio. As plantas que aí vicejam deitam raízes no sal e os bichos cavam fossos mais ou menos profundos para irem mastigar as raízes salgadas. As antas, na ânsia de encontrar alimento salobro, derrubam até palmeiras, diz Alfredo da Matta.⁸ Um barreiro (*itá-ceen* ou *itá-iukira*, em neengatu, que quer dizer *pedra doce* ou *salgada*) é um sítio certo para se encontrar caça de todas as espécies, porque, na mais curiosa familiaridade, os animais se reúnem nesses lugares para saborear a argila e roer as raízes expostas. Nessa promiscuidade, as feras não ofendem os mais fracos. Todos se irmanam numa estranha solidariedade em torno do maná sagrado.

No barreiro começa a tentação do homem pela geofagia. Aí os índios vão buscar um estranho material para as suas sopas. É quando o barro assume o seu mais importante papel perante as comunidades perdidas nas selvas: o de ser alimento dos animais e alimento dos homens, uma como que impregnação que totaliza o ser humano dentro das grandes regras da natureza. É como o leite da terra-mãe.

Os homens ou aldeias famintas recorrem aos barreiros como reserva alimentar. Fazem sopa de argila. E aguardam o cessar das crises, que, de tão graves às vezes, se contaminam de esperanças mágicas, como na lenda kaxinauí do Acotipuru Encarnado.

Esse pequeno roedor arbóreo de cauda emplumada encantou as plantações secas de uma aldeia faminta, que se tornaram, assim, abundantes de mendobi, mandioca, milho e principalmente bananas. Os homens chegaram dentro do milagre e se empanturraram com as frutas.⁹

O barreiro tem suas origens em depósitos de sal-gema. Com a erosão ou a vaporização, afloram elementos residuais nos locais onde é maior a porosidade das camadas superiores. Para os bichos, é o paraíso. Na área do barreiro, eles se confraternizam. Fora dele, “pernas pra que te quero”, porque, aí, passa de novo a imperar a lei do mais forte. Veados e onças, inimigos mortais, lado a lado lambem a crosta salinosa. Mas estão atentos na hora da retirada: uns para fugir velozmente, outros para atacar os fugitivos.

Os barreiros são, assim, por sua fartura, depósitos que estimulam a geofagia, nos lugares onde o sal é difícil de ser encontrado.

(8) MATTA, Alfredo Augusto da, *Contribuição do Estudo do Vocabulário Amazonense*, Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas, vol. VI, nº 1-2, Manaus, 1937/38, p. 77.

(9) ABREU, J. Capistrano de, *Rã-Txa-hu-re Ku-I (Fala de Gente Verdadeira)*, Rio, 1941, p. 211.

Esses depósitos salinos surgem em qualquer região, próximos ou não às vias fluviais.

“Nos sertões, as baixadas húmidas salobras, vulgarmente chamadas lambedor (porque o gado lambe a terra), tornam-se pequenas lagoas salinas por ocasião das chuvas, de cuja água os sertanejos extraem sal de cosinha impuro para uso doméstico e mesmo forma o comércio com o centro de Minas, como indica Euclides da Cunha à página 97 de ‘Os Sertões’ (1925)”.¹⁰

Esse fenômeno, natural na Amazônia, vem a prumo para indicar uma das fontes onde o nativo, com fome, busca saciá-la, ingerindo a argila.

Vimos, nos registros acima, que os bichos de qualquer categoria não somente lambem a argila nos barreiros, mas comem a terra. Eis onde talvez comece a imitação, por parte do primitivo, até estabelecer-se uma unidade geofágica entre o homem e o animal.

Os montes de argila entre os rios Javari e Acre são chamados de *cambiroto*.

(10) SAMPAIO, Alberto José de, *Fitogeografia do Brasil*, São Paulo, 1934, p. 213.

2. Composição e transformação

Martius determinou a composição argilosa em Coari e Barra do Rio Negro:

“Por meio de ácidos, decompõem-se apenas em pedaços pequenos; ao fogo, pouco se altera a sua cor. Ambas estas espécies de argila, examinadas quimicamente pelo sr. Fickentscher, deram os seguintes resultados:

Argila de Coari e da Barra do Rio Negro:

Silício	44,35	49,50
Argila	30,50	30,05
Óxido férrico	8,35	3,40
Potassa com vestígios de carbonato de sódio	0,33	3,10
Água	25,45	12,90
Vestígios de cal, manganês e magnésio	—	0,50
	<u>98,98</u>	<u>99,54</u>

Em muitos lugares, por exemplo, em Óbidos e entre Coari e Ega, encontramos, em meio das acima descritas qualidades de argila, também uma das muitas espécies de caolim, em camadas paralelas com aquelas outras. Segundo experiências feitas com algumas porções dele, pode ser equiparado às melhores espécies alemãs de Passau, Schneeberg, Karlsbad e Halle. É branco de neve, de fratura desigual, imperfeita, conchoidal, não se altera em água e produz uma pasta maleável. Ao fogo continua branco e endurece, quebrando-se, então, com perfeita fratura conchoidal. Com ácidos, extrai-se apenas pequena porção de argila. As pesquisas do sr. Fickentscher deram 100 partes: ácido salicílico, 45,60; argila, 30,00; talco, 1,00; cal, 0,60; água, 14,70. Total: 98,90. Todas essas camadas argilosas devem ser consideradas como parte de uma formação de margas irisadas do citado grés kéuprico”.¹¹

Outra análise química de argila revela este resultado percentual:

Perda ao fogo	8,0
SiO ₂	57,2
Fe ₂ O ₃	7,6
Al ₂ O ₃	21,6
TiO ₂	0,3

(11) MARTIUS, C.F.P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, pp. 273-74.

P ₂ O ₅	0,2
CaO	2,9
MgO	1,8
Alcalis por diferença	0,9

Conforme as regiões e o regime pluvial, o conteúdo químico das argilas se modifica com menos ou mais quantidades intrusas. No caso da análise acima, tratava-se de depósito no rio Acre.

A argila se revela, pois, em estado emoliente, fluido ou pastoso, para assumir estado sólido resultante de regimes de seca e geralmente de infiltrações arenosas. Esse tipo de argila não é o preferido pelos geófagos, mas determina as várias condições de seu estado natural, que se altera no curso das intrusões de vários óxidos.

Nas concreções lateríticas, é evidente o predomínio dos óxidos de ferro, alumínio e titânio, sendo este um tipo de solo (piçarra) que está completamente fora das incidências geófagas.

Na geografia dos solos da Amazônia, a argila se apresenta em estado puro ou em trânsito para ceder lugar à formação de concreções endurecidas (laterito). A laterização, segundo Setzer, é

“o fenômeno pelo qual o solo se enriquece de sexquióxido de ferro e de alumínio, o que se dá com a perda de sílica, que não possui estabilidade em clima tropical, quente e úmido. Então, automaticamente, o teor de sexquióxido de alumínio e de ferro sobe. Mas essa não é o único fato que define a laterização. Nos climas quentes e úmidos, qualquer rocha não é um conjunto químico, um edifício químico estável, é instável”.¹²

As concreções aparecem misturadas de argila e areia, porém a lavagem produzida pelas torrentes erosivas ou a lixiviação conduz ao laterito, já de peso mais acentuado. As escavações contudo, permitem encontrar, em camadas imediatamente inferiores, material mais argiloso e menos laterítico.¹³

A laterização, entretanto, a dominar vastas faixas da Amazônia, já foi insistentemente relacionada como perigosa advertência aos que desejam reservar terras apropriadas à agricultura ou qualquer forma de plantio, ainda que medrem árvores em terrenos lateríticos. Os lateritos são quistos que interrompem o grau de possível fertilidade do solo, além do natural esgotamento deste.

A argila pura sofre, assim, uma pressão das camadas superiores, porque “as massas segregadas de óxido de ferro da parte supe-

(12) GUERRA, Antônio Teixeira, *Estudo Geográfico do Território do Acre*, Rio, 1955, p. 12.

(13) *Id.*, p. 14.

rior do horizonte de argila mosqueada se tornam endurecidas, no afloramento ou abaixo de um solo pouco espesso".¹⁴

Por outro lado, a argila, conforme o degrau de seu endurecimento, se transforma em seixos ou blocos de alta consistência.

Segundo Teixeira Guerra, "as camadas inferiores de argila endurecida constituem, no alto Acre, um elemento morfológico importante, pois dá origem a rios suspensos".¹⁵

Só examinando bem poder-se-á, por outro lado, distinguir a margam com partes de argila simplesmente calcária, ambas aproveitáveis na agricultura, formando, porém, tipo de solo que não corresponde a depósitos que possam ser alvos de cobiça dos apreciadores de terra, assim como os conglomerados que tomam o nome de *canga* e que são compostos de ferro e argila, a modo de uma variação laterítica.

A argila vem a ser, pois, um compacto de silicatos hidratados de alumínio e outros metais em dispersão. Úmida, adquire a plasticidade já apontada; exposta ao calor, parte para o endurecimento, o que permite o seu aproveitamento na cerâmica e nos rebocos. Ela contém uma liga natural à qual adere a areia em certos aglomerados.

A ingestão da argila corrompida leva à absorção de grãos impuros como o quartzo, a mica, a limonita, o feldspato, etc. Por outro lado, os silicatos de alumínio têm partes de magnésio e ferro, que, como vimos acima, formam, na massa, os pressupostos lateríticos.

A argila pura é encontrada em variados depósitos, principalmente nos submersos. Segundo Grim¹⁶, as argilas minerais se distribuem em amorfas e cristalinas. As primeiras são do chamado grupo alofana (argilas de muita hidratação e corroída pelos ácidos); as segundas são compostas de duas camadas de silício e de alumínio, formando dois grupos, o da caulinita e o da haloisita, ou de três camadas onde aumenta o silício. A argila cristalina pode chegar ao grupo da mostemorinolita e da vermiculita ou a uma projeção da primeira com vários componentes. De onde os três grupos fundamentais: as argilas caulínicas, as mostemorinolítica e as ílticas, de elevada cristalização. O caulim sofre várias divisões, assim como os demais grupos, na medida da intrusão de novos sais ou óxidos.

As argilas sem irrupção de quartzo apresentam alguma alteração oriunda de feldspatos. As águas interiores, contaminadas de resíduos de minerais, ou as intempéries que varrem as calotas, decompõem o feldspato alcalino, carreando a sílica e o álcalis da massa.

Toda argila aplicável em qualquer forma de fabricação deve ser decantada de suas impurezas. A argila entra na composição do ci-

(14) MARBUT, *apud* GUERRA, Antônio Teixeira, *op. cit.*, p. 33.

(15) GUERRA, Antônio Teixeira, *op. cit.*, p. 42.

(16) Ver ABREU, Sylvio Fróes de, *Recursos Minerais do Brasil*, vol. I, Rio, 1962, p. 151.

mento. Sendo ela branca, quando isenta do ferro é utilizada na louça e na porcelana. A argila pura é também usada na fabricação de papel, na indústria de borracha, tintas, etc.

Porém a argila de sedimento quaternário, das baixadas e várzeas, que se apresenta com elevada plasticidade, com o nome de *tabatinga*, por sua cor elementarmente branca, se não é isenta de areia, pode conter até 70% de teor arenítico. Quanto mais pura, mais plástica e mais apropriada à ingestão.

As concreções argilosas chamavam a atenção dos estudiosos quando transformadas em *aterroadas* ou *terroadas*. Infestavam os campos da ilha de Marajó, o que criava dificuldades às cavalgadas.

Vicente Chermont de Miranda fez estudo a respeito desses montículos, cobertos de vegetação rala e que iam surgindo constantemente em vários lugares, "especialmente nos terrenos argilosos".¹⁷ Chermont descobriu que as terroadas eram produto dos trabalhos das minhocas (*Lombricus communis*).

Outro inconveniente dos terrenos com predominância dos silicatos de alumínio é a fácil erosão a abrir fendas perigosas ao trânsito. Mas o barro é a mancha que caracteriza as partes não só marginais aos rios ou lagos, como é o agregado natural das faixas aluviônicas do vale, por não se identificar com as formas rochosas dos altiplanos, de origem vulcânica ou de sedimentação mais antiga.

(17) MIRANDA, Vicente Chermont de, *Marajó — Estudos Sobre Seu Solo, Seus Animais e Suas Plantas*, Pará, 1894.

3. Aplicação e utilidade

O barro tem a plasticidade apropriada à fabricação de utensílios. Emoliente na sua forma hidratada, torna-se, portanto, fácil ao endurecimento quando submetido ao calor. Adquire, por outro lado, singular resistência, se devidamente tratado com outros materiais.

A cerâmica foi a grande conquista do homem primitivo oleiro ao descobrir as vantagens da argila. Na Amazônia, tanto na ilha de Marajó como em vários tributários do Amazonas e do Solimões, o artesanato ceramista de fins domésticos (simples) ou religiosos (ornamentais) tem sido dos mais responsáveis pelo desgaste dos empórios argilosos.

Nos cerâmios ou *mounds* marajoaras, principalmente em Paçoval, no rio Arari, os cemitérios indígenas eram ricos de igaçabas (urnas funerárias) com os labores requintados lançados nas peças pelos eméritos desenhistas primitivos. As gerações mais antigas de oleiros perfeccionavam melhor seus traços, arabescos e pinturas. Sua substituição por outros artesãos, de geração mais recente, influiu na queda de valor dos trabalhos anteriormente executados.

Mas não eram apenas nas igaçabas que o indígena aproveitava suas modelagens de argila. Eram peritos, também, na fabricação de *uluris* (tangas) de barro, geralmente de cor vermelha ou rósea, com seus orifícios para a passagem dos fios que serviam para cobertura das partes genitais femininas.

É sabido que os serviços da olaria de cozinha eram práticas de mulheres. Os homens se dedicavam à fabricação de canoas, arcos, flechas e ornamentos plumíferos, ainda que, em algumas tribos, chamassem a si a fabricação dos vasos sagrados. Nossos oleiros primitivos foram, assim, de grande percepção artística, porquanto as igaçabas não somente exibiam seus típicos diagramas coloridos, como se revestiam de figuras em relevo, trabalho do tempo das nações neengalbas ou aruãs (de origem caraíba).

Nos vasos funerários era utilizado o barro incoerente, porém não grosseiro, logo revestido pelo barro fino, quase tênue, de cor escura e onde cabiam os frisos e os relevos.

Nossos oleiros trabalhavam em outros vasos menores, como atestam as peças tapajônicas da região santarensense, do baixo Amazonas. Os vasos servidos por cariátides, de conchas superpostas e colunas em forma de figuras antropomorfas; os vasos com figuras zoomorfas, tanto os de concha ou bandeja, como os de bojo e gargalo, exibem desenhos geométricos de fina e rigorosa aplicação harmônica.

Outros vasos tinham utilidade receptora de enfeites em hastes. Ao contrário dos vasos domésticos atuais, não eram apropriados às flores, pela pequenez dos orifícios, mas a plumas.

Já os vasos do rio Trombetas tinham outras características de apresentação, pelo acúmulo de ondulações e orifícios não estreitos e que lembram formas barrocas. Nesses recipientes de argila eram exibidas, também, figuras antropozoomorfas, de significação não suficientemente identificável.

Alguns vasos talvez servissem de modelo, enquanto outros se apresentavam à mercê da imaginação do oleiro ou oleira, como, por exemplo, duas cabeças num só corpo (uma de animal e outra de gente) ou corpo antropomorfo e cabeça zoomorfa ou vice-versa.

Os pequenos vasos teriam sido feitos para servir de brinquedos infantis.

Sobre as figuras antropozoomorfas, diz Frederico Barata: "Parece isso indicar que havia uma conveniência ou imperativo, de significação totemista ou mística, para que permanecesse a representação primitiva ou antropo-zoomorfa".¹⁸

Pondo de lado a fabricação de urnas e vasos de enfeite, brinquedo ou de representação mágica, os oleiros se dedicavam à fabricação de potes, bandejas para beijus, fornos, alguidares, panelas, apitos, produção reservada às mulheres.

Era toda uma atividade a desbordar para um estágio superior de cultura, sabido que o patamar econômico desenvolvido pela olaria já representa um degrau que foge ao estado da selvageria e se avizinha da barbárie (que é o caminho natural, entre as etapas inferiores e superiores, para chegar à civilização).

Mas a argila não fornece apenas modelos para recipientes. Fornece, igualmente, o ocre, que é aproveitado nas pinturas e, conforme o teor de óxido de ferro e o de manganês, toma a cor amarela (mais comum nas pinturas de casa); quando o óxido de ferro se mistura ao do alumínio e a massa é hidratada, a coloração tende para o vermelho, de vez que os óxidos que formam o ocre amarelo são anídricos (não contêm água). O ocre é largamente usado na pintura de casas, pela sua facilidade de aquisição.

(18) BARATA, Frederico. *A Arte Oleira dos Tapajós*, public. n.º 2 do Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará, Belém, 1950, p. 29.

O homem foi e é servido pela argila de maneira altamente dádiosa e na Amazônia o barro é uma constante da paisagem. A carência de metais levou o homem a servir-se do barro e da pedra — esta principalmente para os machados.

Levando em conta que as primeiras confecções com aproveitamento da argila foram motivadas por necessidades domésticas, os seus modelos na Amazônia silvestre e rural são variados, não só para essas finalidades como para outras formas de aplicação. Vejamos:

1. O *pote*, para guardar água ou vinho de fruta.
2. O *alguidar*, para amassar frutas e fazer o vinho.
3. O *forno*, que, em seu modelo primitivo, não passa de uma espécie de prato grande, redondo, onde geralmente eram feitos beijos ou era torrada a farinha.
4. A *bilha*, para guardar a água.
5. O *fogareiro*, de atividade rural-urbana.
6. A *moringa*, também para água.
7. A *igaçaba*, entre os indígenas, para fins funerários.
8. A *panela*, para determinados alimentos.
9. A *botija* (tipo de garrafa).
10. As cabeças de *cachimbo*.
11. Os *tijolos*.
12. O *prato*, para comida e ornamento.
13. O *apito*, para crianças e guiadores de ritmo nas danças.
14. O *paliteiro* (em forma de ave).
15. As *figuras*, para enfeite.
16. A *talha*, para água (pote grande, sem gargalo, como os filtros de hoje).
17. A *telha*.

II — O SAL E A CINZA

- 1. Os substitutos vegetais**
- 2. As dificuldades iniciais do comércio do sal**
- 3. A cinza alimentar e suas variadas aplicações**
- 4. O fabulário**

1. Os substitutos vegetais

A necessidade do sal para os humanos e os animais fez com que os povos da Amazônia sempre se preocupassem com esse condimento alimentar, de modo a dividirem os aspectos do problema em dois ciclos distintos:

- 1) a procura incessante de substitutos vegetais;
- 2) as manifestações de demanda e oferta do sal mineral ao romperem as primeiras formas de comércio.

O cloreto de sódio (NaCl), representativo do sal de cozinha, é encontrado: a) dissolvido na água do mar; b) em depósitos no subsolo, como resultado das evaporações (sal-gema).

A participação do cloreto de sódio nas águas marinhas é de 77,8% em relação aos outros sais.¹ A quantidade do NaCl na água salgada vai de 26 a 29 gramas/litro.

Atualmente, o sal entra na fabricação da barrilha (Na_2CO_3) aplicada à indústria têxtil e ao vidro. O Brasil ocupa o 10º lugar entre os países consumidores de sal, podendo hoje chegar a um consumo de mais de 5 milhões de toneladas, a partir de 1 milhão em 1958. Do sal são extraídos, também, o cloro e a soda cáustica.

A falta ou o não-conhecimento da existência do sal mineral desenvolveu na Amazônia, ao lado da geofagia, a busca de plantas salinosas.

A importância do *caruru-das-cachoeiras* na substituição do sal representa um ciclo histórico importante nas regiões das pedras, até o momento em que o sal comercial pôde chegar às povoações mais distantes da Amazônia. Assim mesmo, fora das áreas ribeirinhas de maior movimento, o sal ainda é problema.

Nas regiões dos montantes fluviais, quando começam as corredeiras e quando os pedrais avultam até as cachoeiras, os nativos tinham como principal fonte de socorro o *caruru-das-cachoeiras*, ainda que, como veremos adiante, houvesse substitutos outros.

(1) ABREU, Sívio Fróes de, *Recursos Minerais do Brasil*, vol. I, Rio, 1962, p. 58.

Há, para o caruru, várias denominações: cururé (Barão de Marajó), cururu (Amando Mendes), caareru (M. Pedro Massa), caré (Alfredo da Matta), carurá, caruré, caruru-das-pedras, uaupé-das-cachoeiras ou mururé-das-cachoeiras (Gastão Cruls). É a *Mourera fluviatilis*, de "folhas finamente recortadas, que flutuam na corrente", segundo Paul Le Cointe. Dessa *mourera*, "a cinza é rica em sal commum misturado com chloreto de potássio; substitue o sal como condimento".²

Le Cointe descreve: "Os índios secam a planta ao sol, queimam-na e lavam as cinzas com água; a lixivia, coada, é evaporada no fogo; o residuo é um sal grosseiro que usam sem outra purificação".³

O processo de utilização na comida seria, como vimos, o da secagem das folhas pelo fogo, com aproveitamento decoctado ou não das cinzas.

A importância do caruru se reflete na lenda, como no original nheengatu: "Kunhãmuku Kurupira Yrumo — Kaaruru Ipyrungau", ou seja, "A Moça e o Curupira — Princípio do Caruru":

"Havia, contam, uma moça que não era passeadeira. Seu pae e sua mãe estavam já cansados com ella por ella não querer sair de casa. A moça em casa trabalhava todo o dia, fiava tucum, algodão, miriti, batia rede, fazia rede, fazia sal, trabalhava em tudo. Um dia, contam, seu pae foi sózinho beber caxiri n'outro lugar, ficaram sua mãe e seus irmãos. Já de noite, contam, elles estavam conversando, a velha ahi saiu á porta, disse: "Quem me dera agora comer caruru, minha boca é deveras agua só de me lembrar". Certamente, parece, Curupira só estava de fóra ouvindo, porque foi logo para o matto buscar caruru. Quando chegou no meio do matto elle fez um panacu, depois tirou cabelo do meio da cabeça, mettu dentro d'elle. Voltou logo, chegou á porta da casa, disse: — Eis aqui já caruru, has de comer, só d'elle te has de lembrar então. A velha pegou no panacu, disse: — Quem então és tu para saber tão bem o que meu coração pede? Do meio da noite grande, contam, Curupira respondeu: — Eu mesmo. A velha foi logo cozinhando, comer com as creanças, só aquella moça não quiz por estar enluada".⁴

O caruru é também uma planta que no Norte, com esse nome, participa das culturas das hortas e é verdura usada como outra qualquer. Porém é bom observar que a moça da lenda (Kunhãmuku), entre seus afazeres, fazia sal. Logo, torrava ou decoctava folhas de plantas salinosas, entre as quais se inclui o caruru-das-cachoeiras. A velha, ao desejar caruru, tão raro que o Curupira teve que obtê-lo através de mágica, deveria querer saborear planta com resíduos salínicos, obtidos tão-só do caruru-das-cachoeiras. Tanto assim que, na

(2) COINTE, Paul Le, *O Estado do Pará — A Terra, a Água e o Ar*, São Paulo, 1945, p. 282.

(3) *Id.*, p. 257.

(4) AMORIM, Antônio Brandão de, "Lendas em Nheengatu e em Portuguez", *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, t. 100, vol. 154, Rio, 1928, P. 471.

continuação da lenda, ao final, quando os familiares da moça foram matar o Curupira e seus parentes, “arrastaram corpo d’elles para o rio, jogaram na cachoeira”⁵. Portanto, a lenda se desenrola na região das cachoeiras. E adiante:

“No outro dia, na frente da cachoeira, corpos que foram das curupiras estavam já todos numa ilha pequena. Por cima da pedra da cachoeira caruru porção se encostava. Assim foi o princípio do caruru. [...] Por isso nome dessa cachoeira ficou ‘Cachoeira do Caruru’.”⁶

O caruru estava sempre presente nas cachoeiras do alto rio Negro e de seus afluentes a montante. Os Uaupé, que deram nome ao rio onde habitavam e que está situado naquelas alturas, extraíam o sal do caruru.⁷

Sem dúvida, Sant’Anna Nery se refere ao caruru na seguinte informação:

“Dans le rio Negro, la rivière qui baigne Manaos, on extrait le sel en assez grand quantité de certaines plaintes qui possèdent sur les rochers, au milieu des plus forts courants d’eau douce. C’est l’incinération de ces végétaux du genre *Lacis* qui donne le sel dont nous parlons. La présence de ce sel peut être attribuée à la absorption par la plante des principes salés des eaux, l’infiltration ayant rencontré dans leur course des bancs de sel gemme.”⁸

Em suas *Lembranças e Curiosidades do Valle do Amazonas*, diz o cônego Bernardino de Sousa:

“Caruru (sal vegetal). É uma das maravilhas do Rio Negro — uma espécie de caruru, que cresce nas pedras das cachoeiras, quando com a secca vão ficando descobertas. Comen-nó cosido com peixe ao qual fornece o sal commun. Deste caruru sabem os indios extrair o sal com processos mais grosseiros, sem dúvida, mas na essência os mesmos que outros mais civilizados poderiam empregar.”⁹

Lino de Macedo, onde o cônego Bernardino de Sousa se apoiou, escreveu:

“O caruru é planta que produz uma espécie de sal vegetal. Os indios colhem a planta, seccam-n’a ao sol, carbonisam-n’a, depois de bem secca, dissolvem a cinza em água, filtram-n’a em folhas seccas, evaporam-n’a ao fogo e assim obtém o sal, que não é muito puro, porque o filtro que empregam, de folhas seccas, não pode reter em si todas as impurezas. Outra utilidade d’esta planta, menos apreciada, porém não me-

(5) *Id.*, p. 472.

(6) *Ibid.*

(7) MARAJÓ, Barão de, *As Regiões Amazônicas*, Lisboa, 1895, p. 251.

(8) NERY, Frederico José de Sant’Anna, *Les Pays des Amazones*, Paris, 1885, p. 122.

(9) SOUSA, Cônego Francisco Bernardino de, *Lembranças e Curiosidades do Valle do Amazonas*, Boim, 1873, p. 49.

nos real, consiste em que crescendo ella nas cachoeiras e justamente nos logares por onde é preciso arrastar as canoas, que procuram as margens na subida dos rios, serve esta herva de leito ou almofada, a qual ellas resvalam mais facilmente e sem offensa do casco.”¹⁰

Seria o caruru alimento do peixe pacu, chamado *cumaru* na região do Maroni, nas Guianas, e, por isso, o caruru era chamado, aí, de *cumaru nianiã* (comida de Cumaru). Essas plantas são de várias espécies. “Contudo, parece, que os índios delas se aproveitam, conseguindo, após incineração desse *caruru*, *cuaruru* ou *caruré* [...] um pó de sabor amargo, que lhes supre, de algum modo, a falta do nosso sal.”¹¹

Ao subir o rio Cuminá, Gastão Cruls se impressionou ao ver em algumas cachoeiras “pedras cobertas de espêsso lençol de Podostemonáceas”. Os raios de sol lhes irisava a alcatifa (a que se refere Lino Macedo) em “tons verdes, amarelos, pardos, vermelhos e alaranjados”. O uapê-das-cachoeiras (caruru) teria “minúsculas flores róseo-arroxeadas”. Essa paisagem policrômica foi comparada pelo botânico Weddell a um “tapete de rosas”.¹²

Ao gênero *Lacis*, como anotou Sant’Anna Nery, pertence a espécie de caruru descrita por Cruls. Segundo este, há, porém, outra espécie: a *Mourera fluviatilis*, a que já nos referimos, de hastes florais erguidas sobre as águas e de cor rósea, formando manto. Suas folhas ficam submersas. Essa *mourera*, também citada como produtora de sal, abunda nas regiões encachoeiradas.¹³

Nunes Pereira informa que os índios Ingaricó (rio Cotingó) secam as folhas do caruru ao sol e

“ajuntam pequenos pedaços das mesmas a outros pedaços de folhas de fumo, e, desse modo, preparam uma *mecha*, que mantêm entre os lábios, dando-lhes movimentos rotativos, quase sem parar, absorvendo com saliva o suco das fôlhas de fumo e o sal que o caruru contém.”¹⁴

Esse vício era observado também, apenas com o tabaco, entre mulheres rurais e urbanas, que usavam pedaços de “tabaco de corda” ou charutos, com o que lixiviavam os dentes.

Não só o caruru-das-cachoeiras para obtenção do sal. Conforme a região, mudavam as fontes de material salinoso: “Os *Cauaiua-*

(10) MACEDO, Lino de, *Amazônia*, Lisboa, 1900, p. 44.

(11) CRULS, Gastão, *Hiléia Amazônica*, Rio, 1958, pp. 45-46.

(12) *Id.*, p. 45.

(13) *Id.*, p. 46.

(14) PEREIRA, Nunes, *Moronguetá — Um Decameron Indígena* (2 vols.), vol. I, Rio, 1967, p. 122.

Parintintins do rio Madeira no Amazonas extraíam o sal do âmago da palmeira paxiuba e lhes deitavam os grânulos na carne de seus assados e moqueados".¹⁵

O jará, o inajá e a inflorescência do patauí "devidamente torrados" formavam suprimentos eventuais de sal.¹⁶

Entre os Krichaná, usa-se o *tuurino* ou sal vegetal.¹⁷ Já entre os Macu, no rio Negro, a falta de sal era suprida com os ossos fervidos e socados de vários animais que lhes serviam de alimento. Reduzidos a pó, eram misturados com pimenta.¹⁸ Essa mistura era também empregada pelos Tupinãmbá com o sal retido em fossos por evaporação da água do mar.¹⁹

No alto Amazonas e no alto rio Negro, os naturais incineravam as flores da paxiuba para obtenção do sal.²⁰

Entre os Waurá, há um período do ano em que o chefe da aldeia sai com todas as mulheres para colher aguapé, de onde extraem o sal.²¹

Os Miranha extraíam o sal do pau novo da Jukira-uva (do grupo *Lecyths*) ou "da espádice de flores de três a quatro pés de comprimento, de algumas palmeiras grandes — por exemplo, da paxiubá-barriguda (*iriartea ventricosa*) e do patauí (*Denocarpus bataua*) — incinerando as flores contidas na vagem antes de desabrocharem".²² Seguem-se a lixívia, a coagem e a evaporação. Os índios do Solimões também aproveitam produtos das árvores tanimbuca e gurupé.

(15) *Id.*, p. 123.

(16) CRULS, Gastão, *op. cit.*, p. 66.

(17) RODRIGUES, João Barbosa, *Pacificação dos Krichanás*, Rio, 1885, p. 159.

(18) GIACONE, Pe. Antônio, *Os Tucanos e Outras Tribos do Rio Uaupés*, São Paulo, 1949, p. 87.

(19) ROJAS, Alonso de, in *Descobrimiento do Rio das Amazonas*, São Paulo, 1941, p. 80.

(20) MATTA, Alfredo Augusto da, "Contribuição ao Estudo do Vocabulário Amazonense", *Rev. do Inst. Geog. e Hist. do Amazonas*, ano VI, vol. 6, n.º 1-2, Manaus, 1937/38, p. 252.

(21) SCHULTZ, Harald, "Lendas Waurá", *Revista do Museu Paulista*, vol. XVI, São Paulo, 1965/66, p. 99.

(22) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, p. 344.

2. As dificuldades iniciais do comércio do sal

A todo instante o cronista reflete a desolação dos grupos humanos pelas dificuldades do acesso ao sal. Advertindo sobre a má alimentação no campo e nas cidades, João Severiano da Fonseca acrescentava:

“Mas o sal faz muita falta. Outro inconveniente que deriva da falta deste complemento é que, se a caça ou a pesca são abundantes, não há como conservar o superfluo e os habitantes comem até a indigestão, para não perder nada.”²³

Assim é explicada a voracidade do indígena, mesmo depois de aprimorar o sistema do *moquém*, que, ao desidratar a carne pela fumaça, lhe dá maior resistência à deterioração.

Os Xavante não conheciam o sal e os Pareci vinham, desde a serra do Norte até Diamantina, São Luís de Cáceres e Cuiabá (Mato Grosso), trocar borracha por ferramentas e sal.²⁴

Por um paneiro de sal, os demais índios trocavam provisões, como peixes, que duravam 14 dias para mais de seis pessoas.²⁵

Durante a Guerra do Paraguai, os brasileiros isolados no Mato Grosso tinham as suas maiores preocupações voltadas para o sal. Então tinham que apelar para as salinas bolivianas. Os cargueiros do país vizinho chegavam de longe com sua preciosa carga, mas cobravam, às vezes, “1:300\$ o alqueire”.²⁶

O sal chegava a valer como moeda e, no século XIX, descia da região dos Mainas, no Peru, famosa por ser entreposto e feitoria das riquezas mais procuradas na bacia.

No aproveitamento culinário da produção fluvial e lacustre, era observado o profícuo labor desenvolvido nas “salgas”, após a regu-

(23) FONSECA, João Severiano da, *Voyage au Tour du Brésil*, Rio, 1899, p. 62.

(24) Missão Rondon. Apontamentos sobre os trabalhos realizados pela Comissão de Linhas Telegráficas Estratégicas de Mato Grosso ao Amazonas, sob a direção do Cel. de Engenharia Cândido da Silva Rondon, Rio, 1916, p. 263.

(25) MARTIUS, C.F.P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, vol. III, p. 308.

(26) RONDON, Major Frederico, *Na Rondônia Ocidental*, São Paulo, 1938, pp. 72-73.

laridade da invasão do sal na planície, nas proximidades dos portos centrais de escoamento. Essas atividades, entretanto, não eram limitadas aos peixes; atingiam, nas ilhas, as marrecas, no preparo de "fazer o barril".

Dividido pelos Andes, o Peru espalha cidades mais próximas de um comércio fácil com o Amazonas do que com o Pacífico, através das gargantas da cordilheira. Mainas era uma região banhada pelo rio Maranhão, nome que toma o Amazonas nas suas cabeceiras. Descendo por ele, chegava-se à Província do Rio Negro (hoje Estado do Amazonas) pelo Solimões e por essa rota era estabelecido o comércio com Ávila, Baeza, Arquidona ou Macas, e, provavelmente, com os povoados fronteiriços, hoje Cochabamba, Loreto e Iquitos. Essa rota do sal vinha desde as montanhas.

"Por meio destas plantas e de paliçadas com que barram as entradas nos rios, os índios pescam tantos peixes quanto queiram; defumam-nos em grelha, para conservá-los e raramente empregam o sal, se bem que o sal não lhes falte; os índios de Mainas extraem sal fóssil das montanhas próximas das orlas do Gualaga.²⁷

Foi esse comércio que transformou Iquitos num empório de projeção oriental peruana, porto final dos navios que sobem o Solimões, desde Belém e Manaus. Visitamo-la em 1925 e já era uma bonita cidade, com um cais lançado em cantaria, vários prédios e belas avenidas. Os habitantes mais modestos apresentavam-se na praça principal, aos domingos (onde uma banda de música alegrava o povo), bem-vestidos, as moças enfeitadas, mas descalças. Havia na época muitos chins e casas de ópio. O contrabando usual eram papéis para cigarro (*abade*), baralhos e perfumes. Um par de sapatos custava uma fortuna. E a vida na cidade parecia evoluir num ambiente de clã, com certos hábitos da civilização incásica.

Iquitos era caminho forçado das velhas rotas de Mainas, que, em 1820, já fazia farto intercâmbio de drogas (especiarias). E ao meio dessas atividades de comércio sobressaía o sal, o qual, pela distância, não chegava ao oeste amazônico, permanecendo a leste, onde se manifestava com intensidade a cobiça espanhola.

O comércio do sal no Solimões era um dos mais caros e lucrativos — e, por isso mesmo, bem disputado.

Difícil se tornava trazer o sal pelo Atlântico e levá-lo às plagas banhadas pelo Purus e Madeira. O sal descia pelo rio Maranhão (faixa do rio Amazonas no Peru), invadia a fronteira brasileira por Tabatinga e era distribuído até as alturas de Egas e Coari:

(27) CONDAMINE, Charles-Marie de la, *América Meridional*, São Paulo, 1944, p. 93.

“Vimos grandes blocos de sal mineral (*jukira kitan*) ou *iukira*, empacotados em paneiros, trazidos de Mainas, quer de Tomabela, na província de Chimbo, quer de outro qualquer sítio que não chegamos a saber. Era de cor cinzento-azulada e deve aflorar em formações muito consideráveis.”²⁸

O sal marítimo de Setúbal abastecia outras províncias e também chegava às cidades oésticas da bacia Amazônica para distribuição “em paneiros toscos, tecidos com folhas de palmeiras”.²⁹

O Governo cobrava preços altos pela importação do sal, o que dificultava a expansão da pecuária no alto Amazonas. Conforme o sal ia conseguindo maiores vias de acesso, diminuía a importância dos barreiros ou lambedores, principalmente nas rotas de sal do Solimões, do Purus, do Madeira, do Negro. Porém, mesmo assim, arraigou-se uma tradição geográfica na Amazônia.

Uma das maneiras de atrair a boa vontade do índio era, entre outros argumentos, a de oferecer-lhe sal:

“Passei a brindá-los com aguardente, de que gostavam muito e com sal, de que dei ao principal uma grande cuia cheia e igualmente duas cuias pintadas. Todos os outros queriam a mesma oferta [...]”³⁰

“O sal orçava por 8.400 reis cada alqueire, que, às vezes subia a 30.000 [...] [em 1789]”³¹

“As minas de sal de Jauru, anotava Ferreira [Alexandre Rodrigues Ferreira] em seu rascunho autógrafo, estão ao sul dos campos do Aguardipehi, no lugar chamado Taperia do Almeida, em 16°, 19° de latitude. Há mais dois lugares donde se tira sal e que estão uma légua distantes um do outro [...] e passando outra légua adiante [...] dahi se volta do poente para encontrar outras minas de sal [...]”³²

O gado e a estrada de ferro foram dois fatores nas regiões amazônicas do sul, que, ao correr dos anos, estimularam o comércio do sal.

O sal, hoje, participa ativamente da economia tocantino-araguaia, desde o instante em que começou o desenvolvimento da pecuária na região. O sal vem de Belém ou do Maranhão: “Os caminhões que transportavam couros para o Balsas retornavam carregados de sal maranhense”³³.

A rota do sal para o Tocantins-Araguaia fazia-se pelos rios Tocantins, Parnaíba, Balsas, Preto, Sono e outros, quando prosperava a indústria salineira no Porto Imperial (depois, Porto Nacional), no sertão da Bahia.³⁴ Houve várias sugestões para uma rota menos dis-

(28) MARTIUS, C.F.P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, vol. III, p. 275.

(29) *Ibid.*

(30) BARATA, Francisco José Rodrigues, *Diário da Viagem ao Surinã*, Belém, 1944.

(31) CORREA FILHO, Virgílio, *Alexandre Rodrigues Ferreira*, São Paulo, 1939, p. 211.

(32) *Id.*, p. 215.

(33) OLIVEIRA, Américo Leonides Barbosa de, *O Vale Tocantins-Araguaia*, Rio, 1941, p. 72.

(34) *Id.*, p. 73.

pendiosa, como, por exemplo, uma rodovia ligando o Sono ao rio Preto (São Francisco) ou o prolongamento da Estrada de Ferro Goiás-Registro, no Araguaia.

Havia tráfego de sal pela rodovia Carolina-Balsas (Piauí). Em 1938, Carolina exportava couro e recebia sal, enquanto as reses da região tocantina eram aproveitadas em charqueadas.

O problema do comércio de determinadas mercadorias, com várias fontes internas ou limítrofes da produção, está vinculado às distâncias entre as regiões do sul, do leste e do oeste amazônico.

3. A cinza alimentar e suas variadas aplicações

Justamente pelo seu conteúdo salino, a cinza de certos vegetais é aproveitada como alimento ou misturada a outras práticas de ingestão. Também é aplicada como remédio.

Os Kalapalo lavam a cinza de certas árvores para encontrar o sal e a misturam com pimenta para as refeições.³⁵ Os veados, por sua vez, buscam as queimadas para lambar a cinza. Sabendo disto, os nativos ficam de emboscada para matá-los a flechadas.³⁶

O moquém não serve somente para, com a fumaça, secar a carne e assegurar-lhe maior conservação; essa defumação acrescenta, ao de leve, o gosto salino que sobe com a fumaça de cerços paus que alimentam o fogo.³⁷

Conforme vimos como intróito ao capítulo I, os índios (no caso, os Pariukur) faziam pães de barro. Esses índios

“[...] também têm o costume de comer a cinza dos cigarros, quando fumam, o que fazem, quase só à noite, com *tauari* (casca de uma árvore que, depois de batida com um cacete, separa-se em lâminas finas e que serve de papel de cigarro) e folhas de fumo vindo de fora ou plantado por eles próprios, secas ao fogo; dizem eles que o fazem porque o gosto salitrado da cinza lhes é agradável.”³⁸ (EF.292).

A cinza, entre os Sanumá (fronteira Brasil-Venezuela), tem aplicação viciosa:

“Uma característica sanumá é o uso de folhas de tabaco amassado com cinza em um rolo em forma de meia-lua e colocado entre o lábio e os dentes inferiores, o que lhes dá uma feição peculiar, devido à distensão exagerada do lábio inferior.”³⁹

Partir o charuto e ficar esfregando uma das partes cortadas nos dentes era hábito das mulheres do Pará, pelo menos nessa região da Amazônia. Servindo para clarear os dentes, passava a ser vício.

(35) CUNHA, Ayres Câmara, *Entre os Índios do Xingu*, São Paulo, 1960, p. 80.

(36) *Id.*, p. 90.

(37) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *Viagem Filosófica pelas Capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá*, vol. II, MEC, Rio, 1972, p. 91.

(38) FERNANDES, Eurico, *Medicina e Maneira de Tratamento entre os Índios Pariukur (Aruak)*, in: *Caifos Rocque (org.) Antologia da Cultura Amazônica*, vol. VI, Belém, 1971, p. 292.

(39) RAMOS, Alcida Rita, *Hierarquia e Simbiose (Relações Intertribais no Brasil)*, São Paulo, 1980, p. 38.

Como exercício estético, a mãe bororo aquece o polegar na cinza quente, comprime o queixo do recém-nascido para cima a fim de que adquira uma posição correta, ao gosto tribal.⁴⁰

Em algumas tribos que usam o ipadu, misturam-no com cinza de imbaubeira.⁴¹ O ipadu é uma planta que, como a coca, devidamente preparada, produz alta excitação sensorial. É usado para evitar a fome e às vezes é misturado com a tapioca.⁴²

Entre outras utilidades da cinza, ela é empregada na cerâmica, como o fazem com o *cauixi*, que

“é a matéria que no rio Negro e em outros, mas somente nos d'água preta, se aglomera nas raízes das margens destes rios. O *cauixi* apresenta a forma de esponja e tem propriedades cáusticas. Os naturais utilizam-se da cinza do *cauixi* para fabricarem louça, misturando-a com argila.”⁴³

Os Kalapalo empoam com cinza os pêlos humanos a serem depilados ou raspados.⁴⁴ Como ação medicinal, usam-na os índios Tukano (rio Negro) para aplicá-la sobre feridas.⁴⁵

A cinza, além de servir para as incisões corporais (tatuagens) duradouras, era, em algumas tribos, recolhida em urnas funerárias. Ao incinerarem os seus mortos, os Uaboi empregavam a cinza “no tratamento de certas enfermidades”.⁴⁶

Após o parto, a mulher maué se lavava “com água e cinza de caveira de paca”.⁴⁷

Alguns grupos humanos mais selvagens, como já vimos, carbonizavam os ossos dos parentes mortos e misturavam as cinzas com bebidas de frutas para ingeri-las e, assim, adquirir as qualidades do falecido.

Entretanto, essa prática, que se diz ter existido na Amazônia, já vem perpetuada em lendas dos povos mediterrâneos antigos. Em Halicarnasso, em Cária, a viúva de Mausolo mandou construir um suntuoso túmulo (mausoléu) para o marido, que aí nem ficou: “Sua

(40) COLBACCHINI, Pe. Antônio e ALBISETTI, César, *Os Bororos Orientais — Orarimogodogue do Planalto Oriental de Mato Grosso*, São Paulo, 1942, p. 50.

(41) SAMPAIO, Francisco Xavier Ribeiro, *Diário de Viagem (1774/1775)*, Lisboa, 1825, p. 34.

(42) SOUSA, Cônego Francisco Bernardino de, *Lembranças e Curiosidades do Valle do Amazonas*, Belém, 1873, p. 74.

(43) *Id.*, p. 101.

(44) CUNHA, Ayres Câmara, *op. cit.*, p. 58.

(45) GIACONE, Pe. Antônio, *op. cit.*, p. 55.

(46) ROCQUE, Carlos (org.), *Enciclopédia da Cultura Amazônica* (9 vols.), vol. VI, São Paulo, 1970, p. 165.

(47) PEREIRA, Nunes, *Os Índios Maués*, Rio, 1954, p. 47.

viúva derramou as cinzas numa ânfora contendo vinho, que bebeu, a fim de que ele fosse sepultado nela.”⁴⁸

Os Jumana tinham uma concepção original sobre a existência da alma no corpo humano. Entendiam que ela estava nos ossos dos seus parentes mortos e deles misturavam as cinzas em suas bebidas. Acreditavam que os falecidos voltavam a viver “naqueles que lhes beberam os ossos”.⁴⁹ Havia tribos que misturavam a cinza dos mortos com banana.⁵⁰

(48) LISSNER, Ivar, *Assim Viviam Nossos Antepassados*. Belo Horizonte, 1959, p. 180.

(49) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, p. 313.

(50) AURELI, Willy, *Roncador*, São Paulo, p. 73.

4. O fabulário

É comum no fabulário entrar a cinza como elemento básico da antropogênese, da zoogênese ou da fitogênese e míticas. Quando Poronominare jogou Jurupari (êmulos de Poronominare nas façanhas) no fogo, das cinzas do feiticeiro saltou um acotipururu, que, depois, se fez gente e saiu a ensinar os segredos de Jurupari.⁵¹ Aqui, vemos o sortilégio em duas etapas: primeiro o animal, depois o homem. Convém assinalar, como o veremos adiante, que, entre os Kaxinauá o Acotipururu se transforma em rapaz bonito para seduzir as mulheres e em morcego para vingar-se dos que namoravam ou eram casados com uma delas. Geralmente, as cinzas dos feiticeiros são geradoras de coisas vivas, maneira, parece, de transferência do morto para o que lhe substitui, de vez que o novo produto geralmente tem o dom de produzir encantamentos, seja animal ou gente.

Atirando cinza num rolo de fio, a filha da Cobra-grande mudou o fio na ave *inambu*. Com este ato separou a Noite do Dia e o inambu passou, com o seu canto, a anunciar as horas, de madrugada.

O Sol fez uma bola de casco-de-arco com cinza, esfregou-a entre as mãos, atirou-a no ar e fez nascer o primeiro.⁵²

Por ter morto sua mulher Kapa-Kuéi, Akréti foi atirado numa fogeira. De suas cinzas nasceu um cupim.⁵⁴

Das cinzas dos *bocodori-exerde* (agente bororo que, mediante pacto, suicidou-se no fogo) nasceram o urucuzeiro (*Nonógo*) — de onde se extrai tinta vermelha —, o algodoeiro (*Aquigo*) e o cabaceiro (*Poari*).⁵⁴ Das cinzas da cobra Tubi nasceram a mandioca, o milho e a batata.⁵⁵

(51) AMORIM, Antônio Brandão do, "Lendas em Neengatu e em Português", *Rev. do Inst. Hist. e Geog. Brasileiro*, t. 100, vol. 134, Rio, 1928, p. 134.

(52) SCHULTZ, Harald, "Lendas Waurá", *Revista do Museu Paulista*, vol. XVI, 1963/66, São Paulo, p. 35.

(53) NIMUENDAJU, Curt, lenda "Os Dois Irmãos", in: BALDUS, Herbert (org.), *Antologia Ilustrada do Folclore Brasileiro*, São Paulo, 1960, p. 154.

(54) CRUZ, Manuel, "Mitologia Bororo", *Revista do Arquivo Municipal de São Paulo*, vol. XCI, p. 163.

(55) NIMUENDAJU, Curt, "Bruchstücke aus Religion und Überlieferung der Sipaia-Indianer", *Antropos. Möding*, vols. XVI-XVII, 1921-22, p. 1033. Traduções (não-publicadas) do Arquivo do Serviço de Proteção ao Índio — SPI.

No tempo em que o feiticeiro chamado Sol andava na terra com grandes poderes, transformou os taquaris (taquara fina) em seres humanos, ferozes. Logo esses produtos dos taquaris mataram todos os moradores da aldeia onde se operara o encantamento. Em seguida, o Sol soprou cinza sobre a casa de seu pai, que era uma Onça, para que fosse embora. Foi quando o pai do Sol subiu ao céu.⁵⁶

Unari, um deus dos Cubéua, que vagabundeava pelas matas, comia carvão e cinza de fogueira.⁵⁷

Numa passagem sobre a viagem dos filhos de Cuatungue em busca da casa da onça, eles oferecem sal ao veado-gente. Este pediu que o sal fosse colocado no dorso e não na palma de sua mão, do contrário ficaria fraco.⁵⁸

A cinza participa, igualmente, da cosmogonia selvagem. Os Ran-kókamekra davam o nome de "cinza de Aoké" à constelação de Magalhães.⁵⁹

(56) VILLAS-BOAS, Orlando e Cláudio, *Xingu, os Índios, Seus Mitos*, Rio, 1970, p. 65.

(57) PEREIRA, Nunes, *Morongueté — Um Decameron Indígena* (2 vols.), vol. 1, Rio, 1967, p. 268.

(58) VILLAS-BOAS, Orlando e Cláudio, *Lenda dos Cuicuro*, op. cit., p. 69-83.

(59) ESTEVÃO, Lygia, "Uma Variante da Lenda Aoké (Pukópepe)". Ver lendas indígenas colhidas por Curt Nimuendaju, coletâneas de traduções (não-publicadas) do Arquivo do Serviço de Proteção ao Índio — SPI, p. 91, § 140.

III — OS GEÓFAGOS

- 1. Os ctonófagos estão espalhados no mundo**
- 2. A Geofagia na Amazônia**
- 3. Conclusão**

1. Os ctonófagos estão espalhados no mundo

O vício, além de contaminar, fora da Amazônia, outras regiões brasileiras, tem caráter universal.

Os Tupinambá, vindos do Sul, alcançaram o rio Madeira, no Amazonas, e se distribuíram nas cabeceiras dos rios e mesopotâmias. Levaram consigo a sua tradição geofágica.

Sobre os Tupinambá do Maranhão, escreveu Ivo d'Evreux:

“São muito sofredores em sua miséria e fome chegando até a comer terra, ao que acostumam seus filhos, o que vi muitas vezes. Vi muitos tendo nas mãos uma bola de terra que há em sua aldeia como *terra sigillada*, a qual apreciam e comem como fazem as crianças em França com as maçãs, as peras e outros frutos que se lhes dá.”¹

Nas notas a esta passagem pode ser verificada a extensão do vício fora da Amazônia brasileira:

“Largamente descreveu Humboldt a região dos otomanos (refere-se, sem dúvida, aos Otomac) e as porções imensas de terra que reúnem estes índios para comer quando lhes falta a caça e a pesca. Pensa o grande viajante que esta terra seca ao sol, formando tulhas de bolazinhas, dispostas simetricamente, é saboreada pelos selvagens por conter partículas animalizadas (*s/c*) e que a fazem nutritivas. Prova o padre Du Testre que tanto os índios das ilhas como os do continente comiam terra, embora pense que seja por absorção de gosto. Todos comem terra, mães e filhos, diz êle, e a causa de tão grande aberração de gosto não pode proceder, penso eu, senão de um excesso de melancolia.”²

Aqui surge uma novidade, a de que o barro contenha restos de animais ou mesmo animálculos que transmitem algum gosto peculiar à argila.

Em outra nota sobre os relatos de Ivo d'Evreux vem referência aos índios Pinaco, no Ucaiale (Amazônia), “afamados comedores de terra”, o que mereceu de Moreau de Jonnes um opúsculo sobre a geofagia nas Antilhas.

(1) D'EVREUX, Ivo, *Viagem ao Norte do Brasil*, 2ª ed., *História Natural das Antilhas*, p. 375. Rio, 1929, pp. 126-27.

(2) TESTRE, *apud* D'EVREUX, Ivo, *op. cit.*

2. A geofagia na Amazônia

Ao permanecermos mais de um ano em uma região do rio Solimões (Coari), pudemos observar não só a ocorrência dos barreiros e a dos moles de tabatinga, como as manifestações geofágicas.

Os comedores de terra não tinham finuras no paladar: roíam telhas, tijolos ou a argamassa saibrosa dos rebocos. Os meninos eram as maiores vítimas: opilados, pálidos. Martius se refere a um indiozinho doente do baço e do fígado e com febres intermitentes:

“(…)Foi difícil curá-lo, devido ao hábito quasi invencível de comer terra, argila cosida, cera e outras substâncias parecidas. Muitas crianças do alto-Amazonas têm esse estranho costume, não só os índios, como brancos e negros. Não é, portanto, peculiar aos famosos *Otomac* do Orenoco, descritos por Humboldt, ou mesmo aos índios, e parece originar-se de fome mórbida e insaciável, resultado de dieta insuficiente de peixe, frutos silvestres e farinha de mandioca.”³

E acrescenta: “Sabe-se hoje que êste apetite depravado é um dos sintomas da anquilostomose”.

O ouvidor Sampaio diz que a nação dos *Otomac* era uma das mais famosas do Orenoco e levava suas mulheres à guerra: “O ofício destas he aproveitar as frechas, que os inimigos disparão e errão, as quaes entregão aos seus para novamente as lançarem aos inimigos.”⁴

Como diz Martius, o vício se estendia às cidades, até como divertimento infantil: armavam-se fornos de terra molhada e sob eles se colocavam “bolos” de terra, os quais eram provados pela meninada.

É possível que os comedores de barro fossem acometidos pela ancilostomíase, doença provocada por um parasito intestinal e que perfura a mucosa para alimentar-se com o sangue da víscera. A verdade, porém, é que não se pode atribuir ao ancilóstomo tão danoso costume. Fome mórbida, fome periódica, em virtude de crises de alimento, desnutrição crônica, exigência de alimentos salobros, imita-

(3) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *Viagem pelo Brasil*, vol. III, Rio, 1938.

(4) SAMPAIO, Ouvidor Francisco Xavier Ribeiro, *Diário de Viagem da Capitania do Rio Negro, Lisboa*, 1825, p. 30.

ção de animais lambedores de barreiros, irresistível necessidade de variar ante um regime quase único de peixe e mandioca, são superveniências que podem justificar o devotamento de tribos inteiras ao estranho regalo.

Uma herança confrangedora de insaciabilidade, às vezes quase histérica, assalta os ctonófagos. É como se o Vale quisesse modelar em barro suas famintas e desesperadas figuras humanas. Por isso já não espanta que o cientista registre:

“(...) como acompanhamento dos pratos de mandioca e de peixe, nunca vimos comer-se outra coisa senão argila plástica, cinza-esverdeada, que forma, ao que parece, novos núcleos e depósitos por cima e entre as camadas tão belamente coloridas.”⁵

Seria a argila um substitutivo da farinha, nos lugares onde a fécula não era explorada? Seria possível juntar a farinha granulosa à sílica? Mas é sabido que, na época do Descobrimento, a indiada sedentária se dedicava a extensas plantações de mandioca. E, no caso especial referenciado, não nos defrontamos apenas com indígenas, porém com mamelucos já compenetrados de certo grau civilizador. Não se trata, pois, de um vício entranhadamente florestal, mas também de forte projeção ribeirinha.

Talvez se trate de costume hereditário, porque a própria mitologia amazônica (como veremos adiante) se encarrega de fixar o fato.

Recorrendo à etimologia da língua geral, encontramos as duas definições que abrem caminho à explicação para o primeiro impulso de atração gustativa do barro. O índio amazônico chama ao barreiro de *itá-ceen* (pedra doce) ou de *itá-iukira* (pedra salgada).

Portanto, a pedra dispõe de um gosto particular, distinto, talvez mesmo exoticamente sedutor. Para devoradores de cobra, de formiga, de vermes, de piolhos, de carne apodrecida em condições especiais, não seria de espantar que encontrassem, também no barro, delícias gustativas suplementares. Leve-se em conta que, organicamente, o paladar pode alterar-se, conforme as condições de vida, ambiente e tradição dos grupos humanos. Ainda mais: o paladar do civilizador urbano, por exemplo, sofre modificações constantes e se torna, por vezes, sofisticado, perdendo contato com as substâncias fornecidas pela natureza bruta.

A fome foi uma das molas que levou o indígena às fontes “adocicadas” dos barreiros. É provável que haja pastas argilosas mais leves e mais brandas ao paladar, ao ponto de adoçar a boca. Mesmo porque há certas preferências entre os geófagos, como pela argila cinza-esverdeada, que lhe aumenta o valor.

(5) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, vol. I, pp. 250-51.

Já vimos que o barro comestível oferece variadas gamas de purpur, tornando-se de fácil digestão. Porém, justo é ressaltar que os grupos argilófagos não se contentam com os barreiros existentes à mão, nem sempre oferecendo a melhor pasta.

Ora, ao provar o barro, ao julgá-lo apetecível e ao incorporá-lo ao repasto, o indígena o tornou indispensável, não só como reserva contra as crises e substitutivo da farinha, como iguaria a que se acostumara pelo contingente de sal de seu conteúdo, numa terra onde esse cristal era desconhecido para muitas tribos e, por outro lado, praticamente inexistente no seio florestal, conforme já foi aqui demonstrado.

Entre os Txukahamã (nome dado pelos Juruna: “gente sem arco”) ou Metotire, a ctonofagia foi constatada pelos irmãos Villas-Boas (Cláudio e Orlando), em relatório apresentando sobre esse agrupamento ao SPI — Serviço de Proteção ao Índio — em 1953: “Sobre um fogo ainda mal apagado havia pedaços de terra-cupim enegrecidos pelo fogo. Essa foi a primeira prova que tivemos de que os txukahamã comem terra.”⁶

E mais adiante:

“No rumo para a aldeia pisamos uma picada bastante batida, através da mata espessa, subindo e descendo serrotes que constituem os primeiros contrafortes da serra do divisor Xingu-Tapajós. A marcha se desenvolveu sem novidades através do terreno acidentado do caminho, apenas com rápidas paradas, quando os índios, abandonando o ‘pique’, retiravam pedaços de terra de certos cupins para comer. Isso vinha confirmar as primeiras notícias de que deles tivemos quando chegamos à região do Xingu, isto é, de que comem terra.”⁷

E ainda: “Embora não possamos afirmar utilizarem-se estes índios de terra como alimentação básica, vimo-los, entretanto, ingerir terra de todos os tipos: desde o cupim (preferida), até areia da praia”.⁸

Nas informações prestadas em sua própria língua, os Metotire diziam: “Txukahamã puká kukren” (“Os Txukahamã comem terra”) e “Juruna puká kukren kati” (“Juruna não come terra”).⁹

Desses rápidos extratos sobre a vida dos Metotire podem ser extraídas algumas observações:

Em primeiro lugar, os dados revelam que os Txukahamã não ingeriam o barro plástico (tabatinga ou caulim), mas a terra evidentemente saibrosa conhecida como “casa-de-cupim”, porém de dis-

(6) VILLAS-BOAS, Orlando e Cláudio, Relatório ao Serviço de Proteção ao Índio — SPI, Rio, 1954, p. 81.

(7) *Id.*, p. 83.

(8) *Id.*, p. 85.

(9) *Id.*, p. 88.

solvência mais fácil e, certamente, de gosto apurado pela contaminação de vermes. É de advertir que são designados como de “cum-pim” quaisquer montículos de terra que abrigam formigas. Ao abrirem canais, como túneis, nas paredes das casas (dão preferência à madeira), os cupins também levantam um corredor coberto por uma crosta pardo-escura, dentro do qual se abrigam. Trata-se de textura quebradiça, leve.

Em segundo lugar, é atestado que, a esses índios, não repugnava a ingestão da areia das praias, de onde concluímos que qualquer terra lhes servia de alimento, desde que nela fosse encontrado o laivo salobro.

Em terceiro lugar, passamos a saber que, se há tribos inteiras que se alimentam de terra, outras não o fazem, como os Juruna, de onde poder a geofagia vir a ser um vício de herança.

Sobre os Krichaná, diz Barbosa Rodrigues: “Não fumam. Seu vício é mastigar terra”.¹⁰ Informa, ainda, que os Krichaná perdiam muito cedo os dentes da arcada superior, não só porque com eles partiam cocos e ossos, como porque mastigavam “carnes duras, às vezes cheias de areia, e pelo hábito de mascarem argila, conhecida por tabatinga”.¹¹

A mistura de argila com outros alimentos é anotada por Martius:

“Na espessura de seis a oito pés, as barrancas são de areia misturada com algum humo e vasa, tendo por cima uma tabatinga cinzenta, amarela ou esverdeada. Os nossos índios saboreavam essa argila misturada ao pirarucu e à mandioca, e, daí em diante, tivemos freqüentes oportunidades de verificar que o singular costume da geofagia é conhecido entre todos os habitantes índios, embora nem todos o pratiquem. Não duvido que esse desejo de comer terra se apresente análogo ao da fome, não, porém, com idêntica sensação. Quando interrogamos os nossos índios por que razão, não lhes faltando o alimento adequado e preferido, também comiam o barro, eles não davam outra resposta senão que sentiam um indefinido bem-estar depois de terem enchido o estômago com certas porções de barro do peso de algumas onças”.¹²

Martius atribui a dilatação estomacal à “falta de cuidadosa dosagem dos alimentos dados de uma vez a crianças não desenvolvidas” ou ao clima quente que, ao produzir “forte pressão no sangue na periferia do corpo, decorrente do calor, possa despertar sensação de vazio (*inanitas*), para cuja satisfação o homem primitivo inconsciente recorre a tão indigesta comida”.

(10) RODRIGUES, João Barbosa, *Pacificação dos Crichands*, Rio, 1885, p. 152.

(11) *Ibid.*

(12) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, vol. III, p. 190.

Um terceiro argumento é levantado pelo referido sábio: as lomboas provocariam deturpação do apetite.

As mulheres também se dedicavam ao vício. O casal Agassiz o registra:

“Encontrei numa dessas cabanas algumas índias que pareciam estar muito doentes, e soube que aí estavam havia já dois meses presas de febre intermitente [...] Na opinião do major Coutinho, a triste condição dessas pobres mulheres provinha sem dúvida do hábito, comum entre os de sua raça, de comer barro e terra. As infelizes não sabem resistir a esse apetite doentio”.¹³

Karl von den Steinen afirma que os Bakairi (Xingu) lhe haviam dito: “[...] nossos avós não conheciam o milho, nem a mandioca, com terra”.¹⁴

Sendo o matapi, como alguns outros, um peixe geófago, os animais terrícolas também exercitam essa atividade, como o jabuti e o mutum. Conforme cita Huxley, havia uma índia kaapor que era chamada Saracacá (cágado) porque, em criança, comia terra. Para tirar-lhe o vício, o chefe tribal urinou-lhe na boca.¹⁵

Eis os fatos que remanescem nas tradições: “Tomam, ainda [os Bororo], água misturada com terra branca, chamada *Noakuru*”.¹⁶ Ou ainda: “Os Bakairi (índios do alto Xingu) eram os únicos que buscavam boa água para beber; os Nahuquá e, sobretudo, os Mehinaku e os Aueto bebiam de charcos barrentos e lodosos e de canais de água parada”.¹⁷

Segundo o padre João Daniel, usavam os naturais a banha de jacaré para aliviar, com o vômito conseqüente, o empanturramento produzido pela ingestão demasiada de argila”.¹⁸

O fabulário amazônico retrata alegoricamente o fenômeno da geofagia. Já nos referimos àquele Acotipuru (caxinguelê) que se apaixonou pela mulher faminta, na lenda kaxinauá. Todos só comiam terra. Com suas artes feiticeiras, o Acotipuru fez medrar, nas roças ressecadas, plantas comestíveis: banana, batata, feijão, cará, mandobi. Perseguido, fez voltar a secura nas roças e os homens recomeçaram a comer terra”.¹⁹

(13) AGASSIZ, Jean-Louis Rodolphe, “Em Tefé”, In: *Antologia da Cultura Amazônica* (Carlos Roque (org.)), vol. V, São Paulo, 1970, p. 234.

(14) STEINEN, Karl von den, *Entre os Aborígenes do Brasil Central*, São Paulo, 1940, p. 247.

(15) HUXLEY, Francis, *Selvagens Amáveis — Um Antropologista entre os Índios Urubus do Brasil*, São Paulo, 1963, p. 69.

(16) COLBACCHINI, Pe. Antonio e ALBISETTI, Carlos, *Os Bororo Orientais — Ovarimogodogus do Planalto Oriental de Mato Grosso*, São Paulo, 1942, p. 67. Contribuição científica da Missão Salesiana de Mato Grosso aos estudos de etnografia e etnologia brasileira.

(17) STEINEN, Karl von den, *op. cit.*, p. 266.

(18) DANIEL, Padre João, *Tesouro Descoberto no Rio Amazonas* (2 vols.), vol. I, Rio, 1975, p. 90.

(19) ABREU, Capistrano de, *Rê-Tô-hu-re Ku-I (Fala de Gente Verdadeira)*, Rio, 1941, p. 213.

O dono da mandioca era o veado e era ele quem sabia como tirar-lhe o veneno. Keri, um herói dos Bakairi, lhe pediu um pedaço do tubérculo, mas o veado não quis dar. Brigaram. Então Keri lhe soprou na cabeça e nela nasceram chifres. Keri se apossou da mandioca do veado e fez tudo porque, até então, só comia beijus feitos de barro.²⁰

Na lenda dos Pareci, as gentes, no começo, comiam “frutas de jatobá, de buriti, madeira podre e terra”.²¹

Apenas ligeiros tópicos, para mostrar que a tradição oral reflete a geofagia como algo arraigado à vida dos homens da selva.

Aparentes brinquedos não passam de guloseimas geofágicas:

“[...] enquanto as grosseiras figuras de barro dos Bakairi, longe de serem, como primeiro supúnhamos, brinquedos de criança, eram para se comer como os doces a que nosso confeitheiro dão figuras análogas. (Como é sabido, o uso de comer certas qualidades de barro é muito espalhado entre os povos selvagens do continente sul-americano — N. T.)”.²²

Singular o que relata um cronista anônimo sobre uma das maneiras de suicídio dos Tupinambá:

“Tem este gentio outra barbaridade grande e é quando algum tem ocasião de desgosto, que reputa por deshonra de sua pessoa, se delibera a morrer, com resolução estranha, deixando de comer até que perde a vida ou comendo terra para o mesmo fim”.²³

Numa das cantigas indígenas coletadas por Barbosa Rodrigues, a do “Mutum” torna clara a vocação geofágica dos índios: “Mytu erure ce igara chá çu arama cha utuyuca”, ou seja, “Mütum traz minha canoa eu ir para eu comer barro”.²⁴

Em sua viagem ao rio Negro, A. Russel Wallace conta que um indiozinho de nome José “morreu em consequência do vício de comer terra, hábito êsse muito comum entre os índios e mestiços das casas dos brancos, e que, às vezes, lhes acarretam a morte”.²⁵

Haveria uma aplicação medicinal do barro?

(20) STEINEN, Karl von den, *op. cit.*, p. 488.

(21) *Id.*, p. 562.

(22) EHRENREICH, Paulo, “A Segunda Expedição Alemã do Rio Xingó”, *Revista do Museu Paulista*, São Paulo, 1929, p. 267.

(23) Autor anônimo, “Descrição Geográfica da América Portuguesa” (1587), *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil*, Rio, 1839.

(24) RODRIGUES, João Barbosa, *Poranduba Amazonense*, Rio, 1890, p. 159.

(25) WALLACE, A. Russel, *Viagem pelo Amazonas e Rio Negro*, São Paulo, 1939, p. 398.

Informa Nunes Pereira que, no rio Negro, era costume os meninos mergulharem para comer a terra do fundo das águas. Acreditavam que seriam curados de sua febre.

Uma notícia publicada na *Folha de S. Paulo* de 11.02.69 dizia que nos Estados Unidos havia

“uma seita de comedores-de-terra fundada no século passado por William Windsor e que conta atualmente com alguns milhares de adeptos. Eles acreditam que nós, humanos, contraímos doenças, porque, ao contrário dos animais, não comemos terra”.

Diziam esses sacerdotes do barro que, nele, encontravam “uma certa substância que lhes transmitia novo vigor”.

Eurico Fernandes, em sua notícia sobre a medicina dos Pariakur, informa que o médico Ernani Martins da Silva admirado da dosagem altamente satisfatória de hemoglobina nos índios atacados cronicamente de malária e verminose, com afecções do baço e do fígado:

“Verificamos que os índios, diariamente, comiam um pouco de barro, que, preparado, conservavam em suas casas. Era natural que isso fizessem, pois esse hábito é comum entre os verminóticos. Recolhemos uma porção do dito barro ao qual dão o nome de Paraukamã e mandamos uma amostra ao Instituto Oswaldo Cruz, no Rio de Janeiro, que constatou grande quantidade de óxido de ferro e manganês. Instintivamente o índio faz o que nós outros precisamos que o médico nos diga.”²⁶

(26) FERNANDES, Eurico, “Medicina e Maneira de Tratamento entre os Índios Pariakur (Aruak)”, in: *Antologia da Cultura Amazônica* (Carlos Rocque, org.), vol. VI, Belém, 1971, p. 104.

Conclusão

Chegamos, assim, à conclusão de que a geofagia tem como principais impulsos:

- a) a falta de sal;
- b) a plasticidade salobra e digestiva do barro mais puro (tabatinga, caulim);
- c) a fome;
- d) a própria tradição geofágica;
- e) o exemplo dos animais geófagos;
- f) alguma resistência física obtida através de minerais contidos na argila;
- g) discutível influência de algumas espécies verminóticas;
- h) a tendência instintiva para os alimentos promíscuos, sem precauções higiênicas, nem preconceitos quanto ao paladar.

Uma realidade brasileira e, ainda, de outros continentes, a geofagia, que agora estudamos na Amazônia, representa um quadro primitivo das necessidades fisiológicas humanas, que levanta, nas condições da vida silvestre e ribeirinha, um painel sugestivo, ainda que estranho, das mais antigas relações diretas entre o homem e a natureza. É um comportamento relacionado com a lei da sobrevivência e uma demonstração inequívoca de que não só os seres vivos, mas igualmente os minerais, participam da cozinha nas selvas.

IV — A ANTROPOFAGIA

- 1. Os mitos antropofágicos**
- 2. Diferenças das práticas antropofágicas**
- 3. Os fatos antropofágicos nas crônicas e na tradição oral**
- 4. Interpretação da antropofagia**

1. Os mitos antropofágicos

Hoje em dia não há testemunhos, a não ser através de notícias nem sempre confirmadas, de que haja atividade antropofágica entre as tribos da Amazônia que vão sendo contactadas pelos brancos.

Entretanto, algumas antigas narrações de viajantes localizaram povos selvagens com esses hábitos. E, na verdade, as lendas de encontros guerreiros ou de expansão do povoamento tribal sempre deixaram presumir a existência do canibalismo ou de outras formas de atividades antropofágicas nas selvas da vasta bacia do rio Amazonas.

Não é arriscado afirmar que, antes de qualquer motivação especial, a fome e a vingança foram os principais responsáveis por esses fatos que, após as primeiras manifestações, foram aos poucos, em alguns casos, tornando-se um suprimento canibalesco hereditário entre povos primitivos mais agressivos.

Na serra do Norte, o bandeirante Antônio Pires encontrou restos humanos em vasos, numa aldeia deserta dos Cavihi.¹

Em tópicos de uma lenda xerente:

"Amki era o mais forte dos homens. Um dia sentiu fome. Chamou os meninos para irem ao mato onde, dizia, tinha amarrado uma sucuriçu. Já no mato, Amki mandou fazer uma grande fogueira. Depois, amarrou os meninos e os atirou na chama. Em seguida, cobriu-os de terra até ficarem prontos para lhe saciar a fome. E levou um pedaço de carne para sua mulher. Desconfiados com a ausência dos meninos, os pais foram ao mato e descobriram o forno, com os ossos das vítimas de Amki. Então o atraíram para uma caçada e o mataram a cacete. Ao ser esquartejado, um enxame de morcegos lhe saltou do ventre".²

Os Xerente admitem, assim, a fome como argumento para explicar o ato de Amki, enquanto o bando de morcegos expelidos da barriga do antropófago simboliza a idéia da tentação de Amki pelo sangue humano.

(1) PINTO, E. Roquette, *Rondônia*, Archivos do Museu Nacional do Rio de Janeiro, vol. XV, Rio, 1917, p. 7.

(2) NIMUENDAJU, Curt, e LOWIE, R. H., "Serente Tales", *Journal of American Folklore*, vol. 57, n.º 225, p. 156. Coleção de traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI, Rio, 1944, p. 150, § 246.

Numa lenda dos Urubu, um dos seus foi pendurado pelos pés e lhe deceparam a cabeça. Jorrou muito sangue, naturalmente, que foi recolhido em um pote e, misturado com farinha, serviu de repasto ao antropófago Capiuã.³

Em muitas lendas a fome é uma obsessão, como a da “Cabeça Rolante” que devorava tudo o que encontrava. Para os povos primitivos, a fome não tem preconceitos. Acreditam que tudo o que é gerado pela natureza — vegetal, animal, inseto ou verme — é comida. Daí para a antropofagia é um passo.

Em muitos lugares, calamidades naturais ou situações difíceis levaram indivíduos civilizados esfomeados à solução antropofágica. Não faz muitos anos (e foi motivo de um filme trágico), sobreviventes de um avião caído em plena neve nos Andes, após esgotarem todos os recursos para enganar o estômago, foram obrigados a devorar nacos dos mortos ainda conservados pela neve.

Na guerra do Cambodja, em 1975, enraivecidos pelo atraso no pagamento dos soldos, soldados cambodjanos devoraram o corpo de um tesoureiro do Governo. Mas essa prática em algumas frentes de batalha já era exercida por soldados que se alimentavam com os inimigos mortos. Raiva? Fome? Descontadas as invencionices de guerra, fatos dessa natureza puderam ser observados em outras circunstâncias, em outras frentes de combate.

A antropofagia pela fome levou, na lenda dos Uitoto (rio Choro), o povo que havia saído de baixo da terra a matar o chefe dos Uitoto para comê-lo.⁴

Voltando à antropofagia mítica, que não deixa de ser eventualmente registro de fatos já ocorridos, muitos são os extratos a respeito dessa prática na Amazônia.

As Moças da Lua eram mulheres prisioneiras, que, havendo deitado com o tuxaua, não engravidavam. Eram, então, reservadas para a matança no *dabaru* (instrumento que precipitava um toro pesado na cabeça da vítima). O chefe dos Kusse, chamado Cucuí, regalava-se com esses petiscos.⁵

Engordadas com *muxiba*, as Moças da Lua eram sacrificadas durante os eclipses lunares. As que milagrosamente escapavam, por alguma falha do *dabaru*, eram consideradas sagradas. Teriam sangue da Lua.⁶

(3) HUXLEY, Francis, *Setevidas Amáveis — Um Antropologista entre os Índios Urubu do Brasil*, São Paulo, 1963, p. 271.

(4) PEREIRA, Nunes, *Moronguetá — Um Decameron Indígena* (2 vols.), vol. II, Rio, 1967, pp. 480-81.

(5) AMORIM, Antônio Brandão do, “Lendas em Neengatu e em Portuguez”, *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, t. 100, vol. 134, Rio, 1928, p. 301.

(6) *Ibid.*

Por que “sangue da Lua”? Porque, durante os eclipses, os indígenas acreditavam e acreditam que a parte oculta e em sombra da Lua era sangue do nosso satélite que jorrava por estar sendo abocanhada por um jaguar mítico. A Lua, no caso, representava Ceuci, uma deusa louvada por proteger as germinações e as maturações nas estações. Para afugentar o monstro devorador, os índios iam para os lugares altos e tentavam flechar o agressor com alaridos. A mesma superstição ainda é cultivada nas zonas rurais e urbanas do Norte. Durante os eclipses, é costume baterem latas ou fazerem barulho para afugentar a entidade cósmica responsável pelo fenômeno. Nas lendas da Amazônia, a Lua e o Sol, quase sempre juntos, estiveram na terra em forma de gente, como irmãos, como marido e mulher ou simples companheiros, ambos com virtudes de deuses culturais.

Outrossim, o sangue menstrual também é considerado como sangue da Lua.

Quando Cucuf subiu o rio Negro com sua gente guerreira e passou pelas terras de Kaura, o tuxaua da Gente Formiga de Fogo ficou abalado ao ver o grande chefe dos Kusse comer, a começar pelos olhos, a cabeça de um prisioneiro.⁷

Contavam os Krëyé que um homem da tribo, com raiva porque sua mulher não sabia tirar mel, matou-a, assou-a ao moqué e levou pedaços da vítima, como se fora caça, aos seus parentes. Estes desconfiaram do que se tratava e mataram o antropófago.⁸

Entre os Xipaia, o mito antropofágico está sintetizado no demônio Kumápári, que comia carne dos Adyí, gente sem ânus (a indicar, presumivelmente, a geração mais antiga, recém-criada pelos heróis criadores e de cultura, dados a toda sorte de encantamentos). Cansado desse alimento, Kumápári passou a exigir dos Xipaia carne fresca de gentes de outras tribos, pois os Xipaia eram divididos em gente-Tana (homens, senhores, gente verdadeira) e Adyí (escravos, selvagens). Então, os Xipaia faziam expedições e traziam sempre um prisioneiro para ser sacrificado: “Uma parte de sua carne cozida era posta em panelas, junto com potes de cachiri, no pedral, para o demônio, enquanto os companheiros masculinos adultos comiam a outra”.⁹

Segundo Nimuendaju, os Xipaia foram antropófagos até 1885.

(7) *Ibid.*

(8) NIMUENDAJU, Curt, “Vocabulário e Lendas dos Índios Creajêr”, de *Zeitschrift für Ethnologie*, Berlim, 1914, p. 633. Coletânea de traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI.

(9) *Id.*, em notas que antecedem as coletâneas de traduções de lendas supracitadas.

2. Diferenças das práticas antropofágicas

Fora da galeria das lendas, várias narrações dão guarida à existência, na Amazônia, de comunidades antropofágicas. Carvajal teve notícias de uma delas:

“Dessas províncias veio atacar-nos no meio do rio e fazer guerra-grande cópia de pirogas. Estas gentes são grandíssimas e mais altas que os nossos homens mais altos, e andam tosquiados e todos tismados de negro, pelo que as chamamos Província dos Negros. Sairam mui luzidos e nos atacaram muitas vezes, mas não nos fizeram dano e se foram sem ele. Não tomamos nenhuma destas povoações, por não querer o Capitão, pela muita gente que havia. Perguntou o Capitão ao Índio que gente era aquela e quem a governava. Disse que aquela terra e as povoações que se pareciam com outras muitas que não víamos, eram de um grande senhor, chamado Arripuna, que senhoreava muita terra, que se estendia rio acima oitenta jornadas, até uma lagoa que estava do lado do norte, onde governava outro senhor, chamado Tinamostón. Mas disse que este é um grande guerreiro e que sua gente come carne humana, coisa que não fazem os demais desta terra que até agora percorremos”.¹⁰

Willy Aureli, ao destacar a diferença entre antropofagia e canibalismo, nega que houvesse ou haja antropofagia ou canibalismo entre as tribos da Amazônia — afirmação que disse derivar de “um quarto de século de andanças pelos mais ínvios sertões da nossa terra e do contacto de muitas tribos”. Diz o grande indianista:

“Convém saber que entre antropofagia e canibalismo existe uma linha de separação. Enquanto que a primeira vem de uso antiquíssimo dos primeiros homens que se nutriam de carne humana com a mesma naturalidade com que comiam uma caça ou uma pesca, o segundo é barbárie, rito sádico, vingança, destruição total do inimigo. Não uma necessidade, não um costume que encontrem dirimentes de acôrdo com as mentalidades dos povos que o praticavam ou que ainda o praticam (poucos porém), mas sim a bestialidade de um rito necrófilo, uma degenerescência espantosa. Acontece que no Brasil e, assim o creio, em todas as Américas, nem antropofagia nem canibalismo existem a não ser certas cerimônias em determinadas tribos da vastíssima bacia amazônica”.¹¹

(10) CARVAJAL, Gaspar de, ROJAS, Alonso de, e ACUÑA, Cristóbal de, *Descobrimiento do Rio Amazonas*, São Paulo, 1941, pp. 68-69.

(11) AURELI, Willy, *Biu-Marrandu (Os Donos das Chuvas)*, São Paulo, 1963, p. 72.

Aureli informa que esse rito diz respeito a guerreiros inimigos de muita fama:

“Do vencido, já transformado desta ou daquela forma num cadáver, são retiradas as *partes nobres* ou seja: coração, cérebro e fígado. Apenas isso. Essas *partes nobres* são cozidas e distribuídas em pequenos pedaços, entre todos os guerreiros e somente eles, da tribo vencedora. Devorando um naco do coração do inimigo abatido, aumentará a sua generosidade em todos os sentidos, e engulindo um fiapo do fígado, aumentará o próprio valor, pois que, é no fígado que se reúnem as qualidades de valentia máscula. Pelo menos assim o acreditam”.¹²

Matar o inimigo era uma honra; devorá-lo coletivamente, uma prova de supremacia total sobre a tribo a que pertencia o vencido, tanto que *canibal* significaria “homem verdadeiro”.

A revelação de Hans Staden e as apreciações de Métraux, além de outros, sobre a antropofagia entre os Tupinambá da costa — que se estenderam ao rio Pará e investiram pelas ourelas do baixo Amazonas, com variados nomes, conforme os grupos típicos registrados — dizem respeito à maneira como as vítimas eram festejadas e honradas (dando-lhes mulheres, boas comidas e mesmo armas para uma simulação de valentia) e, em seguida, abatidas, para serem, geralmente, cozinhadas nas grandes panelas de barro. A encenação parecia refletir a apoteose de um espetáculo de guerra, porquanto a vítima era sempre um prisioneiro, índio ou branco, mas considerado *inimigo, bárbaro, inferior*.

Essa festa entre fogueiras, alaridos, danças, penachos e pinturas de grande efeito, só podia significar, realmente, um cerimonial sagrado e não simplesmente uma carneação para alimento, de vez que, como já vimos, um indivíduo, só, não daria para alimentar uma tribo inteira.

As notícias sobre o exercício antropofágico dos índios na Amazônia — como, por exemplo, entre os Tauá-tapuerá no rio Xingu — deverão impor-se aos limites de uma apreciação menos facciosa.

Couto de Magalhães é um dos que não aceitam a tese de que o antropófago brasílico usasse carne humana como alimento habitual:

“Viajei de Nascente a Poente, de Norte a Sul, em toda a sua extensão [refere-se ao Brasil]; vivi annos nos sertões do Araguaia, no centro dos selvagens de Goiaz, Mato Grosso e Pará; falo corretamente a língua mais geral entre elles, que é o *tupi*, tenho intérpretes para outras, pois fundei lá um collégio de línguas, sob a protecção da Princesa Imperial, D. Izabel, e nunca encontrei e nunca soube de uma só tribu de anthropófagos! É certo que algumas das tribus matam os prisioneiros que capturam nas guerras e comem suas carnes. Faziam-no, porém, por vingança e não como alimento,

(12) *Id.*, pp. 72-73.

e tanto assim que, antes de matar um prisioneiro, dirigem convites para todas as aldeias com quem estão em relações [...]"¹³

Magalhães chama a atenção para o fato de que um só homem não serviria de alimento para quatro a seis mil índios à sua roda.

Gabriel Soares, por sua vez, afirma que a carne humana não servia de alimento aos índios e eram tão-só rituais às suas atividades canibalescas: "[...] os homens mancebos e as mulheres moças provam-na sòmente".¹⁴ A mesma concepção é defendida em relação a povos de outros continentes nas regiões mais antigas da América do Norte:

"É verdade que os iroqueses quando belicosos escalpavam seus inimigos e obri-gavam seus prisioneiros a correr entre duas carreiras de mulheres e crianças com chicotes, paus e facas. Foi baseado na crença de que comendo a carne de um bravo guerreiro que foi morto pela tortura, os vivos absorviriam sua coragem".¹⁵

O "dono" do prisioneiro — isto é, o que devia executá-lo — submetia-se a dois condicionamentos tradicionais: a) *antes* e *depois* do ato, passava a ingerir alimentos especiais, aplicados a resguardos, como a tartatuga; b) sujeitava-se a sarjaduras, para expelir o sangue mau, rito purificador que atingia os homens que abocanhavam nacos de carne do sacrificado.

A expansão dos Tupinambá na Amazônia foi de proporção marcante, não só pelo número dos arcos, como pela projeção acultu-rativa, principalmente na região entre o Tapajós e o Madeira, onde ficou situada a famosa ilha Tupinambarana, a abranger o Munduru-cu (língua isolada) e o Kauaiua-Parintinrin, além de outras famílias típicas, às quais se vieram avizinhar os Maué, descidos do alto Amazonas.

As maciças migrações dos Tupi, com seus cerimoniais, entre os quais os da antropofagia, derivavam das pressões colonizadoras e, ao mesmo tempo, da busca incessante de melhores terras, ou de grandes espaços para distribuição de seus vários agregados populacionais. Eles estão em relação aos povos conquistadores como os fenícios estiveram em relação aos povos mediterrâneos. Portanto, com os Carai-ba, formavam as áreas das aparatosas festas de guerra e sacrificios, a que outras tribos se conluiavam, como veio a ser observado entre os Mundurucu, que, ditos de origem tupi, teriam para alguns, como Coudreau, origens andinas.

(13) MAGALHÃES, Couto de, *O Selvagem*, 2ª ed., São Paulo, 1913, p. 286.

(14) SOUSA, Gabriel Soares de, *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, 3ª ed., São Paulo, Ed. Nacional, 1938, p. 174.

(15) BAIJTY, Elisabeth Chesley, *A América antes de Colombo*, Belo Horizonte, 1961, p. 108.

Jean de Léry deixa bem claro, em suas crônicas, os pontos que vimos assinalando em relação à antropofagia ritualística, baseada, da parte do prisioneiro, na exacerbação da valentia do homem selvagem, e, da parte dos matadores, na ostentação de um cerimonial de ódio e vingança.

Calvinista francês, Jean de Léry, em sua viagem ao Brasil, esteve em contato com os indígenas, a partir do ano de 1557, tendo sido, depois de Hans Staden, o segundo a falar dos hábitos e dos cultos antropofágicos dos nativos. Logo à chegada, refere-se aos Maracajá, acossados pelos Goitacás:

“Estes diabólicos goitacazes, invencíveis na região que ocupam, devoradores de carne humana, como se fossem cães ou lobos, falando uma linguagem não entendida dos visinhos, devem ser tidos entre os mais barbaros, cruéis e terríveis povos que existem em toda a Índia Occidental”.¹⁶

Em suas arengas, os chefes tupinambá, para incitar o brio dos guerreiros, falavam de seus antepassados, gabando-lhes a valentia, pois subjugavam e comiam seus inimigos. Chegavam com os prisioneiros e os acomodavam nas aldeias: “[...] e não só os alimentam da melhor maneira como ainda lhes concedem mulheres [...] E tamanho é o zelo nisso que os apresadores lhes oferecem em casamento as próprias filhas ou irmãs.”¹⁷

Em se tratando de um bravo guerreiro inimigo era grande honra que as mulheres da tribo viessem a ter filhos desses heróis, pois era crença que lhes herdavam a valentia. Os Mundurucu, por exemplo, “preferiam entregar a moça a um guerreiro”.¹⁸

Na lenda de Jurupari (Stradelli), esse herói tribal era um tremendo devastador de donzelas. Ao aproximar-se com sua flauta, os pais corriam a esconder as filhas. Mas houve um tuxaua, de tribo combatida pelas derrotas constantes, que, ao contrário, colocou todas as mulheres à disposição do herói, para que gerassem futuros guerreiros possantes e valentes.

O prisioneiro Maracajá insultava os Tupinambá que iam sacrificá-lo, alardeando que devorara muitos parentes de seus verdugos.

Na narração de Léry, mais de quatro mil índios, inclusive das tribos aliadas vizinhas, vinham assistir à morte do prisioneiro e participar do devoramento. Porém, como já vimos, não havia carne para tanta gente e o rito da comilança se tornava meramente simbólico.¹⁹

(16) LÉRY, Jean de, *História de uma Viagem Feita à Terra do Brasil*, São Paulo, 1926, p. 35.

(17) *Id.*, p. 156.

(18) HORTON, Donald, *apud* PEREIRA, Nunes, *op. cit.*, p. 694.

(19) LÉRY, Jean de, *op. cit.*, pp. 156-66.

De todos os itens (veremos adiante) em que se possa classificar a ação antropofágica, é de ser ressaltado, entre todos, o que se refere à antropofagia por vingança. Vejamos o que ocorria entre os Mura, do rio Negro:

“O Espírito de vingança é o maior de todos ou seja, que eles se arrouguem com preferência aos outros uma indisputável devoção, que atíça a inveja e a emulação dos vizinhos, ou seja, que tenham recebido alguma injúria e lesão; [...] O desejo de se vingarem é tão cego e abrutado como o dos animais ferozes. Mordem as pedras com que se lhes atira [...] Arrancam de seus corpos as flechas [...] quebram-nas aos pés e as retorquem contra o mesmo que as atirou. Cortam as cabeças dos mortos que guardam para seus troféus, arrancam-lhes os dentes. Rompem os cadáveres e fazem outras barbaridades”.²⁰

Costumavam ainda esses índios “matar e queimar tudo”, o que era “a sua maior glória militar”.²¹ Utilizavam o cérebro dos cadáveres para fazer uma pasta com urucu (de onde extraíam a tinta vermelha) para fins de pintura de corpo ou unções mágicas, e faziam flautas das tíbias.²²

Entre os índios dos rios Içana e Xiê, a raiva transbordava:

“De outros muitos gentios se conta como eram os Ingahibas, Txaparó e Mamayanás, que só pela ocasião da guerra e nos transportes do seu maior furor, mordiam as carnes dos cadáveres dos inimigos e abocanhavam algumas delas [...] esfolavam e rompiam os cadáveres, arrancando-lhes os dentes, para deles fazerem suas gargantilhas”.²³

E bebiam seus vinhos “em crânios serrados e raspados à maneira de suas cuias”.

Os Mura torturavam os seus prisioneiros:

“Uns os espetam com paus, com ossos, com pedras ponteagudas e em brasa; outros lhes cortam e lhes dilaceram as carnes em postas, alguns lhes descarnam os ossos [...] quanto mais atormentado é o vencido mais digno se julga ele deste nome de homem [...]; encurtar os seus tormentos seria uma nota de infâmia, com que deixaria manchada toda a sua família”.²⁴

Aqui se explicam as razões dos ritos de valentia na época da puberdade dos rapazes e dos de casamento.

Maltratados por tribos tupis e seus aliados portugueses, os seus inimigos não viam a hora da vingança: “[...] queriam, agora [...] ser

(20) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *Viagem Filosófica pelas Capitâneas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá*. Antropologia, Rio, 1974, p. 61.

(21) *Id.*, p. 62.

(22) *Id.*, p. 63.

(23) *Id.*, p. 69.

(24) *Id.*, pp. 62-63.

vencedores e vingar-se bem deles, matando e comendo à sua vontade”²⁵ As mulheres eram as mais excitadas: “[...] colhiam o sangue com as mãos e as lambiam”²⁶

Hans Staden deixa patente, entre os Tupinambá, o sentido vingativo dos seus ritos antropofágicos. O vencedor considerado *gente, senhor, homem verdadeiro*, remetia o vencido à categoria inferior de caça: “Tu és o nosso bicho amarrado” — diziam-lhe.

Em algumas tribos, soltavam o prisioneiro na mata e em seguida os flecheiros saíam em algazarra para caçar o fugitivo. É possível, porquanto nos faltam provas indispensáveis, que a antropofagia por vingança fosse um cerimonial que misturava o ódio a uma cena de magia, se ditado por deuses tutelares de origem animal e carniceira.

Quando Hans Staden reprovou a Cunhãbebe o fato de devorar o inimigo, obteve esta resposta: “Eu sou um Tigre!” As lendas amazônicas estão repletas de proezas, entre elas a que conta como esses terríveis felinos ensinaram aos homens dançar e cantar, ao tempo que formavam ao lado dos grandes feiticeiros, pelo que foram senhores dos encantamentos e teriam ensinado várias artes aos seus descendentes humanos.

Vários cronistas compartilham desta idéia: o devoramento antropofágico não era feito “por fome, mas por grande ódio ou inveja e quando nas guerras combatiam”²⁷

É inegável a prática do canibalismo na selva. Entre os mais antigos cronistas e historiadores, confirmam-na Anchieta, Gandavo, Staden, Jean de Léry, frei Vicente do Salvador, Gabriel Soares. Porém, é certo que a vingança é o verdadeiro *topos* da antropofagia. Cessadas as guerras, cessam os ímpetos para os ritos antropofágicos.

Os Juruna, por exemplo, teriam sido antropófagos, porém, hoje, são “gabados por sua brandura e modos hospitaleiros”²⁸

Cita Aureli que, entre as tribos Aruak da plaga que ia do rio Uraricoera, afluente do rio Branco, em Roraima, à cordilheira Pacaraima, era tradicional o costume de “comer” os parentes mortos. Mas o método era *sui generis*:

“Os corpos dos falecidos são cremados e as cinzas recolhidas em minúsculas urnas de barro. Quando aniversaria-se a data do passamento do ente querido, um bo-

(25) ANCHIETA, Joseph, *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões*, edição da Academia Brasileira de Letras, Rio, 1933, p. 199.

(26) *Id.*, p. 216.

(27) STADEN, Hans, *Suas Viagens e Captiveiro entre os Selvagens do Brasil*. Edição comemorativa do IV Centenário do Descobrimento do Brasil, São Paulo, 1900, p. 145.

(28) COSTA, Angyone, *Introdução à Arqueologia Brasileira*, São Paulo, 1959, p. 208.

cado dessas cinzas é retirada e juntada a certo mingau de banana, manipulado pelas mulheres dessa raça ainda em estagnado estado de barbarie [...] Dessa forma, através dos anos, o corpo é devorado".²⁹

A propósito do aproveitamento da cinza de corpos de parentes mortos, há notícias de tribos da Amazônia que reduzem a cinzas os ossos dos parentes para misturá-las ao caxiri (tipo de bebida de beiju fermentado). Absorviam, assim, qualidades de valentia ou sabedoria do falecido.

Entretanto, os Aruak não são, em regra, considerados antropófagos, ao contrário dos Caraíba.

Os Arekuna do alto Içana (rio Negro), de origem caraíba, "faziam guerra às tribos vizinhas para obter prisioneiros para alimento".³⁰

Informações desse gênero devem ser acolhidas com reservas, porquanto, se era certa a existência da antropofagia, diferente era aceitá-la como forma de alimento habitual.

Entretanto, não faltam notícias sobre o devoramento habitual do inimigo abatido, sem que se busquem as origens em ritos de vingança ou de falta de alimentos.

Sobre a propalada antropofagia dos Miranha, aparentemente a fome é um de seus argumentos:

"Fiz interrogar o tubixaba sobre esse caso de existência de antropofagia em sua tribo [...] Os brancos, dizia ele, não queriam comer jacaré nem macaco, embora sejam saborosos; se obtivessem menos tartarugas e porcos, bem os comeriam, pois a fome faz sofrer. É apenas questão de hábito. Quando mato um inimigo, é muito melhor comê-lo do que deixar apodrecer. Caça grande é rara, não põe ovos como as tartarugas. O pior é a morte, não o ser comido; e uma vez morto, para mim é indiferente que o *umaua* (cita ele, aqui, o inimigo figadal de sua tribo) me coma ou não. Mas não conheço caça de melhor sabor do que essa; cumpre dizê-lo, os senhores brancos são muito azedos".³¹

Repete-se, aqui, o entendimento de várias tribos, de que o inimigo ou, antes, o que não pertence à sua etnia, é bicho, da mesma maneira como os brancos entendiam ser os seus escravos, tanto que os submetiam à ferra como gado.

O tubixaba informou igualmente que os prisioneiros eram vendidos ou trocados por cachaça, mas o que preferia morrer a fome a ser vendido, esse era morto. Justificava-se o tubixaba pelo fato de que o inimigo devorava gente da tribo daquele chefe, o que torna o

(29) AURELI, Willy, *op. cit.*, p. 73.

(30) MASSA, Monsenhor Pedro, *Pelo Rio Mar — Missões Salesianas do Amazonas*, Rio, 1933, p. 16.

(31) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *Viagem pelo Brasil*, vol. III, Rio, 1938, p. 345.

devoramento, dizemos nós, um ato de vingança, que, por outro lado, serve de repasto. Como já vimos, esses atos acabam em rotina, eliminam a repugnância e prosperam, por outro lado, como transferência dos poderes mágicos tutelares do adversário, de vez que todas as tribos não prescindem de seus arsenais de feitiçaria, encantamentos e relações com os espíritos.

3. Os fatos antropofágicos nas crônicas e na tradição oral

Entre os antepassados dos Urubu, o matador do prisioneiro a ser devorado submetia-se, mais uma vez, à prova de valentia, que era a sua passagem de guerreiro comum para o de herói, a encarnar Mair (ou Maíra), o herói-protótipo:

"[...] o executor é obrigado a usar duas faixas de algodão em que grande número de *tapi-ai-i* (formigas), foram metidas. Uma dessas faixas é posta em torno da testa e a outra em torno da cintura. Suportando-as, começa a dançar, enquanto grande quantidade de vespas enormes é atirada sobre ele, acrescentando seus ferrões às venenosas picadas das formigas".³²

O carrasco não deveria gemer, não deveria demonstrar que sofria. Era a prova do herói. Ele beberia cauim e comeria carne de taruga "para quebrar o jejum".

Aí começariam os cânticos e as danças coletivas, até a hora em que o prisioneiro seria morto e devorado.

Como parte das cerimônias antropofágicas, desenvolvia-se um ritual fálico de importância simbólica excepcional.

O executor (*tuxau*) ficava de pé. Antes de abater o herói-prisioneiro, vinham homens que desamarravam o cordão que lhe atava o prepúcio. Em seguida, chegavam as mulheres, agarravam-lhe o pênis, acariciavam-no. Todas queriam que o músculo viril fosse usado com elas. O matador, em altos brados, negava-se ao solicitado. O pênis do *tuxau* representava o sinal da virilidade intangível da tribo. Copular com o herói-matador (futuro Mair) era a suprema honra, porquanto, ao matar o herói-prisioneiro que personificava Mair (herói universal), o *tuxau* assumia o seu lugar.

(32) HUXLEY, Francis, *op. cit.*, p. 294.

Matar o herói era absorver-lhe a valentia. O dono do prisioneiro precisava dessa transferência como se fora um cocar mágico. O herói-prisioneiro, nos moldes da tradição tupinambá (horda gentilíca que se espalhou na Amazônia) podia andar solto. Não fugiria, justamente por estar convencido (por ter morto inimigos e devorado prisioneiros) de que era um herói, um homem sem medo de ser submetido à prova da morte na taba inimiga. Portava-se com orgulho e manifestava a todo instante altivo desafio.

As tribos atuais, na Amazônia, que tiveram antepassados antropofágicos, negam tendências canibalescas e até se envergonham de que outros pensem assim a seu respeito. Seriam atos dos antigos tempos que, talvez, o contato com os civilizados haja feito desaparecer.

Nas danças vinculadas ao ritual antropofágico dos antepassados túpicos, antes da morte do herói-prisioneiro, havia uma sucessão de cantos que se relacionavam com os atos segmentares do cerimonial:

“Cantam os homens como se faz cauim; cantam o esmagamento da mandioca na mó, a mandioca na peneira, a mandioca ao ser torrada no forno, a mandioca transformada em cauim. Cantam *cauim muru*, o elogio do cauim. É a vez das mulheres: cantam o alimento que o carrasco teve que comer durante a longa reclusão, cantam *muxi-muxi ramul*, o *avô* Camarão — como as raízes do *paxi-i* apodrecem embaixo d'água sendo comidas pelos camarões; cantam o peixe; e, por alguma razão, cantam *mahau*, o veado branco que vive na floresta, disparando a cada ruído, olhando de um lado para outro. Enquanto cantam, dançam, batendo os homens, no chão, metendo-se as mulheres no meio das rêdes onde eles descansam, olhando-lhes as pernas, recém arranhadas”.³³

O *cauim* é qualquer tipo de bebida fermentada que entrava em cerimoniais e festas. Faz-se também da mandioca, do beiju; é o caxiri de algumas tribos amazônicas. Os arranhões nas pernas eram sarjaduras, nos homens, para efeitos de purificação.

Os antepassados dos Urubu teriam deixado registro de práticas antropofágicas, relatadas por seus atuais remanescentes tribais.

Contam, por exemplo, a estória de um *iandé-ramul* (*avô*), chamado Piriangua, que fora morto e comido pelo antropófago Capiuã, chefe de uma aldeia que cozinhava os que eram mortos e que, assim, se vingava de alguma afronta. Falavam dos Iuru-pihum (bocas-negras), que também comiam gente.

(33) *Id.*, pp. 294-95.

Notícias sobre antropofagia na Amazônia sempre houve:

“Tem este lugar moradores brancos, e as nações dos Índios que o habitão em bastante número, são Uáru, a que elles chamam Cóca, por causa de repetirem esta palavra muitas vezes, que na sua lingoa, quer dizer *não*, Ambuá, Uayma, Y'çuna, Alaruá, Passé, Caniazé, Miranha, e Marauás descidos estes últimos do rio Guruá, e que são antropófagos, ou comedores de carne humana”.³⁴

O autor se refere ao vilarejo de Alvarães, antes Caiçara (curral), na barra de um afluente do Solimões, então chamado Urauá.

Monsenhor Pedro Massa descreve os hábitos dos Uarekena e suas antigas inclinações antropofágicas, ainda que fossem de origem aruak.

“Eram antropófagos; e por ocasião das guerras formavam curraes de prisioneiros, cuja carne abocanhavam moqueada. Festejavam em seguida a victória, tocando gaitas, que eram fabricadas com as tíbias dos vencidos, bebiam água e vinhos em cuias feitas de seus crâneos, e ornavam-se de gargantilhas enfiadas com os dentes dos cadáveres”.³⁵

Essa tribo, por outro lado, praticava a eutanásia, abreviando a morte dos que considerava incuráveis, o mesmo fazendo com os velhos quando atingiam a fase da imprestabilidade.

Apesar de o negarem, corria a notícia, no século XVIII, entre os desbravadores do alto Solimões, de que os Cambeba que migravam das bandas ocidentais para o Solimões (tribo onde La Condamine tomou conhecimento da existência da borracha entre os nativos) teriam sido antropófagos.

Os Cambeba encontrados por Alexandre Rodrigues Ferreira não eram antropófagos. Mas havia dúvidas a esse respeito. Muitos diziam que o foram e que o eram os que viviam nos matos, apesar de o negarem os fluvícolas.³⁶

Quando Ravardière seguiu para Caieté e chegou à foz do rio Pará, povoado por Tupinambá, estes lhe pediram que fosse guerrear os Camarapin, “os quaes são muito ferozes, não querem paz, e por isso não poupam seus inimigos, pois quando os capturam, matam-nos e comem-nos”.³⁷

(34) SAMPAIO, Ouvidor Francisco Xavier Ribeiro, *Diário de Viagem de Capitania do Rio Negro*, Lisboa, 1825, p. 37.

(35) MASSA, Monsenhor Pedro, *op. cit.*, p. 29.

(36) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *op. cit.*, pp. 50-52.

(37) D'EVREUX, Ivo, *Viagem ao Norte do Brasil*, 2ª ed., Rio, 1929, p. 84.

Diziam ainda aqueles Tupinambá que os Camarapin lhes comiam os filhinhos e mostravam os ossos aos pais.³⁸

Não encontramos registros de endofagia ou endocanibalismo. A exofagia (antropofagia contra inimigos de outras tribos) era a prática habitual.

(38) *Ibid.*

4. Interpretação da antropofagia

De tudo o que foi visto nos extratos examinados neste capítulo, conclui-se que:

A) A antropofagia pela fome é um impulso canibalesco, não-ritualístico, eventual, compulsório e de ação individual.

B) A antropofagia por vingança pode ser ritualística ou não. Neste último caso, é também eventual, mecanicamente instintiva, sob o império da raiva ou do ódio.

C) A antropofagia como culto aos antepassados é um ritual de transferência das qualidades do morto e de seus deuses para subsistirem entre os membros tribais.

D) A antropofagia como rito guerreiro de transferência heróica é um cerimonial por vingança, que tem como objetivo:

1) vingar os companheiros mortos e devorados pelo inimigo;
2) permitir que o sacrifício seja ato heróico do prisioneiro, que deve exibir bravura e desafio à morte;

3) fazer com que o matador ganhe um nome, além do de nascimento, isto é, uma insígnia ou sinal tatuado, o que lhe dá honras de herói e de ter transferido para si as qualidades de valentia da vítima ou do antepassado heróico-mítico que o prisioneiro podia representar.

Os catecúmenos de São Vicente estavam indecisos em festejar, antropofagicamente, a morte de um prisioneiro ainda adolescente, quando chegou um companheiro não-catequizado que, zombando dos seus, resolveu matar o contrário “e tomar o seu nome e insígnias”.³⁹

A antropofagia coincide com o instinto guerreiro das tribos quando estas extravasam os requintes de valentia, como exibição de soberba, altivez e indiferença por parte do prisioneiro marcado para morrer.

(39) ANCHIETA, Joseph, *op. cit.*, p. 153.

Um índio rejeitou ser batizado porque, dizia, os batizados “não morriam como valentes e ele queria morrer morte formosa de mostrar sua valentia”.⁴⁰

Levemos em conta que a antropofagia sul-americana, como culto do herói, não era, necessariamente, uma comilança por deleite. Apropriar-se das virtudes do herói era, como já dissemos, absorver as qualidades do deus de quem se acreditava provir as forças da valentia. As bacanais gregas, de origem asiática, em honra a Dionisos, à época das vindimas, levavam os comparsas a devorar os animais vivos, sangrentos (cabritos, touros e pavões-reais), os quais acreditavam ser a corporificação de Dionisos.

Praticando esse tipo omofágico, os gregos buscavam unir-se ao deus, participar de sua personalidade. Os antropófagos brasílicos, ao comerem pedaços bem pequenos do prisioneiro-herói, manifestavam os mesmos desejos de incorporação heróico-deífica que os povos euro-asiáticos mais antigos. Porém, o devoramento dos animais por esses povos, nas festas do vinho, seria uma fase mais adiantada desses ritos, pois, anteriormente, “nada representaba mejor al diós, seguramente, que un hombre y en las primeras orgías de este género las víctimas debieron ser humanas”.⁴¹

Entre os polinésios, quando ofereciam sacrifícios aos seus deuses “entregavam-se, por vezes, à antropofagia, prática específica das populações insulares”.⁴²

Nossos cronistas destacaram, nas cenas antropofágicas, o furor ou a voracidade das mulheres. Nas cerimônias acima citadas, também as mulheres se exacerbavam através de uma frenética participação nas orgias que representavam a morte e a ressurreição dos deuses.

(40) *Id.*, p. 221.

(41) BERGUA, Juan B., *Mitología Universal*, Madrid, s/d, p. 904.

(42) LISSNER, Ivar, *Assim Viviam Nossos Antepassados*, vol. I, Belo Horizonte, 1959, p. 290.

SEGUNDA PARTE

V — PRÁTICAS ALIMENTARES EXÓTICAS DOS HOMENS DA SELVA

- 1. Das larvas e insetos vivos**
- 2. Dos anopluros**
- 3. Das lagartas e insetos expostos ao fogo**
- 4. Outros alimentos não-convencionais**

1. Das larvas e insetos vivos

Sem contato com as regras de higiene e adotando uma identificação da mais alta extravagância com as impurezas naturais, os povos primitivos da Amazônia, a exemplo de outros em condições semelhantes de selvageria, não têm requintes no paladar, não lhes sendo, pois, repugnante, o que aos civilizados desperta nojo ou revulsão.

As larvas e lagartas são, por isso mesmo, amplamente providonadas como alimento, não só entre os índios, como entre as populações rurais. Nas regiões altas, as larvas do gorgulho dos buritizeiros eram muito apreciadas (Martius). Muito requestadas por outros grupos humanos eram as larvas de um inseto que contaminava as frutas da palmeira uauaçú (*Attalaya esportabilis*, Mart.)¹

Cabe aqui uma referência pitoresca. Entre os Atché do rio Uru-guai, a larva chamada *coró* constitui, para quem a encontra minando algum pau podre, verdadeiro tesouro, de vez que, só por esse fato, a mulher de outro poderá largá-lo para viver com o felizardo que descobriu uma nova fonte de coró.²

As larvas de besouros colhidos em paus ocos são fritas na própria gordura, quando não comidas cruas. Conta Coudreau:

“Une indienne, gaie et rieuse, le visage passé au roucou par-dessus ses peintures indélébiles, m’offrit un enorme ver répugnant qui se contractait et s’allongeait convulsivement sur son doigt, et la lutine voulait à toute force me le mettre dans la main, disant qu’il fallait que je le mange: *cobi, cobi*, ‘mange’, ‘mange!’”

A *mucyua* é a larva de um coleóptero que “dá nas pupunheiras em colônias numerosas e os índios a comem”.⁴

Entre os índios Canoeiros, era costume misturar frutas piladas ao mel. Mas, além desse “alimento quase diário”, também “favos

(1) PRADO, Eduardo Barros, *Eu Vi o Amazonas*, Rio, 1952, p. 465.

(2) MAYBACH, Paulo, “Os Índios Gualci ou Atché”, *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo*, vol. XL, São Paulo, 1942, p. 318.

(3) COUDREAU, Henry Anatole, *Voyage au Tapajoz*, Paris, 1897, p. 121.

(4) STRADELLI, Ermanno, “Vocabulário da Língua Geral Portuguez-Nheñgatu e Nheñgatu-Portuguez”, *Revista do Inst. Hist. e Geog. Brasileiro*, t. 104, vol. 158, Rio, 1929, p. 541.

com larvas são mastigados, depois de mergulhados, ou não, no mel".⁵

Quanto aos bichos de fruta, assinala-se sua incidência em goiabas e araçás, o que não impede que sejam por todos aproveitados.

Os Tukano e ainda os Tariana e os Piratapuia do rio Negro comiam larvas de tapuru (bicho de fruta) e, para corresponderem à hospitalidade, deviam os visitantes saboreá-las.⁶

A larva do coco babaçu é apreciada pelas populações da área. Essa larva é chamada *aguaçu*.⁷ Paul Le Cointe registra:

"As larvas de alguns coleópteros são comestíveis; são as que se encontram nos cocos e nos troncos de certas palmeiras e nas hastes dos bambus; chamam-se *bichos de taquara*. A mais comum é a do *Rhynchophorus palmarum*, freqüente nos troncos velhos da palmeira mirity (*Mauritia flexuosa*), branca, de 10 a 12 cm de comprimento e que, cozida ou assada na brasa, serve de alimento para os indígenas".⁸

Os povos primitivos não discriminam vermes ou insetos como alimento. Conforme relata C. de Mello Leitão, os siameses comem cobra por seus efeitos afrodisíacos; as medusas são petisco nas Filipinas; os naturais de Samoa se deliciam com os vermes palolos e os índios do Parima com as minhocas cruas; e até escorpiões são comidos no Sião.

Abdomens de aranhas, grilos e até espécies e ovos de caranguejeiras são pitéus para alguns povos (Bristowe). Segundo Diódoro de Sicília, os comedores de gafanhotos eram chamados de acridiófagos.

O fato de nossos índios comerem besouros ou suas larvas não é inédito, pois o fazem igualmente os Saos, conforme Bristowe, os quais também bebem caldo de macaco com cupins, assim como apreciavam as larvas de carnes putrefatas, enquanto os atenienses comiam cigarras.⁹

(5) SCHULTZ, Harald, "Informações Etnográficas sobre os *Briggetia* (Cascos) do Alto Juruena", *Revista do Museu Paulista*, vol. XV, São Paulo, 1964, p. 262.

(6) PEREIRA, Nunes, *Morangueira — Um Decameron Indígena*, vol. I, Rio, 1967, p. 396.

(7) MENDES, Amando, *Vocabulário Amazônico*, São Paulo, 1942, p. 29.

(8) LE COINTE, Paul, *O Estado do Pará — A Terra, a Água e o Ar*, São Paulo, 1945, p. 155.

(9) LEITÃO, C. de Mello, *A Vida Maravilhosa dos Animais*, São Paulo, 1935, p. 174.

2. Dos anopluros

Um feio costume é o de saborear parasitos de especial repugnância. Os viajantes ficavam estupefatos ao verem as mulheres aborígenes mastigarem piolhos: “[...] os cabelos [...] muito maltratados e cheios de piolhos, que mutuamente se catam, com uma faca da ponta, trincando-os, depois, nos dentes, como vimos”.¹⁰

Falando sobre os Krichaná, Barbosa Rodrigues considera essa prática “vulgar”: “O costume de comer bichos de cabeça é vulgar entre elles, como em muitas outras tribos da região amazônica”.¹¹

Diz Stradelli que o piolho do indígena (*Kiyua-rana*) é diferente do que infesta a cabeça dos brancos. São mais gordos e munidos de palpos “com que se seguram”.¹²

Os Makuxi, segundo Brás Dias de Aguiar, comiam carrapatos, gafanhotos, sapos e piolhos.¹³

É possível que os índios observassem o comportamento de certos pássaros e os imitassem quanto ao aproveitamento de anopluros, como o carrapato: “Les versions publiées par Ahlbrinck [...] citent deux oiseaux, *Ibycter sp.* et *Crotoprage*, ani. qui mangent les parasites du tapir [...]”.¹⁴

A origem dos piolhos estaria no velho Krã-Kamdjuäre (mito kaiapó), que mandava as moças catá-lo e, como tinha dentes na cabeça, mordia-lhes os dedos e chupava o sangue e as matava, pois era antropófago. Um dia conseguiram matá-lo, mas ficaram os piolhos como praga para atormentar os mortais.¹⁵

Mas outros povos comem piolhos: “As mulheres de Java, diz Bristowe, catam a cabeça das amigas, trincando os piolhos com os dentes”.¹⁶

(10) VERÍSSIMO, José, *Cenas da Vida Amazônica*, Rio, 1957, p. 118.

(11) RODRIGUES, João Barbosa, *Pacificação dos Crichanás*, Rio, 1885, p. 163.

(12) STRADELLI, Ermano, *op. cit.*, p. 505.

(13) PEREIRA, Nunes, *op. cit.*, p. 42.

(14) LÉVI-STRAUSS, Claude, *L'Origine des Manières de Table*, Paris, 1968, p. 31.

(15) BANNER, Horace, “Mitos dos Índios Kaiapó”, In: *Estudos Brasileiros* (Egon Schaden, org.), Petrópolis, 1972, p. 129.

(16) LEITÃO, C. de Mello, *op. cit.*, p. 170.

3. Das lagartas e insetos expostos ao fogo

Não somente as larvas miúdas, de frutas ou não, eram procuradas como alimento. As maiores (lagartas) tinham, igualmente, grande aceitação:

“Larvas e lagartas só os vi comer de determinadas espécies, que possivelmente vêm das grandes castanheiras. Cosinhavam-nas em pratos compostos, misturados com cará e castanha da Amazônia ralada. Às vezes juntavam bananas maduras e carne de aves”.¹⁷

Refere-se aos Erigpagtsá (Canoeiros), índios que habitam o alto Juruena, em Mato Grosso. Sobre os pratos com variadas misturas, o autor volta a falar:

“Preparavam-nos, juntando farinha de mandioca, castanhas raladas, batata doce ou cará cozido e pilado, misturando com grande punhado de lagartas (de borboleta) de castanheira que os homens traziam da mata, embrulhadas em folhas verdes. Era um prato muito apreciado. Estas lagartas estavam presas numa teia de fios finos como seda, da qual tinham de ser retiradas. Lavavam as lagartas e juntavam, quando os outros ingredientes já estavam quase cozidos”.¹⁸

Como vemos, as lagartas consumidas eram colhidas em seu estado de crisálida e, quanto ao seu sabor, só os Erigpagtsá saberiam explicar, porquanto as ditas lagartas também eram misturadas ao inambu cozido, pelo que pareciam entrar nos alimentos como condimento especial.

Não se diga, no caso dos Canoeiros, que havia falta de outros alimentos. Tinham, além da caça e da pesca, grande variedade de vegetais: castanhas, bananas, cará, abóbora, feijão, mandioca, milho, de vez que exercitavam a agricultura. De onde se conclui que as larvas deviam representar um pitéu especial.

Entre os Tukano do rio Tiquiê, afluente do Uaupés, as lagartas também eram petisco bem festejado:

(17) SCHULTZ, Harald, *op. cit.*, p. 249.

(18) *Id.*, p. 261.

“Nas cabeceiras do rio Tiquié, Papuri e outros afluentes onde escasseiam os peixes, os índios alimentam-se também de lagartas, que aparecem de agosto a novembro nas árvores *cumuri*, da família das euforbiáceas. São lagartas de cor escura, com pontos brancos e do tamanho de um dedo. Para apanhá-las, limpam a mata embaixo da árvore, cobrem o chão com folhas de bananeira da mata, a modo de lençol, depois sacodem os galhos, fazendo-as cair em grande quantidade. Apanham-nas, torram-nas e guardam-nas em paneiros como a farinha de mandioca. Quando aparecem lagartas, os índios largam os trabalhos e lá vão famílias inteiras a cata desses bichos. Se as lagartas já se encerraram no casulo, ao redor dos galhos e na bifurcação dos mesmos, bem apinhadas, como os bichos da seda, os índios cortam os galhos e os levam, para comer as crisálidas torradas ou cruas. Vêm, então, homens, mulheres e crianças, cada qual com um galho na mão, a rasgar com as unhas os casulos e a comer as crisálidas com a maior avidez”.¹⁹

Evidentemente que naturais de outros continentes adotam iguais preferências. Os autóctones australianos, por exemplo, que vivem no deserto, “capturam serpentes, ratos, rãs, lagartos e lagartas, que constituem alimentação”.²⁰

Queremos, contudo, fixar o problema alimentar em relação à Amazônia, não, em muitos casos, como peculiaridade regional ou étnica, porém como engajamento a costumes talvez ditados pela instintiva aceitação de que, não sendo produto venenoso, tudo o que a natureza produz pode ser comido, da mesma forma como os civilizados aceitam quase todos os produtos marinhos.

Quanto às lagartas, há certas regras, como a de se lhes arrancar a cabeça e tirar os intestinos, sem o que pode resultar envenenamento.²¹

No rio Uaupés, numa extensão de 250 quilômetros:

“[...] aparecem de agosto a dezembro uns besouros chamados em tucano *ucassid*. Durante certas épocas não se encontra um só; em outros anos, porém, aparecem em tanta abundância que enchem as povoações e, especialmente, a superfície do rio. Os índios não sabem dizer de onde vêm, nem de que se alimentam, porém, quando aparecem, já não comem mais e só procuram a terra para esconder-se. A aparição do *ucassid* é festejada com danças, festas e bebedeiras. São apanhados somente os vivos, na água do rio, perto das casas. Os índios enchem cestos e cestos, torram-nos e, assim, têm alimento para diversos meses. Costumam, também, comê-los vivos, como às lagartas. Para recolher esses besouros descem das cabeceiras do Papuri e Tiquié, voltando depois com as ubás carregadas. As águas dos remansos do rio, cheias desses besouros mortos e apodrecidos, fedem horrivelmente, tornando-se intragáveis (para nós). Os índios quando se alimentam de lagartas e besouros expelem um fedor nauseante”.²²

(19) GIACONE, Pe. Antônio, *Os Tucanos e Outras Tribos do Rio Uaupés*, São Paulo, 1949, p. 66.

(20) LISSNER, Ivar, *Assim Viviam Nossos Antepassados*, vol. 1, Belo Horizonte, 1959, p. 243.

(21) LE COINTE, Paul, *op. cit.*, p. 155.

(22) GIACONE, Pe. Antônio, *op. cit.*, p. 166.

Dom Lustosa se refere ao uso do turu:

“Já tivemos ocasião de referir-nos ao *turu* que parece ser um verme ou lagarta de algum inseto. Passa como alimento forte e saboroso, apesar de seu aspecto repugnante. Encontra-se sempre no interior da madeira que lhe é habitação e alimento. Parece ter preferência pelo cerne das madeiras mais rijas. [...] Ele atinge a muitos centímetros de comprimento e nunca foi visto em liberdade ou seja fora de sua habitação.”²³

Para os nativos, o turu “é gerado no pau” ou de ovo de camarão ou caramujo depositado no pau, o que é considerado versão descabida.²⁴ Ainda hoje, no interior da Amazônia, é preparada a panqueca de turu, que, segundo dizem, é rica em cálcio e é alimento para casos de tuberculose.

Os Maué comiam: “a sauva torrada, pilada e transformada em paçoca. O mesmo fazem com o cupim torrado, seco ao moquém, onde o põem embrulhado em fôlhas de bananeira e é comido saboreadamente”.

Outro alimento indígena, que entra na culinária da Amazônia, é a fêmea da saúva, quando alada e em estado de procriação (tanajura, içá). É um repasto bem difundido, com aproveitamento do abdômen intumescido das *cortadeiras*. Essas formigas, fritas em óleo, são enlatadas e vendidas nos Estados Unidos.

Karol Lenko anotou os vários petiscos que são feitos da içá: “[...] Içá torrada como amendoim; içá moqueada e servida com molho de tucupi bem apimentado; içá assada; içá em passoca de farinha de mandioca ou de milho, etc.”²⁶

A forma de preparar as tanajuras fritas requer que elas sejam antes mergulhadas em água quente, para depois lhes serem retirados os abdomens para a fritura em gordura, com sal e pimenta, até ficarem torradas. Teriam gosto de camarão, segundo o *Cosinheiro Nacional*, publicação dos fins do século XIX, conforme Lenko.²⁷

Stradelli diz que o abdômen ovado da tanajura tem gosto “de uma bolinha de sebo”, que, com o molho e “bom apetite”, se torna apreciável.²⁸

(23) LUSTOSA, Dom Antônio Almeida. Trecho de *À Margem da Visita Pastoral*, In: *Antologia da Cultura Amazônica* (Carlos Roque, org.), vol. V, São Paulo, 1970, p. 31.

(24) *Ibid.*

(25) PEREIRA, Nunes, *Os Índios Maués*, Rio, 1954, p. 46.

(26) LENKO, Karol, “A Içá, um Petisco Tradicional”, *A Gazeta* de 22/10/60, São Paulo.

(27) *Ibid.*

(28) STRADELLI, Germano. *op. cit.*, p. 661.

Willy Aureli informa que os Kaipó comiam até aranhas-caranguejeiras, o que, sem dúvida, requereria algum processo através do fogo.

Segundo o mito da formação do mundo dos Dessana, quando Gain-Ponã, ancestral dos periquitos, porém humano, arranhou a primeira mulher, esta se alimentava "de vermes, gafanhotos, minhocas (*daracubes*), cupins, formigas de asas (*maniuaras*) e outros insetos".²⁹

(29) KUMU, Umáin Panlôn e KENHIRI, Tolamán, *Antes o Mundo Não Existia*, introdução de Berta Ribeiro, São Paulo, 1960, p. 152.

4. Outros alimentos não-convencionais

A verdade é que o indígena transforma a selva num empório gigantesco de animais, vegetais e minerais comestíveis, sem preconceitos de paladar, o que lhes dá, sem dúvida, maiores disponibilidades alimentícias nos momentos difíceis. De repente pode faltar-lhes a caça, o peixe, a mandioca, o cará, o inhame, o milho, o mendobi, a abóbora, a castanha, a banana, o buriti, o açaí, o mel de abelha ou de pau, o feijão ou o palmito. Então é preciso invadir a área das larvas, das lagartas, dos besouros, das cobras, dos lagartos, das saúvas.

Dos inúmeros animais silvestres, ele copia os costumes e os utiliza. No pau podre, no âmago das frutas, nos tufos das palmeiras, na tabatinga ou nas praias, pode encontrar recursos à satisfação fisiológica da fome. Sacia-se.

As caças mais requintadas são, pelo tamanho: a anta, os veados, a capivara, o queixada e o caititu. Participam, também, da culinária rural e urbana: a paca, a cutia, o tatu e a maioria das aves.

Aprecia o macaco e a preguiça. Nem sempre rejeita a onça, como acontecia entre os Txukahamã: "Lançam mão de todo tipo de caça e qualquer peixe, arraias etc. Comem ainda onça, gavião e da caça grossa nada perdem, nem mesmo as tripas".³⁰

Os Guaicuru não só se alimentavam de palmito e coquilhas da macajuba como se serviam de "cobras, jacarés, onças, veados, antas, capivaras". "As mulheres casadas não comem anta nem capivara."³¹

Além de se alimentarem com frutas assadas e cozidas, os Krichaná faziam manteiga "que untam nos beijus; é muito apreciada apesar do cheiro nauseabundo e repugnante. Fabricam-na com castanhas podres socadas com peixe, unindo-se em uma massa de consistência e côr de manteiga fresca".³²

(30) VILLAS-BOAS, Orlando e Cláudio, *Xingú, os Índios, Seus Mitos*, Rio, 1970.

(31) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *Viagem Filosófica pelas Capitânicas do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá* — Antropologia, Rio, 1974, p. 81.

(32) RODRIGUES, João Barbosa, *op. cit.*, p. 163.

Os Japurá, habitantes do rio do mesmo nome, comiam, com pão, a massa de uma fruta podre.³³

Nem sempre é feita a limpeza interior de certos animais comestíveis: "Se se ouvir na mata o coaxar de uma espécie de rãs, que vivem nas árvores, chamadas *omó*, os índios vão apanhá-las e, sem as limpar, cosinham-se com pimenta e sal, se há, e comem-nas com avidez".³⁴

Parece tratar-se da rã conhecida por *perereca*. Também com os jabutis e muçuãs acontece o mesmo: vão para a fervura, amputada a cabeça, com carapaça e tudo.

Diz uma lenda rankokamekrã que Kencu-nã, bem recebido na tribo das siriemas, foi embora quando lhe ofereceram lagartixas que ele devia socar num pilão e comer com beiju.³⁵

No alto Solimões a promiscuidade alimentar era registrada por Veríssimo: "Os Cambebas curtem por longos dias fome e bebem a água dos pântanos ou de rios insalubres, nutrem-se de macacos, lagartas e outros animais repugnantes".³⁶

Piso reflete a opinião dos naturalistas:

"Acrece que certos animais, tidos na Europa como venenosos, aqui são bons de comer, ou pelo menos não tão nocivos, e vice-versa; assim rãs e peixes pequenos consideram-se aqui, contra a geral opinião, venenosos. Pelo contrário, certas formigas maiores, bem como a carne de algumas serpentes, lagartos, sapos, vermes e arganases silvestres, os primitivos habitantes os tenham na conta de guloseimas".³⁷

E ainda:

"[...] mais que todos, são apreciados no Brasil os centípedes *Carasitu* e *Caramoritu* verdes e negros, desentranhados e assados; depois, sobretudo, os vermes *Jarumai* e *Caramatori*, gordos e esbranquiçados, que vivem nos troncos medulosos das palmeiras silvestres".³⁸

Vegetarianos, com alimentação principalmente na base da mandioca, os índios Baré, do rio Negro, complementavam sua nutrição com "formigas, saúvas e gafanhotos assados que recolhiam dos ingazeiros".³⁹

(33) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *Viagem pelo Brasil*, vol. III, Rio, 1938, p. 305.

(34) GIACONE, Pe. Antônio, *op. cit.*, p. 67.

(35) NIMUENDAJU, Curt, "Lendas e Mitos dos Timbiras Orientais". Lendas coligidas por esse autor. Traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI. Ver "The Faatern Timbira", *American Archeology and Ethnology*, vol. 41, Berkeley e Los Angeles, 1946.

(36) VERÍSSIMO, José, *Estudos Amazônicos*, Belém, 1970, p. 24.

(37) PISO, Guilherme, *História Natural do Brasil*, São Paulo, 1948, p. 46.

(38) *Ibid.*

(39) MASSA, Monsenhor Pedro, *Missões Salesianas do Amazonas*, Rio, 1933, p. 17.

Rondon se referia às preferências alimentares dos vários grupos Nhambiquara (Mato Grosso), concluindo pela promiscuidade alimentar, isto é, por nenhuma distinção entre o que podia ser mastigado e digerido:

“Porque aos productos das roças, aliás abundantes e bem variados como já vimos, não se limitam a associar os fructos silvestres e as carnes dos animaes apanhados nas suas caçadas e pescarias; mas, indo mais longe, a tudo isto juntam grande número de insectos e larvas diversas, formigas, filhotes de marimbondo, repteis, a terra dos seus fogões e a dos formigueiros”.⁴⁰

Também apreciam os favos “cheios de filhotes de abelhas”.

Antes de conhecer a agricultura, os Kaiapó se alimentavam, conforme uma lenda, “de farelo de palmeira em decomposição, de lagartas e orelhas de pau”.⁴¹

Vejam os índios Urubu inscreveram na lenda as suas vicissitudes alimentares:

“Quando surgiu Anawira já havia homens e mulheres no mundo. Seu alimento era madeira podre e, como não tinham anus, na época, o único meio que possuíam para defecar era vomitando”.⁴²

“De madeira pôdre Mair teria feito os *guajajá*, pois este era o alimento dos primeiros homens, ainda imperfeitos”.⁴³

Os Erigpagtsá tinham uma forma típica de administrar o mel à fruta, com referência ao cacau. As mulheres faziam “com um bastãozinho um furo na casca através da qual remexiam caroços e polpa dentro da própria fruta. Depois a enchiam com mel silvestre e serviam-na aos homens, que os quebravam para saborear o conteúdo”.⁴⁴

Entre os Miranha, era saboreada uma papa grossa de sementes esmagadas de algodão com pimenta-malagueta.⁴⁵

Os Munducuru se destacaram por sua agricultura intensiva, sendo dos primeiros a fazerem escambo de farinha com os brancos.

Levada ao fogo, a fécula da batata da vitória-régia é muito apreciada pelos índios.⁴⁶

Entre os Xavante eram apreciados os gafanhotos como alimento.

(40) RONDON, Cândido Mariano, *Missão Rondon*, Rio, 1916, p. 316.

(41) BANNER, Horace, in: BALDUS, Herbert (org.), *Antologia Ilustrada do Folclore Brasileiro*, São Paulo, 1960, p. 169.

(42) HUXLEY, Francis, *Selvagens Amáveis*, São Paulo, 1963, p. 193.

(43) *Ibid.*

(44) SCHULTZ, Harald, *op. cit.*, p. 262.

(45) MARTIUS, C. F. P. von e SPIX, J. B. von, *op. cit.*, p. 344.

(46) MATTA, Alfredo Augusto, “Contribuição ao Estudo do Vocabulário Amazonense”, *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Amazonas, Manaus*, ano VI, vol. II, Manaus, 1937-38, pp. 328-29.

VI — A COZINHA INDÍGENA E SEUS PADRÕES TÍPICOS

- 1. Preferência dos grupos tribais**
- 2. Os alimentos da água**
- 3. Alimentos silvestres que passaram para a cozinha rural-urbana**
- 4. Os alimentos mágicos, de resguardo, interditos, recompensatórios, privativos e sagrados**
- 5. Relação geral dos alimentos simples, compostos e adicionais que formam o quadro da culinária silvestre-rural-urbana na Amazônia**
- 6. Observações sobre suplementos alimentares**

1. Preferência dos grupos tribais

Cada grupo tribal tem a sua maneira peculiar de alcançar a presa: a) perseguindo-a a pé; b) confeccionando armadilhas, como fossos cobertos de galhos ou ramos folhudos; c) preparando tocaias ou locais onde o caçador fica escondido; d) ateando fogo no mato de modo a provocar a fuga da caça por veredas previamente abertas; e) usando forquilhas longas e fortes para enfrentar as onças; f) imitando o canto da ave a ser atraída; g) usando a lança ou a flecha.

Há, entre os índios Kraó, um método original para êxito das caçadas: “[...] usam determinados vegetais para esfregar no corpo ou para fazer infusões que ingerem segundo a espécie de animal que desejam caçar”.¹

Para atrair a onça, usam os índios um colar de costelas de jibóia,² assim como a cabeça seca dessa cobra daria sorte na caça aos veados. Ofensa aos ritos, que desagrade as entidades protetoras, torna o caçador *panema*, isto é, sem sorte nas caçadas.

A caça criou o ciclo nômade dos caçadores, que se aventuravam pelos caminhos onde podiam interceptar a presa na direção dos bebedouros ou comedouros.

É possível que os ornamentos de penas, antes de seu caráter mágico, e as máscaras de animais tenham sido utilizados inicialmente, entre todos os povos primitivos, como artifício para maior aproximação de que resultasse o assalto mais seguro ao animal. As aves, nos lagos, não se espantariam quando surgissem, perto, dezenas de seres estranhos, com seus cocares e aventais de penas, aparentemente com os requisitos que os fizessem parecer uma ave. Nos viveiros de garças, guarás e outras pernaltas ou mesmo nos bebedouros dos felinos, uma ave, mesmo gigantesca, não seria recebida com temor, mas simplesmente com curiosidade, a não ser que o faro de algum bicho o advertisse do perigo.

(1) MELATTI, Júlio César, *Os Índios do Brasil*, São Paulo, 1980, p. 48.

(2) HUXLEY, Francis, *Selvagens Amáveis — Um Antropologista entre os Índios Urubus do Brasil*, São Paulo, 1963, p. 311.

As máscaras focinhudas poderiam misturar-se aos quadrúpedes, até o instante em que a periodicidade da agressão pusesse as possíveis vítimas de sobreaviso.

Vemos, em gravuras de pinturas parietais, os caçadores mascarados da África do Sul (estranhas figuras com cabeças de elefante). São arqueiros com disfarce de animal, de Raco Molero e Cueva Remigio, na Espanha, e o homem ornado de chifres e cauda, da gruta de Lourdes, nos altos Pirineus.

Com o aperfeiçoamento das armas de arremesso (arpões, zagaia, flechas de arco, palheta ou zarabatana), o caçador foi prescindindo dos velhos artifícios e as lindas plumagens puderam ser reservadas apenas como ornamentos de festa, cerimônias ou insígnias de guerreiros. Nem por isso a tradição do disfarce foi extinta totalmente. Vestidos de lençóis alvacentos, os caçadores de garça as esperam nos viveiros lacustres e as colhem no pouso com armas leves. Parte do jogo é a imitação de urros, grunhidos, roncões, esturros ou cantos de assovio, para atrair a caça.

Verdadeiramente lúgubre e perigosa é a destruição de uma sucuri, a grande cobra cuja carne, segundo Couto de Magalhães, era apreciada entre os índios. Urrando e assoviando, os matadores, armados com facas, esperavam a resposta da fera. Em seguida, os mergulhadores se precipitavam nas águas dos poços escuros e cada um trazia de volta um pedaço da fera.

Famosos são os cavalos ou bois marrequeiros de Marajó, atrás dos quais deslizam cautelosamente os caçadores, que, assim ocultos, se aproximam das marrecas para, com mais segurança, espingardeá-las a chumbo.

Outra maneira dessa caçada é meterem-se os caboclos na água, em local oposto ao que serve de pasto às marrecas e onde, de antemão, foi levantado um curral (*caiçara*) com material extraído das folhas do coqueiro, com uma entrada disfarçada de ramagens. Quando chegam as aves e pousam no lago, os caboclos vão-nas tangendo devagar até que centenas delas entram no curral e aí são mortas. Essas marrecas são colhidas na época em que perdem as penas maiores das asas e não podem voar. "Fazer o barril" é o nome dado a essa maneira de caçá-las.

Outro ardil é atirar no lago grandes cabaças, que ficam a flutuar várias semanas, até que as aves com elas se acostumem. Então, no momento propício, antecipando-se à chegada das marrecas, os seus perseguidores entram na água de madrugada e metem as *purungas* na cabeça. Com o corpo mergulhado, podem, graças ao disfarce, chegar junto às vítimas. Puxam-nas pelos pés para que afundem e se afoguem.

Para apanhar veado, o caçador trepa numa árvore, antes espargindo o chão com as flores apreciadas pelos cervos, que são as de piqui. Facilmente são abatidos a tiro ou flechamento.

Uma das armadilhas para apanhar caça é o *mundéu* ou *mundé*, que resulta na queda sobre o animal de pesada viga.

Outra é o *mutã* ou *mutá*, que é um estrado sobre estacas (qual palanque) sobre o qual se posta o caçador ou o pescador para abater a caça ou o peixe.

As caçadas, pescarias e coletas representam as investidas periódicas dos índios nas matas, rios e lagos para o abastecimento das aldeias. Grupos só de homens nas grandes caçadas ou com acompanhamento de mulheres e crianças nas caminhadas de percurso não muito longo ou demorado.

Para exemplificar os métodos observados pelos grupos tribais, vamos descrever os que eram seguidos pelos Kaxinauá, da região acreana:³ os períodos de caça e pesca eram divididos em séries: primeira, os grandes mamíferos; segunda, os pequenos; terceira, as grandes aves (entre os Kaiapó, as aves eram pouco perseguidas para alimento) e mamíferos que se constituíam em manadas; na quarta, os tatus, de preferência o *Kaua*, o *totxókiri*, o canastra e o *pakô*; na quinta, os jacarés; na sexta, volta às grandes aves; na sétima, as pescarias; na oitava, volta às caças de pequeno porte. Após cada penetração para abastecimento, a carne era moqueada antes de chegar à aldeia. Os índios não entravam nela com a caça morta, pelo receio de que o espírito do animal trouxesse malefícios à coletividade. Já a traziam moqueada ou assada. As mulheres raxinauá cantavam:

“Eu e meu marido fomos caçar cabeças;
Saudades tenho, canto.
Porventura meu marido vai chegar
para juntos comermos a caça?
Quero matar minha fome com carne.
Faz tempo que não como caça.”⁴

A volta de cada caçada era alegre. Os caçadores tocavam flautas feitas de rabo de tatu. Havia sempre uma troca de alimentos. As mulheres se encontravam com os caçadores, levando-lhes banana e macaxeira, e antes se ornavam, pintando-se de urucu. Mas os produtos das caçadas de grande rendimento não restringiam a sua distri-

(3) ABREU, Capistrano de, *Rã-Txã-hu-re Ku-I (Fala de Gente Verdadeira)*, Rio, 1941. pp. 76-82.

(4) *Ibid.*

buição aos familiares da aldeia dos caçadores. Após o descanso, era preparado e enfeitado um terreiro livre para receber as visitas das aldeias vizinhas, geralmente constituídas de parentes e contraparentes.

Os caçadores, após o descanso, banhavam-se, comiam *nix-pô*, pintavam-se de urucu e jenipapo. Enfeitavam-se de pequenos artifícios e de pulseira com chocalhos e safam com suas mulheres, também enfeitadas, ao encontro dos convidados. Tocavam suas flautas de rabo de tatu. Ao se encontrarem, anfitriões e convidados se abraçavam pelo pescoço, sapateavam, cantavam, com o estribilho *vôvôvôvô...* Encenavam farsas para se divertirem, como uma vez em que mataram um coatá, moquearam-no inteiro e o sentaram com uma macaxeira na mão, para que os convidados pensassem tratar-se de um companheiro assado. Um dos visitantes se assustou e saiu gritando em meio à risada geral.

Nem sempre a campina ou o mato ralo é incendiado para apagar a caça, como vimos antes, mas a queimada serve para que nasça capim novo a fim de atrair o animal, principalmente o veado.⁵

Eis um tipo de armadilha para pegar pássaros:

“[...] fazem um círculo de cipó, no qual atravessam diversas talas, amarrando nestas e naquelas inúmeros laços. Nas segundas prendem, ainda, cachos de arroz. Feito isto colocam essa armação denominada ‘Rupempe’ na extremidade de uma vara que é fincada verticalmente no roçado. Os pássaros procurando comer o arroz ficam seguros pelos laços.”⁶

Trata-se de armadilha dos Apinajé. Também fincam no chão pequenos tornos. Prendem nela um arco em posição horizontal e, sobre o arco, a flecha em posição de atirar. “Preso à corda e acompanhando a flecha, passa por debaixo do arco um fio ou cipó que atravessa o caminho trilhado pelo animal. Este, tocando-o, desarma o arco, indo a flecha atingi-lo.”⁷

E quais são os animais procurados? Vamos encontrar uma síntese dessa preferência num trecho de discurso do índio bororo Akriro Koggéu:

“Por isso é que o princípio da caçada da anta, da queixada, do tamanduá-bandeira, do tatu-canastra, da paca, da cotia, do coati, do macaco, do bugio, do mutum, do jacu, do jaó, da pomba, do nhambu, do tatu-bola, do peba, do tatu-liso, da

(5) BALDUS, Herbert. *Os Tapirapé*, São Paulo, 1970, p. 174.

(6) OLIVEIRA, Carlos Estevam de, “Os Apinajé do Alto Tocantins”, In: *Antologia da Cultura Amazônica* (Carlos Rocque, org.), Belém, 1970, p. 55.

(7) *Ibid.*

papa-lama, da piaba-assu, da piaba, da piabinha e toda qualidade de lambaris, ficou solene e bonito com festas e cantos que dantes não tinha.”⁸

Na pescaria, há o *cacuri*, que é um cercado circular com uma entrada móvel, que se abre quando forçada a passagem, mas é fechada pela correnteza que vaza em sentido contrário à abertura e prende o peixe.

Junto às quedas d'água há o *cajá*, jirau que apra os peixes que descem ou tentam subir a corredeira.

O *puçá* é uma espécie de saco afunilado, de malhas de fios de tucum, que, preso a um cabo comprido, é mergulhado nos lugares piscosos.

Há outras maneiras: a) mergulhar a apanhar o peixe com a mão; b) fazer barragens de cipó em locais estreitos; c) usar o *pari* — cesta de talas de entrada estreita (o peixe entra atrás da isca mas encontra dificuldades na saída). São também usadas flechas ou arpões para peixes grandes ou jacarés. E há o *mororó*, um cesto cilíndrico, mas com duas extremidades abertas, sendo que a inferior termina em pontas aguçadas”.⁹

A pescaria de caniço tem uma peculiaridade que é a *gaponga*. Principalmente para pescar o tambaqui, pouco distante do anzol é colocada uma pequena bóia “para conservar a isca em meia água e ser vista facilmente pelo peixe, de baixo para cima”.¹⁰ O pescador usa também de uma artimanha: de quando em quando levanta e projeta a bóia a simular frutas caindo na água, atraindo o peixe em direção da isca. O mesmo processo é utilizado pela onça, que, apoiada nos galhos de árvores tombadas à beira-rio, sacode a cauda, batendo-a na água. O peixe acorre à batida e a onça o abocanha em rápido salto.

É usual macerar e atirar na água o *timbó* ou outro cipó venenoso, que tonteia os peixes e os faz flutuar e matando-os na maioria dos casos — ao que se chama *tinguijar*.

O mutá também serve para flechar o peixe. *Guapuiar* é pescar ao acaso nos baixios ou apanhar camarões nas lagoas pequenas ou esvaziar um alagado para retirar o peixe no seco.

O *matapi* é para recolher o pescado:

“Também colocam-no em certos trechos do leito de igarapés e ahi então é ladeada a bocca do maiapy por duas cercas de talas para facilitar a entrada de peixes,

(8) COLBACCHINI, Pe. Antônio e ALBISETTI, Carlos, *Os Bororos Orientais — Orarimogodogue do Planalto Oriental de Mato Grosso* — Contribuição Científica da Missão Salesiana de Mato Grosso aos Estudos da Etnografia e Etiologia Brasileira, São Paulo, 1942, p. 29.

(9) MELATTI, Júlio César, *op. cit.*, *loc. cit.*

(10) MATTA, Alfredo Augusto da, “Contribuição ao Estudo do Vocabulário Amazonense”, *Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas*, ano VI, vol. VI, nº 1-2, Manaus, 1937/38, p. 161.

onde permanecerão. Do tupi. Instrumento de pesca cilindro-cônico (*nassa*) fabricado de talas, com uma tampa na extremidade mais fina por onde é o peixe retirado, e na outra bocca de maior dimensão a permitir sua entrada.”¹¹

Quando o lago ou a lagoa não dá sinal de peixe, dizem-no estar *saru* (José Veríssimo), isto é, “lago calado”.

Outro método curioso de pesca é usar a tocha ou o tição, que atrai os peixes que “se deixam facilmente matar a golpes de pau ou facão ou são apanhados à mão.”¹²

O *espinhel* é uma linha com vários anzóis ao longo do fio. É também usado com bóia. Já a rede de pescar, segundo Maria Eunice Soares Pena, toma o nome de “malhadeira”, quando é fixa e apanha os peixes pelas guelras; “çaçoeiras”, a destinada a peixes grandes e “ceriqueira” para peixes pequenos, nas pescarias da zona do Salgado.¹³

A *tarrafa* é uma rede de atirar, que se abre na água em forma redonda e afunda pelos pesos de chumbo de sua orla, pesos esses que a fecham, quando suspensos, após o lance.

Segundo ainda essa autora, o *curral* é feito de “vigas de madeira bruta, ligadas por cipós e fixadas próximas à margens. Formam corredores que convergem para um depósito circular, onde o peixe é aprisionado”.¹⁴

Entre os Xicrin, os visitantes também se anunciavam apitando em suas flautas de rabo de tatu e com os mesmos toques eram recebidos. Era um momento de regozijo e confraternização. Caçadores que se serviam de flechas emprestadas, próprias para a caça, faziam parte dos grupos visitantes. Cantavam:

“Minhas gentes
nós vossas flechas levamos;
matamos muita caça.
Ide amanhã comer conosco.”

Trocavam-se as gentilezas, os visitantes levando cabeças moqueadas e despedindo-se entre sapateados, volteios e caretas jocosas.¹⁵

Entre os Bakairi, após as caçadas e pescarias ou recolhimento das safras naturais ou das roças, desdobrava-se um verdadeiro rito

(11) *Id.*, p. 220.

(12) BALDUS, Herbert, *op. cit.*, p. 176.

(13) PENA, Maria Eunice Soares, revista *Raças* n° 1, Belém, 1980.

(14) *Ibid.*

(15) VIDAL, Lux, *Morte e Vida de uma Sociedade Indígena Brasileira — Os Kaiapó-Xicrin do Rio Cateid*, São Paulo, 1977.

de subsistência, através da participação de todos no êxtase alimentar e na preparação da comida: cozida, moqueada ou assada. A cozinha, a casa dos homens ou os terreiros se transformavam em recinto de festa que tinha um sentido quase mágico de alegria pelas possibilidades da sobrevivência.

Na preparação das roças, o Bakairi caçadores iniciavam o rito da subsistência no momento em que os homens se preparavam para deixar a aldeia.

Antes de seguirem para a mata, os grupos visitavam as casas, quando cantavam coplas em que se queixavam de que os da aldeia os estavam mandando embora para o mato. Mas essa queixa era para propiciar o pedido de comida, que então faziam, principalmente mingau de mandioca. A canção era chamada por eles de *huganotile*¹⁶ e tinha o seu arremate quando voltavam de suas tarefas:

De volta, a exigência de comida era maior:

“Depressa me dá beiju

.....

Depressa me dá mingau

.....

Me dá tapioca.”

Ameaçavam de não fazer mais roças, de não limpar as plantações, se fossem “sovinas” com eles. Queixavam-se que iam voltar às suas casas abandonadas, pois não lhes estavam dando comida suficiente. Ameaçavam não arrancar a mandioca.

É claro que tudo isso era uma farsa cantada, porquanto todas as casas davam o que podiam aos famintos. Mas, de qualquer modo, era a maneira de integrar a todos numa confraternização alimentar, uns dando e outros comendo.

Após a conclusão de qualquer trabalho fora, que beneficiasse a aldeia, todos se reuniam para o rito alimentar. Depois dos cantos do *huganotile*, os jovens, todos enfeitados, traziam para o terreiro os víveres conseguidos, começando, com a presença do cacique, a distribuição da comida: “Cada um dos jovens distribuía agora a sua comida pelos pais de família, oferecendo pedaço por pedaço, sendo que o chefe recebia geralmente em primeiro lugar.”¹⁷

Beijus com peixe e feijão eram repartidos com satisfação geral, regados a *peserego*, a bebida predileta dos Bakairi. As fogueiras, os risos, os cantos, os enfeites diziam bem da festa em curso, sendo o alimento o eixo fundamental da reunião e dos bons presságios.

(16) SCHMIDT, Max, *Estudos de Etnologia Brasileira*, São Paulo, 1942, p. 367.

(17) *Id.*, p. 83.

Os Juruna sedentários, além dos produtos de caçadas e pescarias, alimentam-se de banana, cana-de-açúcar, batata-doce, amendoim, milho, abóbora, mandioca, abacaxi, melancia.

Os Xavante cozinham, em panelas de barro, peixe, tartaruga, milho, palmito, pequi (piquiá), mandioca. Até pouco tempo, não conheciam o sal. Suas extravagâncias reúnem também gafanhotos torrados, certas formigas, ratos-do-mato e cobras.

Os Maué, segundo Nunes Pereira, preferem “da guariba: o gogó, o fígado, as mãos. Do veado: os quartos e o fígado”. Gostam de inambu e kujubim assados. E, quanto ao mutum, preparam-no assado ou cozido.¹⁸ Apreciam macacos e, da anta, “as costelas e a pele da barriga”. “A carne moqueada da anta é muito gostosa, sendo considerada [...] um alimento de poupança altamente nutritivo”.¹⁹

Porcos-do-mato, os inambuaçus, inambus-penas, inambus-relógios e inambus-pretos; o kujubim, o pato e a marreca são outras cevas do empório alimentár dos Maué.

Os Mundurucu, que utilizavam a agricultura em larga escala, foram os primeiros a fazer escambo de farinha de mandioca com os brancos.

Entre os Kaiapó, as divisões das caças respeitam categorias etárias:

“Davam o interior de um jabuti aos velhos e as patas às velhas, mandavam menesageiros, meninos da categoria da idade mēgomanōrō (10 a 13 anos), levar carne às diferentes casas, os quais voltavam da aldeia trazendo urucu e coco de babaçu para os homens se adornarem.”²⁰

O beiju de massa de mandioca, o de carne de costelas entram na conta, uns trazidos ao *berarubu* (forno ou mistura de comida), outros feitos pelos velhos.

O *atukbe*, entre os Xicrin (grupo Kaiapó) é uma carne reservada aos homens: “O *atukbe* se configurava, assim, como a *cozinha* masculina por excelência, enquanto as mulheres cozinham sòmente os beijos de mandioca (*djuo ngrō*), batata, inhame e palmito.”²¹

Quando se fala em beiju de carne de costela, quer dizer a carne ou a costela envolvida pela massa de mandioca preparada em forno pelas mulheres e que é o beiju propriamente dito:

“Conforme a quantidade de caça disponível costuma-se fazer dois *berarubus* grandes, um de cada lado da aldeia. Quando os homens voltam da caça e depois que os *mēnōrōnu* ou *mēkramure* (jovens que vivem na casa dos homens) colocaram os ani-

(18) PEREIRA, Nunes. *Os Índios Maués*, Rio, 1954, p. 46.

(19) *Id.*, p. 168.

(20) VIDAL, Lux, *op. cit.*, p. 69.

(21) *Ibid.*

mais ao lado de um *ki* (forno de pedra), são realmente os homens da categoria *mēk-ranti* (com mais de quatro filhos) que se ocupam do esarteamento e repartição da carne. Eles começam por cortar grandes quartos postos a assar diretamente sobre o fogo aberto.”²²

Os beijos são preparados pelas mulheres após a repartição da caça.

O procedimento relativo ao tratamento da caça pelos homens diz respeito à proibição da entrada na aldeia de carne crua. Por isso preparam a carne em zonas afastadas dos conjuntos residenciais.

Uma forma especial de alimento das mulheres xicrin é cozinhar porções de macaxeira e mergulhá-las em cestos no rio, para serem comidas pelas mulheres após o banho. É a chamada “macaxeira-d’água”.²³

Sobre os animais de caça, as preferências estão relacionadas com o que se poderia chamar de caça “boa”, caça “perigosa”, caça “repulsiva” ao paladar e caça de “preparo difícil”:

“Os Xicrin caçam a anta, o porco queixada, o caititu, o veado e o jabuti, que são considerados nesta ordem de preferência, como sendo caça ‘boa’ (*mrü mei*). Também comem cutia, paca e macaco, embora estes últimos precisem de alguns tipos de preventivos, quando são ingeridos por crianças ou pessoas que têm filhos pequenos, porque podem transmitir doenças, ou os seus espíritos se apoderar do *mēkarōn* (espírito, imagem) de uma criança. Esta segunda categoria de animais é considerada caça comum (*mrü kakrii*). Não vi nunca os índios comerem capivara ou tamanduá, acham a primeira muito gordurosa e o segundo de carne dura de mais.”²⁴

Os Xicrin não comiam os peixes jaú, cachorro e piabinha. E tinham uma idéia firmada sobre os peixes considerados bons, assim como “não comiam ave de espécie alguma”. Perante o esquema rural e urbano da “boa” e da “má” alimentação, a divisão era simples: alimentos saudáveis e alimentos remosos (que botam ferida pra fora, produzem tumores, coceiras etc., como, nas cidades, a pirafba e o mapará e, em excesso, o camarão e o caranguejo), assim como qualquer animal do mato.

O levantamento feito por Harald Schultz²⁵ sobre a alimentação dos Erigpagtsá (Canoeiros), demonstra como a alimentação edênica tem no mel e nas amêndoas um grande suporte do padrão natural das iguarias.

(22) *Id.*, pp. 69-70.

(23) *Id.*, pp. 70-71.

(24) *Id.*, p. 80.

(25) SCHULTZ, Harald, “Informações Etnográficas sobre os Erigpagtsá (Canoeiros) do Alto Jurua-na”, *Revista do Museu Paulista*, vol. XV, São Paulo, 1964, 258 e segs.

A sua agricultura, na base das batatas ou tubérculos e do milho, reflete, no primeiro caso, o saboreamento típico do alimento tribal sedentário, enquanto o segundo indica processo aculturativo.

As batatas são assadas no borralho, mas às vezes cozidas ou mesmo cruas. As cozidas são submetidas a um processo refrescante: piladas e misturadas com água. Também reduzem o milho a farinha e cozinham-no, o que deve resultar numa papa ou numa polenta. O milho torrado era acompanhado de banana, castanha, peixe ou carne.

Método de rapidez racional na pilação de grãos consistia na utilização de duas mãos de pilão, com duas mulheres alternando-se no soco, o que exigia, decerto, bastante agilidade entre o levantar de um dos bastões e o abaixar de outro.

Do milho, naturalmente, saía a canjica e outros preparados da cozinha intrusa, com a participação do mel de abelha, substitutivo do açúcar.

Convém intercalar o hábito de todos os índios de se fartarem muitas vezes, até chegarem ao vômito, para, em seguida, caírem numa espécie de marasmo alimentar, quando diminuía a sua capacidade de buscar ou preparar novo alimento. Essa atitude deriva das alternativas entre abundância e penúria, que são a constante entre os povos que dependem mais dos favores da natureza do que de uma provisão técnica baseada na agricultura.

Maneira de aproveitamento misto do alimento revela, sem dúvida, uma evolução da prática alimentar, muitas vezes adaptações intrusas aculturadas. O erigpagtsá gostava de misturar mandioca, cará e milho como parte de um beiju, que, às vezes, era sofisticado com massa de castanha. Misturava banana e mel, feito sopa; castanha, batata-doce e peixe; farinha de mandioca, castanha, batata-doce, cará e lagartas ou larvas de borboletas; aves com larvas; caldo de várias frutas piladas, com mel, feito sopa; mel, castanhas, milho torrado e banana.

Na mesma aldeia, o cacau participava do alimento, porém cru. Já o mel era o prato de sustentação mais precioso, incluindo carne de inambu, de macaco e de anta, sendo que algumas caças eram adquiridas dos civilizados.

Na selva, com beiju dissolvido na água, fazem o *caribé*, que, nas cidades, é feito de farinha de mandioca passada na peneira. Segundo Mário Ypiranga Monteiro, é bebida sagrada entre os índios do rio Negro, ligada ao ritual da puberdade. Bebem-no durante dez dias.²⁶ O mesmo autor registra o *cudiarí* como sendo feito de peixe

(26) MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Comidas e Bebidas Regionais, Manaus, 1972*, p. 13.

cozido esmagado com pimenta. Reservado, entre os Iurupixuna e os Uaupé, aos iniciados.²⁷

O mel, já o dissemos, é um dos alimentos mais apreciados pelos indígenas e há várias lendas e mitos de que o mel faz parte do tema. Misturam-no com farinha ou com água e farinha. Algumas tribos organizam festas especiais na época adequada à coleta do mel.

Os cantos, nessas ocasiões, são, entretanto, como entre os Tembé (Tenetehara), dirigidos aos animais a fim de propiciar boas caçadas.

O mel é recolhido em cabaças que, conforme o seu número, tornam mais retumbantes as festas.

Entre os Tembé, o dono da festa era chamado de *Zemuiciohá-woizara* — o que “puxava” as canções tradicionais ensinadas pelo herói cultural Aruwé, aprendida por este entre as onças. A festa tinha um sentido de confraternização porque reunia as aldeias vizinhas. Os “capitães” das aldeias cantavam antes do dono da festa, que era o último a cantar. O mel era servido em cuias, dissolvido na água, e as mulheres faziam o coro. Seguiam-se as danças dos homens, de mãos dadas, e das mulheres, que formavam círculo exterior ao daqueles. Depois era a caçada e a comilança conseqüente.²⁸

Em certas regiões, as abelhas que fazem mel são a bojuá-preta, a borá-regina, a jati, a tataíra, a mandaguari, a teúba, a jataí e outras.

Para diferenciar os modelos de cozinha entre o cru, o cozido, o aferventado, o assado e o moqueado, além do paladar adaptado aos alimentos apodrecidos, Lévi-Strauss assim se referiu:

“À l'intérieur, du triangle fondamental que forment les catégories du cru, du cuit et du pourri, nous avons donc inscrit deux termes qui en règle générale, se situent, l'un: le roti, dans la voisinage du cru, et l'autre; le bouilli, dans la voisinage du pourri. Il manque encore un troisième terme, illustrant dans ses modalités concrètes la forme de cuisson qui se rapproche le plus de la catégorie abstraite du cuit. Cette modalité nous paraît être le fumago qui, comme le rôtissage, implique une operation non médiatisée (sans recipient et sans eau) mais qui, à sa différence, et cette fois comme l'ébullition, est une forme de cuisson lente, donc profonde et régulière à la fois. Dans la technique du fumage comme dans celle du rôtissage, rien ne s'interpose entre le feu et la viande, sinon l'air. Mais la différence entre les deux techniques tient à coque, dans un cas, la couche d'air interposée se réduit au minimum. Pour fumer le gibier, les Indiens sud-américains, dont c'est la technique culinaire préférée, construisent un bati de bois haut de 1,50 m environ sur le dessus duquel ils disposent la viande, et ils entretiennent pendant 48 heures ou davantage un très petit feu au dessous. Par conséquent, pour un même caractère constant: la présence d'air interposée, on note

(27) *Ibid.*

(28) WAGLEY, Charles e GALVÃO, Eduardo, *Os Índios Tenetehara — Uma Cultura em Transição*. Rio, 1961.

des caractères différentiels qui s'expriment dans les oppositions: rapproché/éloigné, et: rapide/lent. Un troisième caractère différentiel tient à l'absence d'ustensile dans le cas du rôtissage (ou un bâton quelconque peut faire office de broche) alors que le boucan est un échafaudage construit par l'homme, objet culturel par conséquent.

Le boucan, lui, doit être immédiatement détruit après l'usage, sinon l'animal se vengerait et viendrait à son tour boucaner le chausseur."²⁹

Conforme aduz o autor, essa maneira supersticiosa de destruir o moquém é peculiar aos índios das Guianas. Não encontramos referência específica ao mesmo procedimento entre os indígenas brasileiros, sendo certo que, em certas épocas do ano, os silvícolas da Amazônia costumam extinguir o fogo velho e substituí-lo por um fogo novo. Quando moqueiam a caça no mato, o moquém eventual é que é destruído.

O moquém assim entendido pode representar a forma mais primitiva de desidratação da carne, justamente por não utilizar recipientes, como são obrigados nos casos dos cozidos, onde a água é um dos veículos da preparação alimentar.

Em torno do alimento giram atividades e ritos da maior importância social. Ele parece representar a essência da conjugação entre o homem e a natureza, o supremo objetivo de todas as atividades e cerimoniais. Curiosa, por exemplo, pelo menos entre os Bororo, a forma simbólica do pedido de casamento, levando em conta, inicialmente, que é a moça que pede o rapaz para noivo.

A mãe acompanha a candidata até junto ao pretendido e lhe declara que sua filha lhe quer bem e deseja viver com ele. Sai e deixa no local uma vasilha com alimento. Não espera resposta verbal. Se o rapaz aceita, manda que sua mãe leve de volta a vasilha vazia, e, se não aceita, leva a vasilha como chegou.

Entre os índios do Uapés, quando é o índio que se dirige à moça, a maneira de entendimento é dizer: "Faze-me comida, pois desejo viver contigo".³⁰ Ter esposa é, por assim dizer, ter alguém que faça comida, de modo a permitir a tranquilidade do homem quanto a esta parte, pois, pela divisão do trabalho, cozinhar compete à mulher.

A busca ao alimento ainda deixa rastros de nomadismo quando os grupos se dedicam mais às caçadas e às pescarias do que às plantações. Os Tapirapé e os Kaiapó vivem de caça e os Karajá vivem pescando. Já os Urubu e os Oyampi (rio Jari) são ótimos agricultores.

(29) LÉVI-STRAUSS, Claude, *L'Origine des Manières de Table*, Paris, 1968, pp. 403-04.

(30) COLBACCHINI, Pe. Antônio e ALBISETTI, Carlos, *op. cit.*, p. 40.

Mas é parte do comportamento social a troca de alimentos, o que também se observa na zona rural ou nas cidades da Amazônia. Um pedaço de bolo ou parte de comida especial é sempre presenteados aos vizinhos mais íntimos, assim como são usuais os pedidos de sal, farinha, açúcar, fósforo, café, a título de "empréstimo".

Entre os Suyá, as famílias se reúnem em volta do fogo que assa ou cozinha o alimento. Mensageiros percorrem o pátio levando a comida que um grupo manda distribuir aos demais. "A retribuição é quase sempre imediata." Geralmente esses alimentos são ingeridos pelos homens. "O peixe desempenha nesse sistema de troca uma importância fundamental. Ele é por excelência um alimento para ser distribuído."³¹

Esse mesmo comportamento de troca é observado no *putirum* (mutirão) ou construção de casas. Curioso observar que: "Os membros para quem a casa nova é construída, não trabalham na sua edificação. Os homens das outras malocas, reunidos, é que se encarregam do trabalho. Estes últimos devem receber uma prestação alimentar daqueles".³²

Como vemos, o alimento vale qual moeda na contrapartida dos serviços, favores ou relacionamento de trabalho. E esse fenômeno de troca incide simbolicamente nos demais atos sociais. Se há uma aparência de pagamento, considerando o alimento como um valor de troca, tal fato não é apercebido na sistemática que envolve a unidade social, que, por sua vez, abre inúmeros corredores por onde se revezam as diversas formas de distribuição e retribuição entre as famílias, como também se observa, de maneira menos obrigatória, entre grupos urbanos, como vimos antes.

(31) LANNA, Amadeu Duarte, "Aspectos Econômicos da Organização Social dos Suyá", In: *Estudos Brasileiros* (Egon Schaden, org.), Petrópolis, 1972, p. 174.

(32) *Ibid.*

2. Os alimentos da água

Pelo tamanho, substância carnosa e gordurosa e abundância, destacaram-se na faixa da alimentação fluvial e lacustre cinco espécimens de envergadura notável: a tartaruga, o peixe-boi, o pirarucu, o jacaré e a piraíba. Bates anotou três peculiaridades relevantes da primeira (*Podocnemis expansa*): a abundância, a maciez da carne e a variedade culinária de seu aproveitamento.³³

Visitamos praias de tartarugas no Solimões. Esses quelônios aparecem em grandes formações na época das vazantes, quando as águas se estendem como lençol. Descrevemos a viração da tartaruga em nosso livro *Safra*.³⁴ Elas coalhavam as praias para a desova.

Depois de falar do sarapatel, Bates expõe:

“A carne macia do peito é misturada com farinha e o plastrão é então assado, dando quitute muito agradável. As mantas cortadas do peito e cozidas na gordura, formam outro prato muito gostoso. Fazem-se grandes salsichas com o espesso estômago que se enche de carne picada e é cozido. Os quartos cozidos em caldeirada com molho de tucupi formam outro acepipe. [...] as partes magras assadas no espeto e apenas temperadas com um pouco de vinagre constituem agradável derivativo.”³⁵

Do peixe-boi se faz a mixira (ver cap. VI), tipo de carne conservada na gordura do peixe e que pode ser enlatada. De outro modo, o peixe é consumido como outro qualquer, assado ou cozido.

Esse poderoso aquático (*Trichechus manatus*, Lin. ou *T. inunguis*, Pelzeln) chega a medir entre 15 a 16 pés de comprimento, pesando até mais de 200 quilos. É um verdadeiro boi, entre os maiores, e sua fêmea é chamada de “vaca” e o filhote “bezerro”. Abundava em Gurupá, Almeirim, Monte Alegre e Faro no baixo Amazonas, espreado-se pelos rios Negro, Branco, Madeira e Solimões.

A época de arpoá-lo é na vazante (agosto a outubro). Sua banha (com o nome de “manteiga”) é aproveitada nas lingüiças que de

(33) BATES, Henry Walter, *O Naturalista no Rio Amazonas* (2 vols.), São Paulo, 1964.

(34) BASTOS, Abguar, *Safra*, Rio, 1937.

(35) BATES, Henry Walter, *op. cit.*, vol. I, pp. 202-03.

sua carne são feitas. Sua ventrecha é uma das partes prediletas na culinária nativa. Aproveitados são também o fígado, o coração e as tripas para fazer lingüiças. “A cabeça que contém muita gordura, aos pedaços, é posta a derreter num tacho, ou é incorporada a uma feijoada”.³⁶

A mixira consome o “tronco caudal e a ventrecha [...], a carne do lombo, porém, é mais recomendada para o preparo desse produto”.³⁷

A carne do peixe-boi é comparada à da vaca, para uns; para outros, aproxima-se à do porco e sua gordura não é agradável ao olfato: causa pasmo alimentar o filhote nos peitos, pois se trata de mamífero.

O pirarucu (*Arapaima gigas*, Cuv.) é um peixe de escamas vermelhas que é comido assado ou cozido. Famosa na culinária é a ventrecha desse peixe.

Seco (assado ou cozido), fresco ou frescal (meio salgado), são maneiras de preparar o peixe para vender ou servir. A *salga* é um trabalho que reúne muitas pessoas para descamar e limpar o pirarucu, para em seguida salgá-lo, após o que dura vários meses como o bacalhau. Considerado por sua duração, quando seco, o alimento preferido dos pobres, é guardado em paneiros ou pendurado em ganchos. Com verdura, quando cozido; frito ou assado, posto de véspera de molho para tirar o sal — esse peixe é, sem dúvida, o alimento mais popular e o de maior circulação na área amazônica.

O jacaré (*caimán* entre os espanhóis) mede entre 3 a 5 metros de comprimento, bojo com mais de 2 metros de circunferência, cabeça enorme, desproporcional ao corpo, e cauda cortante com a qual abate o inimigo. Tem escamas que lhes servem de malha. A boca é enorme, apropriada a engolir animais e até mesmo um homem. Alimentam-se de ervas, frutas, peixes, tartarugas e bichos do mato; assaltam galinhas nas canoas. Guerreiam com as onças e apreciam carne humana. Seus ovos são aninhados nas praias, cobertos com folhas e gravetos. O antigamente chamado *jacaré-curuba* é preto e tem calombos nas costas. É menor que o *jacaré-açu*. Também antigamente havia os chamados *jacarés-tiribiris*, pequenos, “de papo vermelho” e habitantes dos rios estreitos e igarapés.

(36) PEREIRA, Nunes, *O Peixe-Boi na Amazônia*, Manaus, 1945, p. 139.

(37) *Ibid.*

O *jacaretinga*, que quer dizer “branco”, é o mais requestado para alimento, porquanto sua carne é branca e tem gosto de peixe da melhor qualidade.

Do jacaré (*Caiman niger*), os nativos aproveitam, além da carne, os ovos. Os dentes servem de contraveneno:

“Tem estes brutos os dentes grandes, e metidos um para dentro dos outros, por se compor cada dente de 3 ou 4, de sorte, que tirado um, ficam os outros como cascas de cebola muito inteiros, sendo uns bainha dos outros. São os seus dentes óptimo contraveneno para todos os venenos.”³⁸

Para contraveneno, bastaria pendurá-lo ao pescoço ou usá-lo sob as axilas, mas os índios afirmavam que nem todos os dentes eram úteis e necessário se tornava saber qual deles seria o acertado.

Enquanto o jacaré vigia os seus ovos na ninhada, a onça, já sabendo que ele não abandonará o local, abocanha-lhe e amputa a cauda, o que raramente deve acontecer, mas é contado como verdadeiro.

A piraíba (*Branchyplatystoma filamentosum*), de grande porte, é agradável ao paladar. Peixe de pele, considerado remoso. De certa maneira, é evitado como alimento habitual. Mais procurado no baixo Amazonas.

O boto (*Sotalia brasiliensis*) é comestível, mas poucos dele se servem, porquanto é mamífero como o peixe-boi e entra na lenda como capaz de se transformar em homem e seduzir as moças. Durante quase um ano, residimos à borda do lago Coari e jamais vimos alguém arpoar esse cetáceo para alimento.

Espécies: boto-branco (*Inia amazonica*); boto-vermelho (*Stereo-tucuxi*); *piraguara*, *uiara*.

Outros peixes menores, porém de grande consumo na cozinha amazônica, são o aracu, o jaú, o jandiá, o surubim, o tambaqui, o tucunaré, o matrinchão, a dourada, o *jacundá* (que dá nome a uma dança), o bagre, o tamuatá (cascudo), o cachorrinho-de-padre, o jaraqui, o mapará, a traíra, a tainha, o pacu, o pirapitinga, a piramutaba, a pescada.

(38) DANIEL, Pe. João, *Tesouro Descoberto no Rio Amazonas* (2 vols.), vol. 1, Rio, 1975, p. 89.

3. Alimentos silvestres que passaram para a cozinha rural-urbana

Os alimentos tradicionais da selva que passaram para a cozinha rural e urbana são consumidos normalmente.

Um dos produtos alimentares convencionais básicos silvestre-rural-urbanos é o *beiju*, extraído da mandioca ralada. Da polpa, espremida no *tipiti* (artefato trançado de tala), é retirado o caldo, que vai ao sol para eliminar o veneno. Da fécula ralada fazem o beiju, a farinha, o carimã.

Outro, e mais importante, é a farinha, também feita do milho. Beiju e farinha substituem o pão. O molho é o *tucupi* e o estimulante é a pimenta, ao natural ou em molho. O tucupi, o beiju, a farinha e a pimenta passaram para o cardápio rural e urbano, assim como o cuscuz feito do milho ralado, cozido em banho-maria, envolvido em folha de bananeira e salpicado, com a forma de bolo, de coco ou castanha ralada.

Os indígenas adotam a bebida fermentada de uchi, umari, pupunha, buriti, tucumã, injá, milho etc., chamada *caxiri*, enquanto a bebida típica refrescante, urbana e rural, é o açaí e a bacaba; porém, como vinho, é usado o muruci, o cupuaçu, o bacuri, o jenipapo. Como bebida quente, rural-urbana, de largo consumo popular, destaca-se o *tacacá* (goma, camarão).

Aos civilizados são repugnantes certas bebidas como as de milho, que é mastigado pelas mulheres. Devidamente salivada, a massa é depositada em recipientes com água para ser obtida a fermentação. A borra, que depois se forma à superfície do líquido, é retirada e sobra a bebida sem impurezas.

Animais que tanto podem conviver na floresta, nos meios rurais ou nas cidades, como o *gambá* (mucura) e o *predá*, são avidamente consumidos. O gambá, em se lhe retirando as glândulas almiscaradas, é um bom prato: "Quanto aos índios e pretos, jamais deixam de comê-la, ainda em concurso, com outras caças".³⁹ A sua cauda, pilada e misturada à água, é considerada afrodisíaca.⁴⁰

(39) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *Zoologia e Botânica*, Rio, 1972, p. 173.

(40) *Id.*, p. 172.

O preá ou rato-do-mato, parecido com o coelho, é, como este, preparado e considerado um bom pitéu.

Outros animais silvestres — como o veado e a anta — não têm sabor que a todos agrade. A carne da anta é indigesta e remosa; a do veado passa a depender da idade, sendo a melhor, quando gorda, a do veado-branco, enquanto a do tamanduá é dura e sensaborona.

Outra carne, como a do porco-do-mato, requer cuidados especiais quanto à extirpação adequada de suas glândulas malcheirosas, e, com tais cuidados, a carne da queixada é excelente, o que também ocorre com o jacaré e o tatu-grande.

Já consideradas como as melhores caças para o consumo rural-urbano estão a paca e a cutia. A segunda é disputada quando gorda e tanto uma como outra são preparadas como os leitões.

Nem todos aceitam o tatu-peba (*dasypu*), por ser necrófago, ao contrário do tatu-verdadeiro e do tatu-bola, “de carne branca e saborosa”.

Alguns utensílios da e para a cozinha têm uma importância etnográfica de grande relevo na evolução do comportamento alimentar e social indígena. A descoberta do *moqué*m (jirau sobre trempes de pedra para assar a carne através somente da fumaça) foi um dos maiores saltos culturais do indigenato. Foi a forma encontrada, à falta de sal, para conservar os alimentos.

O *pote* para água e bebidas fermentadas foi outra conquista dos ceramistas nativos. Permitiu maiores reservas de água nas casas tribais.

Outra peça que representa avanço especial na civilização do alimento é o *ralo*. Nos lugares de preferência do selvagem (faixas aluvionais), o sílex é de difícil ocorrência — donde os ralos mais antigos obedecerem a critérios relacionados com as áreas líticas.

Os primitivos ralos foram feitos com aproveitamento do sílex e do breu. Este, por sua vez, passou a ser privativo de tribos que guardavam o segredo de sua confecção. Portanto, o ralo se tornou um objeto precioso, uma riqueza doméstica de inestimável valor às donas-de-casa.

O *uiuicé* (ralo), que quer dizer “faca para farinha”, foi o grande veículo que permitiu o aproveitamento da mandioca:

“O ralo indígena, ainda hoje usado para ralar a mandioca em todo o interior do Pará e Amazonas, pelos nossos tapuios, é uma taboa oblonga, levemente concava, de madeira leve e compacta, uma espécie de marupá em que são engastados uns dentes feitos de pontas de sílex lascado, mantidos no lugar por uma camada de breu de uanany, especialmente temperado para isto.”⁴¹

(41) STRADELLI, Ermano, “Vocabulário da Língua Geral Portuguesa-Nhoëngatu e Nhoëngatu-Portuguesa, *Revista do Inst. Hist. e Geog. Bras.*, t. 104, v. 158, Rio, 1929, p. 702.

O *pilão* veio aumentar a capacidade do abastecimento de fari-
náceos, paçocas e tudo o que devera ser triturado para reserva de ali-
mentos. Representa uma iniciativa que devera anteceder ao ralo, em
certo sentido.

As chapas ou fornos para beijus, ao lado das panelas de barro,
dos alguidares, das peneiras, das cestarias e do tipiti de espremer man-
dioca, foram objetos que fizeram evoluir a preparação e a variedade
alimentar na selva. O tipiti é engenho que, ao retirar o sumo da man-
dioca (tucupi), permite a fabricação da farinha em larga escala,
sabendo-se que esta é um dos alimentos fundamentais das famílias
indígenas e rurais.

A *peneira*, para coar os vinhos, para refinar as substâncias gra-
nulosas, foi outra peça que veio ajudar a tarefa feminina nas cozi-
nhas nativas.

Uma idéia de cozinha indígena temo-la entre os Kalapalo: pa-
nelas de barro cozido, ralos de madeira (algumas tribos usam-nos de
pedra), cabaças para água, bancos de pau em forma de animais, aba-
nos de palha, peneiras, chapas redondas de barro para fazer beiju (os
Mundurucu, primitivamente, usavam chapas de pedra), pilões, mãos-
de-pilão, pás de virar beijus, trempes, potes, cuias, tipitis.

4. Os alimentos mágicos, de resguardo, interditos, recompensatórios, privativos e sagrados

São *mágicos* os alimentos reservados pelo xamã aos espíritos. Entre várias tribos, o pajé separa uma porção da caça que está sendo repartida e em determinado local a deposita para que os espíritos também compartilhem dos pratos da aldeia. São porções especiais e não quaisquer partes do animal ou animais, com as misturas apropriadas (farinha ou beiju). Aliás, não se trata de nenhuma peculiaridade, de vez que a prática é usual entre povos feiticistas, como a que herdamos dos africanos, através dos candomblés.

Em relação aos alimentos prodigalizados aos espíritos que são veículos da proteção dos invisíveis e, portanto, mágicos, tanto que são manipulados pelos pajés, há que distingui-los dos que são produtos de atos feiticistas ou de encantamentos. O moço-acotipuru, por exemplo, que seduziu a mulher caxinauá numa época de fome, fez com que as roças reverdessem repentinamente com abundância de frutos e tubérculos usuais na cozinha.⁴²

Guyraypoti, pajé apapokuva, produziu para seu povo alimento mágico após um cataclismo que destruiu a terra (Nimuendaju). “Durante toda a noite o índio canta aos espíritos para que venham comer as oferendas que as mulheres colocam no centro do terreiro.”⁴³ O mutum “é um dos portadores das almas”.

“Numa aldeia mágica havia gente dançando no pátio. Dois meninos fugitivos chegaram a essa aldeia levados pela avó que encontraram no caminho. Havia comida. Eles estavam com fome. A avó foi servi-los. Porém quando os meninos iam tocar na comida esta desaparecia. A aldeia era povoada de ‘almas de defuntos’.” (Nimuendaju)

O costume, patrocinado pelos homens, de preparar a caça enquanto a mulher lida somente com os vegetais, é uma divisão de trabalho ligada à mágica ou superstição do alimento, nem sempre observado em tribos de maior contato com os civilizados. Assando ou moqueando a carne, o homem, detentor de segredos mágicos, quer

(42) ABREU, Capistrano de, *op. cit.*, p. 209.

(43) Ver SCHULTZ, Harald, *Vinte e Três Índios Resistem à Civilização*, São Paulo, 1953. p. 59.

assegurar-se de que não haja um pingo ou réstia de sangue no repasto. Teme, através do sangue, a possível vingança do espírito do animal: “No Xingu os homens trançavam (cruzavam) a grelha, assavam o peixe e a carne, enquanto, as mulheres cozinhavam os beijos, as bebidas e o frutos e tostavam os bagos das palmeiras [...] Os homens assavam, mas nunca cozinhavam.”⁴⁴

Ao descrever a divisão de um tapir numa aldeia suyá, Amadeu Duarte Lanna se refere ao fato de terem sido recolhidos à casa onde eram guardados os instrumentos sagrados o coração, o fígado e os rins de um tapir, considerados suas partes melhores.”⁴⁵

Essa direção permite concluir que o alimento foi encaminhado ao pajé, para que este o preparasse para destinação mágica, de uma parte aos espíritos protetores, enquanto o restante era devorado somente entre os homens.

Entre os Mundurucu, os espíritos dos antepassados moram nos *kadukê* (flautas sagradas) e nos momentos das danças sagradas os índios iam à Casa das Flautas levar-lhes comida (mingau de mandioca), o que transformava o caldo em alimento mágico, isto é, destinado a ser veículo da proteção dos espíritos para as boas colheitas e safras.

As comidas de santo, entre os africanos, e os alimentos colocados na Casa das Flautas, entre os indígenas brasileiros, representam a união mágica entre o poder dos espíritos ou deuses e os homens das sociedades secretas em África e das de Jurupari, na Amazônia.

Podemos, igualmente, considerar comidas mágicas as das almas de defuntos, preparadas por elas, como vimos atrás e veremos adiante. Entre os índios, certas doenças graves têm por motivo a saída da alma do doente. Cabe ao pajé recapturá-la e reintroduzir no organismo sem defesa. Perder a sombra (alma) é fato que, de quando em quando, agita as malocas. Durante uma doença, Inéti perdeu a sua sombra, que se dirigiu para uma tapera habitada por alma de defunto. “Estas deram-lhe de suas comidas; ela as achou tão boas que resolveu não mais voltar para o corpo”, até que o pajé a introduziu ao regresso (Nimuendaju).

Os Sanumá não gostam de matar veados, ao contrário dos Maiongong: “Assim, os Maiongong privilegiam a caça ao veado, na qual parece haverem-se especializado. Por sua vez os Sanumá raramente matam esse animal”.⁴⁶

E também: “Há, por outro lado, um bom número de aniis consumidos pelos Sanumá que são evitados pelos Maiongong e, ao que

(44) STEINEN, Karl von den, *Entre os Aborígenes do Brasil Central*, São Paulo, 1940. p. 266.

(45) LANNA, Amadeu Duarte, *op. cit.*

(46) RAMOS, Alcida Rita, *Hierarquia e Simbiose — Relações Intertribais no Brasil*, São Paulo, 1980, p. 26.

parece, um menor número de animais considerados comestíveis pelos Maiongong e evitados pelos Sanumá".⁴⁷

Vemos, assim, que a tradição ou os ofícios dos xamãs diferem de tribo a tribo, com intromissões talvez das repercussões mitológicas, das conexões dos ritos e, porventura, de tabos* totêmicos. São como os comportamentos religiosos entre os povos civilizados em relação ao que é permitido a uns e não o é a outros.

Admitimos, porém, tratar-se de tabos sempre relativos, dependendo da abundância ou da penúria em que, eventualmente, algum grupo se encontre, como no caso das "sopas de terra" que se tornam viáveis quando não há outro recurso para mitigar a fome, como já vimos no capítulo sobre a geofagia.

Há certas caças que merecem melhores cuidados em virtude de sua tradição mágica. A carne do veado, por exemplo, não só exige atenção quando o animal é abatido, como na sua preparação.

O veado é visto como ser humano encantado e, por isso, comer veado sem o submeter a determinado ritual é correr o risco de estar praticando ato antropofágico. Contam que certo grupo indígena, após a devida limpeza, pôs um veado para moquear e, passado algum tempo, as partes da caça foram transformando-se em partes de gente.

Acredita o aborígine que o veado pode ter entendimento com as almas dos mortos, sendo comum os veados-fantasmas, que ator-doam os caçadores:

"Quem matar um veado não o deve trazer para a aldeia. Precisa deixar a pera que contém a carne na borda da clareira e mandar a mulher buscá-la. Se não for casado pode mandar qualquer outra mulher ou um homem que não tenha caçado naquele dia [...] A carne do veado nunca deve ser assada sobre fogo vivo, pois quem o fizer contrairá terrível febre ou ficará *kad*, isto é, louco, como o homem que entrar na aldeia com a sua própria caça".⁴⁸

O mais grave é que "enquanto a carne estiver sendo preparada não se deve ter relações sexuais, pôr ornamentos de pena ou mesmo cantar". Tais ritos fazem com que o preparo da carne caia na área do magismo.

Partes de animais ou alimentos preparados que são reservados aos espíritos visam, por esse meio, abrandar possíveis reações coléricas das almas dos animais abatidos e, ao mesmo tempo, agradecer a proteção dos espíritos dos antepassados que permitem sucesso nas caçadas.

* *Tabo* — forma preferida pelo Autor a *tabu* (N. da Ed.)

(47) *Ibid.*

(48) HUXLEY, Francis, *op. cit.*, p. 96.

Em conluio com esses imateriais, o pajé consegue o transe que o faz transformar-se em animais de caça e saber exatamente onde estes se encontram agrupados, para guiar, em seguida, os caçadores.

Efeitos mágicos podem resultar da falta de entendimento em repartir o alimento. Numa lenda dos Urubu, porque a irmã não lhe dera um pedaço de anta, o irmão subiu ao céu, provocou chuvas e trovoadas, matando muitos índios.⁴⁹

A magia alimentar também se relaciona com a Lua. Entre os Kachuyana, os alimentos sintonizam sua saída gradual das interdições com o ciclo da lua nova.

Assim como os xamãs podem transformar-se em animais ferozes, estes podem ser guiados por espíritos que gostam de praticar maldades, de onde os zelos na preparação de determinados alimentos, muitos solicitando a benzedura do pajé, que é uma forma de exorcizar os invisíveis maléficos.

Os Kaapor se referem a Anhangá-ápar, que, quando ia caçar, sempre trazia costelas e traseiro de anta. Foram espiá-lo, para ver como fazia. E descobriram que Ang, a alma dele, é quem lhe tirava as costelas e lhe cortava partes da bunda. Depois, fazia novas costelas e ancas para o falso caçador. De maneira que o que era comido como sendo anta não passava de carne do próprio Anhangá-ápar.⁵⁰

Eram, assim, os Kaapor vítimas de uma comida mágica.

Huxley informa que, entre os índios Urubu (Kaapor), a arara não pode ser comida nem abatida à noite, enquanto os jacamins não podem servir de alimento durante o dia. O fio mágico está no fato de ser a arara um símbolo solar vinculado ao meio-dia e o jacamim um símbolo "do sol à noite". Por isso, o fogo que vai assar a arara representa o sol diurno e o que assa o jacamim representa o sol encoberto pelas trevas.

A permanente contigüidade mental do indígena com os imateriais o aproxima intimamente das almas dos animais e dos produtos de seus encantamentos.

Se o animal vem a ser alimento, isso não deixa de preocupar o indígena quanto ao problema dos malefícios invisíveis que provêm dos espíritos que animam os indivíduos da fauna, colocando na floresta categorias que encarnam ancestrais ou estão dirigidas por espíritos tenebrosos na forma de anta, veado, onça ou serpente.

Os inambus são considerados emissários dos deuses, portadores de espírito humano: [...] as crianças antes de dez anos e os cachorros não podem comer carne de ave".⁵¹

(49) VIDAL, Lux, *op. cit.*, p. 223.

(50) HUXLEY, Francis, *op. cit.*

(51) *Id.*, p. 97.

Os perigos que estão contidos em certos alimentos levam-nos, como vimos, à benzedura do pajé, o que parece usual entre os aborígenes. Monod constatou, entre os Piaroa do sul da Venezuela, a purificação, através de ritos, de qualquer tipo de carne.⁵² Também aí encontrou a crença de que migalhas de alimentos podem ser tornadas invisíveis pelo bruxo da aldeia, que as absorve em seu maracá (chocalho) e as transmite em forma de doença a quem deseja fazer mal.

Mágicas se tornam as frutas fragmentadas que, formando uma papa, são, nos atos finais da festa do *mori*, entre os Kachuyana, desejadas como num banho entre os participantes.⁵³ Talvez um ato simbólico para que haja fartura.

Mas há uma categoria de alimentos mágicos que atuam numa área de invisibilidade, só perceptível pelo indivíduo que está curtindo um alucinógeno como o *cadpi*. O agente, entre as visões que tem, se sente bebendo e comendo ou, em forma de tigre, se atira contra outros animais da floresta, como que para devorá-los.⁵⁴

Os Kraó se preparam magicamente para as caçadas: “[...] usam determinados vegetais para esfregar no corpo ou para fazer infusões que ingerem, segundo a espécie de animal que desejam caçar”.⁵⁵

Ainda os Tupinambá evitavam, durante a gravidez de suas mulheres, pescar ou caçar animais fêmeas. Se estivessem estes em estado de prenhez, o filho do caçador morreria.⁵⁶

Devem ser também colocados como sortilégos os sucos das plantas e os frutos que, segundo os mitos respectivos, ao serem ingeridos pelas mulheres as engravidavam, quando estas, em estado de virgindade, deviam parir seres dotados de grande poder mágico.

O princípio mágico do alimento está, sem dúvida, na árvore universal, que, além de todas as frutas, também dava cana, milho e mandioca. Em uma lenda, a dona dessa árvore era a cutia, responsável, talvez, pela distribuição espacial das sementes.

As comidas de *resguardo* admitem duas categorias: as que são permitidas e as que são proibidas (interdito relativo).

Conforme o regime de reclusão ou de impedimento, há um tipo alimentar apropriado. O que é proibido e que, assim, se torna inter-

(52) MONOD, Jean. “Os Piaroa e o Invisível”, In: *Os Alucinógenos e o Mundo Simbólico* (Vera P. Coelho, org.), São Paulo, 1976, p. 15.

(53) FRIKEL, Protásio, “Mori, a Festa do Rapé — Índios Kachuyana, Rio Trombetas”, *Boletim do Museu Emílio Goeldi*, n.º 12, jul./1961, Belém.

(54) DOLMATOFF, G. Reichel, “O Contexto Cultural de um Alucinógeno Aborígene”, In: *Os Alucinógenos e o Mundo Simbólico* (Vera P. Coelho, org.), São Paulo, 1976, pp. 63-64.

(55) MELATTI, Júlio Cezar, *op. cit.*, p. 48.

(56) *Id.* p. 122.

ditado relativamente nos casos de iniciação, menstruação, parto, couvade ou preparo para participar de cerimoniais sagrados, se for absorvido pelo próprio ou pelos pais de nascituros acarretará funestas conseqüências.

As moças das tribos Maué na primeira fase catamenial só podiam comer urupês, tucano e inambu; as parturientes, após o fluxo seguinte ao parto, mingau e a bebida *capó* e, após quinze dias, inambu. Também não lhes era proibido a rã chamada *marau*.⁵⁷

Saúva, urupês e o formigão *maniuara* participavam do resguardo dos pais ao nascer a criança.

Entre os Uanana, ao vir o primeiro mênstruo, as moças só se alimentavam de *maniuara* e *curadá*. E, após o rito de flagelação, na ausência do peixe jeju, a carne de tatu era o recomendado à dieta “porque, dizem elles, o tatu é o único animal que, em si, contem a carne de todos os outros”.⁵⁸

Entre os Urubu, as moças em véspera da primeira menstruação tomam sopa de aipim para “aquecer a vagina” e apenas podem comer carne de tartaruga branca (*iáxi*), os peixes *mandi* e *aracu*, e *chibé* (farinha seca diluída na água).⁵⁹

A lista dos resguardos, conforme a ocasião, é enorme, pois, para cada caso e ainda conforme a tribo, a relação dos alimentos proibidos é intensamente variada.

Há como que uma conjugação de efeitos mágicos entre o estado pessoal ou grupal condicionada a períodos distintos e dos alimentos que habitualmente são servidos e, num dado momento, se tornam perniciosos.

Entre os Tukano, por exemplo, segundo Bruzzi, as mulheres grávidas devem evitar peixes pescados em *cacuris* (currais para peixe de forma circular).

Entre tribos de origem tupi, a moça, em sua primeira menstruação, deve jejuar três dias e em seguida, durante certo período, não pode comer carne, mas apenas farinha e raízes cozidas.⁶⁰

Entre os Bororo orientais, as prescrições vão além dos interditos alimentares, quando se trata de parto:

“Os pais, por um período de três a cinco dias (algumas vezes dez) conforme o estado de saúde, abstêm-se da comida, da água fresca e do fumo. [...] Não põem as mãos nos cabelos, porque pensam que se assim o fizessem torná-los-iam brancos.

(57) PEREIRA, Nunes, *op. cit.*, p. 47.

(58) AMORIM, Antônio Brandão do, “Lendas em Neengatu e em Portuguez, *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, t. 100, vol. 154, Rio, 1982, p. 52.

(59) HUXLEY, Francis, *op. cit.*, p. 174.

(60) MELATTI, Júlio Cezar, *op. cit.*, p. 125.

Bebem somente água quente e mastigam folhas de determinadas plantas, cujo suco absorvem".⁶¹

A cada resguardo corresponde uma forma de temor, qual seja por exemplo o de gastar os dentes se alguém come com as mãos e mastiga alimentos dentro do período das restrições. A mãe só de alimenta "de frutas, mel, batatas várias [...] palmitos cosidos etc."⁶² Mesmo terminada a dieta, as mães evitam por algum tempo a carne do tatu-canastra e da tartaruga. Pensam, assim, evitar o raquitismo do filho.

Entre os Erigpagtsá, além do macaco e certas aves como o jacamim, o gavião-de-penacho era considerado alimento da melhor qualidade, com aproveitamento ornamental das penas.⁶³

Nos ritos de iniciação dos rapazes, entre os Uanana, além dos açoites e antes do jejum absoluto, a dieta era baseada em ovos de caba (marimbondo) assados e beijos "em pequena quantidade" (Amorim). E não podiam ver mulher nessa fase.

Na festa do *mori* (rapé de *paricá*), entre os Kachuyana, há um ritual preventivo:

"Durante um mês não se come *bucho* de caça alguma, carne de anta e de jabuti, o peixe matáu, o puraqué, o jeju e mais alguns outros; dos peixes lícitos não se aproveitam as cabeças. Também a pimenta entra na lista das coisas proibidas".⁶⁴

São variados os mitos em que a anta é apresentada como inimiga do homem, por suas atividades sexuais com mulheres, e fatalmente são castigadas. Mas devera haver tempo em que ela compartilhava da convivência humana. Segundo Huxley,⁶⁵ ela descobriu a árvore universal, a que dava tudo. Não ensinou a ninguém e só ela se regalava sob a árvore. Descoberto seu egoísmo, a anta foi expulsa do convívio dos homens. É um animal que pode trazer surpresas na hora de ser transformada em alimento. Nela podem abrigar-se espíritos humanos. No mito tariana de Buopé, um grupo de homens apareceu dizendo-se antas e reclamou de ser perseguido pelos Tária. Pediu que não o fizessem objeto de caça. Ao voltarem, na medida em que entravam na mata, os homens se iam transformando em antas.⁶⁶

(61) COLBACCHINI, Pe. Antônio e ALBISETTI, Carlos, *op. cit.*, p. 44.

(62) *Ibid.*

(63) SCHULTZ, Harald, "Informações Etnográficas sobre os Erigpagtsá (Canoiros) do Alto Juruena", *Revista do Museu Paulista*, vol. XV, São Paulo, 1964, p. 249.

(64) FRIKEL, Protásio, *op. cit.*, pp. 5-6.

(65) *Op. cit.*

(66) MAOALHÃES, Amílcar A. B. de, *Impressões da Comissão Rondon*, Porto Alegre, 1929, p. 4.

A propósito de resguardo, os jesuítas do Maranhão tiveram uma vez que discutir com um grupo indígena se, em dia de *magro* (isto é, de resguardo), quando só era permitido comer peixe, o jabuti (*Testudo terrestris*) podia servir de alimento. Ao dizerem os padres que o jabuti era peixe, os índios contestaram dizendo tratar-se de carne. Para convencê-los de seu ponto de vista, os padres afirmaram que o Papa estava de acordo com que jabuti era peixe.⁶⁷

Entre os Yanomami, tanto a mulher como o marido observam resguardo logo que aquela engravida. Uma das proibições para o marido é a de não poder molhar-se na chuva.⁶⁸

Analisamos, até aqui, os resguardos não ligados às doenças adquiridas, mas a um sistema preventivo relativo à defesa orgânica, quando o indivíduo fica subordinado a ritos de passagem (puberdade), caçadas, pescarias, guerras, iniciações e períodos de menstruação, gravidez ou puerperais.

Nos casos de doença, esta pode ser natural, endêmica, acidental ou resultante de enfeitiçamentos, "mau-olhado" ou "quebranto". Nas doenças, conforme suas características ou diagnósticos, há, sem dúvida, prescrições quanto aos alimentos a serem ou não admitidos.

Assim como há alimentos mágicos, há doenças mágicas, produzidas por agentes sobrenaturais ou enfeitiçamentos provocados pelo processo da pajelança. Nestes casos há, também, alimentos especificamente proibidos para que tenham melhor efeito as rezas contra a ação dos agentes invisíveis maléficos.

São *interditos* sociais-abrangentes os alimentos proibidos a toda a comunidade, como veadas grávidas ou veados colocados na categoria mágica, sem relação com ritos ou doenças adquiridas. A interdição se estende a animais vivos que representem a imagem de ancestral totêmico, quando reservados nas malocas como receptores da entidade protetora, ainda que os da mesma espécie possam ser abatidos.

Interditos são os animais domésticos da categoria dos *xerimbabos*. Um jabuti, mutum, tucano, se é xerimbabo (animal-parente, isto é, considerado como tal, estimado, protetor da casa, na qualidade de amuleto vivo), não só não pode ser comido, como abatido ou presenteado.

Os animais que são proibidos, eventualmente, como alimentos nos cultos de passagem ou doença, nos períodos do resguardo, po-

(67) AZEVEDO, J. Lúcio de, *História do Padre Antônio Vieira*, p. 211.

(68) ANDUJAR, Cláudia, "Yanomami", revista *Interior*, ano VIII, n.º 43, Rio, 1962.

dem ser definidos como *interditos relativos*. Nesta categoria são incluídas as caças que não podem ser divididas com o próprio caçador — o que, segundo Lanna, ocorre em várias tribos.⁶⁹

Na categoria dos interditos entram os animais rejeitados pela comunidade devido ao mau paladar como o tamanduá-bandeira entre os Erigpagtsá (Canoeiros) e por outros motivos, mágicos ou não, como o macaco-prego entre os Maué, os peixes jaú e cachorro entre os Xicrin, o veado de determinada espécie entre várias tribos, assim como o búgio e a guariba entre os Kalapalo.⁷⁰

Segundo Baldus, os índios não comem morcego. Os Karajá não comem tatu e os Kaingang não toleram tamanduá. Entre os Tereno, a mulher grávida e o marido não comem o tatu-peba. Tapirapé não comem preguiça e só os homens comem o *cuandu* (porco-espinho). Entre os Karajá também só o homem come paca e, entre os Kaingang, há tradição de que antigamente só a comiam pessoas infensas a malefícios dos sobrenaturais, “mas mesmo essa gente magicamente robusta podia comer paca somente no mato”.⁷¹

Outros animais que sofrem restrições como alimento, uns somente servindo aos homens e outros renegados pela tribo, são, conforme os grupos indígenas, a capivara, o boto-branco, o guará, a irara, a ariranha, a onça, o gato-do-mato, o sagüi, a guariba. E há aves, como a ema, que em certas tribos só são acessíveis às mulheres. Inúmeros outros animais servem ou não servem de alimento a determinado grupo ou deles participam apenas mulheres ou homens.

Como já vimos atrás, os Xicrin sabem a diferença entre a caça “boa” e a “má”, abatendo a do primeiro grupo e evitando a do segundo, não sendo recomendadas às crianças certas caças como o macaco.

Os Xamacoco, da região do Chaco, procuram explicar suas resistências a certos alimentos. Se um moço comer anta, poderá envelhecer depressa. Se os homens comerem ema ou cervo, ficarão covardes. Ovos de ema, só para velhos e mulheres — o moço corre o risco de perder a esposa. Rabo de jacaré torna os homens invulneráveis nas guerras, ocorrendo o contrário se comerem tartaruga. Aves, só para as mulheres. E os Xamacoco nada querem com “ovelha, cabra, porco doméstico, cão, raposa, lobo, gato, onça, vboras e galinhas”.⁷²

(69) LANNA, Amadeu Duarte, *op. cit.*, p. 176.

(70) CUNHA, Ayres Câmara, *Entre os Índios do Xingu*, São Paulo, 1960, p. 82.

(71) BALDUS, Herbert, *op. cit.*, pp. 209-10.

(72) BALDUS, Herbert, “Notas Complementares sobre os Índios Chamacocos”, *Revista do Museu Paulista*, t. XVII, São Paulo, 1931, p. 549.

As formas de interditos não-alimentares têm características, por vezes, curiosas. Segundo Nimuendaju,⁷³ o plantador de milho, conforme o crescimento da planta, não pode aproximar-se do fogo e tocar em determinados peixes, principalmente os que comem folhas. Ainda mais: não pode beber o mel da abelha *jandatra* e comer a larva *muxiua*. É-lhe vedado igualmente tocar em planta tóxica, sangue ou o que tenha a cor vermelha. Se tocar em urucu (rubro) ou em jenipapo (que dá tinta preta), o milho sairá, respectivamente, vermelho ou preto. Lavar os braços com *envira de matá-matá* pode evitar os efeitos do interdito.

Os *recompensatórios* são os alimentos reservados aos homens que vão caçar, construir ou fazer a roça. Como já vimos atrás, é rito dos Bakairi pedir comida, de casa em casa, antes de irem para o mato caçar ou iniciar as derrubadas para a plantação, ocorrendo a mesma prática no regresso.

Os que ficam em casa — geralmente mulheres, velhos e crianças — devem homenagear os que vão para o “pesado”, mesmo porque a comida representa para o indígena a mais alta recompensa ao labor.

Tanto o regresso das caçadas como o das pescarias é motivo de regozijo coletivo, é como a prova de que os espíritos protetores da tribo estão em paz com os seus protegidos.

Cabe ao pajé promover os ritos de apaziguamento dos imateriais e os mais poderosos se transformam em animais para saber o sítio exato onde as antas, os queixadas, os caititus, as pacas ou os tatus podem ser encontrados. Nas grandes caçadas, ele participa da jornada aplacando as entidades florestais malfazejas e abrindo caminho certo aos caçadores. Por tudo isso, o resultado final, que é o assado, o moqueado ou o cozido, o beiju recheado ou as partes nobres do animal preparadas a rigor e regadas a pimenta, assume a importância de um rito, de vez que todas as danças sagradas são apelos ou agradecimentos pelas boas colheitas, pescarias ou caçadas.

A divisão da caça é feita levando em conta índices de idade, sexo, parentesco, poder e interesses mágicos. O pajé, nessa divisão, é personagem importante, por estar em contato com os espíritos dos animais.

Os espíritos protetores recebem o seu quinhão e, da mesma forma, os homens responsáveis pela subsistência da aldeia têm o direito de receber dos parentes, entre coplas queixosas, a dádiva alimentar propiciatória do sucesso obtido na floresta ou nas roças.

(73) Ver PEREIRA, Nunes, *Panorama de Alimentação Indígena*, Rio, 1974, pp. 182-83.

Os Bakairi geralmente os jovens, nas coplas de pedir comida, como já vimos, alegavam os serviços prestados na construção das casas, na poda dos mandiocais, no arrancamento dos tubérculos, e diziam que, sem eles, as mulheres ainda estariam nas casas velhas, ainda errariam pelo mato, sem abrigo. Não só cantavam às portas, como entravam nas malocas e dançavam.

A dança rural da "Saracura" também é dança de pedir comida, como demonstração reiterada de que o alimento é de todos.

Os alimentos *privativos* dizem respeito aos que são exclusivos a indivíduos ou grupos. É costume reservar parte da caça aos homens. Entre os Suyá, cabem privativamente ao homem os miúdos nobres da anta, que são pilados com o caldo e misturados com farinha de mandioca.

O macaco, entre os Erigpagtsá (rio Juruena), é a caça mais abundante e, portanto, mais consumida. Ainda aí os miúdos cabem aos homens, além da cabeça do animal, que é assada.⁷⁴ Também a cabeça do porco-do-mato tem o mesmo destino.

A privatividade por grupos sociais ou etários podemos ver entre os Suyá (rio Xingu), tribo identificada aos Txukahamãi ou Metotire. A divisão de uma anta observa tal regime:

"No porto mesmo, o tapir foi dividido não pelo índio que o abateu, mas pelo chefe da tribo. Após o retalhamento da anta a carne foi dividida em seis partes. Uma delas, consistindo do coração, fígado, rins, porção privilegiada [...], foi levada para a casa das flautas e imediatamente posta para cozinhar. Posteriormente, uma porção foi pilada e, com o caldo, misturada com farinha de mandioca e consumida com o mingau. Apenas os homens participaram desse festim. As cinco partes restantes foram distribuídas pelos grupos de parentesco das unidades residenciais. Na maloca do chefe foram distribuídas duas partes, uma para os chefes, suas esposas, filhos e filhas e os agregados. A esposa mais velha do chefe, índia de procedência *waurd*, cuidou de mandar moquear e cozinhar a caça. A outra parte, foi endereçada à sogra do índio *Trumai*, suas filhas, as esposas do referido índio, filhos e netos. Uma parte foi entregue na maloca onde residem os dois grupos poligínicos e um casal monogâmico [...]. Na última maloca uma parte da carne foi entregue às mulheres que mantêm relações com o chefe da casa: sua esposa e irmã. A outra parte para uma índia Txucahamãe e sua prole".⁷⁵

Nota-se na descritiva: a) que a caça foi dividida no porto e não na aldeia propriamente dita; b) que as partes nobres foram recolhidas à "casa das flautas", ou seja, à casa onde são guardados os ins-

(74) SCHULTZ, Harald, *op. cit.*, p. 248.

(75) LANNA, Amadeu Duarte, *op. cit.*, p. 173.

trumentos sagrados, o que indicava que aquele alimento deveria ser reservado ao pajé para seu uso e preparação mágica.

Podem ser considerados alimentos *sagrados* os que, reservados aos batizados (caldo de mandioca e leite materno entre os Uanana — rio Negro) ou iniciandos, são assoprados, através do pajé, pelo protetor tribal.

Entre os Uanana, que soprava o alimento era Mahsankeró (o Jurupari dessa tribo). Essa prática tem o sentido de tornar os homens valentes e as mulheres bondosas. Aliás, o coração do jabuti também é alimento recomendado aos meninos para adquirirem as virtudes da valentia.

Outra prática de sagrar o alimento é benzê-lo ou defumá-lo. Na festa “Kariana” (da puberdade), entre os Baniwa (rio Negro), a comida reservada à moça que se vai tornar apta ao casamento é benzida e defumada pelo pajé. Consta de beiju, *quinhampira* (molho de pimenta), peixe cozido e, de entremcio, “uma cabeça de peixe cru e uma minhoca”.⁷⁶

Apesar de não haver uma referência especial genérica aos tipos de carne que são malignas, não por seus efeitos mágicos e sim por serem maléficas ao organismo, estimulando pruridos ou inflamações, a *reima* — como é conhecida nos meios rurais — está presente em certos animais repudiados como alimento. Não sendo de todo discriminados, peixes, aves ou animais de pêlo, sempre que possível, são evitados, desde que possam produzir a reima, de modo a entrarem na série dos semi-interditos.

A reima é levada a sério, tanto nos meios rurais como urbanos. Em Belém e Manaus, são reimosos os peixes pirarucu, mapará, pirafaba, sardinha, sarda, moluscos e crustáceos marinhos, além do camarão e do caranguejo. Entre animais de cria: o porco, o pato, o coelho.

Maria e Raymundo Maués⁷⁷ anotaram como reimoso, em certa região paraense, o peru, o que não indica generalidade. Os mesmos autores distinguiram em Itapuá, Pará, alimentos chamados *quentes* e *frios*, que, em havendo coincidência, podem agravar doenças, igualmente classificadas como *quentes* e *frias*.⁷⁸ Pelo colorido ou san-

(76) GALVÃO, Eduardo, *Índios e Brancos no Brasil — Encontro de Sociedades*, Rio, 1979, p. 188.

(77) MAUÉS, Maria Angélica Motta e MAUÉS, Raymundo Herald, *O Folclore da Alimentação — Tabela Alimentares da Amazônia*, Belém, 1980.

(78) Ver também WASSEN, S. Henry, “Estudo Etnobotânico de Material Tiahuanacóide”, in: *Os Alucinógenos e o Mundo Simbólico* (Vera P. Coelho, org.), São Paulo, 1976, p. 146.

güinidade, algumas carnes podem ser consideradas *quentes* e os peixes de carne branca podem ser *frios*. E há tabos não-ritualísticos por propriedades orgânicas desvaliosas dos animais, como os que são muito pequenos, de carne insossa ou espinhenta.⁷⁹

Diz Nunes Pereira: “a carne do veado é excessivamente *quente* por certas pessoas ou tida como reimosa”. Anote-se que há plantas consideradas *machas* e plantas *fêmeas*, que, por esta distinção, podem influir nas beberagens. O levantamento taxionômico feito pelos autores citados revela um quadro deveras expressivo na colocação da série de peixes, mariscos, caça, tubérculos, frutas e legumes considerados *quentes* ou *frios* e no qual têm lugar a paca, o jabuti, a cutia e o veado.

Há repugnância pelo baiacu (peixe venenoso), pelo amuré (com forma de cobra), pelo boto (ainda que sirva de alimento em muitas tribos), pelo candiru (que, por ser fino, invade as vaginas das banhistas).

São também evitados na região do Salgado (Pará) o aratu, o sarará e o supaquam. Ainda que participem de algumas mesas, são geralmente desprezados: “tralhoto, sardinha, pitiú, tubarão, espadarte, cação, arraia” — considerados de carne dura, espinhosa e sem sabor.⁸⁰

Ora, acreditamos que os mesmos preceitos, ojerizas e restrições, pelos mesmos motivos, devem colaborar na seleção alimentar do indígena, levando, contudo, em conta crises, por secas ou enchentes, que podem alterar as posições gustativas.

Dando um balanço nos tabos alimentares, chegamos a algumas conclusões que podem ser melhor avaliadas.

Dietas eventuais:

- a) casos de doença;
- b) estados fisiológicos de caráter periódico: gravidez, parto, menstruação;
- c) ritos de passagem.

Interditos permanentes:

- a) por ser o animal ou o vegetal portadores de ação venenosa;
- b) por se tratar de alimento impróprio ao gosto ou à mastigação;

(79) MAUÉS, Maria A. Motta e MAUÉS, Raymundo H., *op. cit.*, pp. 15 e segs. 80. *Id.*, pp. 40-47.

(80) *Id.*, pp. 40-47.

- c) por produzir reima;
- d) por ser alimento incluído em prescrições mágico-ritualísticas (totemismo, animais com "espírito" de gente);
- e) por se tratar de xerimbabo (animal de estimação);
- f) por se tratar de animal reservado aos espíritos ou vincular-se a uma superstição da comunidade;
- g) por se tratar de animal tradicionalmente rejeitado pelo grupo (amuré, boto).

Resistência eventual:

- a) por não serem as carnes bem cozidas, assadas ou moqueadas de modo a permitirem laivos sangüíneos (entre tribos que acreditam estar o espírito no sangue, enquanto outras crêem estar nos ossos);
- b) por se tratarem de fêmeas grávidas (principalmente veados).

5. Relação geral dos alimentos simples, compostos e adicionais que formam o quadro da culinária silvestre-rural-urbana na Amazônia

Aaru — Bolo de tatu moqueado e triturado com massa de mandioca. Comido em forma de beiju pelos Kôkôzu, índios da região Serra do Norte.⁸¹

Alilo — Mingau de peixe entre os Kalapalo.⁸²

Aluá — Bebida. Milho cozido, açúcar, cachaça e gengibre.

Anaruapá — Beiju de mandioca torrado ao forno, borrifado até ficar azedo e fermentado. Metido em potes para maior fermentação. Bebida apreciada pelos Crichaná.⁸³ Entre os fermentados há, também, o *anaecó* e o *payuá*, na base de polvilhos de milho mastigado.

Arabu (ou *abunã*) — Ovos de tartaruga ou tracajá, com farinha e açúcar.

Areá — Batatinha que entra nos cozidos ou é servida separadamente nos lanches.

Arubé — Massa de mandioca-puba (amolecida na água), corada com pimenta-malagueta e usada como tempero.⁸⁴

Assado à moda caiapó — A carne de caça, o peixe, os beijus ou vegetais são colocados em folhas de bananeira que, após serem dobradas, são envolvidas por várias camadas de terra. Esse envoltório é depositado sobre um montículo de pedras situado ao centro de uma pequena fogueira. Outro montículo de pedra é superposto, de modo a imprensar o alimento entre as pedras ardentes até chegar ao ponto. Esse fogão rudimentar é chamado de *ky*.

Aviú — Camarões pequenos que abundam nas enchentes de certos rios. Deles são feitas sopas e fritadas. Dizem que rejuvenesce os que deles se servem.

(81) PINTO, E. Roquette, *Rondônia*, Archivos do Museu Nacional do Rio de Janeiro, vol. XV, Rio, 1917.

(82) CUNHA, Ayres Câmara, *op. cit.*

(83) RODRIGUES, João Barbosa, *Poranduba Amazonense* (1872/1877), Rio, 1890, p. 141.

(84) STRADELLI, Ermano, "Vocabulário da Língua Geral Portuguez-Nheñgatu e Nheñgatu-Portuguez", *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, t. 104, vol. 158, Rio, 1929.

Banana — Farinha de banana verde, preferivelmente a comprida. É seca ao forno. Recomendada para recém-nascidos. Nas cidades, pode ser assada, untada de manteiga e salpicada com açúcar e pó de canela. Alfredo da Matta registra como tipos de banana: a figo, a maçã, a prata, a inajá, a pirauá (comprida), a sapo (volumosa e curta), a roxa, a são-tomé, a pacova, a pacovi, a anã.⁸⁵

Batata-doce — Cozida ou assada. Entra nos pratos de carne ou participa dos lanches. É preparada com calda e erva-doce como compota.

Beiju (*m'beiu* em nheengatu) — Massa de polvilho ou tapioca, extraída da mandioca, misturada às vezes com coco, espalhada em recipiente que vai ao fogo para assar, virando-se continuamente a massa para manter a sua brancura e emoliência. Guardada em folha de bananeira. Toma sempre a forma arredondada. É o pão dos índios. Comem-no quase sempre untado de outras massas alimentares. Beiju seco, torrado duas vezes: *meiuticanga*; queimado, para fazer caxiri (bebida): *beijuturua*; misturado com farinha de mandioca e enriquecido com tapioca: *beijucica*; feito só com a tapioca: *tipiaca*; à moda dos antigos baré: *curadá*; feito de mandioca misturado com fruta: *beijuquira*; massa escaldada de mandioca e coco, assada em bolos: *beiju-d'água*. Diz-se “de mandioca” o beiju feito diretamente da massa desse tubérculo ou de tapioca quando feito de polvilho ou da farinha própria para goma; com sal e pimenta: *beijupoqueca*; envolto em folha de bananeira, “assado em cinza quente” ou rescaldo “contendo ou não banha de tartaruga e castanha de caju”:⁸⁶ *beiju marapatá*; dissolvido n'água: *carupe*, entre os Kalapalo.

Beiju à erigpagtsá — Massa de mandioca ou cará, misturada com farinha de milho.⁸⁷

Beraburu — Entre os Kaiapó, bolo de carne com mandioca assada em forno de pedra (*ky*).

Cafofa — De carne seca ou fresca. Em pedaços, com lascas de toucinho, bastante cebola, alho, cheiro. Misturar com farinha, depois de fritos.

Caióé — “Queima-boca” ou desjejum, “na ausência do café”.⁸⁸

Caldeirada — Peixes limpos, cortados, mergulhados em fervura refoçada ao ponto. Cheiro-verde, cebola, tomate, sal. Comido com pirão de farinha d'água. Complemento: “molho de *arubé* ou molho de *cóbios*, bem amassado com pimenta de preferência *murupi*”.⁸⁹

(85) MATTA, Alfredo Augusto da, *op. cit.*

(86) STRADELLI, Ermano, *op. cit.* e MATTA, Alfredo Augusto da, *op. cit.*

(87) SCHULTZ, Harald, *op. cit.*

(88) MONTEIRO, Mário Ypiranga, *op. cit.*, p. 10.

(89) MATA, João Nogueira da, “A Poalha Luminosa de Manaus”, *Jornal Cultura*, nº 12, p. 19, Manaus, 1975.

Calugi — Sopa de peixe, carne, ovos de tartaruga e outros ingredientes. Entre os Karajá.⁹⁰

Camarão — Cozido, com farinha no caldo ou frito.

Cambica — Leite com abóbora cozida “amassada ou em fatias”. Polpa de certos frutos como o *murici*, amassada no leite.⁹¹

Canjica — Papa de milho verde ralado.

Capivara no espeto — 24 horas em água corrente, 6 horas em aguardente, cravo, salsa, cebola, gengibre, manjerição, sal e pimenta, depois assado no espeto.⁹²

Cará (tubérculo) — Para acompanhar o café. Há o branco e o roxo. Geralmente cozido.

Caranguejo — Cozido. Retirado o “peito”, misturar farinha à gordura.

Carimã — Bolo para mingau, feito de mandioca macerada logo que acaba de ser espremida no tipiti (peça trançada de maneira a poder comprimir gradualmente a massa nela depositada). Tem gosto azedo.

Carne de jacaré — No moquém. Bastante apreciada entre os Kayuvicena e Pariana, tribos do Tocantins e Solimões.

Caruru — Vegetal cozido. Retirado o caldo, é refogado. Ornado quase sempre com ovos estrelados. Há outra espécie que não entra na culinária: o *caruru-das-cachoeiras*, de onde antigamente os índios extraíam o sal. Não confundir com o caruru feito de quiabo e camarão.

Casquinho — De caranguejo ou de muçã (pequeno quelônio das matas). Preparado nos próprios cascos, com aproveitamento da gordura. Coberto com farinha fina, torrada. Essa maneira de servir o quitute nas carapaças visa ao aproveitamento da gordura natural, que é o que fornece o gosto peculiar, após a fritura ou o cozimento.

Castanha-do-pará — Suas amêndoas não só participam da feitura de confeitos como a sua massa e leite são aproveitados em doces e mingaus, transformando-se em poderoso alimento. De polpa branca. Entre os Crichaná faz-se uma espécie de patê da massa da castanha com peixe, para beiju.⁹³

Ciricaia — Doce considerado de paladar refinado: leite, farinha de trigo, ovos batidos e açúcar queimado na parte superior.

Cozido à moda xavante — Faz-se um buraco na areia; nele deita-se o peixe devidamente condimentado, envolvido em folhas. Fechado o fosso, é ateado fogo por cima, de modo que o vapor resultante da umidade do peixe produza a cocção (Couto de Magalhães). O bolo

(90) B. Ribeiro da Cunha.

(91) MATTA, Alfredo Augusto da, *op. cit.*

(92) STEINEN, Karl von den, *op. cit.*, p. 56.

(93) RODRIGUES, João Barbosa, *op. cit.*, p. 99.

xavante é feito de fubá de milho misturado com farinha de palmito.⁹⁴

Cruera — Massa de mandioca transformada em grumos para mingau.

Cudiari — “Prato feito com peixe cozido esmigalhado e pimenta. Alimento reservado aos iniciados, entre os índios Jurupixuna, do alto rio Negro e também entre os do Uaupê.”⁹⁵

Curadá — Beiju da tapioca no rio Negro.

Cuscuz — Bolo da farinha de milho, misturado com leite de coco, envolvido em folha de bananeira, cozido em banho-maria. O envoltório de folha reforça a maciez. Depois de pronto, é salpicado com coco ralado.

Daú — Sopa de castanha entre os índios Mundurucu da campina, alto Tapajós.⁹⁶

Doces — Em calda, em massa ou cristalizados. Comuns os doces de abricó, ananás (ananás-arara: grande e vermelho; ananás-jacundá; ananás-cabeça-de-onça; ananás-jaburu; ananás-cinzento; nomes tomados conforme a cor, o tamanho ou a forma da fruta); araçá (assado); bacuri; banana-comprida, pacovão, ouro ou inajá, prata, são-tomé, roxa, sororoca, branca, miranha, chorona⁹⁷; cadau (geléia); coco, cúbio, cupuaçu (dele pode ser feito um chocolate meio amargo), goiaba, jurumum (abóbora); jaca, laranja-da-terra (casca em calda); mamão verde, murici (em pasta); tamarindo (em pasta).

Eicuru — Ferve-se a água, dissolve-se numa cuia o polvilho (*tipipi*), despolpa-se a bacaca cozida, mistura-se tudo na água fervendo, até engrossar, isto é, até o polvilho se transformar em goma.⁹⁸

Farinha — Grânulos extraídos da mandioca. Na língua geral: *ui*; crua: *ui-ça-coatinga*; bastante torrada: *ui-atá*; fresca: *ui-puba*; extraída das raízes maceradas e assadas: *ui-catu*; resíduo da fécula da mandioca após a evasão do sumo pelo *tipiti*: *ui-moi-puba*; farinha velha: *ui-anta*; extraída de rodela de mandioca secas ao sol: *ui-tipiraiti*. A farinha é o alimento acessório de maior importância na Amazônia. Presente nos cozidos simples ou em forma de pirão, nos mingaus, nos chibés (água, farinha e açúcar); substitui o pão — este, evidentemente, de origem européia. Com presença especial na bebida açai. Há três tipos de farinha de mandioca: a d’água (deixada quatro dias na água), a seca e a de tapioca — esta em grânulos provindos da fórmula amídica. Na região de Tapuá (Pará), zona da orla marítima, distinguem-se vários tipos de mandioca: “tapioqueira, perereca, mamaluca, tor-

(94) CUNHA, Ayres Câmara, *op. cit.*, p. 49.

(95) MONTEIRO, Mário Ypiranga, *op. cit.*

(96) COUDREAU, Henry Anatole, *Voyage au Tapajós*, Paris, 1897, p. 84.

(97) STRADELLI, Ermano, *op. cit.*

(98) RODRIGUES, João Barbosa, *op. cit.*, p. 61.

rão, guará, olho-verde, olho-roxo, serrote, pacuí, batata, pretão, tainha-branca etc.”⁹⁹ Alguns índios nômades usam farinha “de nozes de *anawira* e *arapari*”.¹⁰⁰

Farofa — Farinha meio torrada misturada com ovo, com carne frita ou desfiada.

Fritada ou torta de caranguejo — Cozido inteiro. Desfiam-se as carnes contidas nas patas. Refogado com alho, cebola, limão, tomate. Ovos batidos por cima. Vai ao fogo lento em frigideira. O mesmo com siri e camarão.

Galinha de cabidela — Guisado de miúdos de frango ou de galinha, com pescoço, asas e pernas, misturado com o sangue da ave.

Guererê — Guisado feito com as vértebras dorsais e a tripa grossa do pirarucu.¹⁰¹

Guisado de tartaruga — Rim cortado em pedaços pequenos, com lascas de carne do animal, devidamente temperados com alho, cebola, cheiro-verde, limão etc.

Goga — Fritura de ovas e fígado de peixe.¹⁰²

Idizinho — Mingau de mandioca, entre os Kalapalo.

Inhame — Tubérculo que, como o cará e a batata-doce, é cozido e usado nos lanches ou acompanhando o café. Como sobremesa, é untado de mel. Tem larga projeção terapêutica.

Iurará-ecaua — Manteiga ou óleo de ovos de tartaruga. Utilizada tanto como gordura adicional nos alimentos, como óleo para iluminação.

Jabuti com farofa — Os índios fazem um buraco na parte ventral do quelônio da mata, tiram os intestinos, enchem-no de farinha e o atiram inteiro no fogo.

Jacuba (o mesmo que *chibê*) — Água, farinha e, conforme o gosto, rapadura, mel ou simplesmente açúcar. Também com farinha de tapioca.

Jambu — Vegetal que condimenta o peixe e é parte essencial na bebida *tacacá*.

Japurá — De amêndoa e invólucro moles. Isolam a película através de fervura. Da massa picante extraem um suplemento alimentar usado como o beiju ou como tempero de peixe. A mulher que prepara a massa, para não estragá-la, não pode afastar-se antes que fique pronta (Bruzzi). Segundo Nunes Pereira,¹⁰³ a polpa da fruta embrulhada em folhas de bananeira-sororoca vai ao moquém. Quando, pela fumaça

(99) MAUÉS, Maria A. M. e Raymundo H., *op. cit.*, p. 98.

(100) HUXLEY, Francis, *op. cit.*, p. 118.

(101) MONTEIRO, Mário Ypiranga, *op. cit.*, p. 12.

(102) GALLO, Giovanni, *Marajó — A Ditadura da Água*, Belém, 1980, p. 110.

(103) *Jornal O Globo*, Rio, 17.10.74.

quente do moquéim, a pasta verte óleo, é retirada para esfriar e enterada para fermentar.

Jiquitaia — Massa de pimenta-malagueta para condimento de peixe.

Jurumum — Abóbora no Sul. Entra nos cozidos e guisados. Ligeiramente adocicado. Doce: bolinhos fritos e depois salpicados de açúcar e canela.

Lagartas de borboleta — Da espécie *Brassulinae*. Aproveitadas na cozinha dos Nhambiquara. Colhidas em castanheiras, os Erigpagtsá (Canoeiros) do rio Juruena também juntavam fartas porções de lagartas em misturas onde entravam a mandioca cozida, castanha, batata-doce ou “cará cozido e pilado”.¹⁰⁴ Stradelli observou, com o nome de *mucyua*, larvas de coleópteros em pupunheiras que eram apreciadas pelos índios.

Linguiça de peixe-bol — A ventrecha temperada com sal, limão, cravo e pimenta.¹⁰⁵

M'bunã — Ovos de tartaruga no moquéim, misturados com carne de tartarugas ainda pequenas.

Macaxeira — Cozida ou assada. Tubérculo que compõe os cozidos. Servida isoladamente com qualquer refeição e também com mel. Apropriada ao café da manhã e nos lanches. Muito apreciado o pudim de sua massa com leite de coco e polvilhado com erva-doce. Fôrma untada de manteiga. Pode ser acrescentado o leite de castanha ou de vaca. Variedades: “miranda, ligeira, pretinha, seis-meses etc.”¹⁰⁶

Mamão verde — Como verdura nos cozidos. Como doce. Aos pedaços, em vinagre, faz as vezes de pickles.

Mandiakver — Entre os índios Urubu, sopa das flores do *iapuí*, que substitui o *aipim* na oferta aos *dés* (macacos-fantasmas).¹⁰⁷

Mandioca — Tubérculo de onde se extrai a farinha e resíduos com que são preparados o beiju, o tucupi e outros alimentos constantes desta Relação. O seu caldo, logo que sai do tipiti e antes de ser fervido ou exposto alguns dias ao sol, é potentíssimo veneno e toma o nome de *maniaca*.

Mandiocaava — Mingau de arroz misturado com manicuera (manipuera): suco da mandioca.¹⁰⁸

Maniaca — Caldo de mandioca logo que sai do tipiti. Nessa fase, antes de ser fervido, o caldo é venenoso. Contém ácido ciânico, que se evapora sob a ação do calor (evidentemente, passa a ser alimento após ser fervido e com o nome de *tucupi*).

(104) SCHULTZ, Harald, *op. cit.*, p. 261.

(105) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *op. cit.*, p. 62.

(106) MAUÉS, Maria A. M. e Raymundo H., *op. cit.*, p. 98.

(107) HUXLEY, Francis, *op. cit.*, p. 256.

(108) MONTEIRO, Mário Ypiranga, *op. cit.*

Maniçoba — Cozido de folhas de mandioca-doce (macaxeira) com vários ingredientes: carne de porco, chouriço, lingüiça, mocotó, carne-seca, tripas etc. Pelo excesso de gordura, pode ser conservada muitos dias e, conforme o tempo, fica mais saborosa.

Manicuera — Ou *manipuera*. As informações são contraditórias: sumo de macaxeira.¹⁰⁹ “O sumo da mandioca deixado ralo, embora já tendo fervido o suficiente para ter perdido o veneno.” Suco venenoso da mandioca (Martius). O mesmo que *tucupi* (Martius, conforme nota do revisor). Sendo a macaxeira um tubérculo inofensivo, ao contrário da mandioca, que é venenosa, a manicuera não pode ser absorvida senão, no caso da mandioca, após ir ao fogo. Trata-se, ao que parece, de um caldo, do qual, retirado o veneno (se for da mandioca), é aproveitado antes de ser devidamente apurado, quando toma o nome de *tucupi* (molho duradouro para qualquer tipo de comida e básico na bebida *tacacá*).

Massoca — Extraída da cruera (resíduo, após a fabricação da farinha da mandioca), que é triturada no pilão, passada na peneira e reduzida a massa fina, cremosa.

Meapé (ou miapé) — Resíduo de mandioca assada. (Martius). Bolo de farinha (Stradelli).

Mingau de açai e outros — Faz-se o mingau com farinha de tapioca. Mingau também de banana, de farinha-d’água, de curera e milho com melaço.

Mixira — Carne de tartaruga ou de peixe-boi torrada e conservada na gordura do próprio animal.

Mohete — Caldo grosso que resulta da água fervida para lavar a polpa da mandioca.¹¹⁰

Mojica (ou mujica) — Caldo de peixe engrossado com farinha de mandioca. (A. Mendes). Caldo de bucho (tripa) de veado, entre os Maué (Nunes Pereira). Carne de caranguejo misturada com farinha e levada ao fogo com água temperada com chicória, cominho e alfavaca, até ferver.¹¹¹ Com o nome de *myica* em língua geral e *mongica*; Stradelli registra: “Peixe ou carnes esmiuçadas e fervidas na água, engrossadas com tapioca ou farinha-d’água. Caldo engrossado com uma fécula qualquer. Papas de milho”.¹¹²

Moqueca — Geralmente de peixe, com vários condimentos, leite de coco e dendê.

Moquém de maniuara — Formiga (saúva) ovada, da qual se extrai o abdômen para moqueá-lo. Preparado com molho de *tucupi*.

(109) STRADELLI, Ermano, *op. cit.*, p. 235.

(110) JUNQUEIRA, Carmem, *Os Índios de Ipavu*, São Paulo, 1975, p. 44.

(111) MAUÉS, M. A. M. e Raymundo H., *op. cit.*, p. 97.

(112) STRADELLI, Ermano, *op. cit.*, p. 368.

Mujanguê — Ovos de tartaruga com farinha seca, sem ir ao fogo.

Mundubi (mendubim, amendoim) — Bolo das sementes dessa vagem, com alguns ingredientes. Cozinha dos Kaxinauá.

Munguiá — Mingau de milho branco com coco.

Muqueca — Ou *pupeca*. Envoltório de folha de arumã ou bananeira para alguns alimentos, os quais tomam esse nome. *Auati-muqueca*: massa de farinha de milho embrulhada em folha de arumã para “ser cozida e servir para o cachiri de milho” (Stradelli). (O caxiri é qualquer tipo de bebida fermentada.)

Muxiu — Larva da pupunheira, crua ou frita, apreciada pelos indígenas.

Muxiuá — Guisado de tartaruga, temperado com tucupi, alho, cebola, pimenta e, em alguns casos, com frutas de abiorana. Feito em panela de barro. Guardado de um dia para outro, para apurar. Obs.: Não confundir com *muxiua* (larva de cadáveres) e *muxiba* (alimento forte que era servido às moças, para engordá-las, antes de serem sacrificadas à Lua, conforme as lendas do rio Negro).

Paçoca — Mistura de farinha com carne desfiada e torrada, às vezes apimentada. No Solimões: mistura de farinha e castanha pilada (Stradelli). De *saiúva* entre os Maué (Nunes Pereira).

Palmito — Folíolo ou miolo de palmeira. Ao natural ou cozido. O palmito de guariroba assado é recurso dos viajantes perdidos em certas matas do Mato Grosso (Max Schmidt).

Pamonha — Massa de milho cozida em banho-maria em forma de bolo e embrulhada na palha da própria espiga.

Panqueca de ovos — De tartaruga. Ovos, farinha de trigo, sal e fermento. Massa despejada em frigideira, a fogo lento. Uma unidade de cada vez. Pode ser servida também com açúcar.¹¹³

Peraburu — Carne de anta ou ave, embrulhada em folha de bananeira e colocada “dentro de um monte de pedras incandescentes. Cobre-se o embrulho com folhagens e montes de terra”. Depois de pronta, é polvilhada com cinza de bananeira.¹¹⁴

Pato no tucupí — Primeiro, assa-se o pato. Em seguida, é fervido no tucupí (caldo-molho de mandioca). Leva jambu. Comido com farinha.

Paxicá — Ou *pacicá*. Miúdos de tartaruga temperados no próprio casco e fritos com a gordura nele contida. É uma das iguarias mais apreciadas entre os aproveitamentos alimentares feitos desse quelônio chamado de “boi do Amazonas”.

Peixes — Cozidos, assados, moqueados, fritos, em muqueca e ao forno. Considerados de melhor paladar: o tucunaré, o tambaqui, o ma-

(113) LOBO, L., *apud* ORICO, Oswaldo, *Cozinha Amazônica*, Belém, 1972.

(114) ORICO, Oswaldo, *op. cit.*, Belém, 1972, p. 90.

trinchão, o surubim, o pirarucu, o tamuatá, o mandi, o mapará, o curimatã, o dourado, o jaraqui, a pescada, a sardinha grande, a traíra. Ovas de peixe, assadas ou cozidas, são pitéus no Pará. Agradável, também, pirarucu com pirão de leite. Segundo uma lenda do rio Negro, os peixes mais gostosos do rio teriam nascido do coração, do fígado e das tripas da cobra Doé-Pino.¹¹⁵

Picadinho de tartaruga — Carne moída, do peito, sobrando das partes de bife. Refogado em alho, cebola, limão, sal, tomate, banha. Vai ao forno no próprio casco ventral (plastrão). Coberto, após, com farinha torrada em manteiga.

Pimenta — A principal especiaria para conservar ou condimentar a comida. Seu molho (cunhampira) é muito apreciado nos beijos pelos índios. São conhecidas as de cheiro, malagueta, macaco, olho-de-pirarucu, olho-de-peixe, olho-de-pomba, olho-de-macaco, olho-de-piranha, murupi, pimentão, pau-pimenta (cravo). Apreciada no peixe, no tucupi, no tacacá, na tartaruga, no caranguejo, no muçã. Planta doméstica.

Piquiá (cozido) — A sua polpa é rala. O fruto tem a casca sólida e parda. Após o cozimento, a polpa é apreciada com farinha.

Piracuf — Farinha ou paçoca de peixe moqueado e, em seguida, socado no pilão, até o máximo da trituração. Passado em peneira. Depois guardado em paneiros forrados de folhas e colocado acima do fumeiro. Para longas viagens. O peixe deve ser de escama e magro.¹¹⁶ Faz-se sopa engrossada com farinha de tapioca.¹¹⁷

Pisaregue — Pão de mandioca entre os Kalapalo.¹¹⁸

Pupunha — Cozida. Fruto da pupunheira. É comida sem ingredientes, ou com mel ou açúcar. Em algumas tribos é árvore sagrada, não pode ser derrubada.

Qui bebe — Papa de jurumum (abóbora) com leite e farinha.

Quiné — Pão seco, de massa de mandioca após ser pilada, reduzida a farinha e preparada como beiju. Chamado *beiju-seco* no Pará. Esfarelável. Difere do outro: úmido, mole, salpicado de coco e castanha ralados.

Rãs moqueadas — Apreciadas quando passadas no moquém ou com molho de tucupi.

Roupa-velha — Carne que sobra de um dia para outro, desfiada e frita com alho e cebola. Também pode ser preparada com ovo batido.

Sarapatel de tartaruga e porco — É o sangue cozido e misturado com os miúdos de cada animal, com os temperos habituais.

(115) Ver PEREIRA, Nunes, *op. cit.*

(116) STRADELLI, Ermano, *op. cit.*, p. 602.

(117) Ver FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *op. cit.*, p. 92.

(118) CUNHA, Ayres Câmara, *op. cit.*

Sopa de aipim para pajé — Após haverem cantado, os xamãs tomam essa sopa (*macasser*), que dizem é apreciada pelas borboletas. Entre os Urubu.¹¹⁹

Sopa de frutas — Socadas e misturadas ao mel, as frutas são fervidas, e a sopa é servida quente entre tribos do rio Juruena, Mato Grosso.

Sopa de inajá — Da polpa. Pilada e usada nas crises alimentares. Entre os Suyá, rio Xingu (Lanna).

Sopa de milho e mel — Farinha grossa de milho cozida em mel de abelha.

Tacacá — Bebida suculenta composta de tucupi, goma de mandioca, jambu, camarão ou peixe. Fervida, servida quente, em cuias.

Tabaqui de cacete — Devidamente limpo, é prensado no corte vertical de um galho e atado. É fincado o galho (cacete) e colocado o peixe “junto às brasas bem candentes” (Nunes Pereira). O mesmo é feito com o *caititu*, envolto em folhas.¹²⁰

Tamorita — Prato regional dos índios do Roraima, composto de peixe e caldo apimentado. “É um prato terrível, que incendeia a língua” (Nunes Pereira).

Tapioca — Goma depositada pelo sumo da mandioca e seca ao fogo. Quando refinada, dá o polvilho. Quando transformada em grânulos, é a farinha de tapioca. Para mingau, papas, bolos ou simplesmente amolecida no leite, com açúcar. Tem propriedade refrescante.

Tatu com macaxeira — Cozido predileto dos Kaxinauá (Capistrano de Abreu).

Tipiaca — A massa da mandioca preparada para fazer beiju.

Torrados — De cupim e saúva, entre os Maué. Gafanhoto torrado entre os Kalapalo.

Tucupi — Caldo ou sumo extraído da massa da mandioca e, em seguida, posto a ferver. De cor amarela. Aplicável ao peixe e ao pato. Principal ingrediente do tacacá.

Tucupi-pixuna — Apurado até tomar a cor escura. *Tucupi-de-sol*: que não vai ao fogo. Durante vários dias exposto ao sol, perde o veneno. O jambu, uma erva picante, é quase somente usado no tucupi. O abdômen da *maniuara* (saúva), quando ovado, é moqueado com molho de tucupi e largamente apreciado entre os nativos.

Tu-sabekê — Beiju desmanchado na manicuera. Caldo de cana. Recoberto no cocho com folha de bananeira. Bebida forte.

Unha de caranguejo — Carne das tenazes mantidas na unha e empanadas. Também apenas cozidas, mergulhadas em molho.

(119) HUXLEY, Francis, *op. cit.*, p. 219.

(120) FLORENCE, Hércules, “Nas Águas do Tapajós” (1918), trecho sobre os Muundurucu, *In: Os Rios e as Florestas* (Ernani da Silva Bruno, org.), São Paulo, 1958, p. 74.

Urubu-moqué — Maneira de preparar ovos de tartaruga a fim de serem guardados para provisão. Os ovos são expostos à fumaça quente do moqué ou ao sol, até secarem, como secos são os urubus.¹²¹

Virado — Carne cozida, refogada com cebola, pimenta-do-reino, cominho, cheiro-verde, misturados com farinha.

Yatakê — Beiju mofado, com mandioca ralada e caldo de cana quente. Vai ao vaso para fermentar sobre cinza quente. Tempo: uma semana.¹²²

(121) STRADELLI, Ermanno, *op. cit.*, p. 709.

(122) SILVA, Pe. Arcionílio B. Alves da, *A Civilização Indígena do Uaupés*, São Paulo, 1962, pp. 225 e segs.

6. Observações sobre suplementos alimentares

Acompanham geralmente o café da manhã nos sítios, fazendas e vivendas rurais: macaxeira, cuscuz, beijos de tapioca, cará, inhame. Nos lanches, o mesmo acima e pupunha.

Frutas regionais e adaptadas: abacate, abio, abricó, ajuru, ananás, araçá, banana, bacuri, biribá, buriti, cacau, cajá, caju, carambola, cúbio, cupuaçu, cutitiribá, fruta-do-conde, fruta-pão, goiaba, graviola, grumixama, ingá, inajá, jaca, laranja, lima, jambo, mamão, manga, mangaba, maracujá, marajá, melancia, melão, mucajá, muruci, piquiá, pitanga, pupunha, tangerina, taperebá, tucumã, sapoti-lha, xui, umari.

Todas as aves, menos o urubu, servem de repasto ao indígena e ao homem rural. Entre muitas: japus, mutuns, jaburus, tucanos, anhumas, maguaris, tujujus, marrecas, patos, inambus, jacutingas, pombos, emas, socós, sinimbus, frangos-d'água, araras, papagaios, cojubins, passarinhos. Entre os animais de pêlo: macacos, cutias, antas, veados, capivaras, caítitis, pacas, gambás, preguiças (consideradas saborosas), tamanduás, coatis. Outros: camaleões, tartarugas, miquãs, jabutis, aperedas, tracajás, cobras, rãs.

Vegetais que entram como principais adicionais nos cozidos, guisados ou tortas: maxixe, caruru, jambu, macaxeira, vinagreira, couve, jurumum, cará, piquiá, quiabo, mamão verde, cheiro-verde, coentro, palmito, alfavaca, louro.

As bebidas mais comuns (refrescos ou vinhos de frutas) são os de: cupuaçu, cacau, açai, jenipapo, patauá, maracujá, ananás (gengibirra, da casca fermentada com gengibre), muruci, tucumã (depois de despulpado, feito massa e levado ao fogo). O açai é mais popular no Pará (açai-do-pará), com açúcar e farinha. Além disso, há as bebidas fermentadas dos índios que podem tanto ser de frutas como de milho, pupunha, mandioca e cará. O *chibé*, *jacuba* ou *tiquara* é água, farinha e açúcar.

Os mingaus, já vimos, são geralmente de farinha-d'água ou seca, de tapioca, banana, milho, carimã e cruera.

Entre os Pareci, o *suçu-korê* é o beiju grande assado no borralho. O *katazeurê* é o mingau de mandioca e o *ka-muzalá* o mingau de milho.¹²³

(123) PINTO, E. Roquette, *op. cit.*

VII — CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerações finais

A pantofagia na selva é produto do estreito relacionamento do homem com a natureza ambiente. O primitivo ainda não contaminado com as propostas da civilização, na parte de adaptação à técnica e aos avanços da ciência, goza do privilégio do contato direto com a natureza que o circunda, dela extraindo o alimento e a matéria-prima para as suas confecções artesanais.

Álvaro Faria, em seus vários trabalhos sobre as alterações genéticas humanas em face das formidáveis contradições do mundo contemporâneo, chama a atenção para uma nova fase mutante do homem e remonta o processo a partir do instante em que as sociedades foram, em face da produção, divididas em grupos que continuam extraindo diretamente da natureza os meios de sobrevivência e grupos que apenas se colocam na posição de captadores da produção, colocando-se entre aqueles e a sociedade de consumo e criando, assim, classes intermediárias que formam o topo do pensamento abstrato.

Com isso, e em virtude da técnica sofisticada, o civilizado avança cada vez mais celeremente no rumo de um enleio mental e do controle dos bens produzidos, que conturba violentamente o relacionamento dos grupos sociais em choque.

Assim ocorrendo, os aglomerados humanos primitivos vão ficando incessantemente distanciados de uma análise profunda de seus métodos originais de vida, ao mesmo tempo que se tornam vítimas de discriminações no próprio campo da etnografia, como, por exemplo, não serem considerados campo de observação folclórica, no sentido de *folk*, situados que ficam tão-só na área antropológica, da mitologia ou da cultura material quando esta se infiltra nos meios civilizados. O próprio índio chama de "brasileiro" ao nacional não-índio.

A pantofagia não seria encarada de um ponto de vista igualmente discriminatório, como forma de uma ação alimentar repugnante, se a ótica do processo analítico descesse ao meio ambiente em que

pervagam as tribos, às grandes crises do alimento e a um memorativo gravado geneticamente, do tempo em que os primeiros homens viviam na promiscuidade com o animal.

O que a natureza produz é próprio ao homem, assim o entende o silvícola.

Os seus tabos alimentares são mágicos ou religiosos e não por entendimento de uma proibição por motivos de repelência orgânica.

Se devoramos todas as coisas vivas do mar, por que não pode o indígena devorar todas as coisas vivas da selva? Que é o nosso sofisticado “queijo bichado”? E o iogurte? E o abdômen da tanajura, formigão conhecido, enlatado nos Estados Unidos e vendido como raro acepipe?

E a sopa de cobra, muitas vezes prato delicioso para alguns civilizados da zona rural? E a carne de gambá, ratão comedor de ovos, afirmada pelos entendidos como repasto nobre?

Ninguém se aturde com a ostra, com toda a sua aparência de lesma. Aturdimo-nos, é claro, quando o indígena ingere vermes que a nós são repugnantes, mas não, evidentemente, a ele.

Cada povo com seu uso. Os profetas se alimentavam com gafanhotos e não há por que enjeitar o siri, sabidamente roedor de cadáveres, a trufa e outros cogumelos (orelha-de-pau entre os índios), sem falar no teredo (*turu*), de aspecto vermiforme.

Da mesma forma como os animais estão prontos a satisfazer a fome, os indígenas, sem noção do bom e do mau em matéria de paladar, por lhes faltar o requinte da civilização e da culinária, acham natural a sua vocação pantofágica. Porém, através do alimento, podemos levantar o véu de muitas cerimônias sagradas, de vários aspectos do magismo simbólico.

Os selvagens, nas suas relações homem-espírito, acreditam em entidades superiores que governam e defendem as espécies. Acreditam que almas de seus parentes estão asiladas em certos animais e estes são, portanto, intocáveis, quando reconhecidos pelos pajés. Por isso, outros bichos não servem de alimento em épocas ou em fases especiais do homem ou da mulher, justamente porque o espírito de um deles pode prejudicar o pai, a mãe ou filho.

Praticando a antropofagia (rito do herói), a geofagia, a biofagia (ingestão de substâncias vivas) a fitofagia e qualquer outro ramo da pantofagia, o selvagem sempre se considera em relação com um cerimonial de agrado, segurança, defesa ou respeito a fórmulas tradicionais de sobrevivência em meio adverso.

Suas instituições de alimentação, baseadas em permissões, proibições e atos sagratórios, arrolam, no mesmo processo de segurança coletiva, o suspeito e o insuspeito, o benfazejo e o demoníaco, o aceitável e o intocável.

O prato ou a cuia de comida ou bebida não recolhe o quinhão sem uma passagem severa pelo classificatório da magia. Evitar laivos de sangue na carne a ser preparada para alimentos é outro preceito mágico. O sangue aloja o espírito.

Uma ingestão, pois, é misto de sabor material e profético. O próprio começo do mundo entre os civilizados tem a maçã como símbolo sexual da mulher ou da tentação. O símbolo do pecado não é um bicho, uma estrela, um mineral: é uma fruta, que, sem dúvida, como alimento dos deuses era intocável.

Certas caças merecem zelos excepcionais antes e depois de abatidas. O veado, por exemplo, é animal-alimento. Porém, como já vimos, há cuidados especiais com essa caça por ser mitologicamente considerada humana. O veado-fantasma engana o caçador e, por isso, morto, o veado verdadeiro deve ser carneado fora da aldeia. As precauções no preparo da sua carne são várias (ver "Apêndice"), o que demonstra que o alimento, na sua inerência mágica, faz com que a sociedade tribal assuma um comportamento social tóxico. Alimento que só pode ser ingerido de noite ou de dia é, por isso mesmo, colocado sob as influências dos poderes solar ou lunar.

No Uaupés, as verduras formam o rol dos interditos de resguardo, assim como o boto-branco (*Inia geoffroyensis*, Blair), o vermelho (*Delphinus fluviatilis*, Gervais) ou o cinzento (tucuxi), sendo este o mais solicitado para atos mágicos.

Entre os Kaapor (já o dissemos), a carne das aves é proibida aos cães e às crianças (Huxley), o que talvez justifique em certas tribos a quase nenhuma perseguição às aves para fins culinários.

Os interditos relativos (durante a gestação e primeira infância do filho) têm a sua justificação. É que o animal servido nessa fase aos pais da criança como alimento produzirá anormalidades no nascituro.¹ Fizeram o levantamento dos interditos relativos entre os Tenetehara, isto é, os animais proibidos e as anormalidades que criariam, porque os animais *tapiuaras* (portadores de espíritos), se abatidos, seus espíritos penetrariam na criança, "causando-lhe anormalidade física", de acordo com algum atributo do animal. O que acontecerá ao filho se os pais desobedecerem à regra? Ficará louco, se se tratar de carne de arara-preta (*Anodorhynchus hyachithinus*), de jacamim (*Psophia sp.*), de gavião (*Spizaetus sp.*), de onça-pintada (*Panthera onça*); de onça-preta: nascerá perturbado e com cara de onça; de onça-parda (*Puma concolor concolor*), louco e com rabo; de preguiça (*Bradypus tridactylus*), louco e de movimentos retardados; de tamanduá-bandeira (*Myrmecophaga tridactyla tridactyla*), quase sem

(1) WAGLEY, Charles e GALVÃO, Eduardo, *Os Índios Tenetehara — Uma Cultura em Transição*, Rio, 1961, pp. 72-73.

nariz; de tucano (*Ramphastos toco*), narigudo; jacu (*Penelope sp.*), de cabelo branco; japu (*Psophia sp.*), com os dedos feios; mutum-fava (*Crax sp.*), com o nariz vermelho; jibóia (*Constrictor sp.*), cabeça chata, como de cobra; maracajá (*Leopardus pardalis*), com as mãos fracas, não segura coisa alguma; arara-vermelha (*Ara chloroptera*), nasce com bico; ariranha (*Pteronura brasiliensis brasiliensis*), com as mãos para trás e as palmas invertidas. Segundo os informantes de Galvão, essas crianças anormais são enterradas ao nascer, com raras exceções.²

O processo mágico da estabilidade e da sobrevivência das sociedades tribais tem o seu desenvolvimento nas formas de resguardo, jejuns e reclusões, nas quais o alimento passa a ser selecionado, limitado ou proibido.

Os ritos e cerimoniais são antecidos e sucedidos das mesmas reservas quanto às comidas que podem ou não ser admitidas ao repasto do paciente. Para os primitivos, o alimento contém forças positivas e negativas emanadas teluricamente da natureza, desde o momento em que reconhecem que não basta saciar a fome, porém resguardar-se de ingerir alimentos danosos à saúde ou à quebra de valores já consagrados. Pelo menos numa tribo do Amazonas, segundo Martius, evitavam comer "pirão de mandioca", para manter a sua força muscular.

Cada tribo estabelece, ao correr dos tempos e de acordo com seu habitat, regras convencionais mágicas, visto que sempre administradas pelo pajé, único agente e profeta da hierarquia social que, por seu entendimento com a tradição e suas relações com os espíritos, sabe do que pode ou não pode ser útil à comunidade. Dessa forma há entendimento entre o rito a ser adotado e as prescrições alimentares conseqüentes, porquanto são muitas vezes terríveis os resultados da omissão, como já vimos.

A competição fálica exige a criança perfeita, para ser forte e viril. As regras de resguardo asseguram essa normalidade. Geralmente, dentro do comportamento da seleção típica, o anormal é sacrificado, ainda que o infanticídio, às vezes, seja praticado quando o recém-nascido perde a mãe e não tem quem trate dele.

O sentido mágico do rito da puberdade, tanto para a mulher como para o homem, é imposto pelo pajé, com inclusão da seleção alimentar. Cabe-lhe convocar os espíritos, no rol dos quais entram os dos animais, principalmente os mais poderosos. Essa prática da

(2) *Ibid.*

convenção magista entre o homem e o animal remonta ao tempo do domínio fálico dos animais, com mitológicas conotações com o animal-gente. O poder fálico que deve ser absorvido e desenvolvido pelos noviços não será mantido se determinados alimentos não são devidamente hierarquizados pelo pajé.

Entre canções e danças, mescladas aos aparatos dos enfeites e das pinturas, as comidas especiais contêm a base de segurança para o sucesso futuro do jovem nas suas atividades sexuais, que garantirão a sobrevivência étnico-tribal e manterão o predomínio fálico do homem sobre a natureza. É bem verdade que o indígena não age através de uma conscientização racional desses efeitos, e sim por um processo das mais recuadas origens, resguardadas por tradições subconscientizadas nas formas da convivência social ou inscritas nos textos mitológicos. Tal fato determina um novo tipo de observação geral que é a ação ortodoxa observada nos fatos de convívio, modalidades de relações e mesmo de conceitos elementares de produção, além da sustentação mágica dos procedimentos sociais que levam a uma aproximação entre hábitos que não evoluem ou não mudam, a não ser por impactos aculturativos ou mudanças no campo da produção, da mesma forma como não evoluem e não mudam os hábitos de convivência e sobrevivência do animal. Essa conjugação de efeitos parece estar ligada ao fato de não poderem as sociedades primitivas quebrar os elos de suas antigas contigüidades biológicas dentro do reino animal. E esta manifestação de contigüidade atinge sobremaneira os povos que não conseguiram entrar no ciclo do domínio dos metais e permaneceram, pelas contingências de habitat, no ciclo fitolítico que representa a cola rudimentar do homem ao seu estado natural, propenso às superstições, contidas nos perigos dos espíritos dos animais que lhe servem de alimento.

As restrições alimentares *que incluem carne apenas de certos animais* têm origem — como já dissemos — no reconhecimento de que *esses animais têm um espírito que sobrevive à caça morta e persegue os jovens e recém-nascidos*. O perigo de absorção de certas carnes está relacionado com fases do desenvolvimento orgânico e físico do ser selvagem, que nessas ocasiões precisa resguardar-se de tais malignidades. Portanto, o alimento como impulsionador dos movimentos migratórios e assentamentos nucleares humanos implica uma tradição de saciamento, dietas, jejuns, purgas e proibições permanentes, que permite dividir em séries as regras tradicionais:

- a) Nos ritos individuais, quando há necessidade de expor o paciente como alvo de uma solenidade em que parentes, amigos, vizinhos e pajés participam como nos casos de: 1) passagem para a puber-

- dade; 2) batizados; 3) dar o nome; 4) perfuração de orelhas, lábios ou septos nasais; 5) morte.
- b) Nas superstições tradicionalizadas, que são obedecidas como rotina tribal: 1) na gravidez e no parto; 2) no desenvolvimento da força muscular.
 - c) Nas reclusões obrigatórias, nos casos de: 1) couvade e 2) primeiro fluxo catamenial.
 - d) Nas cerimônias de caráter coletivo que antecedem ou sucedem: 1) guerras; 2) caçadas; 3) pescarias ou 4) preparo de roças e ações de colheitas.
 - e) Nos complementos dos ritos funerários.

Todos esses aspectos visam:

- a) atos de purificação;
- b) formação de correntes psicocoletivas para bom relacionamento com os espíritos;
- c) marcar determinadas passagens das obrigações sociais para que o jovem jamais possa omitir-se ou prevaricar contra elas;
- d) enfiar o indivíduo para resistir às dificuldades e tornar-se apto à defesa do grupo tribal, supri-lo nas necessidades e por preparar-se para ocupar funções nas hierarquias do grupo;
- e) preparar o homem e a mulher para o casamento, dentro de sua função procriadora e de produção comunitária;
- f) gerar filhos sãos e que possam vir a ser bons pais de família e bons guerreiros.

Esta parte, se aparentemente não tem ligações com a alimentação habitual, convencional ou não, faz do alimento (e, possivelmente, pode explicar as práticas consideradas abomináveis) um elemento transcendental para a vigência das sociedades mágicas.

A benzedura de animais para que então sejam comidos; armadilhas de pesca que impedem às mulheres grávidas de se alimentarem com os peixes aí recolhidos; a repartição classificatória da caça; as partes reservadas aos espíritos benfazejos ou aos que devem ser aplacados; as festas em que os animais são honrados através de cantos, para que as caçadas seja profícuas; os ritos de dar comida; os *dabacuris*, com festas sagradas, já pela purificação através do vômito, como entre os Kaxinauá, na festa da paxiúba-barriguda (Capistrano), já pelo exercício sexual sobre o chão, de fins mágicos, com a finalidade de dar maior fertilidade aos roçados, além da liberdade de cópula nas áreas de plantio; os ritos solares e lunares de abundância

e fecundação da terra; tudo isso seguido de cerimônias próprias, coloca o alimento, repetimos, dentro de contingenciamentos sobrenaturais e cósmicos, de tal modo que vem formar um dos topos da bipolarização mágica: o alimento e a simbologia fálica do magismo sexual (força, valentia e estímulos procriadores).

Esses dois elementos do contingenciamento levaram o homem, de um lado, através do nomadismo, a palmilhar terras e confins, e de outro, a fomentar o povoamento e a divisão de trabalho, a evoluir do regime livre da promiscuidade sexual ao sistema de família, metades ou clãs, e a criar um sistema de segurança, de que o alimento é um dos principais suportes esotéricos, isto é, de origens alcantiladas no mistério.

Nos tempos bíblicos vemos a preocupação de Moisés em dizer ao seu povo o que devia e o que não devia comer. Não se trata do que faz ou não faz mal organicamente; trata-se de tabus mágicos devidamente classificados nas suas vantagens e nos seus perigos.

Procuramos, assim, abrir caminho para as pesquisas num novo campo de experiência e análises, que ousaríamos classificar de *sociologia mágica*, isto é, o estudo das sociedades que baseiam os seus escalões de virtude e sobrevivência num *status* onde as superstições arraigadas aos grupos e os princípios condutores da vida ficaram tão colantes às sociedades primitivas como pele na carne.

APÊNDICE

Da cinza e do sal

O relacionamento da cinza com o sal vem exposto no mito Monan dos Guarani:

“Ils disent que la mer est ainsi amère e salée, comme nous le goustons, pource que la terre estant redigée en cendre, par la combustion qu'en avoit fait le feu envoyé par Monan, causa ce mauvais goust en ce grand amas de Paramam et la mer courant alentour de la terre”.¹

Da antropofagia mitológica

“Pior foi ainda quando apareceu na própria aldeia um gigante de nome Nheti que matava crianças, comendo-as às vista das mães.”²

“Quando elles [os Uerekena] chegavam na ilha do Tabaco, os Dessanas e Araras começaram a vigiá-los. Por cima das árvores, contam, elles esperaram os Uerekenas. Quando os Uerekenas chegaram junto d'elles, elles frecharam dois. Os Uerekenas disseram logo em seu coração que os haviam de matar para comer, para assim vingar seus parentes. Elles foram, por isso, caçar pelo mato seus inimigos. Nesse mesmo dia acharam tres homens, assaram, comeram. Gostosa, contam, acharam elles essa carne de genê, por isso mataram mais no andar do dia para mantimento. Foi assim, contam, para os Uerekenas comecem a comer gente.”³

A repulsa à endofagia (antropofagia entre membros da mesma tribo) vem revelada num mito pedagógico: o de Amki (provavelmente um símile de Nheti), que foi morto porque devorava os meninos de sua própria tribo.⁴

(1) THÉVET, André, *apud* MÉTRAUX, A., *A Religião dos Tupinambás*.

(2) BANNER, Horace, “Mitos dos Índios Kaiapó”, *In: Estudos Brasileiros*, Petrópolis, 1972.

(3) AMORIM, Antônio Brandão do, “Lendas em Neengatu e em Portuguez”, *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, t. 100, vol. 154, Rio, 1928.

(4) NIMUENDAJU, Curt, e LOWIE, R. H., “Serente Tales”, *Journal of American Folklore*, vol. 57, n° 225, p. 156. Coleção de traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI, Rio, 1944.

Do pote

Da importância desse artefato relacionado entre os utensílios de barro do indígena, Karl von den Steinen destaca o realce já indicado, com uma visão mais ampla das origens dos potes:

“Os Bakairi e os Nahuquá tinham cuias e cabaças, que por sua vez faltavam às tribus ceramistas; estas as adquiriram dos Nahuquá, em cujo domínio, não sei se o cuidado especial, ou o terreno melhor, produziam excelentes cucúrbitas. Sabendo-se, finalmente, que os Waurá fabricavam potes muito bonitos, de forma e tamanho exatamente iguais aos das cuias, imitando também os desenhos nestes aplicados; que a forma original dos potes é nitidamente a das cuias para beber, e finalmente que os potes são enegrecidos internamente do mesmo modo que as cabaças, compreender-se-á a correlação. O pote índio a princípio não tinha nada que ver com o cozinheiro, serviu só para substituir a cabaça. Com esta a mulher levava água aos ranchos ou aos acampamentos. O recurso de que se serviam na falta das cabaças ainda hoje é revelado pelas cestinhas impermeabilizadas com barro, usadas por várias tribus [...] Com a repetida falta de cabaças as mulheres eram levadas facilmente a tornar mais sólidas as suas cestas para barro, aplicando este material plástico em maior abundância; podiam além disso dispensar o trançado logo que percebem que as fôrmas de argila, depois de secas, tinham já por si suficiente resistência.

Expunham-nas ao sol ou colocavam-nas sobre o fogo, e tinham assim uma fonte mais barata de cabaças artificiais. Mas as mulheres fizeram esta invenção só depois do grupo ter adotado um modo de vida sedentário [...] Assim como as cabaças eram empregadas para beber e comer, também os potes, a princípio só serviam para esse fim. Os potes de pequeno e médio tamanho [...] são quase todos ‘tigelas’, não panelas. Em potes enormes cozia-se a massa filtrada de mandioca, mas ao lado disso só se cozinhava purê de frutas e, de quando em quando, um prato de peixinhos, quando não valia a pena grelhá-los”.⁵

Acrescenta Karl von den Steinen que cabe aos Nu-aruak o privilégio da introdução do pote no Xingu, “pois sem potes de barro e sem assadeiras de beiju não é possível a preparação da farinha, sendo os Aruak os melhores preparadores dela”.

Vimos nesse último trecho a importância da invenção dos artefatos de cozinha no desenvolvimento da cultura do alimento ou as necessidades do aproveitamento da massa da mandioca e da condução de água, na ideação dos primeiros recipientes de barro.

Alimentos preferenciais dos Tukano

Os Tukano e demais povos indígenas do Uaupés evitam a carne crua e comem cutia (*Dasyprocta aguti*), preá, macaco, lontra (*Lutra brasiliensis guianensis*), capivara (*Hydrochoerus capibara*), coati, vea-

(5) STEINEN, Karl von den, *Entre os Aborígenes do Brasil Central*, São Paulo, 1940, pp. 267-68.

do, tatu (*Ozenartrus dasypobidas*), paca (*Coelogenis paca*), tartaruga (*Podocnemis expansa*, Schw.), jabuti (*Testudo tabuleta*, Spix), anta (*Tapirus americanus*, Brus.), lagartos, caititu (*Dicotylis torquatus*), queixada (*Tayassu pecari*, Link), inambu (*Crypturellus tinamus*), jacu (*Cracideo penelope*), jacamim (*Psophia crepitans*, Lin.), mutum, cujubim (*Pipile cuyubi*).

É o rol preferencial.

O veado na alimentação

“De todos (veado branco, veado vermelho e veado catingueiro) se aproveita a carne muito saborosa, que aparece nos mercados e feiras. Assado ao forno parece melhor do que cozido. Os caboclos preparam o cozido com folhas de seringueira nova ou de mandioca, pisadas, temperadas com sal e pimenta. Em forma de guisado pode levar grelos de mandioca ou de macaxeira, temperados pelo mesmo modo, ou com cariru, baunilha, vagens.”⁶

Como já vimos, há várias superstições a respeito dos veados, no que se refere a serem abatidos como caça, também na sua preparação como alimento. Para que se reflita melhor sobre esses fatos, basta recorrer às lendas.

Entre os Orarimugodogue (como se chamam a si mesmos os Bororo), a lenda do dilúvio é traduzida através de uma colossal enchente, que atingiu os próprios morros, exceto uma pequena orla de uma parte mais alta onde puderam refugiar-se um orarimugodogue e uma cervo “que apareceu aos assovios angustiosos do supérstite chamando os companheiros. Os filhos do conúbio híbrido refizeram a tribo que conserva a sua divisão social: os Tugarege e os Ceroe”.⁷

Dos interditos

Alexandre Rodrigues Ferreira, em sua *Zoologia e Botânica*,⁸ tem um capítulo com o título “Animais que não se comem”. Naturalmente se trata de taboos de determinadas regiões, porquanto é difícil assegurar na Amazônia uma proibição alimentar generalizada. Anota como não-comestíveis a onça parda, o “veado-ilegítimo”, nome sem nenhuma propriedade, porque se trata da onça *sucuarana*; a onça-de-cutia (pardo-escuro como a cutia), o cão-do-mato (que exala insuportável catinga), a raposa, o mucura-uaçu, o mucura-xixica, o

(6) MONTEIRO, Mário Ypiranga, *Comidas e Bebidas Regionais*, Manaus, 1972, p. 8.

(7) COLBACCHINI, Pe. Antônio, *A Luz do Cruzeiro do Sul*, São Paulo, 1939, p. 13.

(8) Rio, 1972, pp. 53-54.

acotipuru-preto, o acotipuru pardo, a capivara (sendo que esta é geralmente comestível e mesmo apreciada).

Puçanga

Puçanga, geralmente admitida como feitiço, também dá nome à camada de areia regada de urina choca e onde as índias de Monte Alegre (Pará) colocavam de borco, e depois convexamente, as cuias recém-preparadas. “Serve o vapor alcalino para fixar mais o fundo preto e lustrar o verniz do cumati.”⁹ O cumati é uma árvore da qual os índios tiram a casca, põem-na em infusão, batem-na até perder toda a goma, continuando a infusão. Retirado, o líquido é recolhido a um pote e serve para umedecer as cuias (pulverizadas de tisna).

Comida de resistência

Assim são chamados os pratos de que se servem as populações, na falta de outros mais apreciáveis. No Pará, formam na galeria os peixes secos como pirarucu e mapará ou a carne-seca. O “grude” participa do rol: papa de farinha onde entram alguns condimentos à mão e nacos de carne. No Amazonas, segundo Mário Ypiranga Monteiro, “é feito com farinha de tapioca na forma usual de goma, deixando-se aferventar com um nadinha de sal e algumas folhas comestíveis de agrião (jambu)”.¹⁰ Monteiro aproxima o agrião do jambu pelo mesmo gosto um tanto acre dos dois.

Pantofagia mitológica

Quando quis atrair Jurupari do céu para a terra, Inapirikúri mandou-lhe de presente “um pedaço de moqueado de pacú e saúbas torradas”.¹¹

Sobre Monan

Monan, herói cultural e criador dos Tupi-guarani, andava pela terra para ensinar virtudes aos homens, que, por desregramentos, so-

(9) FERREIRA, Alexandre Rodrigues, *Viagem Filosófica pelas Capitanias do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá* — Antropologia, Rio 1974, p. 37.

(10) MONTEIRO, Mário Ypiranga, *op. cit.*

(11) GALVÃO, Eduardo, *Boletim do Museu Emílio Goeldi*, n.º 7, pp. 44-45.

freram as iras do grande chefe, o qual, primeiro, desencandeou um incêndio universal e, em seguida, o dilúvio. Apagou o fogo e fez a terra fecunda aos novos homens. Andou ele entre os primeiros Tupinambá, nação imensa que absorvia Tamoio, Temiminó, Tupiniquim, Caeté, Tabajara, Potiguar, Guajajara, Mundurucú, Parintintim, Tembê, Apiacá, Maué e mais de 25 outras tribos relacionadas pelo general Rondon. Como esses povos estivessem espalhados do Sul ao Norte do Brasil, qualquer que fosse seu nome grupal, Tupinambá é o que ele gostava de dizer que era.

Assim sendo, como se fora Monan ou não, com outro nome ou outras insígnias de poder, a verdade é que os heróis transformistas de todas as tribos vieram na crista do encantamento, com as grandes rutilâncias mágicas da gênese. Vieram obrando maravilhas, como a criação dos animais, dos seres humanos e das plantas. Vieram ensinando a maneira de trabalhar a terra, de conquistar alimentos, de cantar, de dançar, de caçar, de conhecer os perigos e como livrar-se deles.

Se Monan é o mais velho na galeria mitológica do índio brasileiro, ninguém sabe, pois, igual a ele, outros se apresentaram formando o mesmo espetáculo de vida e mistério. Tupã, Mavutsinim, Uanskem, Anawira são seus duplos, com a desvantagem, exceto o primeiro, de não terem saneado a terra com o dilúvio ou o fogo. Mas a cada um coube uma porção do universo primitivo para as suas aparições.

Mas, sendo os Tupi raízes de todos os povos litorâneos pré-cabralinos e dos que invadiram o Amazonas pelo sul ou pelo leste, até o encontro com os Nu-aruak, os Jê e os Caraíba (Karib), além das etnias sem testemunho de origem, cabe considerar que, desde Monan, os alimentos interditados estavam agrupados, tanto que o seu sucessor Maíra-Monan ou Mair, depois de ensinar aos homens os cursos do Sol e da Lua (conforme Thévet) ou de os esclarecer sobre a imortalidade da alma, passou a adverti-los quanto às frutas e plantas venenosas ou más, assim como às carnes de certos animais pesados e lerdos, pois nocivos eram à saúde, de vez que os tornariam igualmente pesados e entorpecidos nas caçadas ou na guerra. Também interditados ficavam os peixes que não eram vivazes ou ligeiros durante o inverno, estivessem no mar ou nos rios, pelas mesmas transferências de fraqueza que podiam ocorrer.

Eis aí como os mais velhos tupinambás e guaranis sabiam dos mistérios do alimento, de modo a poderem impor restrições aos seus ímpetos pantofágicos, o que ocorre em momentos certos de certas fases em que o ritual mágico é invocado.

Se uma festa de alimento, seja de mel ou de milho, não for seguida de modelos tradicionais mágicos, isto é, respeitando o tempo

determinado, geralmente nas épocas sazonais, acontecerão supervenientes danosos a todos, e os sobrenaturais ofendidos “destruiriam as colheitas e trariam doenças às gentes da aldeia”.¹²

Mesmo as canções usuais nas festas propiciatórias não podem ser cantadas fora do período próprio, pelos mesmos motivos acima.

(12) WAGLEY, Charles e GALVÃO, Eduardo, *Os Índios Tenetehara — Uma Cultura em Transição*, Rio, 1961.

BIBLIOGRAFIA

- ABREU, João Capistrano de.** *Rã-tra-hu-re ku-I (Fala de Gente Verdadeira)*. Rio de Janeiro, 1941. 649 p.
- ABREU, Sylvio Fróes de.** *Recursos Mineiros do Brasil*. Rio de Janeiro, 1962. 471 p.
- AGASSIZ, Jean Louis Rodolphe.** Em Tefé. In: **ROCQUE, Carlos.** *Antologia da Cultura Amazônica*. v. 1. São Paulo, 1970.
- AMORIM, Antônio Brandão do.** Lendas em Neengatu e em Português. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. Rio de Janeiro, 154 (100): 1928.
- ANCHIETA, Joseph.** *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões*. Rio de Janeiro, Ed. Academia Brasileira de Letras, 1937. 567 p.
- ANDUJAR, Claudia.** Yanomami. *Revista Interior*. Rio de Janeiro, 43, 1982.
- [ANÔNIMO].** Descrição Geográfica da América Portuguesa, 1587. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil*. Rio de Janeiro, 1839.
- AURELI, Willy.** *Biu-Marrandu (Os Donos das Chuvas)*. São Paulo, 1963. 237 p.
- *Roncador*. São Paulo, s.d. 294 p.
- BALDUS, Herbert.** *Antologia Ilustrada do Folclore Brasileiro*. São Paulo, 1960. 303 p.
- *Tapirapé*. São Paulo, Ed. Nacional, 1970. 510 p. (Brasiliiana Grande Formato, dir. Américo Jacobina Lacombe, 17).
- *Notas Complementares Sobre os Índios Chamacocos*. *Revista do Museu Paulista*, São Paulo, XVII, 1931.
- BAITY, Elizabeth Chesley.** *A América Antes de Colombo*. Belo Horizonte, 1961. 223 p.
- BANNER, Horace.** *Mitos dos Índios Kalapó*. In: *Estudos Brasileiros*. Petrópolis, 1972. 450 p.
- BARATA, Francisco José Rodrigues.** *Diário da Viagem ao Surinam*. Belém, 1944. 116 p.
- BARATA, Frederico.** *A Arte Oleira dos Tapajó*. Belém, Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará — Publicação n.º 2, 1950. 47 p.
- BASTOS, Abguar.** *Safrá*. 1. ed. Rio de Janeiro, 1937. 284 p.
- BATES, Henry Walter.** *O Naturalista no Rio Amazonas*. São Paulo, 1944. 2 v. 376 e 198 p. (Brasiliiana, dir. Fernando de Azevedo, 237/237A).
- BERGUA, Juan B.** *Mitologia Universal*. Madri, s.d. 1040 p.
- CARVAJAL; Gaspar de. & ACUNA, Alonso de Rojas Cristóbal de.** *Relação ... In: Descobrimento do Rio Amazonas*. São Paulo, 1941.
- COLBAOCHINI, Pe. Antônio.** *A Luz do Cruzeiro do Sul*. São Paulo, 1939. 73 p.

- _____ e ALBISETTI, Cesar. *Os Boróros Orientais — Orarimogódogue do Planalto Oriental de Mato Grosso — Contribuição Científica da Missão Salesiana de Mato Grosso aos Estudos da Etnografia e Etiologia Brasileira*. São Paulo, 1942. 446 p.
- CONDAMINE, Charles-Marie de la. *América Meridional*. São Paulo, 1944. 211 p.
- CORREA FILHO, Virgílio. *Alexandre Rodrigues Ferreira — Vida e Obra do Grande Naturalista Brasileiro*. São Paulo, Ed. Nacional, 1939. 231 p. (Brasiliana, dir. Fernando de Azevedo, 144).
- COSTA, Angyone. *Introdução à Arqueologia Brasileira*. São Paulo, Ed. Nacional, 1959. 3.^a ed. 413 p. (Brasiliana, dir. Américo Jacobina Lacombe, 34).
- COUDREAU, Henry Anatole. *Voyage au Tapajoz*. Paris, 1897. 230 p.
- CRUZ, Manuel. *Mitologia Borora*. *Revista do Arquivo Municipal de São Paulo*. XCI: 159-166.
- CUNHA, Ayres Câmara. *Entre os Índios do Xingu*. São Paulo, 1960. 282 p.
- DANIEL, Pe João. *Tesouro Descoberto no Rio Amazonas*. Rio de Janeiro, 1975. 2 v. 437 e 457 p.
- D'EVREUX, Ivo. *Viagem ao Norte do Brasil*. 2.^a ed. Rio de Janeiro, 1929. 433 p.
- EHRENREICH, Paulo. *A Segunda Expedição Alemã no Rio Xingu*. *Revista do Museu Paulista*. São Paulo, XVI, 1929.
- ESTEVÃO, Lygia. *Uma Variante da Lenda Aoké (Pukópye)*. In: *Lendas Indígenas Coligidas por Curt Nimuendaju, coletânea de traduções (não-publicadas)*. Arquivo do Serviço de Proteção ao Índio — SPI. p. 91, § 140.
- FERNANDES, Eurico. *Medicina e Maneira de Tratamento Entre os Índios Pariukur (Aruak)*. In: ROCQUE, Carlos. *Antologia da Cultura Amazônica*. Belém, 1971. v. VI, p. 104.
- FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem Filosófica pelas Capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá*. Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura, 1972. 246 p.
- _____ *Memórias, Antropologia*. Rio de Janeiro, 1974. 161 p.
- FLORENCE, Hercules. *Nas Águas do Tapajós, 1918 — Trecho sobre os Munducuru*. In: *Os Rios e a Floresta*. Seleção de Ernani da Silva Bruno. São Paulo, 1958.
- FONSECA, João Severino da. *Voyage au Tour du Brésil*. Rio de Janeiro, 1899. 328 p.
- FRIKEL, Protásio. *Mori, a Festa do Rapé — Índios Kachúyana, Rio Trombetas*. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Nova Série, Antropologia. Belém, (12), jul. 1962.
- GALLO, Giovanni. *Marajó, a Ditadura da Água*. Belém, 1980. 312 p.
- GIACONE, Pe. Antônio. *Os Tucanos e Outras Tribos do Rio Uaupés*. São Paulo, 1949. 190 p.
- GUERRA, Antônio Teixeira. *Estudo Geográfico do Território do Acre*. Rio de Janeiro, 1955. 294 p.
- HUXLEY, Francis. *Selvagens Amáveis — Um Antropologista Entre os Índios Urubus do Brasil*. São Paulo, Ed. Nacional, 1964. 321 p. (Brasiliana, dir. Américo Jacobina Lacombe, 316).
- JUNQUEIRA, Carmem. *Os Índios de Ipaçu*. São Paulo, 1975. 111 p.

- KUMU**, Umúsin Panlón e **KENHIRI**, Tolamán. *Antes o Mundo não Existia*. Introd. Berta Ribeiro. São Paulo, 1980. 239 p.
- LANNA**, Amadeu Duarte. Aspectos Econômicos da Organização Social dos Suyá. In: **SCHADEN**, Egon (org.). *Estudos Brasileiros*. Petrópolis, 1972.
- LE COINTE**, Paul. *O Estado do Pará — A Terra, A Água, O Ar*. São Paulo, 1945. 303 p.
- LEITAO**, Candido de Mello. *A Vida Maravilhosa dos Animais*. São Paulo, 1935.
- LENKO**, Karol. *A Içá, Um Petisco Tradicional*. *A Gazeta*. São Paulo, 22 out. 1960.
- LÉRY**, Jean de. *História de Uma Viagem Feita à Terra do Brasil*. Trad. Monteiro Lobato. São Paulo, 1926. 285 p.
- LEVI-STRAUSS**, Claude. *L'Origine des Manières de Table*. Paris, 1968. 475 p. (série Mitologiques).
- LISSNER**, Ivar. *Assim Viviam Nossos Antepassados*. Belo Horizonte, 1959: v. 1, 252 p.
- LUSTOSA**, Dom Antônio de Almeida. *A Margem da Visita Pastoral* (trecho). In: **ROCQUE**, Carlos. *Antologia da Cultura Amazônica*. São Paulo, 1970. v. V.
- MACEDO**, Lino. *Amazônia*. Lisboa, 1900. 305 p.
- MAGALHÃES**, José Vieira Couto de. *O Selvagem*. 2. ed. São Paulo, 1913. 304 p.
- MALCHER**, José Maria da Gama. *Relatório do SPI*. Rio de Janeiro, 1955. 204 p.
- MARAJÓ**, Barão de. *As Regiões Amazônicas*. Lisboa, 1895. 404 p.
- MARTIUS**, J. B. von e **SPIX** e C.P.F. von: *Viagem pelo Brasil*. Rio de Janeiro, 1938. 3 v. 389, 560 e 491 p.
- MASSA**, Monsenhor Pedro. *Pelo Rio Mar — Missões Salesianas do Amazonas*. Rio de Janeiro, 1933. 124 p.
- MATA**, João Nogueira da. *A Poalha Luminosa de Manaus*. In: *Jornal de Cultura*. Manaus (12):19, 1975.
- MATTA**, Alfredo Augusto da. *Contribuição ao Estudo do Vocabulário Amazonense*. *Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas*. Manaus, § (1-2), 1937-38.
- MAUÉS**, Maria Angélica Motta e **MAUÉS**, Raymundo Heraldo. *O Folclore da Alimentação — Tabus Alimentares da Amazônia*. Belém, 1980. 109 p.
- MAYBACH**, Paulo. *Os Índios Guajaci ou Atchés*. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo*. XL: 315-23, 1942.
- MELATTI**, Júlio Cezar. *Os Índios do Brasil*. São Paulo, 1980. 232 p.
- MENDES**, Armando. *Vocabulário Amazônico*. São Paulo, 1942. 150 p.
- MIRANDA**, Vicente Chermont de. *Marajó — Estudos Sobre Seu Solo, Seus Animais e Suas Plantas*. Pará, 1894.
- MONOD**, Jean. *Os Piaroa e o Invisível*. Trad. Vera Penteado Coelho. In: **COELHO**, Vera Penteado (org.). São Paulo, 1976. 176 p.
- MONTEIRO**, Mário Ypiranga. *Comidas e Bebidas Regionais*. Manaus, 1972.
- NERY**, Frederico José de Sant'Anna. *Les Pays des Amazones*. Paris, 1885. 372 p.
- NIMUENDAJU**, Curt. *Os Apinajés (The Apinayé)*. Washington, 1939. Coletânea de Traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPL

- Bruchstücke aus Religion und Überlieferung der Sipaia-Indianer. *Antropos. Mödling*. XVI-XVII; 1033, 1921-22. Traduções (não-publicadas) do Arquivo do Serviço de Proteção ao Índio — SPI.
- Lendas e Mitos dos Timbiras Orientais. (The Eastern Timbira). *American Archeology and Ethnology*. Berkeley e Los Angeles, 41, 1946. Traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI.
- Lenda Os Dois Irmãos. In: BALDUS, Herbert (org.). *Antologia Ilustrada do Folclore Brasileiro*. São Paulo, 1960. p. 154.
- e LOWIE, R. H. Serente Tales. *Journal of American Folclore*: 57 (225): 156. Coletânea de traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI. Rio de Janeiro, 1944, p. 150 § 246.
- Vocabulário e Lendas dos Índios Crenjês. *Zeitschrift für Ethnologie*. Berlim, 1914, p. 633. Coletânea de traduções (não-publicadas) do Arquivo do SPI.
- OLIVEIRA, Américo Leonides Barbosa de. *O Vale Tocantins-Araguaia*. Rio de Janeiro, 1941. 139 p.
- OLIVEIRA, Carlos Estevam de. Os Apinajé do Alto-Tocantins. In: ROCQUE, Carlos. *Antologia da Cultura Amazônica*. Belém, 1970. v. VI, p. 55.
- ORICO, Oswaldo. *Cozinha Amazônica*. Belém, 1972. 195 p.
- PEREIRA, Manoel Nunes. *Moronguetá — Um Decameron Indígena*. Rio de Janeiro, 1967. v. 1. 434 p.
- *Os Índios Maués*. Rio de Janeiro, 1954. 168 p.
- *Panorama da Alimentação Indígena*. Rio de Janeiro, 1974. 408 p.
- *O Peixe-boi na Amazônia*. Manaus, 1945. 180 p.
- PINTO, E. Roquette-. *Rondônia*. Archivos do Museu Nacional do Rio Janeiro, XV, 1917. 252 p.
- PISO, Guilherme. *História Natural do Brasil*. São Paulo, 1948. 434 p.
- PRADO, Eduardo Barros. *Eu Vi o Amazonas*. Rio de Janeiro, 1952. 475 p.
- RAMOS, Aleide Riça. *Hierarquia e Simbiose — Relações Intertribais no Brasil*. São Paulo, 1980. 246 p.
- ROCQUE, Carlos. *Enciclopédia da Cultura Amazônica*. São Paulo, 1970. 9 v., v. VI.
- RODRIGUES, João Barbosa. *Pacificação dos Crichanas*. Rio de Janeiro, 1885. 274 p.
- *Poranduba Amazonense — 1872-1877*. 1. ed. Rio de Janeiro, 1890.
- ROJAS, Alonso de. et alii. *Descobrimento do Rio das Amazonas*. São Paulo, Ed. Nacional, 1944. 294 p. (Brasíliana, dir. Fernando de Azevedo, 203).
- RONDON, Cândido Mariano. *Missão Rondon*. Rio de Janeiro, 1916.
- RONDON, Major Frederico. *Na Rondônia Ocidental*. São Paulo, Ed. Nacional, 1938. 280 p. (Brasíliana, dir. Fernando de Azevedo, 130).
- SAMPAIO, Alberto José. *Fitogeografia do Brasil*. 1. ed. São Paulo, Ed. Nacional, 1934. (Brasíliana, dir. Fernando de Azevedo, 35).
- SAMPAIO, Ouvidor Francisco Xavier Ribeiro. *Diário de Viagem da Capitania do Rio Negro*. Lisboa, 1825. 115 p.
- SCHMIDT, Max. *Estudos de Etnologia Brasileira*. São Paulo, 1942. 393 p.
- SCHULTZ, Harald. Lendas Waurá. *Revista do Museu Paulista*. São Paulo, XVI, 1965-66.
- Informações Etnográficas Sobre os Erigpatisá (Canoeiros) do Alto-juruena. *Revista do Museu Paulista*. São Paulo, XV : 213, 1964.

- *Vinte e Três Índios Resistem à Civilização*. São Paulo, 1953. 79 p.
- SILVA, Pe. Arcionílio Bruzzi Alves da. *A Civilização Indígena do Uaupés*. São Paulo, 1962. 496 p.
- SOUSA, Cônego Francisco Bernardino de. *Lembranças e Curiosidades do Valle do Amazonas*. Pará, 1873. 328 p.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. 3. ed. São Paulo, Ed. Nacional, 1938. (Brasiliana, dir. Fernando de Azevedo, 117).
- STADEN, Hans. *Suas Viagens e Captiveiro Entre os Selvagens do Brasil*. Ed. Comemorativa do IV Centenário do Descobrimento do Brasil. São Paulo, 1900. 166 p.
- STEINEN, Karl von den. *Entre os Aborígenes do Brasil Central*. São Paulo, 1940. 713 p.
- STRADELLI, Ermano. Vocabulário da Língua Geral Portuguez-Nheêngatu e Nheêngatu-Portuguez. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. Rio de Janeiro, 158 (104), 1929. 768 p.
- VERÍSSIMO, José de Matos. *Cenas da Vida Amazônica*. Rio de Janeiro, 1957. 242 p.
- *Estudos Amazônicos*. Belém, 1970. 256 p.
- As Populações Indígenas e Mestiças da Amazônia. *Revista Trimestral do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. Rio de Janeiro, 1887. p. 295-390.
- VIDAL, Lux. *Morte e Vida de uma Sociedade Indígena Brasileira*. (Os Kaiapó-Kicrim do Rio Cateté). São Paulo, 1977. 268 p.
- VILLAS-BOAS, Orlando e VILLAS-BOAS, Claudio. *Xingu, Os Índios, Seus Mitos*. Rio de Janeiro, 1970. 206 p.
- Atração dos índios Txukahamã. In: *Relatório do SPI*. Rio de Janeiro, 1954. p. 79.
- WAGLEY, Charles e GALVAO, Eduardo. *Os Índios Tenetechara — Uma Cultura em Transição*. Rio de Janeiro, 1961.
- WASSÉN, S. Henry. Estudo Etnobotânico de Material Tiahuanacóide. Trad. Vera Penteadó Coelho. In: COELHO, Vera Penteadó (org.). *Os Alucínógenos e o Mundo Simbólico*. São Paulo, 1976. 176 p.