

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

JUSTINO SARMENTO REZENDE

A FESTA DAS FRUTAS

Uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os Utãpinopona  
(Tuyuka) do alto rio Negro

MANAUS

2021

(VERSÃO OFICIAL)

JUSTINO SARMENTO REZENDE

A FESTA DAS FRUTAS

Uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os ʘtãpinoḡona  
(Tuyuka) do alto rio Negro

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS), da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), como requisito para obtenção do título de Doutor em Antropologia Social, sob a orientação do Prof. Dr. Gilton Mendes dos Santos.

MANAUS

2021

JUSTINO SARMENTO REZENDE

A FESTA DAS FRUTAS

Uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os Utãpinopona  
(Tuyuka) do alto rio Negro

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS), da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), como requisito para obtenção do título de Doutor em Antropologia Social.

Aprovado em 05 de outubro de 2021

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Gilton Mendes dos Santos, Presidente  
Universidade Federal do Amazonas

Prof. Dr. Luis Abrahan Cayón Durán, Membro.  
Universidade de Brasília

Prof. Dr. José Antonio Kelly Luciani, Membro  
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Deise Lucy Oliveira Montardo, Membro  
Universidade Federal do Amazonas

Prof. Dr. Carlos Machado Dias Jr., Membro  
Universidade Federal do Amazonas

Membros Suplentes

Prof. Dr. Geraldo Andrello  
Universidade Federal de São Carlos

Prof. Dr. Thiago Cardoso  
Universidade Federal do Amazonas

## Pũro e´kati ehõpeosa yũ<sup>1</sup>

Pam̃rimasarẽ bahurẽkarãre;  
Yũ ñek̃sum̃are, pak̃sum̃arẽ,  
akawererãre; Poani Higino Pimentel  
Tenório wame mera;  
Gilton Mendes dos Santos-re yũre boe  
tamuk̃, kaributiro mariro mera yũre  
wetamuk̃re;

Yũre wereokarãre Avelino Prado Neri,  
Manuel Lima; Ismael Antonio S.  
Rezende, Edivaldo N. Rezende, Mario  
Tenório e esposa, Sano Lenilza, Luciano  
e Orlando Barbosa, Alexandre S.  
Rezende

Universidade Federal do Amazonas-re,  
Programa de Pós-Graduação em  
Antropologia Social-re, yũ boekawire;

Fundação de Amparo à Pesquisa do  
Estado do Amazonas (FAPEAM), yũ  
boesere wapayew̃to;

Núcleo de Estudos da Amazônia  
Indígena-rẽ (NEAI), yũre wak̃tuak̃ã  
wew̃to;

Yũ merã kahãra nipetirãre:  
poterikahãrare, pekasãre;

Yũ mera kahãra wẽrikarãre wãku  
ehõpeo: Frantomé B. Pacheco,  
Raimunda R. de Menezes, Paula, Ely  
Macuxi;

Ana Cosenza-re, Boletim Salesiano  
Brasil kohõre, yũ ohakere iña apo  
basakore;

Salesianos Inspeoria São Domingos  
Sávio kahãrare, to merata salesianu ni  
yũa.

## Agradecimentos

Aos Criadores de todas as etnias;  
Aos meus avós, pais e parentes, na  
pessoa do Poani Higino Pimentel  
Tenório;

Ao Pr. Dr. Gilton Mendes dos Santos,  
meu orientador, incansável instigador e  
colaborador nos meus estudos;

Aos meus interlocutores Avelino Prado  
Neri, Manuel Lima; Ismael Antonio S.  
Rezende, Edivaldo N. Rezende, Mario  
Tenório e esposa, Sano Lenilza,  
Luciano e Orlando Barbosa, Alexandre  
S. Rezende;

Ao Programa de Pós-Graduação em  
Antropologia Social (PPGAS) da  
Universidade Federal do Amazonas  
(UFAM) lugar de meus estudos;

A Fundação de Amparo à Pesquisa do  
Estado do Amazonas (FAPEAM) pela  
concessão da bolsa de estudos durante  
quatro anos;

Aos membros do Núcleo de Estudos da  
Amazônia Indígena (NEAI) pelo  
incentivo aos estudos;

Aos colegas indígenas e não indígenas  
pelo companheirismo;

Aos amigos e amigas falecidos: Prof.  
Frantomé B. Pacheco, Raimunda R.  
Menezes, Paula e Ely Macuxi pela  
amizade que compartilharam;

A editora do Boletim Salesiano Brasil,  
Ana Cosenza, revisora da língua  
portuguesa de meu trabalho;

Aos irmãos salesianos da Inspeoria  
Salesiana São Domingos Sávio  
(Manaus), instituição da qual eu sou  
membro.

---

<sup>1</sup> Escrita em língua tukano.

## RESUMO

A festa das frutas, *yukurika basore*, apresenta uma abordagem antropológica das cerimônias rituais protagonizados pelos *Htâpinopona* (Tuyuka) do alto rio Negro, noroeste amazônico. O palco dessa festa é a região fronteira entre Brasil e Colômbia, denominada de “triângulo tukano”, constituída pelos distritos de Pari-Cachoeira, Taracuá e Iauareté, no município de São Gabriel da Cachoeira, Amazonas – Brasil. Os atores da festa são membros das etnias Tuyuka, Tukano, Desana, Arapaso, Wanano, Piratapuaia, Makuna, Tariana, Bará, Hupda, Mirititapuaia, entre outros. O autor dessa tese é também um ator da festa e do palco. A tese foi tecida pelos conhecimentos adquiridos no seio familiar tuyuka, na aprendizagem durante a execução das festas e também de conversas e entrevistas “em campo” com diversos interlocutores especialistas na festa das frutas. O texto segue a dinâmica própria da festa, intercalando atos e cenas, mostrando os diversos atores nos seus papéis específicos como coletores de frutas, carregadores de aturás, promotores das cerimônias de proteção, narradores de histórias, cantadores, dançarinos, sopradores e tocadores dos instrumentos musicais, circuladores do tabaco, do ipadu, do kapi e do caxiri.

Palavras-chave: festa; cerimônias rituais; Alto Rio Negro; Tuyuka

### *Abstract*

This thesis, entitled "the fruit festival", *yukurika basore*, presents an anthropological approach to the ritual ceremonies performed by the Utãpinopona (Tuyuka) of the upper Negro River, Northwest Amazon. The stage of this celebration is the border region between Brazil and Colombia, called the "Tukano triangle," which comprises the districts of Pari-Cachoeira, Taracuá, and Iauareté, in the municipality of São Gabriel da Cachoeira, Amazonas - Brazil. The actors of the party are members of the Tuyuka, Tukano, Desana, Arapaso, Wanano, Piratapauia, Makuna, Tariana, Bará, Hupda, and Mirititapuia ethnic groups, among others. The author of this thesis is also an actor in the feast and on the stage. The thesis was written based on the knowledge acquired in the Tuyuka family, on the learning during the execution of the feasts, and also on conversations and interviews "in the field" with several specialists of the fruit festival. The text follows the dynamics of the feast itself, interspersing acts and scenes, showing the various actors in their specific roles as fruit gatherers, aturás bearers, promoters of protection ceremonies, storytellers, singers, dancers, blowers, and players of musical instruments.

**Keywords:** feast; ritual ceremonies; Upper Rio Negro; Tuyuka

## LISTA DE FIGURAS

|   |     |
|---|-----|
| Figura 1 – desenho do autor – Mapa do alto rio Tiquié (Pari acima).....     | 16  |
| Figura 2 – desenho do autor – <i>Basawi</i> (maloca).....                   | 47  |
| Figura 3 – desenho do autor: <i>Perutɔ</i> (camotim).....                   | 104 |
| Figura 4 – desenho do autor: <i>Bureko patiri</i> (patamares cósmicos)..... | 146 |
| Figura 5 – desenho do autor: <i>Piseri</i> (aturás).....                    | 181 |
| Figura 6 – desenho do autor – <i>Mapoa tiba makañe</i> (enfeites) .....     | 275 |
| Figura 7 – desenho do autor: Instrumentos de dança.....                     | 277 |
| Figura 8 – desenho do autor: pista de dança.....                            | 287 |
| Figura 9 – desenho do autor: <i>Masakura, yukɔbesugɔ, kumuro</i> .....      | 297 |
| Figura 10 – desenho do autor: Mapa do triângulo tukano.....                 | 324 |

## LISTA DE TABELAS

|   |     |
|---|-----|
| Tabela 1 – <i>Bia base ekaro</i> (benzimento da pimenta)..... | 321 |
| Tabela 2 – <i>Bia base ekaro</i> (benzimento da pimenta)..... | 322 |



## LISTA DE SIGLAS

AEITŪ Associação Escola Indígena Tuyuka Utãpinopona  
AMARN – Associação das Mulheres Indígenas do Alto Rio Negro  
AEITYPP – Associação Escola Indígena Tukano Yepa Pirõ Porã  
CELAM – Conferência Episcopal Latino-americana  
CNBB – Conferência Nacional dos Bispos do Brasil  
DSEI – Distrito Sanitário Especial Indígena  
EDUA – Editora da Universidade Federal do Amazonas  
FAPEAM – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas.  
FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro  
FUNAI – Fundação Nacional do Índio  
ISA – Instituto Socioambiental  
NEAI – Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena  
PPGAS/UFAM – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da  
Universidade Federal do Amazonas  
REPAM – Rede Eclesial Pan-Amazônica.  
SEDUC/AM - Secretaria de Estado de Educação e Qualidade de Ensino do  
Amazonas  
UFAM – Universidade Federal do Amazonas  
UEA - Universidade do Estado do Amazonas  
UNIRT – União das Nações Indígenas do Rio Tiquié

## SUMÁRIO

|   |     |
|---|-----|
| <i>Soôô! Soôô! Nimha</i> – Vamos iniciar a festa das frutas .....           | 16  |
| PRIMEIRO ATO – O AROMA DAS FRUTAS.....                                      | 47  |
| Cena I - <i>Yukurika basore burekori niato marirê!</i>                      |     |
| O aroma das frutas anuncia a festa! .....                                   | 47  |
| Cena II - <i>Yukurika basoya tirobokuto marirê!</i>                         |     |
| As frutas dançam com as pessoas! .....                                      | 54  |
| Cena III – <i>Diarige wabokuto, diarige wanoa tiada!</i>                    |     |
| O aroma das frutas expulsa as doenças! .....                                | 87  |
| SEGUNDO ATO – OS ATURÁS E OS POTES QUE TRANSBORDAM .....                    | 104 |
| Cena I - <i>Yukurika ama tirobokuto marirê!</i>                             |     |
| Enchendo os aturás! .....   | 104 |
| Cena II - <i>Manusumhare peyuru padeduro tire!</i>                          |     |
| Potes transbordados de caxiri! .....  | 113 |
| TERCEIRO ATO – TRANQUILIZANDO O ESPAÇO DA FESTA.....                        | 146 |
| Cena I – <i>Basawiseri diarige wanoarê!</i>                                 |     |
| Escorraçando os seres das doenças! .....                                    | 147 |
| Cena II - <i>Muno base, patu base, kapi sini tire!</i>                      |     |
| O cheiro de fumo, sabor de amargo de ipadu e do kapi espantam as doenças! . | 153 |
| QUARTO ATO – AMONTOADO DE FRUTAS .....                                      | 181 |
| Cena I – <i>Basore nesanukã wederetire!</i>                                 |     |
| Levando as frutas e narrando as suas histórias!.....                        | 181 |
| Cena II – <i>Marĩ ñekusumha kũã bairare suo basa useni nañio tire!</i>      |     |
| Cantando e dançando dia e noite! .....                                      | 275 |
| Cena III – <i>Numia kũã manusumha mena basa tire!</i>                       |     |
| As mulheres dançam no rito dos homens! .....                                | 309 |

|  |     |
|--|-----|
| Cena IV – <i>Kapi siniarira, mapoa pesarirare bia base ekaro!</i>                |     |
| Arder a língua e os lábios de pimenta para livrar-se de doenças!.....            | 320 |
| Cena V– <i>Waga kanire!</i>  |     |
| Deitar e dormir! .....   | 322 |
| <br>   |     |
| QUINTO ATO – A FESTA DAS FRUTAS SE FRANSFORMA.....                               | 324 |
| Cena I – A festa das frutas veste as novas roupagens .....                       | 324 |
| Cena II – A festa das frutas fala as línguas de cada época.....                  | 336 |
| Cena III – A festa das frutas vive da floresta, rios e comércios.....            | 359 |
| Cena IV – A festa das frutas fermenta de novos ingredientes! .....               | 361 |
| Cena V – A festa das frutas canta e dança em novas pistas! .....                 | 363 |
| Cena VI – A festa das frutas repercute-se em vozes de novos especialistas! ..... | 365 |
| Cena VII – A festa das frutas deleita-se com a inovação das músicas! .....       | 367 |
| Cena VIII – A festa das frutas restabelece a união com as Flautas cerimoniais .. | 371 |
| <br>   |     |
| KARIRÕ HASATO MARIRË, YAPADARE MARÏ – FECHANDO A CORTINA .....                   | 364 |
| REFERÊNCIAS.....   | 408 |
| GLOSSÁRIO .....  | 415 |

## NOTAS SOBRE A GRAFIA E PRONÚNCIA DAS PALAVRAS EM TUKANO ORIENTAL

As grafias *tuyuka* e *tukano* utilizadas nesse trabalho baseiam-se na ortográfica de escolas indígenas do triângulo tukano; são consensos provisórios dos falantes e escritores; a minha escrita também algumas variações.

As vogais e consoantes adotadas são as seguintes, **a, ã, b, d, e, ê, g, h, i, ï, k, m, n, o, õ, p, r, s, t, u, ù, ʉ, ũ, w, y**, agregado o símbolo de nasalidade. Existe uma harmonia nasal ou oral no morfema, se a vogal é oral a consoante sonora também o é, o mesmo ocorrendo com a vogal nasal. Este alfabeto remete às seguintes pronúncias:

**a, i, u** pronuncia-se como em português;

**e, o** pronuncia-se bem abertas, como em fé e avó;

**ã, ê, ï, õ, ù, ũ** pronuncia-se como em português, mas de forma nasalizada;

**ʉ** é uma vogal alta, não arredondada, nunca anterior como o **i** (como pronunciar o **u** com os lábios bem esticado, sem a arredondá-los);

**p, t, k, b, d, g** são consoantes surdas que têm pouca variação alofônica;

**ge, gi** pronuncia-se como em guerra ou guitarra;

**t, d** nunca são palatalizados, **ti, di, te**, de nunca se pronunciam como **txi, dji, txe, dje**;

**b, d** têm realizações que variam conforme o contexto nasal ou oral e se estão no começo da palavra ou em posição intervocálica;

**s** pronuncia-se sempre como **sala**, nunca como em **casa**;

**h** pronuncia-se como em inglês, **hat** ou **house**;

**y** pronuncia-se como em inglês **yes**;

**ñ** pronuncia-se como português **nenhum**;

**r** pronuncia-se como em **caro**;

**w** pronuncia-se como **vaca** afrouxando-se a articulação, ou como o **w** em inglês sem arredondar os lábios;

**r, g** nunca aparecem no começo das palavras.

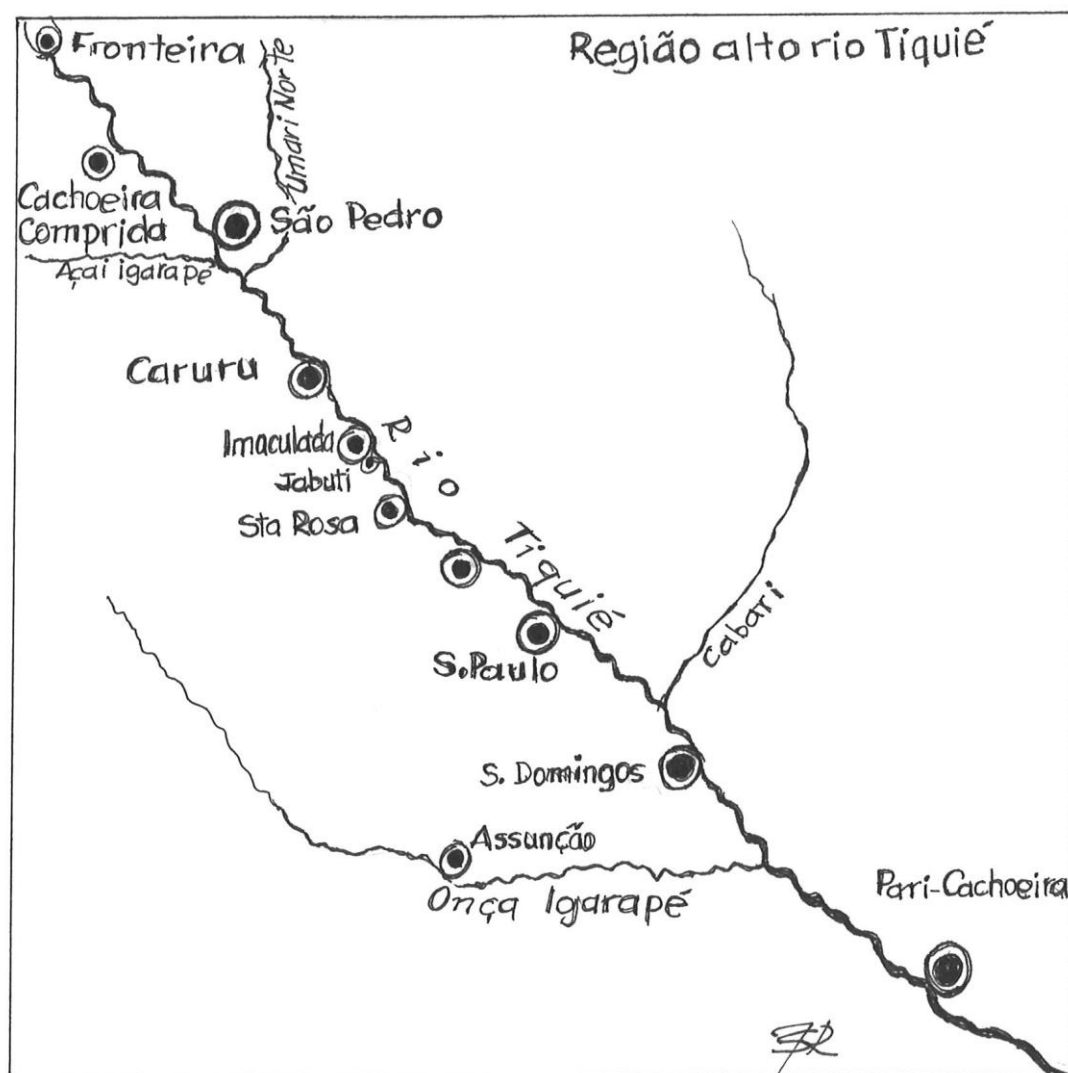


Figura 1 – desenho do autor: Mapa do alto rio Tiquié (Pari acima)

**Soôô! Nimua<sup>2</sup>**

**Vamos iniciar a festa das frutas**

**Utãpinopona, Yepamasa, Yebamasa,  
Bará paramirã nia yukã, hīwu yu**

**Sou neto dos Tuyuka, Tukano,  
Makuna e Bará**

*Yukã yu Utãpinomakũ nirõre. Daseayo makũ nirorẽ. Wimagu nigu yu ñekusutma, Bayarora, Kumua niraẽ iñarigu nia yu. Kã masirẽ wedeseri tuo duiirigu nigu tia. Yu pakũ kũ Basamo*

Eu sou filho de pai Tuyuka e mãe Tukano. Desde a infância, eu vi os meus avós cantando e dançando as músicas cerimoniais. Eu ouvi e aprendi alguns conhecimentos de suas

<sup>2</sup> Essa introdução utiliza a língua tuyuka e a tradução para a língua portuguesa.

*basa wianukã kũ tiri iñarigu nia yu*

*Yu bukũ ururi mena kũã yu sõwu sumua  
Moõpoea makarã kũã butoa wedere kũã  
hĩri tũorigu nia yu. Masirã Basawi dokare,  
diarige wanoarĩ iña tirigu nia yu. Atie  
patuwa mena, mũno mena, wete mena  
base tihirã aũawũto marirẽ kũã hĩ  
wedekori tũorigu nia yu. Yu sõwu sumua,  
Basawiserire, apeyeti nukãha tiri iñarigu  
nia yu. Bayaroa pona nirã tia hirã,  
Bayaroa parã mena nirã tia hirã, mekũgã  
yu ti Basamorẽ, yu masirõ poteõro,*

narrativas. Meu pai era Baya, mestre de cantos e danças das festas.

Agora, depois de adulto, vejo os meus irmãos maiores<sup>3</sup> do Mopea (comunidade São Pedro), alto rio Tiquié, narrando as histórias das festas. Os Kumua,<sup>4</sup> assentados dentro do Basawi<sup>5</sup> protegem os parentes contra as doenças, inserem efeitos de proteção via o ipadu, o tabaco (cigarro) e o breu. Quem come o ipadu<sup>6</sup> e cheira a fumaça dos elementos cerimoniais adquire o bem-estar. Eu

---

<sup>3</sup> Para os Tuyuka, *pakũ* refere-se ao pai, ao(s) tio(s), avô (pai do pai) e aos homens mais idosos do lugar; *yu bai* refere-se ao irmão mais novo da mesma família e também de seu grupo; *pakũkũ* refere-se ao avô (pai do pai) e aos homens mais idosos; *usã nũmosanumia* inclui: esposa de quem está falando e todas as mulheres que são consideradas cunhadas; *pakoku* refere-se à avó (mãe do pai; todas as mulheres idosas). Na tradução para a língua portuguesa, mantive a tradução literal dos termos, pois, do contrário, perderia o sentido do discurso para o leitor da língua tuyuka: *pais* (tios, avós (masc.)), *irmão menor*, *meus avós*, *nossas esposas e nossas avós*. A mesma forma se repetirá em diversos discursos apresentados nesse trabalho. Quando eu uso a consideração *bũgu* = *tio*, em língua tuyuka refere-se ao *irmão mais velho (maior)* e ao *irmão mais novo (menor)* do pai, isto é, dentro da mesma família; eu uso a mesma consideração *bũgu* = *tio* para todos os membros da etnia Tuyuka que o meu pai considera como *irmãos mais velhos (maiores)* e *irmãos mais novos (menores)*. Quando eu uso a consideração *mekũ* - *tio*, em língua tuyuka, refiro-me ao *irmão mais velho (maior)* e *irmão mais novo (menor)* da minha mãe que é da etnia Tukano; e a mesma consideração *mekũ* = *tio* vale para todos aqueles que a minha mãe considera como seus *irmãos mais velhos (maiores)* e *irmãos mais novos (menores)* do povo Tukano. Para as *irmãs mais velhas e mais novas* eu as considero como *mekõ* = *tia*; a mesma consideração vale para todas as mulheres Tuyuka que o meu pai considera como *irmãs mais velhas (maiores)* e *irmãs mais novas (menores)* da etnia Tuyuka. Elas me consideram como *sõmakũ* - *sobrinho*, independentemente do meu pai ser *irmão mais velho* ou *irmão mais novo* delas; *sõmako* = *sobrinha* para a mulher; os maridos das tias Tuyuka me consideram como *pakũ* – *sobrinho*; *pakõ* = *sobrinha*. As irmãs da minha mãe (da mesma família) e da etnia Tukano me consideram como *mamio makũ* (*filho da irmã mais velha*) ou *numio makũ* (*filho da irmã mais nova*) ou simplesmente, *makũ* = *filho*; os maridos das tias Tukano, como serão Tuyuka eles me consideram como *sõmakũ* = *filho de irmão mais velho* ou *yũbai makũ* = *filho de meu irmão mais novo*; ou simplesmente *makũ* = *filho*.

<sup>4</sup> Especialista para realizar a cerimônia de proteção, cura, defesa e apaziguamento, para livrar dos perigos etc.

<sup>5</sup> *Basawi* (sing.) e *Basawiseri* (plu.). É a Casa cerimonial tuyuka, conhecida na literatura antropológica como *maloca*.

<sup>6</sup> *Mũno* = *tabaco*; *patu* = *ipadu* formam pares importantes na festa das frutas e noutras festas cerimoniais. São instrumentos necessários para funcionar as especialidades do *Kumu* e do *Baya*; para cantos e danças; para discursos e descanso. São elementos originadores de músicas, cantos, danças, repertórios cerimoniais. Por isso, esses elementos aparecerão diversas vezes neste trabalho e suas explicações se encontram nas próprias narrativas.

*masirã kũã diari sire, basape nañio, tigũdaku yũ kũã hĩri tũorigũ nia yũ. Biro ti ɥseni timiwã kũã marĩ ñekũsumũkã kũã hĩrerẽ tũorigũ nia yũ.*

*Atie bũrekoripũre ani Ātuni yũbai, kũ pakũ katigũ tiriro birora, wedere hĩ wianũkã, basawianũkã tirire iñarigũ nia yũ. Kũã Bayarora basawianũkã, basasodea kũã tirere iñarigũ nia yũ. Ania ɥsã pakosanũmia, nekosanumiã, sinirẽ ɥsenirena kũã tia sodea tiri iñarigũ nia yũ. Kũã numia, kũã manũsumũana basa sodea tiri iñarigũ nia yũ. ɥmũa peyuru sini, mũno hu, raátu ya, mũno puti, kapi sini tihirã kũã kumurẽ watoa, kũã wedere bũari iñari nihĩgũ, masirẽ bũari iñarigũ nia yũ.*

*Marĩ ñekũsumũa, pamũri basokapũha. Kũã atirigere wedereti tihirã. Tienara katire bũanũkã eha tihira nimiwã kũã. Yũkã ɥtãpinomakũkã, apeye makarĩpũ kamesã waruku tirigũ nihĩgũ. Pekasãye*

vejo os irmãos maiores se enfeitarem com as plumas para dançar, pois são filhos e netos dos Bayarora<sup>7</sup>. Eu vi os Bayarora dançando, de dia e de noite, como faziam os nossos ancestrais. Eu os vi dançando felizes como os nossos ancestrais.

Atualmente, eu vejo o meu irmão mais novo Antônio Baya fazer os discursos iniciais para dançar como o nosso pai. Eu vi os meus parentes mestres de danças a cantarem e a dançarem na pista de dança dentro do Basawi. Eu vi as mulheres-mães-avós enfileiradas servindo bebida aos participantes da festa. Eu vi as mulheres a dançarem em pares com os seus maridos Bayarora. Eu vi os homens beberem o caxiri, fumarem o cigarro, comerem o ipadu, beberem o kapi,<sup>8</sup> cheirarem o rapé, e, sentindo-se embriagados, acessarem os discursos e seus saberes.

Os nossos ancestrais,<sup>9</sup> que emergiram das águas, narravam os acontecimentos de suas viagens. As histórias sustentam as suas vidas. Eu, um neto de Tuyuka, andei por diversos

<sup>7</sup> Baya (sing.) e Bayarora (plur.) são especialistas em músicas; discursam, cantam e dançam.

<sup>8</sup> Kapi (em língua tuyuka e tukano) é aquilo que denominam de *ayahuasca*.

<sup>9</sup> Nesse trabalho, em diferentes momentos eu utilizo os termos *ancestrais*, *avós*, *antepassados*. São termos para referir-me aos antigos Tuyuka e de outras etnias. Em língua tuyuka utiliza-se em todo momento o termo *marĩ ñekũsumũa*. Essa palavra vai aparecer diversas vezes na elaboração de narrativas cerimoniais.

*makāripu boekāmesa tirigu nihigu. Paia warere sanukā tihigu. Aniã marīya akasura, marī teña watoare, ania Dasea, Winá, Auhirã watoare, Waimakarã, Okotimakarã, Kubeubasoka, Koneabasoka, Pawara basoka, Nerõa basoka, Utāpinopona, Peora, Yanomami basoka watoare, Barewa watoare, Bekara basoka watoare, padekamesa tirigu nihigu. Kũã masirerẽ boewaruku tirigu nihigu. Yu ñekusumakã atie masiwã kũã hĩ kũãre boe waruku tiwu yu. Kũã watoa nigu, kũã sinirẽ wiseripu sanuha tirigu nihigu. Kũã mena atie perurige puti wia, numia yobaa tirigu nihigu. Pekasãye basamorĩ basa wianukã tirigu nihigu. Basawiseri kura watoare, tie wiseripu sanu eha, wedese tirigu nihigu. Birora tireti tirira niwã marĩ ñekusumakã hĩ tugeña dui tirigu nihigu. Atie Basore wiserireha, kũã menarã basore nesã nukã tirigu nihigu. Kũã menarã basore yuedui tirigu nihigu.*

*Ania apebasoka Yanomami watoare yoari ni tirigu nihigu. Merã kũã biretire iña tirigu nihigu. Kũã butoa, mamarã menarã wiño wini tirigu nihigu. Basaburikorire kũã menarã kuã marīye uru musã mena*

lugares, estudei nas cidades, nas casas de não indígenas e tornei-me sacerdote. Andei em meio aos parentes e cunhados: Tukano, Desano, Makuna, Piratapuaia, Wanano, Kubeu, Arapaso, Tariano, Mirititapuaia, Tuyuka, Hupda, Yanomami, Baré e Baniwa. Aprendi os diversos conhecimentos com eles, e ofereci-lhes também os saberes de meus avós. Juntos, participamos das festas, soprados melodias dos caríços e dançamos os diversos ritmos acompanhados pelas elegantes mulheres. Juntos também, dançamos as músicas dos não indígenas. Adentrei nos Basawiseri para partilhar os nossos saberes, e sob o clima da festa eu sentia estar em meio aos nossos ancestrais. Na festa de Basore eu carreguei as frutas para serem ofertadas, e outras vezes eu me posicionei do lado de quem recebe as frutas!

Eu vivi por vários anos entre os Yanomami<sup>10</sup>. Senti e vi a diferença existente entre nós. Com os homens adultos especialistas e suas mulheres, com os jovens, participei das sessões

---

<sup>10</sup> Refiro-me aos Yanomami do rio Maraujá, no município de Santa Isabel do Rio Negro. Trabalhei como missionário e como professor do ensino fundamental e médio pela Seduc-AM, desde o ano de 2010 até 2016.



*mamati tiri iñarigũ nihĩgũ. Kũã menarã  
kũã makã taberũ basa kuturigũ nihĩgũ.  
Kũã menarã basa boeahã tirigũ nihĩgũ.  
Kũã menarã basoka koãri kũã  
dokearigere hokona sini tirigũ nihĩgũ.  
Merãdo nire tiku marĩ basoka hĩ  
iñamasirẽ kũogũ nihĩgũ. Matãpura tero  
bimutihĩyu hĩ tũgeñayũ. Pe kũã masĩrere  
boe tiwũ yũ. Ape basoka nihĩra mero  
masĩre kũora nirã tiwa kũãka.*

*Tiere yũkãre hoaro bokuto hĩgũ, sikañera  
masirarẽ saiña waruku tiwũ yũ. Atie  
nikuto, tere bogũ tero hĩku mũ, kũã hĩ  
wederigere, hoã bũã tiwũ yũ. Yũ sũgera,  
pamũribasoka, pekasã hoaturige iña  
boewũ, yũ.*

#### ***Dero tũgeñaro mena Yukũrika basore makañere hoai yũha?***

*Paũ basoka masirerẽ hoã nemokowũ  
yũha. Atie yũ hoarereha nikia yũ  
netonerõ masirã. Basawiseripũre diarige  
wanoarã biro biretiato ati bũreko hĩ  
tũgeñamasi, wedere hĩ masi tira.  
Nitoakiame atie bũrekori makañere, atie  
patiri basoka birobirano nikia kũã, marirĩ*

de paricá<sup>11</sup> e nas festas participei das sessões de pintura corporal com urucum. Com eles dancei os ritmos corridos no pátio do xapono (aldeia); em algumas festas dançamos juntos a noite toda. Tomei o mingau de banana misturado com cinzas de falecidos. Dessa maneira, aprendi muitos conhecimentos com eles. É um povo diferente e tem saberes e práticas de vida diferentes.

Neste trabalho eu decidi escrever o que eu vi, senti e vivi. Eu estou grato pelas informações de meus interlocutores, pelos registros de conhecimentos de escritores dos povos originários e dos autores que escreveram diversos conhecimentos antes de mim.

#### **Por que escrever sobre a festa das frutas?**

O meu objetivo é apresentar uma festa bem conhecida pelos povos da região do alto rio Negro. Os Kumua e Bayaroa são pessoas que dominam bem como se realiza a festa das frutas. Eles sentem a aproximação de doenças e fazem a cerimônia de

---

<sup>11</sup> A partir do ano de 2010, quando eu cheguei no rio Marauíá, com o povo *Yanomami* que eu conheci o paricá. Existe uma árvore com esse nome. Ela produz frutos, semelhantes ao ingá, mas muito menores que o ingá. Eu vi como os homens e as mulheres juntam aos montes esses frutos, amontoam em suas casas e, por vários dias, tiram as sementes. Depois, deixam secar e torram. Fazem a pilação misturada com a cinza da casca de uma árvore própria para essa mistura. Por último, pulverizam e o pó fica pronto para ser usado. Essa foi minha visão, mas creio que os xamãs devem realizar suas cerimônias para inserção de outros efeitos.

*birope niretiro borotiato hĩ wedesera nikia. Atie Basawiserire marĩ ñekusumtakã sikabureko niri kũãya wederera marire basape tirobokuto, tetira sikupona tirobiro tugenã tirira niwa kũã, hĩ wedesera nikia. Nikia masirã Kumua, Bayarora atie Basawiserire kenohã, burekore kenohã, makarĩ, weseri padere kenohã tira nikia.*

*Nikia ania Bayarora, kũã ñekusumtua Bayarore kũã tuo, birotirira niwã marĩ ñekusumtakã, atiwi Basawireha, kũã sowusumtana, kũã baira mena, kũã nmosanunia mena, kũã teñamena basa useni tirira niwã kũã. Kũã tetiremena atibureko ñañari bureko nimipokari, marĩ ñekusumtakã, kũã basaremena, btoa wedere hĩremena ati burekore kenonukõ tirira nimiwã kũã hĩ wedera nikia.*

*Yu sikañe masiga tiere. Atie yu hoaturige tiera nirotia, apeyemena nia. Marĩ tere masierĩ apeye, mama masire tirobiro tugeñari tia. Tetirora yureha atie nimiwuto marĩ ñekusumtu masĩ, katiro bna, usenirẽ bna kũã tirige nimiwuto, yu hĩri aũtoawu yureha. Kũã masirã niya kũã masiremena basoka mena wedese kameyo tira, atie burekore nipetiro katira, basoka, makarukuru basoka mena*

proteção. Eles conhecem a dinâmica do mundo e de seus habitantes. Apontam as atitudes adequadas e seguras para viver no mundo. Para a festa das frutas, convocam os moradores da aldeia e convidam os seus cunhados de outras aldeias. Os Kumua protegem os mestres de danças. Por causa da cerimônia do Kumua, as pessoas crescem com saúde, a aldeia se mantém tranquila e as roças crescem bem.

Os Bayarora – mestres de cantos e danças, são herdeiros das músicas de seus avós e têm a tarefa de animar seus irmãos maiores, irmãos menores e seus cunhados. Eles creem que, embora o mundo seja cheio de maldades, com os seus cantos e danças, com os discursos e as narrativas cerimoniais, podem melhorar o destino desse mundo.

Eu tenho acesso a alguns desses conhecimentos. O conteúdo desse meu trabalho é um pouco disso, não é outra coisa. Para quem não sabe, parecem conhecimentos novos. Eu já me sinto realizado em saber que esses conhecimentos garantiam a vida e a alegria aos nossos ancestrais. Eles são os principais interlocutores com as pessoas, com os seres da floresta, dos

wedese kameyo, waimasa mena wedese kameyo, ania umuarĩ tatia makara mena wedese kameyo, atie nipetire patiri makara mena wedese kameyo tihirã burekorire keno tirano nira tiya kũahã. Atie sikañegare tũoñe nukã tigu, tũoñewũ yũ tere. Kũã wedere hĩrere, sikañe baserere tũoñe, baseña tiwũ yũ, aũniwũ. Tierena bowũ yũ hĩ tũgeñari, aũni niwũ.

Yũha atie Yukũrika basorere atipũrũ hoatugũ biro wakũ hoawũ. Marĩ basoka katire Yũkũrika basoya tireburekori tirobiro biku hĩ tũgeñawũ. Dero hiñate? Sikabũreko masirã, ati bũreko niretire iĩamasirã biroti useniroboato marĩre hĩro birora nukãku marĩ katiro. Marĩ masadari sũgero ati burekorire masirã kenokia. Kũã tie tiarisiro masãnokusa. Kũã kenoarisiro masabaunoku. Yũkũrika basore terora niku. Kiore watoa niku, kiore watoa bũanoku marĩ borere, aperãre marĩ basoadarere. Marĩ bukũmatire terora biku. Tie Yukũrika basore tetigũdatia yũ hĩ wedetia, sinirẽ dutitoa, Yukũrika sekũtoa tiarisiro wakusa Basoreburekori. Marĩ basokũ

rios, com os seres do cosmo em seus diversos patamares. Com essas conexões de saberes de todas as partes, os nossos ancestrais cuidavam do bem-estar desse mundo. Eu consegui assimilar alguns conhecimentos, de como realizar os discursos cerimoniais, e saberes para a proteção e a cura de doenças. Consegui curar algumas doenças e já me senti satisfeito, pois é algo que eu quis e sonhei.

A decisão de escrever uma tese sobre a festa das frutas é para mostrar aos leitores que a história humana é como uma festa. Por que? Eu entendi que, certo dia, os especialistas,<sup>12</sup> conhecendo os ciclos da vida, convidaram os parentes para uma grande festa. Assim inicia a nossa existência. Antes de nosso nascimento, os especialistas preparam o ambiente, depois nós nascemos. Assim acontece com a festa das frutas. Nos lugares difíceis, buscamos as frutas que queremos e que vamos oferecer. O nosso crescimento humano é assim também. O especialista anuncia que fará a festa,

---

<sup>12</sup> O uso da palavra *especialista* aparecerá em muitas partes do trabalho. Quando eu utilizo essa palavra refiro-me àqueles que os *Tuyuka* denominam de *Masirã* = *sábios, conhecedores, pessoas que detêm conhecimentos* em diferentes assuntos. No sentido mais restrito, estou me referindo aos *Kumua* e *Bayarua*, conforme já explicado nas notas anteriores, pois eles são símbolos de todos os especialistas de diversos assuntos e práticas.

*katire terora biku. Pero, hõ mena boemñanoku marĩ katirenore, masirenore.*

*Te Yukurika basore tira paũ niratikia masirã, merado masirẽ kũora niratikia. Tiwire, Basoriwi dokadore nirã tikia. Bũrekori kenorã, basara, sinirẽ tiara, numia, ãmũa, bũtoa, mamarã, wimarã nikia, sikawidokare. Ati bũrekore marĩ katire Basawi doka niratirobira niku marĩha, paũ nirã tiku. Merado pademasirã nira tiku.*

*Tie basore wiyanokusa, aperã boka ñekia tiere, ãsenikia, basakia, wedere hĩpeokia, yakia kũã ñearigere. Peé warotiku, wedesere, basare, kumurẽ, masirẽ iñore, masirẽ bũare warotiku.*

*Ati bũreko marĩ katire terora biku. Peé watoa, paũ watoare marĩ katiratiku, masirẽ bũanoku, masirẽ kũã saiñari wedenoku. Tetiarisiro petibũatiku sukã tie tero waro kũã marĩ ñekusũmũapũ kũã wakũ timũatirigepũ nirotiku. Aperã basoka, sikarõ mena Basoriwire nũkãrira, kumurã, pastira, wũga ñapeari kanirã wakia. Marĩ ñekusũmũa Basawire iñako ti daira nikia. Tiratikia*

manda preparar o caxiri, junta as frutas e está pronto para realizar a festa das frutas. A nossa história é assim. Gradualmente, aprendemos sobre a vida e sobre os conhecimentos.

Na festa de oferecimento das frutas, muitas pessoas participam, e cada uma leva os seus saberes. Todos estão dentro de uma mesma Casa, são especialistas de proteção, de músicas e danças, homens e mulheres que servem a bebida, crianças, jovens e adultos que se encontram. Esse mundo é como a Casa das frutas: vivemos num mesmo mundo, onde cada pessoa possui seus próprios conhecimentos.

Na festa, há um momento de oferecimento das frutas, em que um grupo recebe as frutas, dança, faz discursos de agradecimento e alimentam-se das frutas.

A nossa história nesse mundo é assim. Nós vivemos em meio a muitos habitantes, e com eles adquirimos conhecimentos e ensinamos. Pouco a pouco, na festa, diminui o número de participantes. Desde os nossos ancestrais, a dinâmica da história foi assim. As pessoas que começam a festa pouco a pouco se embriagam, cansam, sentem sono e vão dormir.

*Bayaroa basara tikia. Tie Basamorĩ nokoro yapadora nokorã niato hĩkia.*

*Tiawũ marĩ, marĩ teti ũseniada hĩarige nokororã petiatio hĩkia kũã. Yerisã kanirõ bokuto marirẽ hĩ yapadokia. Kũãye pũyukũrũ kanirã wakia. Atie marĩ basoka katire bũrekorikã terora bikuto hĩ tũgeña ro mena atiere hoatu tiwũ. Marĩ katire bũrekorĩ poteõro padenoku, ũseni noku, paũ basoka mena, marĩ biro katiwa, padewa tirowatoara marĩ mena niarira koãwakia marirẽ. Sikabũreko nirĩ ati bũrekore kõawa noku marikã. Biro tũgeña tigũ hoawũ yũha atie Yukũrika basore makañereha.*

### ***Biroti padegũda yũ hĩrige***

*Kũã ya wedera masirerẽ sikañega hoagũda yũkã hĩ tiwũ yũ, sikañerũtira niku, kũã masirã Kumua, Bayaroa kũã iñaripereha. Yũha bũri pehama tũo tiritũ bũri, tetigũ pehama masĩriga. Tiatopũre (1996) yũ pakũre basere saigãgũ yũ pakũrena saiñamiwũ: pakũ dero hĩro*

Os especialistas seguem acompanhando, sentados, e os mestres de danças continuam dançando. Quando concluem, eles avisam aos especialistas mais velhos. Eles dizem: conseguimos nos alegrar conforme programamos e agora chegamos ao final da festa. Terminam dizendo: agora vamos descansar e dormir. Eles vão para casa e dormem em suas redes. A trajetória humana é assim também: durante a nossa vida nós trabalhamos, nos alegamos com muitas pessoas; no percurso de nossas histórias, enquanto vivemos e trabalhamos, pouco a pouco, as pessoas vão nos deixando (morrendo). Em algum dia da história, cada um de nós deixa esse mundo. A festa das frutas foi pensada nessa perspectiva: nossa vida no ritmo de uma grande festa.

### **Método de trabalho**

Eu me propus a descrever aquilo que eu aprendi ouvindo, vendo e participando da festa com os meus parentes. Os Kumua e os Bayaroa dirão que é pouco. É verdade! Em 1996, o meu pai ensinou-me as fórmulas de alguns benzimentos. Eu

*mena tero hĩri atiereha, hĩmiwũ yũ. Yũre biro hĩ yũwi kũ: makũ, marirẽ wederi tũoñe, biro tiya kũã hĩri tireno niwũ tieha; atie basamorĩkare terora biwũ, basare tũoñe, birora ti basawa bayaroakã hĩ basareno nia teha, hĩwi. Atiere hoagũda hĩ yũ, kũ, Ƴnemini – Avelino Nėrire saiñari, wederuku, kũkã yũre hĩwi: atiereha masitoaku mũha, mũ ñeku, mũ paku wedetoahĩya. Kũma 2019 niri wurima São Gabrielpũ, masigũ Geraldo Andrellokũre dero masirẽ saiña masĩ tiri mũhã, wedeya kũre pero, hĩwũ yũ. Yũ tehĩ saiñari, biro hĩ yũre yũwi kũ: mũã biretirere saiña waruku, mũã niretire iña waruku tirereha, Ƴsã pekasã tinowũ tireha. Mũarẽha birobiwũto, birora hĩ Ƴsã ñekũsumũa wedesa kũã hĩ hoaro nirotia, mũhã peé masikũ, tiere hoaya bũri hĩwi. Tero biku hĩ tũgeñawũ yũ, tebimipokari masĩpeti tinoña mania bũri hĩ tũgeñawũ yũ.*

*Ano yũ hoatu tire Ƴtãpinopona kũã masĩredo nirikuto. Masĩre kũã hĩre ni sũgohãku. Kũã teñatirena, buisũmũa tirena, mañekũsumũ kũoretire mena aperãye masĩre bũamũareno nia hĩ*

quis saber por que se usavam tais palavras, mas ele me disse: “meu filho, os conhecimentos nós memorizamos e praticamos; da mesma maneira com as músicas: memoriza-se, canta-se e dança-se como fazem os Bayaroa”. Em dezembro de 2018, Ƴremiri/Avelino conversava comigo sobre o meu trabalho e, em certo momento, ele me disse: “você já conhece esse tema, pois o seu avô e o seu pai já lhe ensinaram”. Em 2019, encontrei o antropólogo Geraldo Andrello no aeroporto de São Gabriel da Cachoeira (AM) e lhe pedi: “me ensine os segredos de uma boa pesquisa de campo”, e ele me respondeu: “pesquisar as vossas culturas e os saberes indígenas serve para nós não indígenas. Para quem é da cultura, como você, cabe escrever o que já se sabe desde criança, daquilo que os seus avós falaram; escreva sobre esses conhecimentos”. Eu pensei: “eles têm razão, porém, ser neto de sábios, não me torna conhecedor de tudo”.

O tema desse trabalho não se refere somente ao povo Tuyuka. Os nossos avós nos ensinam que adquirimos conhecimentos com os cunhados, genros e sogros. Por isso, nesta tese,

wedesa *kũã bũtoa masĩrapũha. Tetiro ati pũreha wũsakuto masĩre Daseaye, Winaye, Koneaye, Okotimarãye, Waimakarãye, Baraye, Aũhirãye, Pawarã, peé wũsaku. Aniãye masirẽ niku pekasã kũã hoaturigepũ niku. Aniãrena boehĩya kũãha. Kũã poteõro tihĩya kũãka. Kũãye wedere tũotigũnokãre wisio niawũ atie bũtoa masirerẽ wedesereha. Tebimipokari bayiro tiapuya kũãka.*

#### ***Yũmena wedeserira!***

*Yũ wĩmagũ niri yũ ñekũkũ, yũ pakũ, yũ pako tũ ñekũre masirẽ saiñaña bũri, apereãpũha wederikia kũã hĩrukuwa. Tetiro atie yũ padedũgari te wakũ kũiro ñapeawũ yũre, yũ ñekũ mani, yũ pakũ mani, yũ pako mani tiro watoare tiere hoaro wawũ yũre.*

*Yũ ñekũ (1983), yũ pako (1989), yũ pakũ (1996) kũã diari sirere tiere hoadaĩ yũ, hĩre wawũ. Marĩ katire terobiro tia hĩ wakũwũ yũ. Paũ masirarẽ iñawũ yũ, kũã mena wedesewũ, atie diarige kũã wanoarĩ iñawũ yũ, kũã wedere hĩri iñawũ yũ, kũã Bayarõa basari iñawũ yũ, numia, kũã paderi iñawũ yũ, hĩ wakũtutuawũ yũ. Paũ pekasã, marĩye wedera, marĩ teña, marĩ akasũorare kũã masidũgare*

estão presentes os conhecimentos dos Tukano, Desana, Arapaso, Wanano, Piratapuaia, Barã, Yebamasa, Tariana e outros. Os pesquisadores não indígenas também nos deixaram um bom legado sobre os saberes desses povos, embora tivessem limitações linguísticas para compreender melhor certos assuntos e sua profundidade interna necessária. O que não significa dizer que basta ser falante de uma língua para ter acesso a esses domínios de conhecimento.

#### **Os meus interlocutores**

Quando eu era adolescente, o meu avô, o meu pai e a minha mãe diziam: “aprenda os conhecimentos com o seu avô, pois os avós ensinam aos seus netos”. No esforço de elaborar essa tese eu lembrei dessa lição e me senti inseguro, sem contar com a presença de meu avô, meu pai e minha mãe.

O meu avô faleceu em 1983, minha mãe, em 1989, e o meu pai, em 1996. O que vou escrever sem a presença deles? O que me animou foi que durante a minha trajetória de vida eu conheci e convivi com muitos especialistas, conversei com eles, os vi fazendo a proteção das doenças, vi e escutei a entonação dos discursos cerimoniais e os vi dançando; vi a

wedegura nimiwa ya, hi wakũwa ya. Atie watoarena ya ñekusuma kũã masĩrigere yare wedekuto hi tũgeñawa, ya.

Ya masĩwa masĩgureha. Tetigu ya besewa sikañera ya masirerẽ saiña kameyoguda hĩgu. Ani Avelino Prado Neri (Tukano, acima de 70 anos) ni, peé yare wederigu, tetiro peé bauadaku atie ya hoa tuarigerure. Kũ ya bũgu Manuel Lima (Tuyuka, 89 anos) saiñawa sikatore tie Basore makañere. Ani ya bai Ismael Antonio Sarmiento Rezende (Tuyuka, 50 anos), kũ makũ Edivaldo de Jesus Neri

atuação das mulheres em diversas partes da festa.<sup>13</sup> Eu já falei de nossos saberes aos não indígenas, aos parentes e aos cunhados (Tukano, Bará, Makuna e outros).<sup>14</sup>

Eu trato de diversos assuntos e temas da vida indígena,<sup>15</sup> mas tive que escolher um tema para a elaboração de um trabalho acadêmico, e busquei aprofundar ao máximo, sabendo, no entanto, que ainda é uma parte. Avelino Prado Neri (Tukano)<sup>16</sup> é meu principal interlocutor nesse trabalho. Outro interlocutor importante para o meu trabalho foi o meu parente

<sup>13</sup> Neste trabalho, diversas vezes aparecerão os termos SÁBIOS e SABERES. Quando utilizo o termo *Sábios*, estou fazendo referências aos *Kumua*, *Bayaroa*, *Yaiwa* e outros especialistas de *músicas*, *de pinturas*, *de preparação de bebidas etc.* Em língua tuyuka e tukano, trata-se deles de modo global como *Masirã*. O uso do termo *saberes* indica os diversos conhecimentos e especialidades das pessoas.

<sup>14</sup> Os *Tuyuka* consideram os *Tukano*, *Bará*, *Makuna* e outros como *marĩ teña*, que significa nossos *cunhados*. Literalmente, não quer dizer que são casados com as suas irmãs. Para nós *teña* = *cunhados* significa uma consideração histórica para dizer que com as mulheres dessas etnias os homens *Tuyuka* podem casar; as mulheres *Tuyuka* podem casar com os homens dessas etnias. Por ser uma compreensão histórica é que eu, sendo padre, mesmo não casando com as mulheres dessas etnias, chamo-os de *teña* = *cunhados*. E eles também me chamam de *teñu* = *cunhado*.

<sup>15</sup> O uso da palavra *indígena* e *povos originários* aparecerá para se referir aos membros das etnias que surgiram e vivem na região do alto rio Negro. Às vezes denomino-os pelo nome da etnia. Essa compreensão contrapõe aos termos *não indígenas* e *“brancos”*. Nessa compreensão estão incluídos os descendentes europeus, dos negros e afrodescendentes que também habitam na região do alto rio Negro. Hoje em dia, diversas mulheres indígenas estão casadas com homens não indígenas que chegam na nossa região.

<sup>16</sup> Na consideração tradicional Avelino é Tukano. A mãe dele é Tuyuka. Ela considerava o meu pai *bayro* que significa *meu irmão mais novo*. Meu pai a considerava como *sõwõ* que significa *irmã mais velha*. Ela e o meu pai não são filhos do mesmo pai nem da mesma mãe, são considerações tradicionais tuyuka. Por causa dessa consideração o meu pai Eduardo considerava o Avelino Neri como *sõmakũ* que significa *filho de minha irmã mais velha* (irmã maior). O Avelino chamava o meu pai Eduardo de *mekũ* que significa em língua tukano *tio, irmão da minha mãe*. Assim sendo, o Avelino é sobrinho de meu pai Eduardo e eu sou *primo* de Avelino, assim como todos os meus irmãos. Só não o meu irmão Ismael Antonio Sarmiento Rezende, casado com Geraldina Paz Neri, que é filha de Avelino Neri. Por causa desse casamento o Avelino considera o meu irmão como sobrinho. E, por causa desse casamento de meu irmão com a filha de Avelino, todos nós da família passamos a ser considerados como sobrinhos dele.



Rezende (Tuyuka, 26 anos) *kũãreha kũã basari iña, kũã wedere Avelinu mena kũã hĩri iñawũ. Ani Mário Marques Tenório (Tuyuka, 73 anos), kũ nũmo Catarina Alves Marques (Tukano, 73 anos), atigo Sano Lenilza Marques Ramos (Tuyuka, 32 anos) mena wedesewũ numio Yũgo makañerehã. Ania Luciano Amaral Barbosa (Yeba, 65 anos), kũ makũ Orlando Fernandes Prado Barbosa (Yeba, 38 anos), ani yũbai Alexandre Sarmiento Rezende (Tuyuka, 44 anos) mena wedesewa atie Masakũra atie bũrekoripũre kũã kũorenorẽ.*

Manuel Lima (Tuyuka),<sup>17</sup> foi o meu primeiro interlocutor e me contou sobre Yukũrika basore, a festa de oferecimento de frutas. Meu irmão Antonio e o seu filho Edivaldo (Tuyuka) são mestres de cantos e danças tuyuka; eu os vi dançando e entoando narrativas cerimoniais com o Kumu Avelino. Muitos atos e cenas escritos por mim nesta tese foram inspirados dessa minha participação. Mário Tenório (Tuyuka) e sua esposa Catarina (Tukano)<sup>18</sup> e Sano Lenilza (Tuyuka)<sup>19</sup> colaboraram especialmente no que diz respeito ao tema da especialidade do Yũgo, o papel de entonadora dos cantos-, sua formação e sua atuação nas cerimônias. Luciano, Orlando (Yeba),<sup>20</sup> pai e filho, e o meu irmão caçula Alexandre (Tuyuka) contribuíram com o tema das Flautas cerimoniais (Jurupari) na festa das frutas atual entre os Tuyuka,

---

<sup>17</sup> O meu pai Eduardo considerava o Manuel Lima como *sõwũ*, que significa *irmão maior*. Ele não é filho do mesmo pai nem da mesma mãe. Na consideração tradicional era considerado assim. O Manuel Lima considerava o meu pai como *yũ bai*, isto é, *meu irmão mais novo*. Por causa desse tratamento que chamo Manuel Lima de *bũgũ*, que significa *meu tio, irmão mais velho de meu pai*. O Manuel Lima me chama de *yũ bai makũ*, que significa *filho de meu irmão mais novo*. Manuel Lima pode me chamar de *makũ*, que significa *filho*. Eu chamo o Manuel Lima de *pakũ*, que significa *pai*.

<sup>18</sup> Era antigo morador na comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Desde o final da década de 1980, mora em São Gabriel da Cachoeira. Ele cantava e dançava no grupo de meu pai, em Pari-Cachoeira. Hoje participa também dos cantos e danças tuyuka em São Gabriel da Cachoeira.

<sup>19</sup> É mulher Tuyuka. Foi uma das alunas quando iniciou a Escola Tuyuka, no ano de 1999, na Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Fez a Licenciatura Indígena em Políticas Educacionais e Desenvolvimento Sustentável (UFAM); hoje é professora na escola indígena.

<sup>20</sup> Como expliquei anteriormente, os *Yebamasa – Makuna* são *teña = cunhados* dos *Tuyuka*. O meu avô, pai de meu pai, era casado com uma mulher *Makuna*. E os *Makuna* são casados com as mulheres *Tuyuka*. Por isso, também eu, mesmo não sendo casado com as mulheres *Makuna*, continuo sendo considerado por eles como *teñu = cunhado*.

### ***Biroti kenokūnowu atie yu***

#### ***tugeñarigere***

*Yu sugero makarã paka buetua nuka tira, atie tese kuã hĩrere hoara merasõro hoahĩya kuã. Yereha apero tikowu. Yure wedokoguna wedeserukugu usã dero ti hoari añuadarito hĩra.*

*Biroti tugeñarere bueguda yuha, hĩ wedere tuora, yure tuo wedekora, biro hĩ wedemasiõkowa yure: ti yukurika basore tirobiro mu hoarere kenokũ tiboku mu hĩwa. Kuã tie wederisirore yure wedemasiõguna, pekasã kuã Pehe Basamo wusare – Ópera kuã marĩ hoarira te putosañuro nibokuto, yu tugeñawu usã. Añuro iñaripureha te birosañurorã bauwu te yukurika basorepekã, kiore watoa kuã tire nimiwuto, wusawuto kuã basetoara kuã wedesere hĩre, basara wara, yapadora kuã wedere hĩra. Nimiwuto sikañera basare, umwado basare, numiado basare niwuto; yerisãduire, perurige, sũã, ñamakoã, tōroriwu sũã putire bauamiwuto; sikarõ mena basawiare, yerisã duire nimiwuto.*

*Yure wedekoguna usã tugeñari yukurika basore paka masĩre khorotiwuto, yoari kuã tire nirotiwuto. Yu hiãriro birora pe wusahãmiwuto, kiore, usenire, basare; tere masirã mercado nirã nimiwa kuã;*

Tukano, Yebamasa, Hupda.

### **A organização da tese**

Eu organizei a tese num formato atípico, pois conversamos diversas vezes durante o tempo da orientação.

No exame de qualificação foi sugerido que a apresentação dessa tese poderia seguir o mesmo roteiro da festa tuyuka de yukurika basore – festa das frutas. Seguindo essa inspiração, o orientador e eu propusemos tornar a festa de yukurika basore – festa das frutas como uma Ópera, pois ela apresenta as partes dramáticas, diálogos, discurso de abertura e conclusão das músicas e danças; silêncio das cerimônias de proteção; entonação de vozes masculinas e femininas; intervalos para sentar, para soprar os instrumentos e para dançar com diversos ritmos.

Na minha compreensão, a festa das frutas é uma organização tuyuka monumental, longa, complexa e envolve muitos atores em diversos atos e cenas bem definidos. A festa

sikarē merado kũã kenokũrige niwũ, tiere Ato, Cena nikuto hĩ hoawũ yũsa. Teti yũ hoarige nikuto to ni kũtũ diare:

**Pūtoti: Yukurika sitiañure**

Yukurika basoya tiada hĩra yukurika nire burekori kũã inã beseko kũã tire. Atie yukurika baua, bukũa tuaha tiato marirē hĩkia, buroa masĩra, tebiri makarũkũ waruku tira (I). Te wari iña tira tebiato marĩre, atie burekori norehã marĩ ñekũsumũa katirapũha, yukurika basoya tirobokuto marĩre hĩrira nimiwa kũã, hĩ wedesekia hĩwa. Tiere hoanowũ (II). Kũã masĩra nihirã tie yukurika basoyare burekorire marĩ ñekũsumũakã, diarige wabokuto marirē hĩra, masĩra kũora nihĩira diarige wanoã duti tirira nimiwã kũã hĩrigere hoatu tinowũ (III).

**Piserire yukarika sesã dadohã, peyururu dadohã tire niku.**

Te wadaro niereto marirē hĩtoa nũko tirasa, yukurika ama tirobokuto marirē, hĩkia hĩ hoawũ yũ. Kũã baseari siropũ

das frutas não deve ser entendida como uma Ópera de uma sociedade ocidental. Não quero enquadrar a festa das frutas nessa compreensão, mas sim utilizar como uma boa imagem para tratar e apresentar a tese que segue.

**Primeiro Ato: o aroma das frutas**

Nesse ato digo que os especialistas Tuyuka, sentindo o **aroma das frutas**, decidem realizar a festa das frutas. Faço a descrição em três cenas. O **aroma das frutas anuncia a festa**, isto é, o aroma indica que as frutas estão maduras (I). Seguindo as tradições de seus avós, os especialistas convocam os moradores da aldeia para a realização da festa, por isso, escrevi, dizendo: **as frutas dançam com as pessoas** (II). Os especialistas sabem que as doenças circulam próximas de nós e do ambiente da festa, por isso, fazem a proteção. Eu disse: **o aroma das frutas expulsa as doenças** (III). É a limpeza cerimonial do ambiente da festa.

**Segundo ato: os aturás e os potes que transbordam**

Esse segundo ato eu descrevo em duas cenas. Na primeira cena, descrevo o que acontece após a

*nivotikusa, tetira kuiro manirõ mena yukurika amarã wakia kã ãmã, butoa, mamarã wakia. Apetoreha wakia kã ãmosanumiakã (I). Kã ãmã yukurika amakamesa tiri tabera kã numiapereha **manusumarẽ peyuru padeduro tiro waro tikuto** hĩ hoanowuto (II).*

### **Diarige wanoarẽ**

*Puaro makaro niku anorehã. Butoa kã bayiro padeoro makañe nivotiku añuro tãoñegunorẽ: **basawiserire diarige wanoarẽ** hĩ wedesekia masĩrapuha hĩreno, yu hoaturige niro tiku. Diarige wanoã tirara añure wiseri keno nukõko tikia, diarige wabokuto hĩra burekori kenohã, marĩ basokare sikũ paramerãti nukohã tikia hĩre niku anorẽ (I). Tiera hoatoa tigurẽa, kã butoa diarige wanoarã kã apeyeti tirere yu tãorige poteõrogã hoawu sukã. Tie muno nikuto, patu nikuto, kapi nikuto kã diarige wanoarã kãore hĩ hoawu yu sikañe. Kã muno basearige hura, patu basearige yara, kapi sinirã, katiro makañere bakia basoka basawipũ yukurika basoriwire hĩ hoawu (II).*

### **Yukurika basore**

*Ano niku kã yukurika basora birotiwa kã, hĩ yu wederige niku, yu masirõ*

convocação para a festa das frutas. Eu trato de uma ação: **enchendo os aturãs**. É um trabalho coletivo de homens, jovens e mulheres para juntar muitas frutas (I). As mulheres, por sua vez, começam a preparação de grande quantidade de bebida caxiri, por isso, eu digo: **potes transbordados de caxiri** (II).

### **Terceiro ato: tranquilizando o espaço da festa**

O terceiro ato é apresentado em duas cenas. São cenas importantes, pois apresentam a cerimônia de proteção da Casa cerimonial (maloca). A cena indica uma forte ação: **escorraçando os causadores de doenças**. Os conteúdos mostram como os Kumua realizam essa cerimônia (I). Noutra cena, eu descrevo os materiais que os Kumua usam para a cerimônia e como os participantes da festa têm contato direto com esses materiais cheios de efeitos de proteção: **o cheiro do tabaco, o sabor amargo do patu (ipadu) e do kapi (ayahuasca) espantam as doenças** (II).

### **Quarto ato: amontoado de frutas**

O quarto ato é apresentado com cinco cenas. É considerada a parte central

poteorõ wedewu. Yu tugeñata anorã nia atie yu paderige deko makañe. Sikamokañe bapakeo wedewu anorehã. **Basore nesanuka, wedereti tire nikuto,** atie niwu yure kuã wederige, yu iñarige atie niwu, yu kuã basora mena nigu, kuã yure basore boka ñegu birô hĩ iñawu yu hĩ hoawu, biroti tuakumu, basore nesãwa, wedesereti tiwa kuã yu hĩ hoarige niku anorẽ (I). Tiere wedeko titoagura apero makañe wedero bokuto hĩwu yu. **Mari ñekusumua kuã bairare suo basa useni nañio tire makañere** hoawu. Atie basamorĩ kuã hĩreha niromakañe niro tiku hĩwa yawedera. Hoawu yu iñarigere, yu kuã mena basawi doka dui nañio, dui boea, kuã wedesere hĩri iñadui, kuã basa wiada hĩra kuã wedere hĩre iña, tũodui tirigere hoawu. Ania Kumua, Bayaroa patu eka, mũno suko tira biro hĩ wedese tiwa kuã, atie niwuto kuã mamati tire, Bayaroa basa wia, yerisã tira birotiwa kuã hĩre makañere hoawu yu. Yu masirõ poteorõ, yu iñariro poteorõ hoawu (II). Ano yapadokogura hoawu yu anorẽ: **numia kuã manusumua mena basa tire** makañere. Basawi makañe nirotia kuã numia niretire, kuã padereha. Basawi makarã nira tiya kuã numiakã, mũatiro birora. Kuã niri añuko Basawiha, kuã maniatã manikuto. Kuã numiarã

da festa e da tese. Há descrição detalhada de quase tudo o que acontece na festa das frutas. A primeira cena tem o título: **levando as frutas e narrando as histórias.** Há descrição da chegada dos visitantes que trazem as frutas, os discursos de chegada e acolhida, condução das frutas, discursos de homens e de mulheres (I). A segunda cena tem o título: **cantando e dançando dia e noite.** Os cantos e danças são partes importantes da festa das frutas. Nessa parte há uma descrição daquilo que eu vi e de que participei também junto aos meus parentes Tuyuka e demais etnias da região do alto rio Negro. Essa parte está composta de discursos entre os Kumua e os Bayaroa. Está visibilizada a dinâmica de uma festa, com enfeites, bebidas e diversos serviços. Principalmente, aparece o papel específico dos Bayaroa (II). A terceira cena apresenta o título: **as mulheres dançam no ritmo dos homens.** É uma cena relevante no trabalho, pois aqui eu organizei o papel específico da mulher na festa das frutas. A mulher e seus trabalhos são imprescindíveis para que aconteça uma festa, pois a bebida caxiri, a comida, sua participação

*padeyakia, wɛaberi, poka tikia, peyuruti tikkia, basawire ɛmɛarẽ yobasa tikia kɛã. Kɛã basamorĩ kɛo tihirã basakia kɛã numiakã (III). Tie petiogɛra atie **kapi siniarirare, mapoa pesarirare bia base ekaro** makañere hoawɛ yɛ. Bɛtoa masirã kɛã wedero niatã bayiro makañe nirotiku tieha, tetiapereme niku. Nipetira kapi siniarira, Bayaroa, tebiri aperã tiere siniarira, atie patu, mɛno kapi tuti makañe kɛã basesãrige huarira nipetira kɛã betiro niro tiku hĩ wedewa kɛã bɛtoa masirãpɛha. Ania Bayaroa nirahã mapoa pesarira nirãtimiawã kɛã, bɛtoapɛ kɛã yeripona sã kɛã tirige niro tiku tiye mapoakã, tetiro tie pesarigɛha betiro niku. Añuro beti tiri diarge wariku hĩ wedewa bɛtoa masirã. Betiriatã dupoa niñare, aña kɛã bakare, pehe diarige bauaku hĩwa kɛã. Tie biro sotoa iñata bɛribire bauhã miawɛrãto. Kɛ Kumu bia base kɛ tireha metagã bau miawɛrãto, bia, moa nimiwɛto. Kɛã betiraha, Kumu baseari siro te biare bia moana neni tiwa kɛã, paihamarõ ya tiriwa kɛã (IV). Atie basore yapado, basa yapado, sinirẽ petiri iña, basa boeakumu, basa nañio, nañio kũ tikia kɛã Bayaroa, Kumua duirano. Tiere tigɛ **wuga kanire** hĩwa kɛã marĩ ñekɛsumɛa hĩ tɛgeña tiwɛ yɛ. Kaniadari sugero kɛã Bayaroa basarira wederi hĩ tikia kɛã, basamiawɛ marĩ, marĩ*

direta para formar pares com os homens durante a dança, a entonação de sua voz e a execução de suas músicas só elas podem fazer (III). A quarta cena, com o título **arder a língua e os lábios de pimenta para livrar-se das doenças** traz a importância de seguir as restrições exigidas por parte dos Kumua aos Bayaroa e a todos os homens que beberam a bebida kapi (ayahuasca), comeram o ipadu e o tabaco contendo os efeitos de kapi. Também devem seguir as restrições todas as pessoas que usaram os enfeites tradicionais para dançar (plumas, cocar). É uma cena curta, mas muito importante. O seguimento sério dessas restrições garante ao homem ficar livre de doenças que podem advir por não seguimento dessas restrições, tais como: dores de cabeça, tonturas, picadas de jararacas e outras. Os materiais usados pelo Kumu para realizar a cerimônia são pequenas quantidades de pimenta e de sal. Quem está no grupo restrito deve lambe a pimenta com o sal (IV). Concluo esse quarto ato com a quinta cena, com o título: **deitar e dormir**. A festa das frutas, após um dia ou até dois dias, conclui-se com os discursos

*ñekusumua tirigere ti, yapado tia marĩ mena, hĩkia. Yerisã, wuga kanirõ bokuto marirẽ hĩkia kuã. Basawiseri khorano, basarira terodo yerisãkia, wuga kanikia basa yapadora. Tiere hoa tiwũ yũkã (V).*

### **Basore merã niwakuto atie burekorirepuha**

*Butoapu kuã basoyare birotira hĩre wedetoa yapado tiwũ yũ. Te peotigura ati burekoripure atie basoya tireno merã bire niato marĩye makarĩpure hĩ tugeñanowũto. Pairo nirõ tiwũ anokã marĩ añuro tugenã tiripureha, atiepera nia buri marĩ niretirere marĩ iñore, merabiro marĩ watoa baure pehe nimiato marĩ ano Ako ñiriya makapu kati mũarãre. Atie niku yũ hĩrige niku: **atie burekorire merã sañuro tireti basoya tireniato hĩ iñatiwũ yũ, tiere hoawũ. Te watoara pe bauamiarãto marĩ niretire (I).** Niato apero yũ tugeñariro: atie burekoripure basoratia hĩra no kuã wedese masire mena wedese tiya kuã, yũre tutibokia kuã hĩro manirõ. Tiatopureha wedere hĩra tia hĩra kuã ñemena wedere hĩrukuwa. Atie burekoripure wedeseguno, kũ masirẽ mena wedere hĩ, tuora peka teti kũ ini hĩriwasa. Kũ masirõ hĩguti hĩ iñaha tiya*

dos Bayaroa entre si e com os Kumua. Os discursos finais relembram brevemente que a festa seguiu bem de acordo, como nossos avós faziam, e, no próprio discurso, apontam também o descanso como parte da festa das frutas. É uma parte breve do meu trabalho (V).

### **Festa de frutas se transforma**

Após a conclusão da festa das frutas mais tradicional, ou seja, do estilo mais antigo, eu encerro a tese organizando o quinto ato que trata sobre a festa das frutas mais atualizada. Essa parte é muito importante para entender as transformações sociais e culturais das etnias do alto rio Negro – Amazonas. A tese contém as seguintes cenas: **festa das frutas veste as novas roupagens**. Essa parte descreve as diversas mudanças sociais e os diversos modos de fazer a festa (I). Outra cena trata das línguas utilizadas: **festa das frutas fala as línguas de cada povo**. É relevante essa cena, pois rompe com uma visão dura da utilização da língua própria. Quem promove a festa na atualidade fala a língua que domina, não necessariamente a sua língua étnica (II).

(II). Tie hoatoa tigũ atie basore kũã ama kamesã tirere wakũwũ sukã. Mekũgãpũreha makarũkũpũdo yukũrika ama kamesã tiriwa kũã basoadari sũgero: **amawã makarũpũ, diaripũ, duare wiseripũ.** Marĩ ñekũsumũarũha atie yukũrika nire bũrekori niato marirẽ hĩ iñamasi tiruku hĩya, atie burekoripũresa apeyerũ iñako tiya, pekasã muipũ kũã keo kũripũrũ iñako tiyasa. Makarũkũpũdo basore nerawa tiriya, wipũto kũã oteriagũ dikatire ne basoyasa, duare wiseripũ dune tihĩra basoya ti nihãyasa (III).

Basoya tiritabe kũãre pe sinirẽ bauatosa hĩ iñawũ yũ, **merã kũã kaisãrige bauatosa** hĩ tũgeña tiwũ yũ. Marĩ ñekosanumiapũ kũã peyuruti kũã tirukurige ni dekotiana marĩye makãripũre. Tie watoara apeye baua nemo tia bũri, merã bire kaisãre bauamiarãto, tebiri pekasã kũã sinirẽ wionekori bauato ati bũrekoripũ basoya kũã tirebũrekorire (IV).

Te hoatoagũre apero hoawũ yũ, **basore burekorire mera bire basa bauatosa, merã nirewiseripũ basayasa** hĩ hoawũ yũ. Marĩ aũuro iñaripũreha nia tiatopũ basora tia hĩra kũã tirigekã marĩye makãripũre. Baua bũri merã basa wioneko, basawia tirekã pe bauasa. Tiatopũ tiriobirodo pairiwi Basawipũdo

Outra cena trata dos lugares onde se busca aquilo que é necessário para a festa: **festa das frutas vive da floresta, dos rios e comércios.** Essa cena ajuda na compreensão dos ciclos de frutas tradicionais, mas guia-se por outros calendários cívicos e religiosos. A floresta não é mais o lugar privilegiado de busca das frutas, pode-se buscar frutas nas fruteiras no próprio quintal e pode-se comprar no comércio para oferecer durante a festa (III).

As bebidas consumidas na atualidade receberam uma cena no meu trabalho: **festa das frutas fermenta-se de novos ingredientes.** Nessa cena descrevo que a prática de fazer o caxiri continua nas nossas aldeias, mas acrescida de outros materiais para a fermentação e a presença de outras bebidas alcoólicas durante a festa atual (IV).

Na seguinte cena destaco a presença e utilização de novas músicas: **festa das frutas canta e dança em novas pistas.** Essa descrição é importante, pois a festa com o seu sentido original, de oferecer e receber as frutas, continua viva nas aldeias, mas complementa-se com novas músicas



*basa tiriya. No, anorã añuato basari kũã hĩro basaya kũã, basoka kũã neakumu basare wiseripũ basaya, paũ niri diga aperi paropũ basoya tiya kũã, apetore buere wiseripũ basoya tiya (V). Te peoti tigũra hoawũ yũ anorẽ: **atie burekori basori wire wedere hĩra mera biranodo niya kũã hĩwũ.** Ni dekotiya bũtoã paramera wederige hĩ masirã. Atie burekori paũ bauaya wedere hĩ masirã, kũã masirõ hĩya bũri, mũũa terora, numia terora hĩya (VI).*

*Atie basamorĩ kũã hĩre basoya tirere bapatire nirõtia teha. Tetigũ tiekãre hoawũ yũ: **merã bire basamorĩre bayiro tusa noato hĩ hoawũ yũ.** Makaĩ kañe merãdo basore tikia kũã, birora tiada hĩ tiratiya kũã. Tetigũ yũ hoawũ yũ, atie basamorĩ mena, mũseni tiya kũã, atie perurige puti, tebiri pekasãye basamorĩ tihirã basa tiya kũã hĩ hoawũ yũ, marĩya dita makañe basamorĩ, apeye ditari makañe basamorĩre basatia marĩ, hĩ hoawũ yũ (VII).*

*Biroti yũ tũgeña hoarigere yapadokowũ yũ. Pe merã bire basamorĩ pekasãye marĩre basa wioneko, basa wianũkari ti tireno watoare, tiatopũ marĩ ñekũũmũã kũã, basore wiserire kũorigekã bauapeato marirẽ hĩwũ, te tigũ hoawũ:*

cantadas e dançadas. Hoje a festa não acontece somente na maloca, mas acontece no centro comunitário, na quadra esportiva, no espaço escolar e em outros espaços (V).

Noutra cena mostro que **a festa das frutas repercute vozes de novos especialistas.** Ainda hoje, os netos de especialistas tradicionais de discursos são atuantes, mas muito mais do que eles, surgem e atuam novas pessoas que realizam discursos e narrativas. (VI).

Não existe uma festa sem música e sem especialistas de músicas, por isso, eu disse: **festa das frutas deleita-se com a inovação das músicas.** Cada aldeia realiza a festa com estilo próprio. Eu organizei essa cena para mostrar que, hoje, as festas são animadas por diversos tipos de músicas tradicionais como o cariço e músicas brasileiras, colombianas e outros ritmos nacionais e internacionais na mesma festa das frutas (VII).

Finalizo com a última destacando que, em meio a muitos avanços nas músicas cantadas e dançadas com os diversos ritmos, há uma retomada daquilo que se considera o instrumento mais antigo, originário

**basore wiseri ani Masakurare baua nukā tiri, tie nara putisā basoya kuā hī tugeña hoawu yu. Yureha yu tugeñaropure paihamarō nirō titu. Ditiwāto teha kuā hīarisiro, bauapea miarāto. Atie yu tūorigere, yu saiñarige, ano niato teha, birobīwu teha kuā hī yure wederigere howu. Te niku yawedera Dokapuara puto, Añhīra puto, Dasea puto, Hupda puto. Yureha yu baiyro iñadugare nirotia teha, sika bureko iñaguda (VIII). Biroti yapadokowu atie hoarigere.**

**Pakasā buerewiseri kasawu biro niringari?**

*Utāpinopona wedesere mena Kasawu hiwā. Wai siāyarano kuā tire niwu. Bupñorire patane hirā, sikarē piri poa, dií ne tiwa kuā. Teti toara misidari amatiwa, kasawure suadara. Tiwu wasiaroreha kū, kasawu suagudu nokorōra wasiariawu boga hī suawi. Wai pakara sāro hīgu wasiariwu, metarāga sañuro sāro hīgu naisañuriwu sawi kū. Kū tetiri basokū masiwī, dia pairo niri, dia wetidiawari aniano wai niwa hirēre masiwī.*

com o surgimento da festa das frutas: **festa das frutas restabelece a união com as Flautas cerimoniais.** Para mim é um acontecimento relevante no meu trabalho. Enquanto se davam por desaparecidas, surge com toda a força a utilização das Flautas cerimoniais entre os meus parentes Tuyuka, entre o Makuna, Tukano, Hupda. Esse tema me incita muito a participar futuramente (VIII). Assim está organizada essa tese.

**A Universidade como um matapi?**

Os Tuyuka utilizam o termo kasawu para designar a armadilha para aprisionar o peixe, ou matapi em nheengatu. É um instrumento muito utilizado na região do alto rio Negro. Na tradução literal da língua tuyuka para a língua portuguesa, é bem próximo ao jirau no formato de cone. O pescador racha a paxiúba (zarabatana) em doze talas, raspa a parte mole e, com o cipó titica, tece o jirau cônico. O espaçamento entre as talas é o pescador que define de acordo com o seu interesse e o tamanho de peixes que pretende capturar, que sobem e descem na enchente e na vazante do rio.

*Kasawu u seroha pairi yawaro nihawu, pekasāye menarehā (20cm/diâmetro). Kũ kasawu suagu nokã yawaro niarõ hĩ tiwi kũ. Kawawu yapapereha pairi sawirõga yapatiwu, tiwi yapare siahã tiwa, wai witiwari hirã. Wai topu saguhã topu diawi. Kasawu kuãdari sugero kasaka keno tiwa, yukuputi mena, utã mena. Ti kasaka peotira dekore kũwa tiga kasagareha, añuro kuã kenoari soperu sãyuko, kuwã. Dia omayukorope kũ mukowa. To koãwu tiga, to wai yutiwama hĩgu sawĩ tigapure.*

*Tiere tirukurakã, kasa kuãrigere wai añuro sãro hirã betiro bowu hĩwa kuã, te kasa suare burekorire, te kũ yapadora, peka putogã sumadui tiro maniro, yarige asirere yaro maniro, ukuatiro maniro, te biri nomutigunohã numo komena nirõ maniro, hĩ wedewa kuã.*

*Ape bureko niri kũ kasa kuãrigere iñagu waki kũ. Wai sãrirare powegu waki. Te biri te kasa kuãriro kenogu wai, pũ koã tiki kũ. Burekori kañe tere iña warukuki, te tiegu pua bureko siro iñagu waki. Kũ tetiriatã wai kasawu sãrira boawahãkia, yanoña manirã koãhanokia.*

*Usã pamuri basoka UFAMPu*

A extremidade por onde os peixes vão entrar tem uma abertura de aproximadamente 20cm de diâmetro, e a outra vai se afunilando e sendo bem amarrada com o cipó titica. O peixe que aí entra, fica preso e morre. Antes de colocar o matapi, porém, o pescador prepara um cercado no fundo do rio com pedaços de pau e pedras. O matapi é colocado no centro do cercado, no canal reservado. A boca do matapi é voltada contra a correnteza d'água, aguardando para engolir o peixe que nela vai entrar.

Os pescadores ensinam que o matapi atrai e pega bastante peixe quando o homem que o teceu e o armou segue bem as restrições e regras definidas: não ficar perto do fogo para se aquecer, não comer comida quente, não se assustar com qualquer barulho, abster-se da relação sexual etc.

No dia seguinte, o pescador volta ao lugar para buscar os peixes que entraram no matapi. Aproveita para mantê-lo limpo das folhas e galhos que entram. Realiza esse trabalho diariamente ou, no máximo, a cada dois dias. Quando não se cuida, os peixes apodrecem e só servem para serem jogados fora.

Em nossa conversa, nós, indígenas do

*Antropologia social bueratia hīra peé tugeña tirukuwɛ ɛsã. Atiwipɛ sanɛkã tia mari, anopɛ bue tia marĩ, hīrukuwɛ. Atie buere añure niato niropeha, tebimipokari kioreno nia buri marirẽ hīrukuwɛ ɛsã. Atiwi Uniwersidade wi, kasaka tirobiro biato, atiyɛ Antropologia social peha kasawɛ tirobiro biato hīrukuwɛ. Marirẽ tigapɛ sãwaro bokia ania pekasã, kɛã borobiro tiraha marĩ sawãha diawahãku marĩ, hĩ tugeña tirukuwɛ. Pekasãye Antropologia tutuhamato, añuro yoari kɛã keno kũ mɛatirige nirotia, atiere bueroboa kɛã hĩ kenokũrige, kɛã wedesere, masirã nipetiro kɛã kenokuãrige nirotiatio hĩwɛ.*

*Marĩha pamuri basoka nia marĩ, marĩ ñekɛsumɛa masirẽre kɛoa marikã hĩ baiyro wedese kameyo tirukuwɛ ɛsã sesaro. Dero ti, marĩ netõpeadari marĩ atie kiorere? Dero tihirã katiwa tiadari marĩ? Biro hĩ tihirã wedese kameyo tutua waruku tiwɛ ɛsãka. Marĩ bueada marĩ buerapeha, añuro masĩ mɛã tiada marikã, tetimipokara, añuro tɛomasi tiada marĩ, marĩ tetiriatã atie marĩ Uniwersidade bueratia hīrera marirẽ siãha dɛgato marirẽ, marĩ ñekɛsumɛa masĩre sikañe marĩ kɛomirigere siãha dɛgato, hīrukuwɛ ɛsã.*

*Tugeñarukuwɛ sukã, aniã wai hīrakã, kasakare iña masihãwa kɛã, pɛtogã hea,*

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas (PPGAS/UFAM), refletíamos sobre o nosso ingresso e permanência na universidade. Dizíamos que a universidade seria como um matapi colocado para que nós entrássemos em sua boca. A Antropologia Social é bem estruturada, pois passou pela construção de antropólogos durante muitos anos. Possui seus conteúdos, metodologias, linguagens e especialistas.

Nós, indígenas, saímos de nossas aldeias e trouxemos as nossas tradições, ou seja, outra antropologia, construída por nossos antepassados. Estudando na Universidade nós perguntávamos: como podemos evitar que a Universidade nos engula, como um matapi? Como escapar do matapi para não ficarmos presos e morreremos? O sistema acadêmico nos engoliria facilmente e nós nos tornaríamos antropólogos do jeito que a Universidade molda, mas morreríamos para as nossas culturas. Há uma cena ao redor do matapi que é interessante: os peixes percebem que

*pũre wĩ waruku, ɯtã kũã kũãrigere iĩa masĩ, kũtũ kamesã, kamemũã wawahã kũã hĩrukũwũ. Aniã wai metarãga doka kuriwa kũã, omãyu yuko tirepũ netõho yutiawa kũã, kasawũpũ sãrakã witiwa wawahã kũã, hĩ tũgeña tirukuwũ ɯsã. Pamũri basoka atiwi Universidadepũ buerakã aniã wai tirobiro tiro nibokuto mariẽ, hĩ tũgeña tirukuwũ.*

*Marĩ pamũri basoka niretirere marĩ ñekũsumũa masirẽ, merã makañe nirõ tia tekã. Pekasã kũã masĩrekã apeye nirotia, kũãye nia kũãkarẽ. Marĩ ñekũsumũa masirẽre pekasã kũ wedere mena marĩ wededugari, marĩte masirẽpe buri nire tirobiro potahãsa, to waero wede tiamahanoa. Marĩ masirẽre tũoñe tiaro kũã pekasãka hĩra tetiri nimiato tirapeha, keoro waerope te bia buri. Kũã pekasã tũori pereha merã bũsũhãku marĩ. Tetira marĩ masirerẽ ñañiora tirobiro tiku, hĩ tũgeñare niato.*

há algo estranho no seu percurso, chegam próximo do cercado, cheiram os paus fincados, as folhas postas, veem o amontoado de pedra, correm de um lado para outro e retornam. Os peixes menores também fazem isso, porém o matapi tecido espaçadamente não apresenta perigo para eles, por isso, seguem a sua trajetória pelas brechas ao redor do cercado e outros peixinhos passam por dentro do matapi mesmo, pois são pequeninos. Nós, indígenas estudantes de Antropologia, poderíamos imitar e seguir a dinâmica desses peixinhos. Os conhecimentos indígenas sobre a as diversas festa, trabalho dos homens e das mulheres, caça, pescaria, viagens, cerimônias, cantos, danças, instrumentos musicais, etc. (antropologia indígena)<sup>21</sup> são diferentes da Antropologia acadêmica. Quando buscamos uma outra língua e uma outra lógica de pensamento para nos expressar, as palavras parecem tornar-se menos significativas e distanciam-se do sentido original. A

---

<sup>21</sup> Ao tratar dos *Conhecimentos indígenas* eu me refiro como *Antropologia indígena*. Especificamente seria *Antropologia Tuyuka, Tukano, Desana etc.* Cada povo compreende de modo diferente a vida de sua etnia e de outras etnias; cada povo possui seus conhecimentos e práticas de vida. São *Conhecimentos* que os especialistas de cada etnia *foram elaborando* ao longo da história. Por outro lado, eu vejo que muitas *Antropologias acadêmicas* têm muito a ver com as *Antropologias indígenas*. Os nossos *Conhecimentos indígenas* ajudaram na estruturação de diversas *Antropologias acadêmicas*. Arrisco-me a dizer que as *Antropologias indígenas* são *avós, pais e mães* das *Antropologias acadêmicas*. Exagerando: as *Antropologias acadêmicas* são *cunhadas* das *Antropologias indígenas*.

*Atiere tugeña tiripereha, marĩ ñekusumua kionirõ mena kuã wedese tirige, pekasã masĩra birope ti hoaboku mua kuã hĩri tũora, birope hoaro boeigu hĩ hoama hĩrasa kuã tugeñarepu ñasanokuto.*

*Atie yu hoarige watoare peé niku tieno. Tetira atie yu hoarigere iñara saiña dakia kuã. Kumua basetira kuã tugeñareno nia buri atie makarukũ, oteyukũ, te dikatirere basoka katire mena nekameyo nukõ tigu, usãye wedera niku mua, usã teña niku, usã pakosaniumia niku mua, usã ñekusumua niku mua hĩreha basera kuã hĩre nimiarato; ania waikura akea, minipona, pinoa, aña basoka, marĩ ñekusumua nikia, marĩ teña nikia kuã hĩreha Kumua kuã wedesere niro maripereha.*

*Pekasãpeha biroti yu hoarigere iñara, bui*

tradução possui a função de facilitar a compreensão do que nós indígenas estamos apresentando para as pessoas que não entendem a nossa língua, os nossos conceitos.

Dessa maneira, um termo que contém um significado profundo para os nossos antepassados acaba desviado do sentido original e desliza para dentro da armadilha linguística acadêmica e conceitual, da antropologia acadêmica.<sup>22</sup>

O meu trabalho está repleto desses casos, fatos e estilos. Quando o leitor encontrar a minha explicação dizendo, por exemplo, que na floresta uma planta frutífera e as frutas são nossos parentes, nossos primos, nossas cunhadas, nossas mães, nossos avós... que os macacos, os pássaros, as cobras são nossos avós, primos, cunhados etc., vai estranhar bastante.

Quando eu adoto essa tradução o

---

<sup>22</sup> Para nós indígenas, enquanto estamos tratando dos conhecimentos de nossos avós, que são conhecimentos de nossas etnias, parece-nos bem compreensível e é exatamente isso que os nossos avós estavam tratando. Para nós, então, para manter a coerência seria necessário descrevê-las em nossas próprias línguas e/ou na língua falada por nossos pais e avós. A dificuldade surge quando nós queremos transpor os conhecimentos de nossos avós para o campo antropológico acadêmico. Nos esforçamos em buscar e adotar palavras que poderiam explicar o que nossos avós dizem a respeito de seus conhecimentos, mas nem sempre encontramos as palavras adequadas. Por isso, as nossas Antropologias tornam-se simples na visão da Antropologia acadêmica, que acaba sendo um filtro para as nossas Antropologias indígenas, isto é, a Antropologia acadêmica que diz o que é antropológico e o que não é aos nossos Conhecimentos.

*tia dakia kũã, saiña tia dakia: dero hĩ dũgagũ ti kũ, hiã dakia. To dokare atie yuku, akea, poea, minipona basoka nigari, masirẽ kũora nigari, tũgeñare kũora nigari, utira nigari kũãka, sini, basa tirano nigari kũãka, hĩ saiña dakia.*

*Pekasãye mena yũ hoarige dore iña, tũoñera, atie yukũre, miniponarẽ, pinoarẽ, buihãgũ tirobiro iña dakia kũã.*

*Utãpinopona kũã masĩrere wedesera merasõro keoro hĩra tikia, yũnope pekasãye mena wedekowi tia hĩgũ apeye tirobiro wari tikusa.*

*Atie yũ hoarigepũre baua dakia ania masirã Kumua, Baya, Yaiwa. Yaiwa kũã paderereha peirogã hoanowũ. Ani Kumu, Baya kũã wedesere mena, kũã basere mena peé tutuare wionekokia, diarige wanoarẽ tikia kũã; Bayaroapeha kũã basarena peé katiro makañere buakia, ʘsenirẽ, basokare añuro bokare, diarigere kamotare, añure mena nipetirare ne kameyo tikia kũã.*

*Atie mũno, patu, peyuru, upe, kapi, ñasagã, hãuã yukũ, kamokã, Kumua, Bayaroa wamotire, te baure dore*

leitor dará risadas e perguntará: que história é essa?<sup>23</sup> A árvore, o macaco, a cachoeira, os pássaros etc., são pessoas, são humanos, têm inteligência, pensam, têm sentimentos, choram, bebem, dançam?

Quem entender a partir da simples tradução pensará que estou zombando da árvore, dos pássaros, das cobras etc. A tradução para a língua portuguesa não consegue dizer o que se compreende na língua originária pelo falante da própria língua São funções do Kumu e do Baya: soprar as palavras para ativar a cura e a proteção. O Baya extrai os sons dos instrumentos, canta e dança ativando diversas partículas geradoras da alegria, da acolhida, da cura, da proteção, da tranquilização e da pacificação.

O tabaco, o ipadu, o caxiri, o breu, o kahpi, o maracá, a água, os bastões de ritmo, os chocalhos que o Kumu e o

---

<sup>23</sup> Essa risada e gargalhada não é só de quem não é indígena, mas também de novas gerações que, muito cedo, quando são crianças, já começam a estudar na escola, não conseguem entender a profundidade dessas linguagens. Não digo só para eles, mas também para mim foi difícil compreender. Na medida em que eu fui ouvindo os conteúdos cerimoniais de proteção para livrar as ameaças das quedas das árvores, quedas dos galhos; para amansar jararacas, escorpiões, aranhas; para acalmar as bravesas das onças e das pessoas mesmas, eu comecei a entender um pouco mais. Quando o especialista utiliza o mesmo tratamento, como se fosse para as pessoas, para outros animais, como irmão, irmã, cunhado, cunhada, avó, avô, primo, neto etc. é porque, na compreensão do mestre cerimonial, quando ele consegue tratá-los assim, haverá respeito entre todos. Por isso, ele e todos os mestres cerimoniais utilizam essas considerações.

*iñatireme niku marĩ Utãpinoponapereha. Tie menarã wiseri, makãrire, weserire, makarukurire, miniponarẽ, diare, ñokoarẽ diarigere wanoã tikia kũã.*

*Ania pekasãpeha kũã pajé, xamã, jurupari, maloca, ritos, cerimônias kũã hĩre mena merãsoro tũoñere kuokia. Marĩpereha apeye masĩre niro tiku. Kũã pekasã bosarõ biro mariye masirerẽ hoa tigũha, kasawũ sãwa, diagũ tirobiro wanokuto.*

*Aperoreha, yũ kũ pekasã bosãro biro tiegũha, kũã bosarõ biro keoro nigũ antropólogo wariku yũ, Utãpinopona kũã masirẽdo kũrogũ potaku yũ, tiekã antropologia kũã hĩrera niku marĩpereha.*

*Atie hoarige watoare não tiere iñarano*

Baya usam não são apenas como eles aparecem. Eles são, na verdade, e no fundo, ativadores das partículas para a proteção da casa, da aldeia, da roça, da floresta, dos pássaros, dos rios, das constelações....

Numa só palavra, como xamã, jurupari, maloca, ritos ou cerimônia, não é possível inserir os significados que cada uma delas encerra na concepção indígena. Ao pretender adequar os conteúdos dos conhecimentos (da antropologia) tuyuka a esses termos e categorias antropológicas acadêmicas, eu estou, na verdade, caindo no matapi acadêmico, da ciência.

Por outro lado, também, eu imagino que, se eu não permitir que o sistema universitário possa me engolir, eu não me tornarei um excelente Antropólogo acadêmico, pois estarei mais movido pelos Conhecimentos de nossos avós. (Antropologias indígenas).<sup>24</sup> Sem dúvida, ambas podem estar numa complementaridade.

No meu trabalho, o leitor encontrará a

---

<sup>24</sup> A minha afirmação não representa o que outros *Antropólogos indígenas* pensam. É um pensar particular meu, de um *Tuyuka*. Eu não estou dizendo que não aprendi a *Antropologia acadêmica*, aprendi muito e utilizo muito diversas teorias antropológicas no meu trabalho. Para dizer que sou um *Antropólogo* de excelência fica muito distante de mim. Por outro lado, também não sou um exímio *Antropólogo indígena* (Tuyuka), pois aquilo com que eu contribuo para as futuras gerações são alguns *Conhecimentos* que eu consegui aprender na prática mesmo com as etnias da região do rio Uaupés e rio Tiquié. Não sou detentor de *Conhecimentos extensos e profundos* como os *Kumua*, *Bayaroa* e *Yaiwa*. Por isso, digo que diversas *Antropologias se complementam* na minha vida e transparece algo disso no meu trabalho.



*iña dakia mestre cerimonial hĩrere. Toreha Kumu kũã hĩgure, birobigno niki kũ, atie buemasãki kũ, atiere tiritiki kũ, atie niku kũ añure kũya wederare, marĩĩ makañere, weseri makañere, atie dia, makarũkũ makañere hĩ yũ wederige nikuto. Apero niku mestre de canto/dança yũ hĩ hoariro, Baya kũ niretire, kũã Bayaroa niretirere, kũã basamorĩ basarere, kũã pesare, sinirẽ, kũãye kumurõire, kũã wede hĩre makañere wedegũ tero hĩwũ. Kũã basare menarã añure buanoku diarũ mena, kũmarĩ mena, muĩpuã mena, ñokoã mena, makarũkũ mena, tie menarã añuro nireti noku sikũ pona tirobiro, sika makã makarã; wiserire, weserire kenohã tikia kũ; ania añã kuarere, padere watoa diagere buaboku marĩ hĩra diarige wanoã tikia kũã.*

*Marĩ pamuri basokũ marĩ ñekũũmũã kũã masirerẽ keoro newadũgari wisio niwũto, marĩ kũã pekasãye wedere mena marĩ kũ dũgari. Ania masirã Antropólogos kũã hĩra teropeme hoaboku mũ, kũ pekasũ masĩgũka biroti*

utilização de termos e categorias traduzidos como mestre cerimonial explicando o que representa o especialista Kumu: quem é ele, como ele se constrói, o que faz, o que ele consegue fazer para beneficiar sua família e os parentes de sua aldeia, para garantir a vida da floresta, do rio, da roça, da festa etc. Digo mestre de canto/dança referindo-me ao especialista Baya: o grupo de cantores e dançarinos, o conjunto de enfeites corporais, suas bebidas, bancos (assentos), discursos, ritmos de dança, vozes de cantoras, cantores, ajudam que tenha um bom verão para queimar as roças, que chova para fazer crescer o plantio, que faça sol para ajudar em trabalhos de roça, que a noite seja boa para olharmos as estrelas e a lua para entender o que tais astros indicam para nós; dessa maneira, a festa de frutas consegue interligar diversos habitantes do cosmo e consegue os benefícios para nós e para eles, também.

Quando um indígena busca manter o significado originário das concepções e sentidos do mundo de seus antepassados, ele sofre, pois se esforça para explicar em outra língua (no meu caso, a língua portuguesa) e

*hoarigũ niwĩ kũ hĩ kamotarepe nihãwũ. Kũãyarõ masirõre keoro hĩra tiwa kũãka, biro hĩ wedeseadaku atiereha kũã hĩ kũrigere nimirãto. Marĩ pekasã masirã dutiropũ hoaripere, marĩye wederape, keoro hoariyu mũ, hĩro warotitu niwũ, tetiro kiosañu niwũ.*

*Atie marĩye wedesere mena (dokapuaraye, daseaye) hoatu tiri añu dũgawũ, tetiri marĩya wedera keoro hoayi kũ hĩro watu niwũ, birope kũ hoari keoro waboyu hĩre ñuro. Marĩ pekasã mena bue, marĩ ñekũsumũãye masĩrepekarẽ buedũga tigũnohã wisioro watoa nigũ tinowũ. Marĩye masĩrere pekasãre, ape basoka poteri makarãre, iñodũgami pokũ, pekasãye mena yũ hoari keoro wadũgariato hĩ wakũre atiwũ marĩ tũgeñarepũre.*

*Biro hĩ tũgeñare watoare yũ hoarige nia atieha. Atie Yukũrika basore makañerehã, usenirẽ mena otere basoya tire niku hĩ hoawũ. Pekasãye menapereha festa hĩwũ yũ. Pekasã tũoñearõ hĩgũ tore hoatuwũ yũ.*

*Utãpinoponapereha Yukũrika basore kũã hĩre pairo nirõtia kũã tũgeñaro. Paũ basoka mena masirerẽ wede kameyo kũã tire nikuto; tiatopũre biro bimũatirira niwũ marĩ kũã hĩ wedesere nirõtia, bũtoapũ kũã timũatirigere ti bauane nukõ*

utilizando outras teorias antropológicas para dizer o que significam os Conhecimentos de seus avós. Quando nós, indígenas, não escrevermos coerentemente com os nossos Conhecimentos, os nossos parentes dizem que nós não realizamos um trabalho sério.

A utilização da língua originária (tuyuka, tukano) dentro do trabalho acadêmico permite que o indígena que fala e lê na própria língua perceba a seriedade do trabalho. Situamo-nos numa encruzilhada, numa tensão entre manter o significado originário dos conceitos e termos da Antropologia tuyuka e o meu desejo de fazer uma boa tradução para a língua portuguesa, para a compreensão de leitor não indígena.

O trabalho que fiz segue essa metodologia. Eu traduzo o termo Yukũrika basore por festa das frutas. O emprego da palavra festa é para facilitar a compreensão de quem não é Tuyuka.

Na língua tuyuka, Yukũrika basore apresenta algo muito mais profundo e amplo. Nela estão contidas as trocas de conhecimentos entre os participantes da festa das frutas. A festa contém o processo preparatório

*kũã tire nia, atie peyuru tira, waikũra  
siãra, yukũrika amã, omãra, pehe  
masĩrere padera tikia kũã; bũtoa masĩra  
Kumua diarige wabokuto hĩra diarige  
wanoa kũã tire niro tiku, tetira yukũrika  
omarã, wai siãra, waikũra siãra kũiro  
manirona kamesãra tikia; Bayaroa kũã  
wamoti tiadarere kenorã terora,  
basenoãrirapũ nirã tikia kũãka.*

do caxiri, da caça, da colheita das  
frutas na floresta etc. Nela estão  
contidas as cerimônias que dão a  
garantia à saúde daqueles que estão  
envolvidos no encontro, nas atividades  
de caça, de pesca, no preparo dos  
instrumentos e das danças etc.

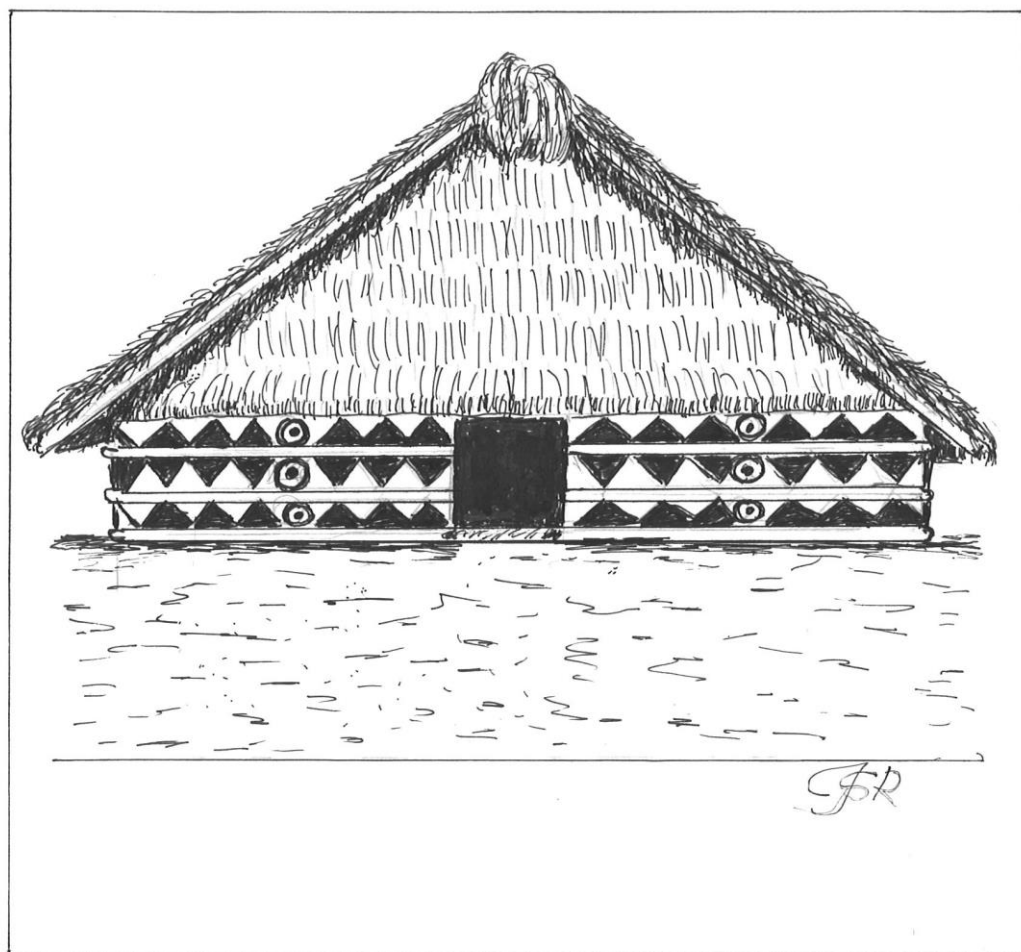


Figura 2 – desenho do autor: *Basawi* (maloca)

## PRIMEIRO ATO O AROMA DAS FRUTAS

### Cena I

***Yukurika basore burekori niato marirë!***

**O aroma de frutas anuncia a festa!**

A cerimônia de *Yukurika basore*<sup>25</sup> começa aqui.

*Yukurika basore burekori niato marirë!* É o tempo de oferecer/receber as frutas! As frutas que os *Utāpinopona* (Tuyuka) utilizam quando realizam suas festas são, entre outras: bacaba, patauá, açaí, cunuri, sorvinha, uirapixuna, ingá, pequiá, uacu, ucuqui, umari, japurá, pupunha etc. Eu ouvi soar em meus ouvidos e calar em

<sup>25</sup> *Yukurika basore* (língua tuyuka) nessa tese foi traduzida por *festa das frutas*.

minhas entranhas essa chamada aos membros de um Basawi<sup>26</sup> quando habitavam numa mesma casa; aos membros da comunidade<sup>27</sup> no tempo que os Basawiseri deixaram de existir.

Meu avô Buâ/Higino (falecido em 1983) ensinou-me que o irmão considerado *sugegu* em língua tuyuka como o primeiro de demais irmãos do mesmo grupo convoca os moradores dum mesmo Basawi e recentemente da Comunidade para que possam se organizar para os diversos papéis especializados, de homens e mulheres. O *sugegu* (irmão maior; líder) e sua mulher são os primeiros articuladores das ações para preparem uma festa. A compreensão mais aproximada do *sugegu* é a liderança seguindo a organização de cada povo. Outro especialista conhecido por Baya é responsável pelo Basawi, pois ele é especialista para a execução de cantos, danças e discursos. Ele também convoca os moradores de um Basawi e comunidade para a realização da festa de frutas. Ele se encarrega de cuidar do Mapoa tiba – Caixa de adornos/plumas, que expressa a vida cerimonial de um povo.

Yukurika basore burekori niato marirê quer dizer que é o tempo de realização da festa de frutas conforme a compreensão do ciclo de frutas. Para essa compreensão, os *Utâpinopona* denominam-no de *bureko watotire*<sup>28</sup> As diversidades de vidas estabelecem a conexão e provocam as mudanças diversas. As posições das constelações provocam períodos de chuvas, enchentes e vazantes de rios, aparecimento de certos tipos de peixes, insetos, lagartas diversas, floração e crescimento das frutas; revoadas de cupim, formigas, tanajuras, saúvas, aparecimento de animais de caça.

O casal Stephen e Cristine Hugh-Jones pesquisou sobre os povos originários do noroeste amazônico dando ênfase aos ciclos de frutas e suas festas. Recentemente, alguns indígenas organizaram as pesquisas colaborativas, sistematizando os conhecimentos de seus pais ou outras pessoas das gerações anteriores. Os pesquisadores da região do rio Tiquié (AM), no município de São Gabriel da Cachoeira, identificaram da seguinte forma as constelações. Destaco

---

<sup>26</sup> *Basawi* (singular); *Basawiseri* (plural) referem-se à *Maloca* (s).

<sup>27</sup> Utilizo o termo *Comunidade* para o conjunto de casas que surgiram em substituição à *maloca*. Na comunidade cada família possui sua própria casa. Também nas comunidades que reconstruíram seus *Basawiseri* as famílias seguem em suas casas particulares e o *Basawi* é utilizado para refeições comunitárias, reuniões e festas.

<sup>28</sup> Tradução literal de termo tuyuka *Bureko watotire* para a língua portuguesa refere-se às diferentes estações do ano.

resumidamente sobre as constelações e os ciclos de frutas, conforme Cabalzar (2016: 31-35):

*Jararaca*: frutificam nesse tempo o umari, ingá, jenipapo-do-rio (diawe), taquari (pahtidəhka), cucura e açai. O japurá está em flor. *Tatu e Osso de Tatu*: as frutas que estão maduras são pupunha, bacaba, bueri, bea, umari, cunuri. *Jacundá*: é tempo de flores de jatobá, uacu, tucumã-do-rio, bəhpo ori (na beira e na mata), waibia, ingá, japurá, umari, japurá-da-mata-virgem, ingá-de-rato, ingá-aracu, ingá-da-capoeira e abiu. E frutificam o umari, a pupunha, o ucuqui, cacau-do-mato, jenipapo, waibia, açai, bacaba, cucura, ahpōadəhka, pahtidəhka, sorva, ingá-jacaré, pakarō e sotadəhkə. *Camarão*: japurá, umari, açai, ingá-rato, ingá-aracu, wirimere, jatobá e abiu; ucuqui, abiu-de-remo (do igapó), theō (do mato (tipo de castanha), ñere, pupunha madura, açai preto e não, cacau do mato maduro, umari caindo, tucumã-do-rio maduro e verde, cucura preta e não. *Onça*: bacaba e açai-do-igapó. Frutificação de umari, caju, japurá, pupunha, uacu, wai-oarĩ, cunuri, wahso, pahtidəhka, ahpōadəhka, japurá-grande. *Ñohkoatero*: florescem bacabas, uixi-do-mato, ingá e, entre as cultivadas, caju, cucura, abacate e jambo. Floresce o dəhkawə (peixes comem), ingazeiras do rio. Frutificam buriti, açai-do-igapó, pupunha-d'água e jenipapo-do-rio. *Wai Kahsa e Sio Yahpu*: florescem as ingazeiras próximas às casas, e também o ingá-macaco-barrigudo, açai-do-pará e a bacaba. Estão amadurecendo o jatobá, o uacu, ahpōadəhka, wirimere, buriti, cucura, pupunha, jenipapo e bacaba-da-beira. *Kai Sarirō e de Garça*: florescem abiu, ahpōa, bueri, sorāsa, e o ingá já está murchando. A pupunha frutifica.

Os Kumua e os Bayaroa<sup>29</sup> são conhecedores de como a vida humana se conecta direta e continuamente com os seres cósmicos. Eles conhecem os perigos que circulam em torno de todos. Por isso, realizam as cerimônias de proteção às doenças de pessoas em cada ciclo de constelações, de frutas, de peixes, pássaros, insetos, etc. A vida de todos segue em conexão com todos os seres humanos e não humanos.

Os Kumua e os Bayaroa organizam e executam as cerimônias de Basamorĩ (repertório de músicas), cantando e dançando para afastar e apaziguar as doenças de cada ciclo de constelação, de frutas, de animais, de peixes etc.

Poani<sup>30</sup> Higino Pimentel Tenório, falecido no dia 18 de junho de 2020, vítima de Covid-19, era mestre de cantos e danças, e disse várias vezes aos seus

---

<sup>29</sup> Esses nomes vão aparecer diversas vezes nesse trabalho. Seus significados são: *Kumu* é especialista para fazer as cerimônias de proteção, amansar, equilibrar, curar as doenças, etc; *Baya* é especialista em músicas, cantos, danças e discursos relacionados às músicas; outro nome que aparecerá algumas vezes nessa obra é o de *Yai* (sing.) e *Yaiwa* (plur.) é especialista em diagnosticar as doenças, curar e combater os causadores de doenças.

<sup>30</sup> Nome dado por seus pais na cerimônia de nomeação. Comumente chamamos também de *nome de benzimento*.

parentes: “marĩ ñekusumua (nossos avós) executavam repertórios de Basamorĩ (músicas) adequados para cada ciclo de frutas, animais, peixes. Não ficavam cantando e dançando as músicas sem conexão com os ciclos de vida”.

Realmente deve ser assim. Nos dias atuais, a compreensão sobre a complexidade e as relações cósmicas é reduzida. O conhecimento das constelações e dos ciclos de frutas é uma herança que os Kumua, Bayaroa e Yuamua<sup>31</sup> deixaram. O risco de contrair doenças pela ingestão das frutas é bem real. Os Kumua protegem as pessoas em seus Basawiseri<sup>32</sup>

Os meus parentes Utāpinopona e cunhados Yepamasa (Tukano) e outros pesquisadores do rio Tiquié apontam as doenças que surgem nesses períodos, conforme Cabalzar (2016: 31-34):

*Jararaca*: picadas de jararaca, e acidentes como pisada nos tocos com ponta. *Tatu e Osso de Tatu*: malária, dor-de-cabeça, diarreia, abscessos ou furúnculos (bihpise). *Jacundá*: ocorrem dores reumáticas, wahkari, ataque (tipo pressão alta), dor de cabeça, de barriga. Tumores, vômito, diarreia. *Camarão*: são dohkesiakease: torção muscular, dor de cabeça, pisada no toco, inflamações. *Onça*: diarreia, gripe, vômitos, malária e dor de cabeça. *Ñohkoatero*: diarreia, vômito, gripe, dores de cabeça ou wahkari.

Os Kumua e Bayaroa do noroeste amazônico, entre eles os Utāpinopona, os Yepamasa e os Umrimasa (Desana), compreendem de maneira muito semelhante sobre o calendário referente ao ciclo de frutas.

Os Yepamasa organizam o calendário de constelações em duas estações. Conforme Barreto J.P. (2018: 34)), na primeira se encontram as constelações: yehe (garça), ayã (jararaca), pamō (tatu), dahsiāwɯ (camarão), mɯhã (jacundá) e yai (onça). Na segunda aparecem: yōkoātero (plêiades), waikahsa (jirau), kaisarirō (armadilha de pesca), sioyapu (cabo de enxó), diayoa (ariranha), yurara (jabuti) e bihpiá (canário colorido).

Meu pakomarapɯ<sup>33</sup>, Diakuru (nome de benzimento) – Américo Castro Fernandes (2006: 17), do grupo Desana Wahari Diputiro Porã, apresenta o calendário variando entre épocas de rio cheio e rio seco:

---

<sup>31</sup> Yuamɯ (sing.) e Yuamua (plur.), refere-se a alguns Kumua cuja especialidade é a realização de longas narrativas do aparecimento de uma etnia, de seus lugares de surgimento, dos cantos, danças, etc. Narram as histórias das cerimônias com entonações próprias.

<sup>32</sup> Casa de cantos e danças; maloca.

<sup>33</sup> Pakomarapɯ tradução literal da língua portuguesa quer dizer *marido da mãe*; *significa pai*; pode ser considerado tio por parte da mãe.

1. *Yahi puïro* (enchente da garça). 2. *Īhāmūrā weri bohori* (verão de lagartas). 3. *Aña dūpuro* (enchente da cabeça de jararaca). 4. *Aña opamū puïro* (enchente do corpo da jararaca). 5. *Aña diaba puïro* (enchente dos ovos da jararaca). 6. *Aña bohotari bohori* (verão do intervalo da jararaca). 7. *Pamo gōā dūka puïro* (enchente do pedaço de osso do tatu). 8. *Pamo opamū puïro* (enchente do corpo de tatu). 9. *Merē weri bohori* (verão de ingá). 10. *Nasikamū puïro* (enchente do camarão). 11. *Mūha puïro* (enchente do jacundá). 12. *Ūrī weri bohori* (verão de pupunha). 13. *Ye disika poari puïro* (enchente da barba da onça). 14. *Ye opamū puïro* (enchente do corpo da onça). 15. *Mū weri bohori* (verão de umari). 16. *Nekaturu puïro* (enchente de sete-estrelas). 17. *Yohoka dūpū puïro* (enchente do cabo de enxó). 18. *Wai kaya puïro* (enchente do jirau de pesca). 19. *Diayoá puïro* (enchente de lontras). 20. *Ńamia puïro* (enchente da formiga de fogo). 21. *Pū puïro* (enchente de folha). 22. *Pū weri bohori* (verão e folha).

Os ʘtāpinopona concebem de maneira semelhante aos dos demais povos citados (AEITʘ, 2009) sobre o Būreko watotire – as estações anuais.

Os Kumua, Bayarua, Yaiwa e demais especialistas conhecem a interligação existente entre as constelações com diversas realidades nesse patamar. O ciclo de frutas envolve todos os seres que se alimentam das frutas: humanos, pássaros, animais da floresta, peixes, insetos e demais seres que se alimentam das frutas. A enchente dos rios favorece o crescimento e a diversidade de plantas e animais, porém carrega poderes de causar doenças. De maneira semelhante, o tempo de verão favorece a reprodução e o crescimento de muitos e diferentes habitantes do cosmo.

Os Kumua, Bayarua e Yaiwa, como os demais especialistas, através de suas cerimônias buscam, ordenam e asseguram a continuidade da vida, sem que haja prejuízo a ambas as partes. Nas cerimônias de proteção acabam disputando e guerreando com outros seres, no plano cerimonial. Tais realidades aparecem nesse trabalho que começa a conduzir o leitor para a complexidade das cerimônias rituais.

Em todos os tempos da existência dos povos do noroeste amazônico as transformações aconteceram em suas culturas por influências de pessoas que vieram de outros continentes. As transformações modificam as práticas de vida de um povo: modos de trabalho, pesca, caça, danças, línguas, organização de casas. Em algumas regiões há desmatamento da floresta, diminuição de animais de caça, dificuldade para fazer a roça para extrair mandioca e fazer a farinha; há ainda a poluição da água, que causa a escassez de peixes etc.



No contexto da complexidade humana e da variedade de floresta, rios e animais na região do noroeste amazônico, a prática de oferecer/receber os alimentos supre a necessidade básica dos membros de uma casa e de outros povos. A compreensão de Yukurika basore funciona em uma via de mão dupla (vai e vem). A prática de oferecer e receber é fundamental para a continuidade de nossos modos de viver, ajudando-nos uns aos outros, como faziam os nossos avós.

A cerimônia de Yukurika basore marca um princípio de vida caracterizado pelo oferecer/receber. Ela marca a compreensão e articulação dos ciclos das constelações com outros ciclos, como os ciclos de frutas, peixes, pássaros, lagartas, rãs, formigas etc.

Os Kumua, Bayaroa e Yaiwa, conectados com a circularidade desses ciclos, desde que emergimos do fundo d'água, organizam os seus repertórios de músicas, cantos e danças, cerimônias rituais, narrativas e discursos cerimoniais para a prevenção, tranquilização e imunização das doenças que acompanham todos os ciclos temporais.

A cerimônia de Yukurika basore, com sua natureza de mão dupla, garante as ações de oferecer/receber em todos os ciclos. Quem oferece um tipo de alimento num ciclo, noutro recebe outros alimentos. Geralmente, quem habita na região onde há determinadas espécies de frutas oferece para quem vive numa região que não tem. Quem mora numa região onde tem fartura de peixes oferece para quem mora numa outra com escassez. Dessa maneira, se diz que a cerimônia de Yukurika basore supre a necessidade familiar e comunitária de alimentos, mesmo que seja momentaneamente.

A cerimônia de Yukurika basore é um modelo cerimonial, de sustentabilidade e troca comunitária e entre as comunidades distantes. Entre os Utápinopona e os Yepamasa a dinâmica de trocas acontece seguindo os ciclos e através de outras ações que não dependem dos ciclos.

No ciclo de frutas, por exemplo, os moradores de Yaiñiriya (Onça-igarapé) oferecem açaí aos seus cunhados Yepamasa, de São Domingos, de Pari-Cachoeira e outras localidades. A região do Yaiñiriya (Onça-igarapé) é escassa em peixes, por isso, eles, em época de piracema (desova de peixes) e no aparecimento de piabas (peixes pequenos) realizam o oferecimento de peixes. Outras vezes os moradores de Yaiñiriya ofereciam carne de caça. Para realizar isso, os homens iam caçar em

outros territórios junto com seus cunhados Yebamasa (Makuna), no igarapé Castanho e Komeña (igarapé Machado). Moqueavam a caça até juntar o suficiente para atender a quantidade de pessoas que receberiam este alimento.

Os Yepamasa (Tukano), em troca, ofereciam peixes. Para a concretização, também desciam até o baixo rio Tiquié e até mesmo no rio Uaupés, nas regiões que têm peixes. Lá pescavam, moqueavam os peixes e enchiam os paneiros. No retorno, faziam a cerimônia de oferecimento de peixes aos cunhados ʘtāpinopona. Os narradores Yepamasa afirmam, conforme Barreto, J.P. (2018: 123):

O *póose* representa a essência das relações de trocas efetuadas entre os grupos afins. Esse vínculo pode-se estabelecer entre dois clãs de um mesmo grupo linguístico ou entre dois grupos linguísticos próximos. Na cerimônia do *póose*, se reconstróem os vários elementos da hierarquia interna. Quem preside o ritual recebe os convidados oferecendo um tratamento em conformidade com a posição do participante, ou seja, cada um ocupa um lugar segundo o status social do seu grupo.

Os Kumua, Bayaroa e Yaiwa realizam as cerimônias de proteção da pessoa e dos habitantes dos demais patamares do cosmo, pois a vida do ser humano está em conexão com outras vidas e de outros seres. Estes também se protegem e se defendem. Os Kumua realizam as cerimônias para a tranquilização dos diversos seres para gerarem uma convivência tranquila. Cayón (2013: 425), afirma:

La curación del mundo es un acuerdo de reciprocidad entre los humanos y los demás seres que habitan el universo. Esto ocurre porque e *he gu* garantiza los procesos fértiles y la continuidad de las frutas silvestres, los peces y los animales, que a su vez, se transformarán en el alimento del que dependen los humanos. Esto es así para garantizar la supervivencia de todas las formas de vida y reflejar dicha interdependencia.

Os produtos oferecidos e recebidos são consumidos em pouco tempo pelas pessoas, mas os efeitos cerimoniais de proteção, tranquilização e de curas perduram por muito tempo na vida das pessoas, dos Basawiseri, das comunidades, do ambiente e entre todos os seres do cosmo. Eles são os efeitos que garantem o bem-viver das pessoas.

## Cena II

### ***Yukerika basoya tirobokuto marirê!***

#### **As frutas dançam com as pessoas!**

Os ʘtãpinopona, ao ouvirem a chamada do kũã sowɁ (irmão maior) e do Baya sabem que é a hora de começar a se preparar para a cerimônia de Yukerika basore. Como referimos no calendário, na Cena anterior, os Kumua e os Bayaroa combinam sobre a importância e a necessidade da realização da cerimônia. Eles percebem os perigos que se aproximam conforme a localização e a movimentação das constelações e do ciclo de frutas, peixes, insetos etc. As cerimônias rituais são momentos para que os Kumua realizem os atos de proteção das pessoas contra as doenças que podem ser adquiridas durante o trabalho de coleta das frutas ou durante a alimentação.

A festa acontece entre os moradores de um mesmo lugar. Entre eles se organiza da seguinte maneira: um grupo se encarrega da busca de frutas, é o grupo que vai oferecer as frutas; outro se encarrega de preparar o lugar da festa e a bebida peyuru (caxiri) em quantidade suficiente para todos os participantes da festa.

Outras vezes se realiza a festa de oferecimento entre os moradores de lugares diferentes. Quando se organiza assim, dois representantes do lugar que irá oferecer fazem uma viagem até outro local para anunciar que os moradores de seu lugar irão oferecer as frutas e que eles preparem o ambiente e a bebida peyuru suficiente para servir aos participantes. Nesse caso, antecipadamente avisam ao anfitrião e ao seu Baya para se organizarem os atos preparativos com discursos, cantos e danças.

Os Basore wedera são os anunciadores/mensageiros de Yukerika basore. Outras vezes, são solicitantes de Yukerika basore. O kũã sowɁ e o Baya, juntamente com o Basore wedera, anunciam que os membros da comunidade visitada se tornarão anfitriões da festa e se responsabilizarão pela preparação do peyuru. Eles, por sua vez, farão a cerimônia de Yukerika basore.

O anúncio do Yukerika basore é feito no momento em que todos estão presentes, como após o término da biarɁ yatoari, isto é, no final da refeição da quinhapira (peixe cozido com pimenta; ou somente água, pimenta e sal). Os Kumua e os demais homens fumam o cigarro e mantêm-se sentados. Depois que as

mulheres se assentam, *kũã sowũ* ou Baya faz o discurso direcionado ao Kumu ou ao Baya.<sup>34</sup>

### **Yukũrika baso tigũda tia yũ (1)**

(língua tuyuka)

*Dui mũa, pakũ, yũ bai, pakũkũ, usã  
nũmosanumia, pakokukã. Mari  
ñekũsumũarũha atie yukũrika  
nirebũrekorireha, sikawi nira nihirã, sikũpona  
nihirã, masirã nihirã, basawiseri kũora nihirã,  
kumua kũora nihirã, bayaroa kũora nihĩra  
basore bũrekorĩ marire niato hĩra diarige  
wabokuto marire hĩra atieno bũrekorĩ diarige  
wanoã, wiseri wanõa, baserige mũno hu,  
upe base, patu ya, peyuru sini, kapi sini  
ũseni tirira mimiwa kũã mari ñekũsumũa  
katirarũha. Bayaroa kũo tihĩra basanañio,  
kũã nũmosanumiare yobasa tirige bũrekorĩ  
nimiwũ yawedera. Tie siro makarã  
nimipokara mari masirõ poteorõ atie  
yukũrika nirebũrekorire, yukũrika amã,  
sikawimakarã nimopokara tie yukũrika  
basoya tiroboku marire hĩ wakunoawũ. Mũ  
masirã bũtoa atie diarige wanoarẽ sioti  
tiadaku mari ñekũsumũarũ kũã  
timũatiribirora. Patu kũorano patu ama, sua,  
patu padeya, tienomenara mari  
ñekũsumũarũka wedesere kũo, mũno  
huhĩra tiere suko wedere hĩ tirira nimiwa.  
Yukũrika basore wiserireha kũã  
nũmosanumia sinire manũsumũare  
padedũpo tirira niiwa mari ñekosanumia,  
tetira mũa usanũmosanumia kũanumiarũ  
tirokurirobirora tiere padedũpo tiadaku hĩ  
tũgeñare nimiawũ.*

### **Vou oferecer as frutas<sup>35</sup>**

Meus pais (tios), meu irmão menor, meus avós, nossas esposas e nossas avós! Os nossos ancestrais viviam num mesmo Basawi, por isso, sentiam-se filhos de um mesmo pai. Eles tinham pessoas especializadas e sentiam-se donos do Basawi. Eles eram mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças.<sup>36</sup> Eles conheciam que o ciclo de frutas poderia provocar várias doenças às pessoas, por isso, realizavam as cerimônias de proteção da casa e das pessoas, utilizando mũno, upe, patu, peyuru e kapi. Foram os nossos ancestrais que nos ensinaram esses conhecimentos. Durante a festa os mestres de cantos/danças cantavam e dançavam acompanhados por suas mulheres, como faziam os nossos antepassados. Nós realizaremos a festa de oferecimento das frutas como faziam os nossos ancestrais. Faremos a festa com os conhecimentos que temos. Sendo moradores do mesmo Basawi nós organizaremos a coleta de frutas e ofereceremos entre nós. Os mestres cerimoniais farão as cerimônias de proteção de doenças como faziam os nossos ancestrais. Outros homens prepararão o patu, pois comendo o patu e fumando mũno os nossos ancestrais. Nas festas de oferecimento de frutas as mulheres preparavam o peyuru para beberem durante a festa. Por isso, convoco as mulheres para a preparação do peyuru como faziam nossos ancestrais.

<sup>34</sup> O texto foi produzido por mim. Está escrito em língua tuyuka, pois representa um *kũã sowũ* ou Baya tuyuka fazendo o discurso de anúncio da cerimônia ritual de *Yukũrika basore*. A tradução da língua tuyuka para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>35</sup> Essa fala é uma entonação discursiva que fala diretamente com os especialistas, relembra as trajetórias das festas do passado e se põe no tempo e no local da festa. Por isso, a tradução não segue uma sequência somente no tempo passado, mas é um discurso que vai ao passado e se coloca no presente. Na tradução eu procurei manter essa movimentação.

<sup>36</sup> Mestres cerimoniais são aqueles que realizam os atos de preparação dos ambientes, tranquilização das pessoas, dos seres do cosmo etc, com a utilização do *breu*, *fumo*, *ipadu*, *caxiri*, *kapi* (*ayahuasca*). Mestres de danças: são especialistas em músicas, que cantam e dançam.

Todos os homens e mulheres ficam atentos ao que o *kũã sowũ* ou *Baya* discursa para motivar para a realização da cerimônia de *Yukũrika basore*. No mesmo momento em que ele profere o seu discurso, outro *Kumu* ou *Baya*, seu interlocutor, responde. Nesse discurso que eu organizei os dois homens *Ƴtãpinopona* dialogam em língua vernácula. Organizei a fala do primeiro separada do segundo para facilitar a compreensão do leitor. Observo que o segundo interlocutor segue confirmando o discurso do primeiro:<sup>37</sup>

### ***Yukũrika baso tiya!* (2)**

(língua *tuyuka*)

*Sõwu (somaƙũ), mari ñekũsumũapũha atie yukũrika nirebũrekorireha, sikawi nira nihirã, sikũpona nihirã, masirã nihirã, basawiseri kũora nihirã, kumua kũora nihirã, bayaroa kũora nihĩra basore bũrekori marire niato hĩra diarige wabokuto marire hĩra atieno bũrekori diarige wanoã, wiseri wanõa, baserige mũno hu, upe base, patu ya, peyuru sini, kapi sini Ƴseni tirira mimiwa kũã mari ñekũsumũa katirapũha, somaƙũ. Bayaroa kũo tihĩra basanañio, kũã mũsumũanumiare yobasa tirige bũrekori nimiwũ somaƙũ. Tie siro makarã nimipokara mari masirõ poteorõ atie yukũrika nirebũrekorire, yukũrika amã, sikawimakarã nimopokara tie yukũrika basoya tiroboku somaƙũ. Mũ hiãrirobira, masirã bũtoa atie diarige wanoarẽ sioti tiadaku mari ñekũsumũapũ kũã timũatiribirora, somaƙũ. Tie patu basehã, patu ya, mari ñekũsumũa wedesereti tirira nimiwa, somaƙũ. Atie basehã, mũno hu wedere hĩ tirira nimiwa, somaƙũ. Tiere wakũgũ mũ tiere wakũayu, aũua dakũ, tiemenare katire bũa tirira mimiwa mari ñekũsumũka, somaƙũ.*

### **Ofereça-nos as frutas**

Meu irmão maior, os nossos ancestrais viviam num mesmo *Basawi*, por isso, sentiam-se filhos de um mesmo pai. Tinham pessoas especializadas e sentiam-se donos do *Basawi*. Eles eram mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças. Meu irmão maior, eles sabiam que o ciclo de frutas pode provocar várias doenças às pessoas. Dessa maneira, realizavam as cerimônias de proteção da casa e das pessoas, utilizando *mũno*, *upe*, *patu*, *peyuru* e *kapi*. Os nossos ancestrais nos ensinaram esses conhecimentos da festa. Durante a festa os mestres de cantos/danças cantavam e dançavam acompanhados por suas mulheres, como faziam os nossos ancestrais. Meu irmão maior, nós faremos a nossa cerimônia de oferecimento de frutas como faziam os nossos ancestrais. Meu irmão maior, nós faremos a cerimônia com os conhecimentos que temos. Sendo moradores do mesmo *basawi* nós organizaremos a coleta de frutas e ofereceremos entre nós. Meu irmão maior, os mestres cerimoniais farão as cerimônias de proteção de doenças como faziam os nossos ancestrais. Meu irmão maior, outros homens prepararão o *patu*, pois comendo o *patu* e fumando *mũno* cerimoniais os nossos ancestrais realizavam as narrativas e discursos cerimoniais de nossas histórias. Meu irmão maior, nas cerimônias de oferecimento de frutas as mulheres

<sup>37</sup> O texto foi produzido por mim. Está escrito em língua *tuyuka*, pois representa o discurso de um *Kumu* ou *Baya* *tuyuka* respondendo ao discurso primeiro. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

preparavam o peyuru para beberem durante a festa. Por isso, as mulheres de nosso Basawi prepararão o peyuru como faziam na época de nossos ancestrais.

Depois que o Kumu ou Baya conclui o discurso de resposta ao *kũã sowũ* ou ao *baya*, à esposa do *kũã sowũ* ou à esposa do Baya, ele faz um discurso direcionado às mulheres sobre a solicitação de seu marido para a preparação peyuru (caxiri). A mulher Yepamasa fala em língua tukano:<sup>38</sup>

***Perure dare werã mari numia!***  
(língua tukano)

*Yũ mañekosanumia, yũ basukarã numia! Yũ marapũ kũ poóse warotiro we niropũ tũo wetihãgo na mũna werohota mari numiakera marĩ ñekosanunia wekere wesetirãsa mari atiwi basariwi dokare, mari marapũsumũa posãtikã ekatiromera poterĩ, na bayarõa basawiha na wekã nare yobasa werãsa mari. Kũ sirise dutisere nipetirã numia peru daredũpo we na mari marapũsumũa mera ekati werã.*

**Nós mulheres iremos preparar o caxiri**

Minhas sogras e minhas cunhadas, o meu marido comunica que acontecerá a cerimônia de oferecimento de frutas. Ele disse que os homens prepararão suas cerimônias. Nós mulheres vamos também fazer como faziam as nossas ancestrais em dias de festas, dentro do Basawi. Vamos acolher com alegria a entrada de nossos maridos com as frutas. Quando os mestres de cantos/danças cantarem e dançarem nós vamos dançar com eles. O meu marido pede que preparemos o caxiri. Então peço que todas as mulheres preparem a bebida para que os nossos maridos e nós possamos beber na festa.

Existe outro modo de fazer o anúncio da cerimônia ritual de *Yukũrika basore*. Meu avô, Baya contava-me como se fazia e eu próprio assisti. Geralmente os meus avós tinham relações afins com os seus primos e cunhados Yepamasa do grupo *buberaporã* que moram na comunidade São Domingos, onde vive a família Barreto. Eles costumavam ir a *Pari-Cachoeira*, com os Yepamasa, do grupo *Bati tororã*, pois ali várias tias se casaram.

Quando faziam as cerimônias de anúncio de *Yukũrika basore* ao outro povo, ou vice-versa, avisavam com antecedência. *Wedekore* significa enviar o comunicado antecipado de chegada a um lugar. Na compreensão tradicional de nossos ancestrais, o comunicado antecipado fazia entender que estão solicitando que preparem o peyuru para o dia de chegada dos convidados. Para que a boa compreensão aconteça, deve-se especificar que tipo de fruta será oferecida, que

---

<sup>38</sup> O texto está escrito em língua tukano. O texto representa a fala da esposa do *kũã sowũ* ou *Baya*, do povo *Yepamasa*. A criação do texto é minha. A tradução do texto da língua tukano para a língua portuguesa é minha (2020).

música será cantada, dançada, os nomes do Kumua que executará os atos de proteção e do Baya que dirigirá as músicas.

Na cerimônia de anúncio, o masamami (líder do grupo) e o Baya, quando sabem que virão os anunciadores da festa, pedem para que suas mulheres preparem um pouco de peyuru (caxiri) a ser consumido durante o ato de anúncio da festa. Assim, realizam os discursos de maneira solene turbinados pelo efeito do peyuru.

Apresento a organização do discurso de anúncio, que é minha, e começa com o visitante, isto é, quem anuncia. Nesse discurso o ʻtāpinomakū (Tuyuka) é quem profere<sup>39</sup>:

**ʻtāpinomakū basore kū wedere!**  
(língua tuyuka)

*Nimū teñu! Mari ñekūsumarūha atie yukūrika bukūa tiri burekorireha, kūa teñare baso, ūseni tirira mimiwā kūā, teñu. Atie pamūri wiseripūreha, kūā pamūri basoka, masirā nihirā, yukūrika nire burekōri masirā nihirā, tie yukūrikare amā, kūā teñatirare baso tirira nimiwā, teñu. Masirā nihirā, basawiseri kūora nihirā, kumua kūora nihirā, bayaroa kūora nihirā basore burekōri marire niato hīra, diarige marire wabokuto hīra atieno burekōri diarige wanoā, wiseri wanōa, upe base, mūno base hu, patu ya, peyuru sini, kapi sini ūseni tirira mimiwa, teñu. Marikāre, mari pakūsumā kumua, bayaroa nihirā kūā teñatirare peyuru wede, peyuru sini, bahsa nañio tiroboku marikarē hī tūgeñawū yū, teñu. Tiere tigūdy tiayū, yū tetirote bokaya tiya mū himirira niwa mari ñekūsumarūkā, teñu. Kūāpū tiriobirora masipetihā hīrame, kūā siro mari niwara, ūsā teñare yukūrika basore wede tiribokuto hī sātia yū, ahtiwi mūya widokare sanukā tia yū. Mipī sinirā tihamia mari yawederare hīgū, mari teñare basuada mari, marīya wedera numiare, mari ponanumia kūā manūsumare mipī asio, doka, piowe, poka mena, ñumukuna kūā manūsumarē sūotiāro hī wakūra tiere mūre wedesātiya, teñu. Yū teti mūare padeo, ūseni sāti tirote mū bairana, ñekūsumāna, mū nūmosanumiana, mū pakosanumiana yukūrika basore kote ya tigū daki, hīre niawū, teñu. Atieno menara añuro*

**Tuyuka anuncia a entrega das frutas**

Cumprimento a você meu primo cunhado! Os nossos ancestrais quando amadureciam as frutas faziam a festa para oferecer aos seus primos cunhados. Desde o surgimento dos humanos, sendo sábios, conheciam o ciclo das frutas, coletavam e ofereciam aos seus cunhados. Possuíam seus Basawiseri, seus mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças. Conhecendo que o ciclo de frutas provoca doenças, faziam as cerimônias de proteção das pessoas com o upe, mūno, patu e bebiam o peyuru e o kapi. Os nossos pais, como mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças repetiam as mesmas cerimônias de oferecimento de frutas, cerimônias de proteção, cantavam, dançavam, bebiam o peyuru e o kapi. Nós também vamos fazer essas cerimônias rituais, embora não conhecendo como os nossos ancestrais. Sabendo de nossas histórias, eu vim aqui para lhe anunciar que nós faremos a festa para oferecer o açai, dentro de seu Basawi. Nossas parentas casadas com vocês vão preparar o açai e vocês tomarão com chibé (farinha com água) e mingau. Diante do que vou fazer com alegria quero que você, meu cunhado, juntamente com os seus irmãos menores, com os seus avós, com suas esposas, com suas mães nos aguardem para

<sup>39</sup> O trecho de discurso foi criado por mim em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*kameri iña padeo useni tirira miniwa mari ñekumua katirapuha, teñu. Tetira marikã kuã tirigere tirobokuto hĩre niawu, teñu.*

receber o açaí que vamos oferecer. Assim os nossos ancestrais expressavam o respeito e se alegravam juntos. Meu cunhado, movido por essas histórias, eu vim anunciar essa festa para você.

Quando o visitante ʘtāpinomakũ faz o seu discurso de anúncio ao seu primo cunhado que é o seu interlocutor principal, ou a um masamami ou Baya, ele responde ao mesmo tempo, repetindo o conteúdo do primeiro, mas em língua tukano, a sua língua vernácula. Organizei o discurso do primeiro, separado do segundo, para uma melhor compreensão do leitor:<sup>40</sup>

**Yepamasu posé werekã yuti uküse!**  
(língua tukano)

*Nikami yũ teñu! Mari ñekusumtũapũ ate yukũdũka bukũa wesenũmũrima, na peñararẽ poóseti wetihãra, ekati wemũhatikarã nimiwa, teñu. Ate pamũse wiseripũma, na pamũrimasa, masirã niyurã, yukũdũka nise nũmũrire masirã niuyura, te yukũdũkare amã, na peñararẽ posãti wekarã nimiwa, teñu. Masirã niyurã, basawiseri kũorã niyurã, kumua kũorã niyurã, bayarõa kũora niyurã, pose nũmũri marire nito nira, doatise wabosa nira, atenhõ nũmũrire doatise basekamota, wiserire basekamota, upe basekã, mũrõ base uhu, patu ba ʼa, peru sirĩ, kapi sirĩ, ukũseti wemũhatikarã nimiwa, teñu. Marikerã mari pakusumtũa, kumua, bayarõa niyurã na peñararẽ peru wereo, peru sirĩ, basa nañio na wekarõhota mũ weguti ni tũõnãpa, teñu. Mũ tere toho weguti niorẽ, mũre potẽri, poóse kotenonorõsa, teñu. Mari ñekusumtũapũ werõho masĩpeokã nigũ meheta, na berõta katimũatirã, usã peñararẽ pose wereribũ ni atiapã mũ, teñu, usãyawĩ dokare, te mipĩ poguti ni mũ usãre wakũ, weregũ atiapã mũ, teñu. Mũsã akawererã numia usã numiatira ehõpeorã toho wesa, teñu. Mũsã porãnumia te mipĩre asipo, doke, piowe, pokamerã, ñumukumera daredũpo, usãre sũori sirĩrasama, teñu. Añuro tũõnãgũ mũ tere usãre weresahãtisa, teñu. Mũ toho wesahãtirore yukabihirã mera, yũ ñekusumtũa mera, yũ nũmosanumia mera, yũ pakosanumia mera, posé kote, sũori ba ʼa wenorõsa, teñu. Atenhõ merata amerĩ añuro ehõpeose ekati*

**Tukano discursa aceitando a festa de oferecimento das frutas**

Cumprimento a você meu primo cunhado! Os nossos antepassados quando amadureciam as frutas da floresta faziam a festa para oferecer aos seus primos cunhados. Desde o surgimento da humanidade, os primeiros seres humanos, sendo sábios conheciam os ciclos de frutas, juntavam as frutas e ofereciam aos seus cunhados. Sendo sábios, possuíam seus Basawiseri, seus mestres de proteção e mestres de danças. Conhecendo que os ciclos de frutas provocam as doenças faziam as cerimônias de proteção das pessoas com o upe, mũno, patu e bebiam o peyuru e kapi. Os nossos pais na condição de mestres de proteção e de danças repetiam as mesmas cerimônias de oferecimento de frutas, cerimônias de proteção, cantavam, dançavam, bebiam peyuru e kapi. Nós também vamos fazer essas cerimônias rituais, embora não conheçamos tudo como os nossos ancestrais. Você conhecendo as nossas histórias veio aqui para nos anunciar que fará a festa para nos oferecer o açaí e outros alimentos que conseguirão, dentro de nosso Basawi. Você programou essa festa para o nosso bem. Vocês fazem essa cerimônia em consideração às vossas parentas, nossas esposas. Elas prepararão o açaí para tomarmos com a farinha de mandioca e com o mingau de tapioca. Eu, juntamente com os meus

<sup>40</sup> O texto foi produzindo por mim. Está escrito em língua tuyuka. A tradução da língua tuyuka para a língua portuguesa é minha (2020).



*boka m̄hatipã marĩ ñekum̄ap̄ta, teñu.  
Toho werãta marikerã nap̄ wem̄hatikere  
wesetirãsa, teñu.*

irmãos menores, com nossos avós, com nossas esposas e as nossas mães, aguardaremos ansiosos a oferta de açaí e o receberemos com alegria. Através das cerimônias é que os nossos ancestrais expressavam o respeito entre nós e primos cunhados e se alegravam juntos.

Depois que os anfitriões e os visitantes recebem o anúncio da festa, recebem as tarefas a exercerem: quem vai coletar frutas e quem preparará o peyuru (caxiri). Alguns serviços são assumidos por homens e outros serviços são especialidades das mulheres.

Os ʘtapinopona (Tuyuka) compõem um dos povos originários do noroeste amazônico. Na trajetória histórica aprenderam diversos conhecimentos referentes ao trabalho, à festa, às cerimônias, aos cantos, às danças, às formas de proteção das pessoas, dos seres da floresta, da água etc. Para o ciclo de frutas, realizam as cerimônias de proteção, cura, tranquilização, amansamento e imunização das doenças. Essas cerimônias rituais acontecem através da realização dos chamados Basere<sup>41</sup>. Segundo Barreto J.P. (2018: 24), alguns autores Yepamasa (Tukano) assim se referem aos Basere:

Os *Bahseses* são um vasto repertório de fórmulas, palavras, expressões especiais retiradas dos *kihti ukũse* (narrativas míticas) e proferidas ritualmente pelos especialistas *yepamahsã*. Os *bahsese* possibilitam a comunicação e interação entre os *mahsã* (humanos) e os *wimahsã*. É também uma prática terapêutica de prevenção, proteção e cura de doenças.

A educação do futuro Kumu (responsável pelas cerimônias) começa muito cedo, sobretudo se este é um filho de Kumu. Os avós contam aos netos e filhos as diversas histórias, os quais escutam e repetem. É dessa forma que eles se apropriam dos conhecimentos.

Desde que nasce, o recém-nascido recebe a cerimônia de yeripona basere. Em língua portuguesa se pode entender como nomeação do recém-nascido. Na língua tuyuka entenda-se: yeripona (coração; sentimentos) basere (preparação com sopro de saúde, boa energia). A criança recebe a capacidade de aprender as fórmulas de Basere. Utilizando o m̄no (tabaco, cigarro) o Kumu faz a cerimônia

---

<sup>41</sup> *Basere* em língua tuyuka refere-se a diversos agenciamentos de prevenção, proteção, imunização e cura de doenças. Em língua tukano se denomina de *Basese*.

para a preparação do corpo do recém-nascido a fim de torná-lo predisposto ao aprendizado dos enunciados de basere.

Os Kumua ensinam que os enunciados de basere de proteção, cura, harmonização e apaziguamento foram entregues por Yepa Oākϫ (Ser primordial) aos Pamϫri basoka (humanos que emergem das águas). Ao longo da história, os especialistas ampliaram os enunciados de basere. Em contato com outros povos aprenderem outros enunciados e transmitiram os seus enunciados aos outros. Os Pamϫri basoka criaram outros enunciados de proteção, de tranquilização para livrar-se das fúrias dos seres da água, do calor, da floresta, das constelações.

A transmissão de Basere acontece por meio de narrativas de histórias, de fatos, das dificuldades, vitórias, curas, mortes etc. Os Kumua ensinam ao longo da vida cotidiana e, principalmente, durante as cerimônias rituais. São momentos especiais de transmissão na prática, em que se pode escutar, ver como se falam, como se sopram sobre os materiais de Basere os efeitos que necessitam alcançar.

O aprofundamento de repertórios de Basere é diferenciado, mais exigente para uns e menos para outros. Para os netos dos Kumua e Bayaroa, começa cedo dentro da família. O avô e o pai ensinam diariamente algum conhecimento. A mãe e a avó ajudam a cuidar do futuro Kumu e Baya. Quem não é neto de Kumu e Baya aprende prestando atenção aos momentos em que os Kumua se reúnem para as rodadas de conversas diárias e periódicas. Aprende-se vendo e ouvindo os discursos durante as cerimônias rituais.

O Kumu é um exímio narrador de histórias (Yunϫ). Os repertórios de Basere seguem uma ordem de narrativa. Nessa perspectiva, o aprendiz que se apropria das histórias narradas pelo Kumu apresenta grande possibilidade de tornar-se um especializado como basegϫ (benzedor). O que impede de todos se tornem Kumua é a organização social de um povo. Dentro de um grupo existem homens e mulheres com papéis específicos. Ali dentro se localizam quem são descendentes e são os Kumua e Bayaroa. Nas cerimônias rituais somente quem é da descendência dos Kumua e Bayaroa podem realizar as cerimônias rituais.

Os pais Kumua desde muito cedo impõem disciplina rígida aos seus filhos, futuros Kumua e Bayaroa: não comer comidas quentes, não comer peixes/carnes assados, evitar soprar o fogo, evitar comer comida preparada pela mulher menstruada e em resguardo etc. Os especialistas e os pais exigem para que seus

filhos e eles mesmos não contraiam doenças (palidez, sonolência, desânimo, picadas de jararacas, acidente de trabalho etc.). O futuro Kumu se prepara para se tornar uma pessoa equilibrada, que saiba respeitar os outros e ter domínio no manejo de enunciados de Basere.

Diversos serviços acontecem durante a cerimônia ritual do Yukurika basore dentro e fora do Basariwi. Apresento aqui os principais especialistas, conforme diversos povos originários do noroeste amazônico.

### **Yai/Yaiwa**

Todos os povos do noroeste amazônico têm esses especialistas. Os ʘtãpinopona desde o início não se especializaram nesse campo. No tempo da minha infância, eu vi que o irmão mais velho e o mais novo de meu avô eram Yaiwa. A tradução mais próxima é o xamã. Eles nunca me contaram que ser Yaiwa fazia parte do povo ʘtãpinopona (Tuyuka). Esses dois avós se tornaram Yaiwa porque o tio deles, irmão da mãe deles, do povo Yepamasa era Yai. Na iniciação de seus filhos, ele incluiu os seus sobrinhos para serem iniciados à vida de Yaiwa. Eles faleceram na década de 1980. Eu convivi como adolescente com os meus avós, eu os vi exercendo a sua especialidade de Yaiwa. Quais são os poderes que ajudam no exercício de sua especialidade?

Em sua contagem de tempo diziam que a iniciação durava um mês. Não era uma contagem cronológica, mas um tempo necessário para a formação e tramissão de conhecimentos. Nesse período, os jovens se mantêm em isolamento social, pois é um período em que eles são iniciados ao uso do Wihõ (paricá) pelo Yai formador ou grupo de Yaiwa.

No momento certo o Yai entrega-lhes o poder de Putistese que lhes servirá para curar as doenças utilizando a força de soprar na pessoa doente para extrair e lançar para longe as doenças. Eu vi o Yai fazer essas cerimônias de cura. Vi o Yai soprar a fumaça do cigarro na parte do corpo da pessoa onde doía. Em seguida, ele faz o sopro rasteiro para mandar para longe a dor. Noutro momento o Yai formador entregava-lhes o maracá. É um instrumento de seu trabalho carregado de seres do cosmo que lhe ajudarão nos atos de livrar e curar as doenças.

O Yai formador recomenda aos Yaiwa recém-iniciados que os resultados bons de suas cerimônias de cura devem ser divulgados pelos filhos, a esposa e pessoas que recuperaram a saúde. Eles mesmos não podem propagar suas ações e

resultados bons, pois romperiam o crescimento de seus poderes de putistese. Esse termo refere-se ao ato do Yai de livrar as dores de um doente. Geralmente, eles fumam, impelem o ar com a boca e lançam a baforada de tabaco na parte do corpo atingido pelas dores. Gesticulam com os dois braços, com a mão esquerda seguram o cigarro aceso, com a boca lançam a baforada e com o braço direito gesticulam lançando para bem longe os causadores de doença. Quando o Yai consegue expulsar os seres de doenças, a pessoa sente alívio de suas dores, recupera sua saúde.

Em outro momento o Yai formador pede-lhes que retomem a formação para lhes entregar outro poder: Ako sitare, em língua tuyuka significa cerimônia de cura jogando a água na parte onde a pessoa sente dores. Não é somente a água, pois ele utiliza seus enunciados para tranquilizar e expulsar os seres causadores de doenças. O enunciado utilizado para isso ele conta ao basegũ - especialista na cura de doença. Os enunciados do Yai e do basegũ se complementam, mas não são os mesmos enunciados.

Eu vi várias vezes um dos meus avós fazer a preparação da cerimônia e, também, dos Yaiwa Yepamasa (xamãs tukano). A cerimônia de ako sitare põe em conexão vários efeitos de cura agindo por meio Basere, utilizando o tabaco e sua fumaça, a água e as folhas especiais que possuem profundos significados para o Yai. Para a cerimônia de Ako sitare primeiramente o Yai vai ao mato para buscar as folhas próprias.

Chegando de volta em casa, pede a alguém da família do enfermo para buscar água e colocar no pote ou bacia de água. Em seguida o Yai senta-se de cócoras, coloca as folhas e mexe várias vezes na água. No ato de mexer as folhas o Yai está inserindo os poderes para curar a doença que ele diagnosticou. Sopra a fumaça do tabaco sobre a água e as folhas já colocadas na água. O pote de água preparado fica num espaço onde as pessoas não possam ver, mas somente algum familiar que pode estar próximo. Os pais pedem que as crianças se afastem e fiquem longe para que a doença que vai sair do corpo do doente não atinja outras pessoas.

Quando a preparação d'água fica pronta o Yai pede para trazer o doente para próximo da água preparada. O Yai continua fumando e jogando a fumaça para cima da água. Ele tem também uma cuia para pegar a água.

Assim começa a cerimônia: o Yai está em pé, anda devagar ao redor do pote de água, fuma o seu cigarro. Quando o doente já está sentado no banquinho o Yai joga a fumaça do cigarro no corpo; pega a água com a cuia, toma a água e sopra forte a água no corpo do doente, depois novamente enche a boca de água e joga com força no corpo doente, repetindo por três ou mais vezes.

Quando acaba de fazer a cerimônia, senta-se novamente de cócoras e procura na água o tipo de doença que a pessoa tem e seus causadores. Geralmente, encontra no fundo do pote ou bacia alguns fios de cabelos, espinha de peixe, espinho de pupunheira e outros materiais. Ele explica aos familiares de onde se originou a doença. Ao Kumu ele sugere qual tipo de enunciado de Basere pode ser utilizado. Uma parte da doença é aliviada por ato de Ako sitare.<sup>42</sup>

O Yai apropria-se de diversos enunciados a serem utilizados no ato de aliviar as dores. Tais enunciados o Yai instrutor entrega-lhe durante a cerimônia de instrução inicial e continuada. Os seres do cosmo que contribuem no ato do Yai são: wihōmasu (ser do paricá), kaseri wihō (paricá de casca de árvore), waká (espeto afiado) e mimi kaseri wihō (paricá da árvore denominada pele de beija-flor).<sup>43</sup>

Empossando-se do kaseri wihō, coloca o waká (espeto afiado) e cabelo na água. Ele torna a folha em weri pūri (folha de planta do chavascal) para ajudar-lhe no alívio das dores. Os seres do kaseri wihō e mimi kaseri wihō são inseridos na cuia que o Yai utiliza para pegar a água. O Bará-yai (xamã de puçanga) sente os seres causadores de doenças.

Outro poder que o Yai recebe é o Hure. É a cerimônia do Yai para a realização do tratamento da doença utilizando a técnica de aspiração (sucção) da dor. Eu vi diversas vezes essa cerimônia praticada pelo Yai. Ele sempre tem consigo o tabaco. Quando chega perto do paciente, ele fuma o seu cigarro e joga a fumaça na parte do corpo onde dói. Massageia com a mão soprando a fumaça do cigarro.

Depois, aproxima sua cabeça e a boca da parte onde dói, encosta sua boia e suga com força, em seguida faz o gesto de jogar para longe a doença. Depois, respira fundo, fuma, joga a fumaça do cigarro no lugar da dor e repete a sucção.

---

<sup>42</sup> Cerimônia de aliviar as dores lançando jato de água no corpo da pessoa doente.

<sup>43</sup> Essas nomenclaturas, para o falante das línguas tuyuka e tukano, são fáceis de entender de que se trata. Para traduzir para a língua portuguesa é mais difícil, pois não há expressões correspondentes. A palavra *Masu* na língua tukano refere-se ao *ser*. Utiliza-se de várias formas: *masu* para o *humano* (gente, pessoa); *nukurimasu* para *ser* da floresta; *yukumasã* para *ser* da árvore; *waimasã* para o *ser* do peixe (mundo aquático) etc. Dessa forma se entende que existem diversos seres.

Repete três vezes e, se precisar, faz mais. Numa dessas sucções ele vê sair alguma matéria da doença, como já foi descrito na cerimônia de ako sitare. Em geral as dores passam. O Kumu ou outro especialista pode complementar conforme o Yai informa a origem daquela doença.

Eu tive duas experiências fortes de ser curado por cerimônia de sucção pelos Yaiwa. A primeira vez foi quando eu era um adolescente em Yañiriya (Onçagarapé), aldeia onde eu nasci. Fiquei muito doente rapidamente, uma parte de meu corpo não se movia e sentia fortes dores no outro lado.

Em casa estava o meu avô Buâ que era considerado um dos grandes Kumu tuyuka na região. Na comunidade estava o irmão menor do meu avô, era um Yai bastante reconhecido entre os ʘtāpinopona. Eles não conseguiam curar a doença. Minha mãe chorava, pois eu gemia muito pelas dores. Em alguns momentos eu ouvia o que estavam falando sobre a gravidade da doença.

Foi o meu avô mesmo quem decidiu que, depois de dois tentando sem conseguir a melhora, que o meu pai fosse buscar o Ponciano Barreto, Yai, do povo Yepamasa da comunidade São Domingos. Ponciano Yai, apelidado pelos conhecidos por Mũa (jacundá) pelo seu físico franzino e alto, brincalhão e bravo. Era um Yai muito respeitado e temido naquela região, pois também mandava temporais e relâmpagos próprios de Yaiwa. A família Barreto foi sempre próxima de nossa família. Consideram-se primos cunhados.

Meu pai viajou de canoa, de madrugada, pelo igarapé para trazer o Ponciano Yai pelo igarapé. Dessa forma evitou que o Ponciano Yai caminhasse pelo caminho entre a comunidade de Yaiñiriya a São Domingos. O caminho é cheio de trechos com subidas e descidas devido a muitos igarapés ao longo do caminho.

Meu pai e o Ponciano Yai chegaram quando o dia estava já claro. Meu avô o acolheu e contou sobre a situação de minha doença e o tratamento que tinham feito, tanto o meu avô Kumu com os seus Basere como o seu irmão menor Francisco Yai com a cerimônia de Ako sitare. Minha mãe quis oferecer quinhapira e o Ponciano Yai disse que não aceitava naquele momento, pois disse que sentiu que a situação era muito delicada, mas que ele iria tentar, também. Ele fumou cigarro junto com o meu avô, conversaram um pouco.

Depois se levantou para iniciar a cerimônia para tratar de minha saúde e extrair as dores. Perguntou como era o meu nome de benzimento. Meu avô disse

que era Dupo. Minha mãe estava ao meu lado. O Ponciano Yai pediu para ela ficar um pouco distante. Ele me perguntou: parami dero t̃oñasari m̃? (Meu neto como você se sente?). Eu não conseguia falar. Ele ficou fumando e jogando a fumaça do cigarro no meu corpo. Depois fez a cerimônia de sucção no meu corpo, lançava a doença para longe, jogava a fumaça. Repetiu três vezes. Ele mesmo fez os Basere complementares. Pouco a pouco as dores foram passando. Senti-me aliviado. O meu avô fez outros Basere depois. Ponciano Yai concluiu a cerimônia disse que eu ficaria bem. Disse que a doença era difícil de ser curada, pois era um tipo de wakari provocada pelos waimasã (seres do cosmo). Depois que concluiu o meu pai levou-o de volta. Minha mãe ofereceu-lhe uma lata de farinha. Por reconhecimento por esse feito minha mãe dizia para eu oferecer sempre alguma coisa para ele: beiju, farinha, carne de caça, frutas. Assim fazíamos.

Para descrever àquilo que os nossos especialistas denominam a uma doença de Wakari vou demonstrar por meio de um dos enunciados para aliviar as dores até curar. Eu já utilizei também para aliviar as dores de pessoas. O enunciado diz:<sup>44</sup>

**Wakari basero**

(língua tukano)

*Waimasa, yukumasa besu k̃orã nisama.*

*Ap̃ōapih̃ peka soãripih̃, peka yasaripih̃,  
peka numir̃ tiri pih̃ k̃osama.*

*Atere yadotoa, yaneõ, yawe wĩropeo sami,  
ỹs̃howe dihosami.*

*Ỹk̃bes̃g̃ (yaig̃) k̃osama, peka soãk̃,  
peka yasak̃, peka numir̃ tik̃. Tere  
yadotoa, yaneõ, yawe wĩropeosami,  
ỹs̃howe dihosami, moãstiro koãsami.*

**Curar a doença Wakari (espetos afiados)**

Waimasa (seres peixes), yukumasa (seres árvores) são munidos de armas para o ataque aos inimigos e a sua defesa.

São espetos de outro afiados, com labareda de fogo vermelho, verde e efeitos causadores de tonturas.

O Yai puxa para fora tais espetos do corpo do enfermo, junta-os em feixes, apaga as labaredas e os torna em espetos causadores de alívio das dores

Eles têm a lancha-chocalho, com labareda de fogo vermelho, verde e efeitos causadores de tonturas. Puxa para fora tais espetos do corpo do enfermo, junta-os em feixes, apaga as labaredas, esfria (alívio das dores) o seu corpo e elimina o cheiro de pitiú.

<sup>44</sup> Num certo dia de agosto de 2015 veio o sr. Pedro Sarmiento Lemos a Manaus a pedido da minha irmã Lúcia Sarmiento Rezende, hoje com 57 anos, moradora do bairro Zumbi dos Palmares, zona leste de Manaus. Minha irmã foi acometida por AVC e quase foi a óbito, por isso, veio esse nosso parente. Na conversa no quintal da minha irmã ele me transmitiu esse enunciado. No ato de transmissão ele não permitiu que eu gravasse no celular. Pedi que eu ouvisse e memorizasse, também sugeri que eu anotasse por escrito, assim eu fiz. Dessa maneira o leitor conhecedor de enunciados saberá que não é um enunciado bem original, mas como eu compreendi. Ele me transmitiu em língua tukano e eu traduzo nesse trabalho para a língua portuguesa.

*Nisa niwi peka sōari waka peka yasari waka peka ñiri waka, peka busatiri waka, peka moãstiri waka.*

*Te busare, busa koã, peka pōrata, yɥsɥowe dio kũ, tere yawe nɥko, yowe wirōsami, yɥsɥo wedihosami, moãstiro koãsami.*

*Bero peka pōratasami, añuse yɥsɥowese wesami, okotōri, karãko yɥsɥowese okotōri mera, õpekō yɥsɥowese okotōri heonɥkō, yɥsɥowe nɥko dihosami, añuri pati yɥsɥowe nɥko dihosami, õpekō pati yɥsɥowe nɥko dihosami, kãrakō pati yɥsɥowe nɥko dihosami, yɥsɥo weri pati, yɥsɥowe nɥkosami.*

*Ti pati aburi koãsami, kãrako dari, õpekō dari, yɥsɥowe nɥkō, tere yawenɥkō, yowe wirōsami, yɥsɥo wedihosami, moãstiro koãsami.*

*Bero peka pōratasami, añuse yɥsɥowese okotōri, karãko yɥsɥowese okotōri, õpekō yɥsɥowese okotōri, heonɥkō yɥsɥowe nɥko dihosami, añuri pati yɥsɥowe nɥko dihosami, õpekō pati yɥsɥowe nɥko dihosami, kãrako pati yɥsɥowe nɥko dihosami, yɥsɥo weri pati yɥsɥowe nɥkōsami.*

Existe espeto de fogo vermelho, verde, preto, de plumas (algodão) e com o cheiro de pitiú.

O Yai retira as plumas de espeto, apaga as labaredas de fogo, elimina do corpo do enfermo, esfria o seu corpo e elimina o cheiro de pitiú.

Apaga as labaredas de fogo, esfriando com gotas de leite, de suco de fruta doce, alivia as dores do enfermo, torna o seu corpo como a correnteza d'água, em patamar com o sabor de suco de fruta doce e torna-o em patamar arejado.

Limpa limo do corpo do enfermo com gotas de suco de fruta doce, gotas de leite, alivia as dores do enfermo, torna o seu corpo como uma correnteza d'água e elimina cheiro de pitiú.

Finaliza apagando as labaredas de fogo, esfriando com gotas de leite, de suco de fruta doce, alivia as dores do enfermo, torna o seu corpo como a correnteza d'água, em patamar com sabor de suco de fruta doce, num patamar arejado.

Outra vez foi entre os Yanomami, pois eles têm os seus Yaiwa. No ano de 2014 eu fiquei com dores horríveis nos meus joelhos. Para subir e descer a escada da residência praticamente eu me arrastava. Existia um jovem chamado Luciano (já faleceu em 2017)<sup>45</sup>. Era muito próximo de mim e ele ficava dizendo: eu vejo que o senhor está sofrendo muito. Eu dizia: muito, dói muito. Ele disse: posso falar com o meu avô (Venâncio), ele faz hekura nossa, dos Yanomami. Se o senhor quiser eu falo com ele e venho chamar. Eu disse: veja com ele e conte para ele sobre as minhas dores.

Passaram-se dois dias. De tarde chegou o Luciano, dizendo: padre, vamos comigo, meu avô está aguardando. Fomos andando, pois, a sua casa ficava perto (cerca de 300 metros). Cheguei e entrei na casa deles. O senhor Venâncio estava numa cerimônia de paricá com outros dois Yaiwa (Xapuri). Ele me olhou e disse:

---

<sup>45</sup> Morava no xapono *Komixiwë*, rio Marauiá, município de Santa Isabel do Rio Negro (AM). No tempo em que eu estive com eles (2010-2016) diziam que após a morte não se podia mais falar seu nome (falecido).



deita na rede. Daqui a pouco vou fazer a cerimônia de hekura. Eu fiquei deitado na rede e contando como começaram as dores.

Depois de dez minutos aproximadamente o senhor Venâncio me disse: senta agora na rede. Eu me levantei e sentei colocando minhas pernas caídas. O senhor Venâncio aproximou-se e perguntou: qual dos joelhos dói? Qual lado que dói mais? Eu disse: todos os dois joelhos doem, mas dói mais o joelho direito.

Em cima do meu joelho direito ele fez a sua cerimônia de sucção bem forte. Ele encostava a sua boca bem mesmo no joelho e aspirava forte. Na terceira vez ele se engasgou. Ele tirou da boca uma espécie de espinha de peixe, parecida com espinha de peixe surubim. Ele me disse: aqui, já saiu! No outro lado não vou fazer hoje, pois eu gastei todas as minhas forças cerimoniais nesse primeiro joelho. Completou dizendo: estava muito difícil. Desde aquele momento as dores foram diminuindo e sumindo de meu joelho. Pela segunda vez eu vi a cerimônia de Uhure, em diferentes povos. E atesto que funciona muito bem.

### **Orientações para as práticas**

O Yai formador pede-lhe que não bata em seus filhos, na esposa e outras pessoas, pois a sua mão detém um poder. Não deve comer comidas quentes. Não pode fazer o fogo. Não pode comer comida queimada (assada). Não deve alimentar-se da comida preparada pela mulher menstruada, gestante e de quem está de resguardo. Não deve beber bebida caxiri.

Os autores do povo Yepamasa (Tukano) tratam dessa maneira sobre as dietas e as restrições impostas pelos formadores (Kumua, Bayaroa, Yaiwa), conforme Barreto J.P. (2018: 2003).

*Betise* é o conjunto de prescrições e práticas de abstinência que precisam ser observadas em períodos específicos do ciclo de vida e de formação da pessoa *Yepamahsã* e durante certas atividades. (...). O *betise* só é observado em momentos específicos e não deve ser confundido com o *duhise* que traz a ideia de dieta e moderação continuada ao longo da vida. Dentre as regras do *betise* a serem seguidas, as mais importantes são a abstinência de relação sexual, a proibição de consumo de carne e de peixe assado e o isolamento da vida social. A observância plena dessas regras resulta em uma vida saudável da pessoa.

O Yai disciplinado e disponível consegue curar as doenças das pessoas. Ele deve estar ciente de que se tornar Yai é uma especialidade exigente, não deve dizer que está cansado, nem reclamar, mas atender as pessoas de bom coração, com

paciência e respeito. Faz parte do exercício dessa especialidade a exigência de algum tipo de pagamento pelas curas. Assim falavam os antigos Yaiwa que eu conheci. Mas deve receber a retribuição que livremente a família lhe oferece pelo reconhecimento do bom trabalho.

Minha mãe (falecida em 1989) dizia que quando um Yai e o Kumu fazem curas em nós, devemos reconhecê-los ao longo de toda vida. Podemos dar-lhes algum benefício: um peixe assado, uma carne moqueada, farinha, fruta e outros bens. Dessa maneira cria-se uma ligação afetiva entre quem curou e quem foi curado. E não somente com uma pessoa, mas com a família. Nesse sentido, entendo que não era uma relação de interesse pontual, ao contrário daquilo que eu observo na atualidade: alguns Yaiwa cobram pela cerimônia feita e quando o paciente faz o pagamento do valor cobrado (em dinheiro ou outro objeto) termina o interesse.

#### **Kumu – mestre cerimonial<sup>46</sup>**

O Kumu possui a especialidade de proteção, cura, harmonização etc. Ele trabalha em sintonia com o Yai. Ambos fazem as cerimônias de cura de doenças dentro de sua especialidade. São cerimônias independentes, mas ao mesmo tempo compartilhadas.

A educação do futuro Kumu começa cedo. Os pais e avós desde o seu nascimento fazem a cerimônia de nomeação. Escolhem quem faz parte da tradição de seu grupo. Alguns colocavam o pó de paricá no umbigo do recém-nascido. Essa cerimônia os ʘtāpinopona denominam de Wihō peore e os primos Yepamasa chamam de Wihō peose.

Meu avô dizia que esses rituais não são para todos os futuros Kumua, mas para os netos dos Kumua. É feita quando o Kumu sente que deve ser feita essa cerimônia. Seu avô faz a cerimônia com o kum̄ari m̄enorō. Significa fumo/cigarro que torna alguém em Kumu. Quando os Kumua fazem essas cerimônias aumentam as exigências de seguir as dietas alimentares. Quando ainda são crianças, são os pais que seguem as Betire (dietas).

Os meninos são acompanhados pelos Kumua e seus pais. Na medida em que os meninos crescem, as dietas e restrições são assumidas pelos próprios meninos:

---

<sup>46</sup> *Kumu* (singular) e *Kumua* (plural): especialistas em fazer a cerimônia para proteção, pacificação, cura, livrar as doenças etc. Eles também são narradores da história de origem de seu povo.

não soprar o fogo, não utilizar os materiais quentes, não se alimentar de comidas assadas. Não comer a comida preparada pela mulher menstruada e de resguardo. Manter distância das meninas. Tomar banho de madrugada e praticar a inalação de líquido de pimenta. Na idade juvenil devem participar do ritual de vomitação com a água. No cotidiano devem participar do círculo de patu yare (comer ipadu)<sup>47</sup> e de cigarro. É o momento para criar proximidade e intimidade com a vida dos Kumua e gostar dos materiais cerimoniais que são patu, muno e wedesere (narrativas).

Em dias de cerimônias os jovens devem se divertir tocando e dançando em diversos ritmos de perurige (flautas-pã). As tabocas representam os ossos de morcego,<sup>48</sup> por isso, o Kumu faz a cerimônia de proteção de doenças aos tocadores e dançarinos de perurige. Aos netos de Kumua e de Bayarua recomenda-se que sigam atentos às cerimônias que os Kumua fazem. Podem se aproximar deles para aprender as narrativas e os discursos cerimoniais.

O meu tio Kumu Manoel Lima ensinou-me que a transmissão dos conhecimentos sobre as diversas cerimônias rituais é feita pelos Kumua, desde o ritual de iniciação aos jovens até a vida adulta. As dietas e restrições de alimentações e outras já tratadas são recomendadas no período de iniciação e noutros momentos. Os pais lhes contam como funciona o mundo, o mundo das águas, das alturas, o mundo das florestas, dos seres vivos existentes no mundo. Eles recebem os ensinamentos sobre as diversidades de povos e grupos que existem no seu entorno, parentes e cunhados.

O Kumu repete um repertório de conhecimentos próprio, pois é o resultado de sua aprendizagem dentro de sua família, com o avô, o pai e outros Kumua. Meu avô Buã dizia que se torna mais fácil apropriar-se dos repertórios de conhecimentos quando os Kumua transmitem diretamente aos seus netos. Ele dizia também que quando os Kumua não são da nossa família contam algumas partes e o interessado deve procurar ouvir e aprender dentro das cerimônias rituais para seguir complementando aquilo que falta para formar o seu próprio repertório. Esses repertórios são registrados em suas memórias.

---

<sup>47</sup> Ipadú (em Nheengatu). É o produto de *coca*, arbusto da família das *Eritroxikáceas* (*Erithroxilon coca*, Lin.), que pega facilmente de galho (BRÜZZI, 1977, 205).

<sup>48</sup> Ossos da perna são ocos, por isso, o ser morcego recolheu os ossos de sua irmã e soprou uma melodia nostálgica para recordar a irmã morta; é uma das histórias para explicar a origem das flautas de cariço.

Ninguém nasce Kumu. Algumas pessoas nascem sendo consideradas como kumua paramerã (netos e filhos). Nossos ancestrais consideravam a alguém como Kumu na medida em que o futuro Kumu começa a participar ativamente e gradualmente das cerimônias rituais. Ele atinge um grau elevado quando faz a cerimônia de proteção e quando a festa sai bem. A partir disso, os outros Kumua e os parentes expressam aquilo que eles vêem e sentem. Como foi dito com relação ao Yai, ele não pode ser autorreferencial ao seu próprio ser Kumu. Outras pessoas é que devem reconhecer a sua capacidade e as suas atitudes de bom Kumu.

Meu avô Buâ e meu pai ensinaram-me que o Kumu nunca deve falar que é o melhor Kumu porque podem existir Kumua mais experientes que podem estragar sua trajetória de Kumu. Ele pode se tornar desconcentrado, sonolento, esquecido, raivoso etc. São atitudes que o vão desmerecendo perante os demais Kumua e as pessoas em geral.

Quando chega ao nível elevado ao seu ser Kumu, ele consegue ter domínio de seus conhecimentos relacionados às realidades do entorno local, regional e do mundo. Os seus conhecimentos tornam-se comprovados pelos bons resultados em suas cerimônias rituais de proteção e prevenção de doenças. Torna-se pessoa humana equilibrada na vida pessoal e dentro da comunidade.

Os Kumua são homens reconhecidos como Kumua pelo fato de atingirem e concretizarem aquilo que é específico de um Kumu. Dessa maneira, um Kumu valida a continuidade do papel específico do Kumu dentro de seu povo. Torna-se reconhecido como kumu parami – é de fato neto dos Kumua.

Entre os ʻŪtāpinopona (Tuyuka), quando um jovem chega a ser um Kumu ele não ocupa ainda um dos lugares de cerimoniais rituais. Esses lugares, geralmente são três, são ocupados pelos Kumua adultos, pois são pessoas muito experientes. Mas os Kumua adultos sabem que o Kumu de idade mais jovem já se apropriou dos conhecimentos básicos para ser e fazer-se Kumu. Ele aprofundará mais os conhecimentos e irá adquirir o jeito de tornar-se Kumu, sentando-se perto dos Kumua de cerimônias rituais. Quando morrerem os velhos Kumua, outro velho que está preparado e reconhecido pelos Kumua ocupará o lugar de onde se realizam as cerimônias rituais.

A maioria de descendentes dos Kumua não chega a ser Kumu, mas continua sendo reconhecida por seu povo e demais povos de seu entorno como Kumua

paramĩ (neto de mestres cerimoniais). Um exemplo disso é a minha própria pessoa: eu pertencço à linhagem dos Kumua. Desde a cerimônia de Yeripona basere (cerimônia de nomeação) eu fui preparado para me tornar um Kumu e Baya. Porém, não me tornei Kumu nem Baya. Mas os ʘtapinopona continuam reconhecendo-me como Kumua paramĩ, Bayarua paramĩ, isto é, neto dos Kumua, neto dos Bayarua.

Os meus irmãos ʘtapinopona denominam aos conhecimentos dos Kumua e dos Bayarua como niromakañe (conhecimentos importantes), conforme Tenório (2005: 121), narra:

A vida cerimonial tem implicações centrais na dieta alimentar adequada aos diferentes momentos da vida, no parto e nascimento, na prevenção e cura de doenças, na atribuição dos nomes pessoais. Também evidencia as mudanças permanentes nas formas de expressão e transmissão de conhecimentos entre as gerações, assim, como nas normas de habitação e ocupação do espaço ao longo do tempo. (...). Os sentidos de Casa Ritual se adensam na medida em que os bons *bayarua* – mestres de cerimônias – estejam atuantes, ao lado de outros cantores-dançadores que os acompanham, de bons benzedores – *kumua* ou *basera* – e bons recitadores da narrativa de origem - *yuatña*.

O Kumu, com a prática e vivência cerimonial, se torna conhecedor das realidades com as quais se relaciona. Baseando-se nos conhecimentos de seus ancestrais, elabora a própria visão sobre a vida. Aperfeiçoa os conhecimentos, realiza as cerimônias rituais e vê os resultados esperados por ele e por outras pessoas. Organiza os repertórios de conhecimentos que são manifestados por meio de discursos, narrativas e diálogos com outros Kumua e os Bayarua.

O Kumu segue seu voo pelos diversos patamares cósmicos. Ele ultrapassa a limitação de seu próprio corpo e o espaço que ocupa fisicamente. As pessoas o veem sentando no seu banquinho baixo em cerimônia ritual. Mas o seu ser Kumu segue as viagens pelos diversos Pamuri wiseri (Casas de surgimento) espalhados pelo cosmo, principalmente, ao longo dos rios. Por isso, eles falam com detalhes desses lugares nas narrativas cerimoniais. Eles sabem o que aconteceu em todos os Pamuri wiseri e os Basawiseri do patamar de cima, do meio (terra) e do subterrâneo. Conhecem a maneira de conversar, dialogar, negociar e emprestar matérias do interesse de um Basariwi e dos seus habitantes.

Eu tive a oportunidade de participar de várias cerimônias rituais entre os meus parentes ʘtapinopona. Num clima de cerimônia ritual dentro de um Basawi consegui

compreender algumas coisas. Não memorizei tudo o que falavam, mas lembro-me de como eles realizam as cerimônias rituais. Eu compreendi que os Kumua possuem um grau elevado de sensibilidade auditiva que lhes ajuda na memorização de conhecimentos. No momento de entrega de materiais cerimoniais, dizem:<sup>49</sup>

***Diarige wanoarigere wedesere***

*(língua tuyuka)*

*Dero wadarito hĩ tugeñamiawu yu;*  
*Añu niatu, ñañare maniatu;*  
*Diarige naniadarito hĩ bapoñamiawu yu;*  
*Añu niatu, diarige naniatu.*

**Explicação sobre a cerimônia de proteção!**

Eu refleti como ocorrerá a festa;  
 Conforme a minha cerimônia,  
 Nada de mal acontecerá, a festa será boa;  
 Refleti sobre a possibilidade de surgir alguma doença;  
 Senti que não haverá nenhuma doença, a festa será boa.

Os meus parentes Utāpinopona assim referem sobre a cerimônia ritual de proteção aos seus irmãos Kumua, conforme Tenório (2005: 49):<sup>50</sup>

*Masiri basoku, mari katiri burekori ñaña niduga hĩ, kameri wedese tihirã wanoa, burekori keno tinirukurira niwa. Tie wete nihiyu diarige basekamotara kuã basere:*

- *añã bakari hĩra kuã wanoare.*
- *makãri ñañari iñara kuã kenore.*
- *bupo diarige pabateri wanoare.*

*Yukumasã, wogamasã, hiãmasã, kutadiarige, burekori añumito nĩ tugeña tihĩya. Te biri basa wiseri dokare kuã wanoã tireno nihiyu.*

O kumu em entendimento com os demais kumua dizia: o tempo está se apresentando perigoso para nós. Vamos fazer as cerimônias para livrar os perigos. Utilizavam o breu branco para a cerimônia de prevenção das picadas de jararacas; prevenção das doenças em nossas comunidades; prevenção de doenças provocadas pelos relâmpagos; preveniam as doenças causadas pelos seres da floresta, sapinhos da mata, lagartas, das doenças que matam repentinamente. E protegiam os Basawiseri.

Os Kumua acessam os seus conhecimentos cerimoniais por diversos meios. É comum eles adquirirem os conhecimentos através do Kẽ iñare (visão em sonhos). Na roda de conversa, no momento em que eles comem o patu (ipadu) e fumam o m̃noro (tabaco), um Kumu considerado dono de casa começa a narrar uma história acontecida com os ancestrais e com eles mesmos. Na medida em que segue a história, outros participantes entram com outros elementos da mesma história. Dessa maneira se amplia o conhecimento de outros temas. Enquanto seguem conversando sobre um tema, há alguém responsável para acender o cigarro e entregar ao primeiro da roda de conversa. Um passa para o outro, e quando chega no último, retorna até chegar a quem entregou por primeiro. Da mesma forma circula a cuia (saquinho, lata) de patu. Em algum momento de narrativas, um participante

<sup>49</sup> O texto está escrito em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>50</sup> Texto original em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

conta algum fato engraçado. Não podem achar graça, pois suas bocas estão cheias de patu (pó de ipadu), mas se ouvem murmúrios de que sinalizam risada!

A participação na roda de patu (ipadu) ajuda os Kumua e os demais participantes a se manterem conectados e interligados com as narrativas de seus ancestrais. As histórias mesmas são transformadas em enunciados para o ato da proteção, prevenção, cura etc. Os participantes conhecem diferentes fórmulas de cerimônias rituais. Cada qual, com o conhecimento próprio e com outros conhecimentos adquiridos, segue ampliando os seus conhecimentos. São conhecimentos que se complementam e se diversificam. O momento de comer o patu é o espaço de oportunidades para adquirir novos conhecimentos e aprofundar os conhecimentos já aprendidos com as versões diferentes que os participantes da roda de patu transmitem.

Em lugares onde funciona tradicionalmente, ainda hoje, a Roda de patu inicia quando anoitece e segue até quando o dirigente conclui a conversa. Uma vez eu participei de uma roda de patu com os meus parentes Utãpinopona, da Colômbia (2011). Foi uma roda de patu muito boa e demorada. Digo demorada para quem não está acostumado com essas tradições. A comunidade se chama Unekumuña (Pupunha-igarapé). É conhecida por Puerto Colômbia. Aqui moram os irmãos maiores dentro da organização social.

O dono do Basawi, Pedro Lima, dirigiu a roda de patu. Os meus colegas de viagem eram acostumados a participar da cerimônia dessa roda. Eles me alertaram: aqui o pessoal segue as tradições tuyuka mais originais, por isso, demoram muito para concluir. Como eu disse acima, a roda de patu iniciou no começo da noite e concluiu-se de madrugada. Para quem não está acostumado parece muito demorada, mas para eles é um tempo muito bom para acolher os visitantes, contar as suas histórias e ouvir as histórias que os visitantes trazem.

O dono do Basawi era muito animado, como também os seus filhos. No meu grupo também estavam pessoas com o mesmo estilo, conversadores e bem brincalhões. O dono do Basawi falava com voz forte, contava muitas histórias engraçadas que provocavam boas gargalhadas aos participantes, isso antes de iniciar a roda de patu. Depois, a boca cheia de patu não permitia tantas gargalhadas. Tudo o que eu ouvia, via e sentia remetia-me ao passado, à época em que eu vivi

com o meu avô (1961-1979). Ele também me contava como era a vida vivida no interior de um Basawi.

O Basawi é uma casa muito grande em que moravam várias famílias dentro. Hoje quase não existe. Mas no Basawi dos ʘtāpinopona viviam várias famílias. Os moradores sentavam-se próximos do fogo e outros se deitavam nas redes. Outras senhoras cozinhavam algum alimento, manicoera (líquido de mandioca) e moqueavam algum peixe. Eu ficava a imaginar que seria a alimentação do dia seguinte. Tal expectativa só seria confirmada na quinhapira do dia seguinte.

Enquanto isso, na roda dos comedores de patu e fumadores de m̄noro (cigarro; tabaco), estava circulando o recipiente de patu e o m̄noro. Os bons faladores já não falavam tão alto, pois estavam com a boca cheia de patu. Naquela noite os participantes conversavam muito sobre os acontecimentos nacionais do Brasil e da Colômbia. Eu entendia que eram reflexões bem organizadas e contextualizadas. Os meus conhecimentos adquiridos na academia ocidental não se comparavam com aqueles conhecimentos.

Ouvindo tais falas eu lembrava que na minha infância os meus avós do Yaiñiriya (Onça-igarapé) faziam reflexões semelhantes a respeito do contexto social da época (1961-1979) e diziam como seria a vida no futuro; futuro que para nós, seus netos, se tornou realidade. Muitas coisas que eles falavam aconteceram nos anos posteriores. Essa roda de patu onde eu estava mexia e remexia com a minha vida e com os meus conhecimentos a respeito das transformações da nossa história. Os conhecimentos adquiridos na escola, na universidade e na Igreja foram postos por eles em questionamento. Apontaram o desconhecimento dessas instituições com relação aos saberes de nossos antepassados, modos de trabalhar, dançar, cantar, proteger as pessoas e do cosmo com seus habitantes.

Aquele Basawi semi-iluminado fazia aparecerem com maior destaque as pontas de cigarros acesos, que me levaram a imaginar as estrelas e os vaga-lumes a brilharem durante as noites escuras. As vozes de narradores soavam bem no interior do Basawi. O interior do Basawi é o espaço acústico das vozes humanas e dos sons cerimoniais. Eu sentia que as vozes se ampliavam e circulavam transversal, vertical e horizontalmente. Como os meus parentes seguem fazendo suas cerimônias rituais de danças, os efeitos das cerimônias rituais continuam impregnados nos esteios, nos travessões, nas palhas, no cheiro de fumaça, de



caxiri, de fumo de patu do próprio Basawi. A roda de patu mantém em circulação os conhecimentos no interior do Basawi e ressoam no ouvinte.

Os ʘtāpinopona (Tuyuka) gostam muito de contar histórias engraçadas e acham graça. Com eles o clima e o ambiente do Basawi se tornam de alegria. Esses momentos são de pausa para respirar. Os seus ancestrais já possuíam essa prática de intercalar assuntos sérios com as brincadeiras, apelidar os outros e achar graça. Em todas as cerimônias dos ʘtāpinopona de que eu participei o ritmo cerimonial funciona dessa maneira. Esse clima recheado de alegria favorece as narrativas que exalam os conhecimentos, pois são discursos bons, reflexões profundas sobre os acontecimentos de várias épocas e de muitas pessoas.

São narrativas que nos permitem viagens para um tempo muito distante, no tempo de nossos ancestrais, e voltam para o tempo atual. Viaja-se nas correntes de fumaça, nos sons de vozes dos instrumentos musicais. No retorno ao presente, imaginam como será a vida dos ʘtāpinopona no futuro. De repente, alguém conta uma coisa engraçada e todos acham graça. A roda de patu e m̄noro é um momento de aprender os conhecimentos sobre diversas realidades com os Kumua, Bayaroa e todos os participantes, que, livremente e por tradição, se juntam para manter viva a tradição material.

Na roda de patu os conhecimentos antigos e novos emergem entre falas sérias e engraçadas, pois as seriedades, brincadeiras, gargalhadas e apelidos são sabores deliciosos que permitem surgir e crescer um clima bom que nos ajuda na assimilação de conhecimentos. A roda de patu e de m̄noro não se torna cansativa, mesmo que seja de longa duração.

A roda de patu e de m̄noro se conclui com um discurso de despedida chamado de nañio k̄ure (concluir o dia e abrir a noite). Eu vi e ouvi diversas vezes. Por isso, descrevo o modo como o dono de Basawi faz o discurso de conclusão da roda de patu dirigido ao visitante e depois aos outros participantes:<sup>51</sup>

***Patu yatoari nañio k̄ure***

*(língua tuyuka)*

*Ȳ bai, yeris̄arobokuto marire. Yoaro atiyu m̄. Atiya ñaña niaw̄to. Pastiwah̄yu m̄ atima h̄iḡ. Tiebire watoare mari pak̄us̄m̄ar̄uk̄ã, k̄ũã wederare padeora*

**Conclusão da Roda de patu**

Meu irmão menor é bom descansarmos. Você fez uma viagem longa. O rio é difícil para viajar. Você deve estar cansado da viagem. Os nossos avós viajavam em

---

<sup>51</sup> O texto foi produzido por mim em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*iñakamesa tirira niwa. Tetigũ mũ tiatihĩyu. Mũ ehatirore mũ boka iña tiawũ. Mũre patu sũoya, mũno sũohu tia yũ, yũ bai. Atie menara mari ñekũsumũakã wedese nañio tirira niwa. Timia mari, kani tiyana, ñamiga wakã tia sukã. Yerisã tiya yũ bai.*

meio às dificuldades para visitar os seus parentes por respeito que tinham um para com o outro. Por isso, você também fez essa viagem. Nós procuramos acolhê-lo bem na sua chegada. Agora realizamos a roda de patu e de mũno com você. Era assim que os nossos avós conversavam com os seus irmãos. Descanse e durma. Amanhã acordaremos. Descanse bem, meu irmão menor!

O visitante responde ao mesmo tempo em que o anfitrião faz o seu discurso de conclusão. Aqui está organizado de maneira separada dando a impressão de que ele faz o discurso depois que o anfitrião concluiu, mas é para facilitar a compreensão do leitor. O visitante repete com aquilo que o anfitrião lhe dirigiu:<sup>52</sup>

**Patu yatoa nañio kũri kũã yũre**  
(língua tuyuka)

*Yerisãko sũwũ! Yoaro atiawũ me. Diã ñañami pokari mũ pũto ehatiawũ, sũwũ. Mari pakũsumũa kũã tirigere wakũra te tiãwũ. Mariya wederare padeogũ tetire nimiarãto, sũwũ. Terotigũ atiawũ. Añuro usãre bokawũ, sũwũ. Tetiro tia sũwũ, patu ya nañio, mũno hu nañio tia mari, sũwũ. Mari ñekũsumũa tiro birora wedese nañio tia mari, sũwũ. Kani yerisã tiada, sũwũ. Ñamiga añuro wakã tiada, sũwũ. Yerisãko mena, sũwũ.*

**Agradecendo pela Roda de patu**

Descansemos meu irmão maior! Eu vim de longe. Superei os trechos difíceis do rio para chegar aqui. Fiz isso para continuar as tradições de nossos pais. As visitas demonstram o respeito que temos por nossos parentes. Fiz a viagem e cheguei aqui. Sua acolhida foi muito boa. A realização de roda de ipadu e de fumo/cigarro é importante para nós. Conseguimos conversar nessa noite como faziam os nossos ancestrais. Terminada a roda de patu, descansamos. Amanhã acordaremos e nós veremos. Descansemos meu irmão maior!

As histórias narradas e enriquecidas pelos participantes durante a roda de patu após a conclusão seguirão ressoando em cada participante. Cada qual vai para sua rede e outros vão à pescaria noturna. Deitados em suas redes ou pescando eles seguem com suas meditações noturnas, seguem suas viagens nos caminhos de conhecimentos iniciados na roda de patu. Os Kumua dormem atentos aos novos conhecimentos que podem vir por meio de sonhos: Añuro ware (previsão de acontecimentos bons); Busure (previsão da chegada dos visitantes); Kẽorẽ mekũorẽ (maus sonhos).

---

<sup>52</sup> O texto foi produzido por mim em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

O meu avô Buâ/Higino, Kumu e Baya alertava aos parentes para ficarem atentos aos conhecimentos que chegam pelos sonhos. Dizia ele: vocês dormem demais, por isso, não recebem conhecimentos!

Para os Kumua, os sonhos são meios pelos quais chegam os conhecimentos. Os Kumua, quando não conseguem diagnosticar as causas de doenças, dizem: no meu sonho eu conseguirei conhecer as causas da doença.

A cerimônia de Yeripona basere (benzimento d' alma) insere um tipo de saúde integral ao recém-nascido: disposição, satisfação, ânimo, tranquilidade etc. Desde esse momento, ele é considerado Ōpekomasu (ser de leite). Por isso, alimenta-se de leite materno. Na fase segunda acontece a cerimônia de wai base ekare (alimentação de peixe) e depois de carne. Nos tempos atuais não seguem tanto essa forma tradicional. Em algumas famílias, seguem fazendo essas cerimônias.

O Kumu na cerimônia wai Base ekare (oferecer os alimentos limpos) faz assepsia de todos os tipos de peixes que ele conhece. Dessa maneira, a criança, alimentando-se de peixes, fica livre das doenças. Quando a cerimônia de proteção de peixes não é bem-feita, a criança contrai as doenças que os Utâpinopona denominam de Yabuarige (doença contraída pela comida). As consequências são as manifestações de doenças denominadas Wisire (adoecer-se por ter se alimentado sem a cerimônia de proteção): fraqueza, indisposição, diarreias, palidez, manchas no corpo, feridas etc. Quando os Kumua percebem esse estado de saúde fazem a cerimônia para reestabelecer o bom estado de saúde da criança e dos adultos.

Os Kumua realizam as cerimônias de proteção, prevenção e imunização de doenças em diversos momentos da vida: no parto, no primeiro banho do recém-nascido, antes das viagens, dos trabalhos, das festas etc. Em geral, acompanham durante todos os ciclos de vida humana.

Entre os povos da família linguística tukano oriental um Kumu realiza a cerimônia somente quando é convidado pela família de quem precisa passar por ela. Do contrário, creem que um Kumu que se oferece a realizar a cerimônia quer estragar a vida da pessoa, denominam tal ação de Doare (dohase em língua tukano). Conforme Barreto J.P. (2018: 89) os Yepamasa (Tukano) contam:

A ação de dohase consiste em invocar os princípios e as qualidades metafísicos prejudiciais contidos nos animais e vegetais a fim de desferir intencionalmente e secretamente contra um desafeto e futura vítima um "sopro" agressivo, utilizando diferentes veículos de ataque,

mas sobretudo o cigarro e sua fumaça. A pessoa atingida pode vir a falecer se não for feito bahsero de cura a tempo. Dohase é considerado uma causa significativa de doença e morte.

As mulheres adultas solicitam ao Kumu a cerimônia de proteção da saúde para as mulheres mais novas durante a gravidez, para que a mulher gestante mantenha um corpo sadio. O Kumu torna o útero materno um espaço bom para o bom desenvolvimento do feto/embrião até o nascimento.

A cerimônia de proteção é o diálogo do Kumu com os seres das florestas, dos rios, das nuvens etc, e ele consegue estabelecer com eles um acordo de respeito mútuo. Ele diz para eles que todos nós somos filhos de um mesmo pai ancestral, Yepa-Oãkũ. Certa vez eu (2013: 203) disse:

Os nossos avós aprofundavam seus conhecimentos do mundo das pessoas, do universo, das florestas, dos rios e outras vidas. Refletiam individual e coletivamente, faziam meditações noturnas e conversavam sobre o funcionamento dessas realidades. A partir disso, eles produziam seus pensamentos e ensinavam as práticas de boa convivência com os mundos que nos cercam. No cotidiano e nas festas os sábios sentam-se na casa do baya (mestre de cantos/danças; ou na Casa de Saberes), comem o ipadu, fumam o cigarro, passam um para outros esses elementos geradores dos saberes. Nas festas rituais conversam de forma solene, porém, são intercaladas entre falas sérias com gostosas piadas. As seriedades, brincadeiras, gargalhadas, apelidos são ingredientes que dão bom sabor aos ambientes dos saberes. As mulheres possuem seu próprio campo para produção dos conhecimentos sobre a feminilidade e todas as ações que elas desenvolvem no mundo e em suas vidas.

Na cerimônia do primeiro banho do recém-nascido com os pais o Kumu utiliza o fumo/cigarro e os papu-wuase (folha com odor forte e espumante). O Kumu acalma a ferocidade dos waimasa. Barreto, J.P. (2018: 51), descreve:

Alguns animais perigosos como as onças e as cobras peçonhentas, são usados pelos *waimahsã* para servirem de guardiões de suas residências, atacando os intrusos, saqueadores de seu patrimônio ou desobedientes das regras e etiquetas que exigem o acesso aos seus domínios. Os *waimahsã* são especialmente atraídos pelo cheiro de sangue menstrual ou de nascimento de uma criança. Nesses momentos, as pessoas estão mais vulneráveis aos seus ataques, que resultam em diversos tipos de doença.

A cerimônia de Baserige wame (dar nome ao recém-nascido) é de grande importância. O nome garante o seu lugar nos Pamuri wiseri (Lugares de origem) e na organização social do povo ao qual pertence. O nome pertence ao conjunto de nomes originários de seu povo. No nome está inserida a história de seu povo.

Quando a criança e o adulto adoecem o Kumu procura diagnosticar a origem da doença a partir do nome originário de seu povo. O nome é a chave de acesso ao mundo da pessoa enferma. Quando eu escrevo sobre essa chave/senha fico comparando a sabedoria de nossos Kumua com aquela de engenheiro da computação que consegue acessar a identidade do sistema para descobrir um problema e solucioná-lo.

O Kumu, quando os pais solicitam a cerimônia de proteção e de cura, pergunta: como é o Baserige wame? Utilizando a linguagem midiática, comparo com solicitar o login e a senha de acesso para descobrir as causas de doenças para depois fazer a cerimônia de cura.

Devido à grande importância de baserige wame se recomenda não dizer o nome para as pessoas estranhas, pois alguma pessoa mal-intencionada pode prejudicar a sua vida através do nome. Para evitar tais perigos é importante considerarmo-nos como irmãos, parentes e cunhados, sogros e genros entre alguns povos.

Com o nome protegido, a criança recebe a força física (corporal), a qualidade de vida, pertença ao seu povo. Vive com a saúde física (forte), emocional (alegre/esperto) e cultural (tuyuka). Na medida em que se torna adulto, atinge progressivamente o bem-estar, bem-viver como pessoa, possuidora de equilíbrio nos seus relacionamentos com os parentes, cunhados e sua família. Trabalha com animação com a sua família e com os membros de seu povo.

Em todas as cerimônias o Kumu utiliza o gesto de Putipeose (soprar a força cerimonial), Putisãse (soprar no interior de um recipiente) na matéria cerimonial. Pronuncia em voz baixa as fórmulas e ativa as palavras que geram o efeito de proteção, prevenção, imunização e cura. A pessoa recebe o efeito cerimonial pelo paladar ao beber o mingau, suco, chibé ou chá de plantas, folhas; ao comer o Biá (pimenta), farinha, beiju, peixe, frutas, insetos; ao comer o patu. Existem diversos materiais: fumo, defumação do tabaco, cores de urucum, carajuru, jenipapo. A força cerimonial é recebida pelo olfato: ao cheirar a defumação com wete (cera de abelha), sikãta (breu branco) e upe (breu). O efeito cerimonial chega à pessoa e ao seu interior por meio do tabaco e de sua fumaça.

Warõsoã (pó de carajuru) é utilizado para a transmissão do efeito cerimonial numa pessoa. A cor vermelha, na visão de quem vê o rosto pintado, poucas vezes

perceberá os efeitos que se fazem presentes por meio da cor vermelha e da cor preta no caso do We pare (pintar-se de jenipapo). Dessa maneira o Kumu disfarça e livra as pessoas dos agentes causadores de doenças. Ele cria a conexão de harmonia com as pessoas e com os demais seres do cosmo.

Quando acontece a primeira menstruação de menina, a sua avó pede ao Kumu a realização da cerimônia de proteção de sua vida, em tempo de seu isolamento social e no banho pós-menstruação. O Kumu realiza a cerimônia utilizando o tabaco. A avó ou a mãe soprarão a fumaça do cigarro sobre o corpo da jovem para que os efeitos cerimoniais impregnem interiormente em sua vida, causando-lhe a proteção das doenças próprias da mulher: palidez, sonolência etc.

No dia do banho pós-menstrual, o Kumu faz a cerimônia de proteção e tranquilização dos seres das florestas, dos rios, do caminho. Eles são seres que se mantêm acordados de dia e de noite. Em sua cerimônia, o Kumu evoca junto aos seres do cosmo o respeito à jovem. Ele conta para todos esses seres que ela é irmã deles, filha de um mesmo pai ancestral. Após o banho ela segue se alimentando com alimento assepsiado pelo Kumu para não contrair as doenças.

O Kumu faz a cerimônia de proteção da jovem com fumo/fumaça/odor de cigarro. As forças cerimoniais que ela vai cheirar impregnam no seu ser tornando-se energias e favorecerão o seu crescimento sadio. Os odores/fumaça afastam os seres maléficos visíveis e invisíveis que vivem na floresta, água, terra, subsolo, nuvens etc. E lhe dão força para o seu crescimento.

Uma mulher adulta escolhida corta os seus cabelos e faz as pinturas corporais e faciais. Ela se torna poa suarigo (mãe responsável pelo corte de cabelo). O corte de cabelo pós-menstrual é a passagem da etapa de wimago (adolescente) para a fase de mamó (uma jovem). Ela começa a conviver com as mulheres adultas e empenha-se para tornar-se uma jovem que trabalha bem, jovem disciplinada e atenta para cumprir as exigências do cotidiano e em ocasiões especiais.

Para os meninos, quando eles mudam a voz os Kumua usam para se referir a passagem da adolescência para a fase juvenil. É o momento adequado para realizar a cerimônia para iniciá-los para os rituais de Masakura/Miriãporã (flautas cerimoniais)<sup>53</sup>. O Kumu cria uma conexão de vida humana à vida dos Masakura, pois

---

<sup>53</sup> Na literatura antropológica se conhece como *Jurupari*.

eles são seres importantes que emitem sons. O fôlego que um jovem tem no ato de soprar os Masakura é resultado da evocação das forças do Kumu com a utilização dos: m̄norō (tabaco), wārosoã (carajuru), wai (peixe), w̄abe (beiju), bia (pimenta), peyuru (caxiri) e w̄sorĩ (caniços).

Com o interlocutor Luciano Amaral Barbosa, de 65 anos, do povo Yebamasa (Makuna), no dia 8 de janeiro de 2021, na comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, ele contou-me que o seu povo no rito de iniciação dos jovens para a utilização dos Masakura fizeram assim:<sup>54</sup>

### **Kamoatiriwire t̄iret̄ire**

(língua tuyuka)

*Kamoatiriwireha, tiwiha biariwi nirotiw̄to. Konegw̄waḡdo p̄a witia, s̄ati duiro niro tiw̄to. Butire pokaña ya duih̄aro bow̄, paātu ya tinow̄, ñumuku sininow̄. P̄ab̄ureko duiro bow̄, peyuru manipokari duiḡ. Tebimipokari niña niw̄to tiwiha. Patu k̄ã basearige ya tinow̄to, m̄no basearige niro timiw̄r̄a to. Tiwi woritiwah̄aw̄ b̄uri mari teti duiro. Tiarisiroḡsa, nokorō opab̄ureko niero h̄iri waro nirotiw̄tosa.*

*K̄ã Masakura k̄are nokorō nera wamiw̄ã k̄ãsa. B̄uri bapari babari niw̄ b̄uri. K̄ã Katapoa (nome de Masakura) nire, Pamo, B̄abi niwi apihã. Timaniwah̄anow̄, añuhamaro b̄us̄uw̄! Ano ʘt̄āpinopona tirobiro putiriwa Añhirāk̄ã, merasōro putiwa k̄ãka. Tib̄urekore naikumuro matimiw̄ra k̄ã. Tetiwa Kamoatiraha. Wire s̄ariwi k̄h̄ã na. Soper̄to duhih̄awi. Putiduibohã tiwa k̄ã, sode boeahã tiwa k̄ã Wipereha. K̄ã teti iñanow̄ ʘm̄w̄do. Numiahã bias̄arirop̄ nir̄atiwa. Boem̄atiri suk̄ũ k̄t̄s̄atiwisa. Ti b̄urekori nañioh̄awisa. Keoro naikumus̄atiri wionekowi k̄ũ suk̄ã. Top̄ niku, Añh̄ira p̄top̄, Colombiap̄ niku bayiro k̄ã teti tiro. Ñamika niri oko kosomiw̄ã k̄ã k̄ãre (Masāk̄rare). Batismu tiḡu titu niwi k̄ũ. K̄ã Kamoatirare tetiwa, sikato Masakura iñar̄are. Petamap̄ putibua wawah̄wasa. K̄ãre koso, Pamomena oko kosomiwar̄ã k̄ã (pega com as flautas e dá banho aos homens). K̄ũ Pamor̄ẽ oko posetikohã, k̄ũ basok̄ure s̄o s̄o s̄o oko piop̄eowi k̄ũ. K̄uar̄ẽ koso tiari m̄ati wip̄ s̄ãñeha. Naikumur̄i witiwa h̄im̄iaw̄r̄ã ȳ.*

### **Iniciação de jovens às Flautas cerimoniais**

Os jovens em processo de iniciação permanecem dentro do Basawi fechado. Saem somente para fazer as necessidades (urinar, cagar) e voltam para dentro. Alimentam-se da farinha branca, comem ipadu e bebem o mingau. O isolamento dura dois dias. Não existe caxiri. Mas se sentem como se estivessem com os efeitos da bebida (embriaguez), pois esses efeitos foram inseridos no ipadu e no fumo. Sob esses efeitos o Basawi parece bem colorido e cheio de desenhos. Só depois disso marcam o dia da festa. As flautas devem ser sopradas por pares. Alguns nomes de Masakura (flautas): Katapoa, Pamo, B̄abi etc. Quando os jovens sopram as flautas pela primeira vez ficam muito admirados, pois seus sons soam muito agradável aos ouvidos. Os Yebamasa sopram diferentes de como sopram os ʘt̄āpinopona daqui. Na véspera da festa depois que começa a anoitecer eles chegam ao porto, pois durante o dia passaram na floresta soprando as flautas acompanhando os coletores de frutas. Do porto eles sobem e permanecem fora do Basawi. Passam a noite toda fora e soprando as flautas, circulam por toda a extensão do Basawi. Quando o dia amanhece entram no Basawi, apontando e soprando as flautas. Sopram as flautas o dia todo. No lado da Colômbia existem essas tradições mais originais. De tarde o Kumu conduz os jovens para o porto para dar-lhes o banho.

<sup>54</sup> A entrevista foi concedida em língua tuyuka, no dia 8 de janeiro de 2021. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

*Bayiro kumugɨ tire niwɨto. Kɨã batismu tiadari sɨgero sinitoawi te kapireha. Te mekɨdɨrɨra apeyeti nukugɨrã tiwi kɨkã. Tebiwɨto!*

Ele enche a flauta Pamo (Masakɨra) de água e joga toda a água em cada jovem, um de cada vez. Terminada essa parte retorna para dentro do Basawi. Só retiram essas flautas quando escurece. Nessa altura os jovens iniciados e os demais estão bem turbinados (estão sob o efeito) pela bebida peyuru e kapi. Sob o forte efeito das bebidas que os jovens sopram as flautas.

A narrativa acima de um Yebamasa mostra as diversidades das formas de iniciação dos jovens para a utilização das flautas cerimoniais Masakɨra ou em língua tukano: Miriãporã. Os ʉtãpinopona denominam a cerimônia ritual de iniciação de Wãsorĩ tanarẽ (surra com caniços). Nesse rito de iniciação a pintura com ɨroña (carajuru) é realizada por uma mulher adulta ao jovem. Ela torna-se para ele mamarigo (mulher que fez a pintura) e o acompanhará durante a sua vida cerimonial.

No ritual de Masakɨra wasõri tanarẽ o Kumu, utilizando o biá (pimenta), protege o jovem. Impõe na cerimônia o efeito wetidarese que significa torná-lo livre das doenças que podem ser derivadas por não seguimento das dietas e outras restrições após a utilização dos Masakɨra. O Kumu insere os mesmos efeitos no wai e wɨabe. Com essa cerimônia eles se tornam livres de doenças corporais, dores de estômago, diarreias, vômitos etc. Os mesmos efeitos o Kumu impõe no waikɨdiro (carne) e moã (sal).

O Kumu faz a cerimônia de agenciamento aos jovens utilizando a bebida peyuru (caxiri) e wãsorĩ (caniços) para evocar-lhes a saúde para que eles cresçam sadios, fortes e se tornem bons trabalhadores. A vida juvenil necessita ser bem cuidada pelos pais e especialistas cerimoniais, do contrário, as cerimônias importantes para a continuidade das boas tradições podem tornar-se causadoras das doenças e mortes.

Para todos os adultos as cerimônias seguem existindo e funcionando. Servem para ajudar as pessoas na vida de trabalho e nos demais afazeres. Ajudam na harmonização das pessoas no trabalho, na vida diária, na festa etc. Transformam os instrumentos de trabalho em elementos vitais humanos. O coração, a mente, o sangue e a saúde dos adultos são interligados a seus instrumentos e com os lugares de trabalho.



A casa recebe proteção e saúde, pois ela é vida: os esteios, caibros, travessões, palhas de cobertura e cipós da maloca; tipiti, balaio, cumatá, abano, peneira, panela, bacia, forno utilizados pela mulher; caniço de pesca, puçá, arco/flecha, terçado, machado, ferro de cova e outros materiais de trabalho são elementos constitutivos da pessoa. O Kumu Base kameyoki (cria conexão entre a pessoa, os objetos e os espaços etc), entre todos os materiais utilizados pelos homens e pelas mulheres.

O Kumu faz a cerimônia com patu/mũno para tornar o solo fértil para que as plantas cultivadas cresçam bem. Cria conexão das vidas: terreno, plantas e a mulher. Ao mesmo tempo, acalma e afasta a ferocidade dos animais: jararaca, tocandiras, aranhas, escorpiões etc.

Meu interlocutor, Kumu Manoel Lima, transmitiu-me esses ensinamentos sobre a cerimônia de iniciação de jovens. Alguns elementos já foram tratados e serão retomados mais adiante. Manoel me contou:<sup>55</sup>

***Wāsorĩ mamararē wasōri tanarē***  
(língua tuyuka)

*Te yukurika niri iña, ñete kamoati tirasa kua ponarēsa, yeripona baserasa. Yeripona base kuarē kamoatihã, baiyro betira tirasa, yaro manirō waikura yaro maniro, wai metarã yaro manirō, nukã sobo yaira.*

*Kuã bayaroa wadaraha ñuka sobodo yaira kuaahã, aperãpuha mekã yairasa. wimarã, bũtoa nipetira betirira niwasa.*

*Ti kuarē kamotihã, wasōri tana, wasōri tanara kuarē bia ekaira sukã, wai metarãgarē sukã. Kuarē base eka tira. Kuã bũtoa wai yairasa.*

*Te ti kuarē sũo beti, oko usoti, oko usoti, oko*

**Surrando com os caniços aos jovens em iniciação**

No ciclo de frutas os Kumua realizam as cerimônias rituais de iniciação aos filhos adolescentes. Fazem a proteção da vida dos adolescentes e jovens. Protegem os seus nomes e os iniciam para aprenderem a tocar as flautas cerimoniais (jurupari). Seguem as intensas dietas, abstêm-se de comer a carne de caça e peixes. Tomam somente a espuma de manicuera (líquido de mandioca) bem cozida.

Os adolescentes e os jovens que se tornarão Bayaroa (mestres de cantos/danças) alimentam-se da espuma de manicuera e os demais de maniuaras (formigas). Todos seguem as dietas: os adolescentes, os jovens e os adultos.

Na cerimônia festiva de iniciação os Kumua e os encarregados surram com os caniços aos adolescentes e aos jovens. Terminada a festa o Kumu faz a cerimônia de proteção com a pimenta, sal e os peixinhos. Também os adultos se alimentam desses alimentos próprios de quem participou da cerimônia ritual.

Os adultos, adolescentes e jovens

<sup>55</sup> Manoel Lima fez a narrativa em língua tuyuka. Eu transcrevi em língua tuyuka e traduzi para a língua portuguesa (2020).

*usoti tira sukã. Kũã bũtoara kũarẽ oko sũori usotihãira, mũa wimarado usotira waya hĩro manirõ. Kũarã sũotihairã, şika muipũ, pũarã muipũ tira tihĩya kũã. Ñamiri kañe tero usotira. Te niku bayaroa basamori kũã hĩreha. Te tirira bayaroa nikia, añuro betirira, añuro kũã betipeorira. Pako bia yari, wai pakara yari, soeri yari tigo baya wagũũũ pakoha. Te tigũsa marire yeripona baseri wire, numia waikoãri sã tigũ.*

*Te ti wehseri ti, kirikũ ote, wesere peka yusuohã, te tigo esenorẽ, kuseigo nigo, ponati nugo nigo warigo ti wesenorehã. Añuro kũ basiro dutigũ sukã. Te kirikũ bũkũã tuahari iña peyurutĩ dutihĩyi. Peyurure duti, tere sinigũrã, te kirikũ baseigũ sukã.*

*Kũ tetirisiropũ numia ponatira numia wese wairisa, te tiri wesereha. Ti wese makañe niku kũ buseyarehasa. Weta bipe, weta bipewe, añuro paka koperi koa, pũta kũ, wetaya, peyurutiri bũrekore, tere piã, wũaberi tirasa. Te niro buseyare kũã hĩre. Pairi tuturo tira wũabere, paioka, hõ mena diamũeiro (3m de altura).*

praticam várias restrições e dietas: descem à beira do rio para a cerimônia de vomitação da água (ablução). Os adultos ensinam como fazer o ritual de vomitação d'água. Não exigem somente dos jovens. Os adultos mesmos ensinam com a prática. Os adultos ensinam com prática de vomitação d'água, por um período de um a dois meses. Esses rituais são realizados de madrugada. São exigências para a formação dos Bayaroa. Os adolescentes e jovens que conseguem cumprir bem essas exigências tornam-se Bayaroa. São aprovados pelos Kumua. A mãe do adolescente e do jovem que se preparam para se tornarem Bayaroa também seguem as dietas, não se alimentam de comidas apimentadas, de peixes grandes nem alimentos assados. Na cerimônia de iniciação de adolescentes e jovens o Kumu protege as vidas masculinas e femininas.

A mãe trabalha na roça plantando maniva (mandioca). O Kumu na cerimônia protege a vida feminina, seus trabalhos e inutiliza a ferocidade dos seres nocivos que podem destruir o cultivo. Para funcionar bem essas cerimônias de proteção da roça a mulher que dá à luz a um filho deve aguardar a cerimônia de proteção.

Somente depois poderá ir à roça. O Kumu percebendo que as mandiocas estão maduras pede que a mulher prepare o caxiri. Durante a festa o Kumu faz a cerimônia de proteção da roça, da maniva e outras plantações cultivadas. Após as cerimônias as mulheres podem trabalhar normalmente na roça sem correrem o risco de adquirir a doença nem prejudicar o crescimento de sua plantação. Com os frutos da roça é que fazem a festa de Yarige basore (oferecer os alimentos). Extraem muita goma (tapioca), enterram-na forrando com folhas de bananeira para a conservação dentro da terra. No dia da festa as mulheres desenterram e preparam beijus, que são os alimentos da cerimônia de Basore. Preparam muitos beijus, ficavam amontoados numa altura de dois a três metros de altura.

Yukũrika basoya tirobokuto marirẽ! É compromisso assumido por todos os membros de um Basawi ou de sikamakã makarã (moradores de uma aldeia). Os

Pumuri basoka<sup>56</sup> faziam coincidir com os diversos acontecimentos interligados como se pretendeu mostrar na primeira parte: o calendário astronômico que ajuda a compreender o sentido da localização e deslocamento das constelações; como os seres do patamar do alto (estrela, sol, lua...) influenciam na vida humana e nas vidas de outros seres desse patamar. Quando os igarapés estão secando se pega alguns tipos de peixes denominados como kuma wai (peixes do verão), quando os igarapés estão cheios aparecem outros tipos de peixes. Diversas teias de relações conectam-se a muitas realidades e incontáveis redes que se multiplicam em tantos incontáveis conhecimentos e acontecimentos.

Cada ciclo de vida animal, vegetal, astronômica, etc, incita ao ser humano a se colocar e recolocar nos seus espaços. Os especialistas Kumua, Bayaroa e Yaiwa buscam estabelecer as relações de respeito entre parentes consanguíneos e por afinidade. As diversas cerimônias rituais servem para a proteção das pessoas e outros seres das doenças que podem afetá-los, levando-lhes à morte. Os Kumua são interlocutores e embaixadores principais da parte dos humanos para dialogarem com os seres de outros patamares. Eles conhecem e dominam as linguagens humanas e não humanas.

Quando os Kumua fazem chamada ao Yukerika basoya tirobokuto marirẽ não significa somente um acontecimento social de oferecer frutas para o outro que receberá os alimentos. Essa chamada conecta os humanos nas realidades que estão para além da nossa visão física e material do mundo. Os Kumua, através das cerimônias rituais, conseguem se entender com os seres de outros patamares, conversar com eles e conseguir os benefícios e favores de que os humanos precisam. Por outra parte, oferecem os benefícios humanos para os seres do cosmo. Há uma prática de reciprocidade/troca de benefícios e construção das amizades e do respeito entre os seres do cosmo.

---

<sup>56</sup> Refere-se aos povos que emergiram das águas. Também se refere a alguns povos da família linguística Tukano Oriental (Tuyuka, Tukano, Piratapuia, Wanana, Arapaso etc.). Em língua tukano se diz: *Pamurimasa*.

### Cena III

#### ***Diarige wabokuto, diarige wanoa tiada!***

#### **O aroma de frutas expulsa as doenças!**

As cerimônias rituais de proteção das pessoas contra as doenças estão presentes entre os meus irmãos ʘtāpinopona (Tuyuka), meus cunhados Yepamasa (Tukano), Bará (Bará) e outros povos do Noroeste Amazônico, muito menos do que no passado, porém, existem com os mesmos efeitos, poderes e sabedorias. Joanico Meira e João Barbosa escreveram (2009: 17):

*Atie b̄urekorire b̄utoa ʘsã ñek̄sum̄ua masirã k̄uã ditiwari sirore, ʘsã k̄uã paramerã nitutiara p̄hasa, k̄uap̄u tiriuro biro tirima hirasa, tiere okobora biro wasa, terotira atie buere mena, añure k̄uã k̄uorigere sikañera b̄utoa tie tiretira katirira saiña, tiere hoabaune, wionekora tiasa. Atie hoarige watoa tiere katiwa mari ñek̄sum̄uã katiriro birora, ʘuo niri basoka niada h̄ira tero tia.<sup>57</sup>*

Nesses tempos atuais, após o falecimento de nossos avós sábios, nós seus netos por não praticar os seus ensinamentos progressivamente fomos esquecendo. O surgimento da Escola Tuyuka nos incentiva a aprender com nossos avós. Registramos o que eles nos ensinam e publicamos. Lendo aquilo que escrevemos acessaremos aos conhecimentos e conseguiremos viver como nossos avós.

Com essa citação faço a observação de que muitos conhecimentos de nossos antepassados foram diminuindo e outros desapareceram com o passar do tempo e com as mortes de muitos especialistas. Alguns fatores históricos que causaram tais situações foram: o início do processo de escolarização e a catequização de diversos povos originários da região do alto rio Negro.

A partir da década de 1920, criou-se em nós a crença de que, estudando as ciências ocidentais, não precisaríamos mais dos conhecimentos de nossos ancestrais. Quando o meu avô Kumu/Baya Buâ/Higino, seu irmão mais velho Kumu/Yai Henrique e seu irmão menor Yai Francisco estavam vivos eu imaginava que eles viveriam por muitos anos e nossos conhecimentos continuariam seguros por muitos anos, mas eles morreram e com eles foram também muitos conhecimentos importantes. Para uma geração que iniciava a escolarização e catequização não causava a sensação da perda de valores e personalidades tão necessárias. Enterramos os nossos mortos como um ganho a favor da civilização ocidental colonizadora. Mas, com o tempo se passando, alguns de nós sentimo-nos órfãos de seus conhecimentos e deles mesmos.

---

<sup>57</sup> Texto original na língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Apesar de todas as transformações históricas, certos conhecimentos foram apropriados por alguns filhos e netos daqueles que se foram. Escrever algo sobre esses temas passa pelo processo de lembrar e relembrar as histórias de nossos avós. A minha idade de 60 anos coloca-me na condição de um adulto, mas necessitado de muitos conhecimentos de nossos ancestrais. Como afirmam meus parentes acima, com o pouco que conhecemos dá para conseguir organizar outros conhecimentos. O tema a seguir é importante para as cerimônias rituais.

Diarige waboku hirã m̄no basehã tirira nimiwa marĩ ñek̄sum̄par̄ha! Invocamos a cerimônia de nossa proteção com o tabaco para que as doenças não nos atinjam! É dessa maneira que os Kumua planejam a preparação da cerimônia ritual. Eles mesmos são os responsáveis pela preparação do m̄noro (tabaco) de proteção. O título dessa parte refere-se somente ao m̄noro e farei referência somente a ele. Mais adiante serão tratados outros materiais cerimoniais, que estão interligados.

Eu presenciei que o articulador da festa solicita a um Kumu para que faça a cerimônia de proteção das pessoas contra as doenças. Quando moram vários Kumua num lugar, escolhe-se o Kumu de maior tempo. Quando na aldeia não tem Kumu, convidam um de outra aldeia. Quando não tem do mesmo povo, convida-se um de outro povo.

A cerimônia de proteção não é longa, pois inclui um breve discurso de solicitação; pode-se fazer o pedido simples. No final, o Kumu faz uma narrativa explicando o percurso seguido durante a cerimônia.

Quem solicitou a festa das frutas responde. Apresento a seguir um breve discurso como eu ouvi, entre dois ʘtāpinopona:<sup>58</sup>

***Diarige wanoarē sāire***  
(língua tuyuka)

*Pak̄k̄ ni m̄!?*

*Marĩ ñek̄sum̄par̄ha atie yuk̄rika basoya tiada h̄ira, masirã nihirã, diarige wanoã tirira nimiwa, pak̄k̄. Tie tirira añusoro diarige manirõ ʘseni tirira niwa k̄ã marĩ ñek̄sum̄akã. ʘrime masirã k̄oa marikã h̄iḡu, m̄a masirãre, atie ʘtoa k̄ã masirigere masirãre, marĩ ñek̄sum̄arē m̄ã*

**Solicitação da cerimônia de proteção**

Meu avô, como o senhor está?

Os nossos ancestrais, possuidores de conhecimentos, antes da realização da cerimônia de oferecimento de frutas faziam a cerimônia de proteção contra as doenças, meu avô! Sendo protegidos pelos efeitos cerimoniais participavam da festa livres de doenças e com alegria,

<sup>58</sup> Discursos elaborados por mim em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*tɔmɔatirige, masitirare, diarige wanoã tirobokuto hĩ wakũro mena mure tie diarige wanoã tiboki kɛ hĩ tɔgeñawɯ yɯ, pakɛkɛ. Tiena tihirã katire kɔo tirira paramerã nira tia marikã hĩ tɔgenãro mena kɛã yɯbaira, yɯ ñekɯsumɯa, kɛã yawedera ano nirã nipetira yukurika basoadare kɛã amadari sɔgero, kioro watoare tiere amakamesa tiadokia hĩromena mure diarige wanoã tiboki kɛ hĩ tɔgeñawɯ, pakɛkɛ. Tie mena makañera nimiatu kɛã numiakã kɛã weseri padere watoa, wehese mari kɛã kamesarĩ, kɛãya weseripɯ kɛã piya nukã, kɛãye kirikɛ dukare wãhirã peyuruti kɛã tire watoare diarige wabokuto hĩgɯ tiekãre, kɛã numiãre diarige wanoã tirobokuto hĩ tɔgeñaro mena mure tie, marirẽ tiere kenobosa boki kɛ hĩawɯ, pakɛkɛ.*

meu avô! Nós também não somos órfãos desses conhecimentos, pois vocês, nossos avós, herdaram os saberes de nossos ancestrais, aprenderam com eles. Por isso, peço que você realize a cerimônia de proteção, meu avô! Através dela os nossos ancestrais garantiam o bem-viver das pessoas. Eu lhe peço que proteja a vida de meus irmãos menores, de meus avós e meus parentes que sairão para buscar as frutas na floresta, pois eles andarão em meio aos lugares perigosos. Por isso, torne-os livres dos perigos! Peço, ainda, a proteção da vida das mulheres e de todo o seu trabalho, pois elas estarão fazendo os trabalhos de preparação da festa em meio aos perigos, de ir e voltar da roça, cuidar e mexer na plantação de maniva, arrancando a mandioca para preparar o caxiri. Peço-lhe que realize a cerimônia para livrá-las desses perigos, meu avô!

O Kumu convidado para a realização da cerimônia ritual de proteção acolhe os argumentos que fundamentam o pedido: defesa da vida dos humanos e dos seres do cosmo. A cerimônia de oferecimento e recebimento de frutas precisa se tornar uma cerimônia adequada e necessária para a conexão de elementos bons que garantam o bem-viver dos povos em festa e de todos os seres do cosmo que participarão como convidados, transformando a cerimônia numa festa do cosmo.

***Kumu diarige wanoagɯ wedesere***  
(língua tuyuka)

*Duiya, yɯ parami!*  
*Terotirira mimiwa, yɯ parami, marĩ ñekɯsumɯa yukurika basoya tiada hĩra, masirã nihirã, diarige wanoã tirira nimiwa, yɯ parami. Tie menarã diarige manirõ useni tirira niwa marĩ ñekɯsumɯarɯha. Kɛãrɯ masiro biro masipeti tiya mania, yɯ parami. Mari ñekɯsumɯa diari siropɯ nimipokari sikañega masĩ tinoã, yɯ parami. Atie diarigere wanoãra biro timiwa kɛã hĩ bɯtoa wederi tɔonomiwɯ, yɯ parami to. Tetigɯ mɯ tiere tiya hĩ sãiku, tero tirukurira niwa mari ñekɯsumɯarɯka. Terotirira niwã marĩ ñekɯsumɯa katira, tetigɯ mɯ tiere tɔgenã tiahĩyu, mɯ baira, ñekɯsumɯare, mɯ yawedera añure bosãgɯ tetiku, yɯ parami. Atie yukurika basoadara tia hĩra marĩ ñekɯsumɯarɯkã kiore watoa nimipokarira*

**Aceitação para realizar a cerimônia de proteção**

Eu estou bem, meu neto!  
Os nossos ancestrais faziam como você está dizendo, meu neto! Para a cerimônia de oferecimento de frutas nossos ancestrais, como exímios conhecedores das traições, realizavam as cerimônias de proteção. Assim tornavam as festas livres de doenças, meu neto! Nós não dominamos todos os conhecimentos como os nossos ancestrais. Depois que morreram dominamos alguns conhecimentos. Nós aprendemos de nossos avós a maneira de fazer a cerimônia de proteção da vida. Por isso, você solicita a cerimônia de proteção como faziam os nossos ancestrais. Você, sendo conhecedor dessas tradições, me pede a realização de cerimônia de

*yukurika amã, kuãya wederare, kuã teñare baso usenire tikorira nimiwa, yu parami. Tere timuatirira nihira marĩ ñekusumũarũha diarige wanoã tirira nimiwa, yu parami. Marĩ masirõ põteorõ tire niorã tia, yu parami, tere mũ dutiku. Kuã numia katirekãre, kuã paderekãre diarige wari hira wanoã tirigera nimiwu, yu parami to. Tie numio ko padere, koye wesemari, koye kiriku, koye kí, koye ohte ko katire nirotimiato, yu parami. Tere wanoã tirukurira nimiwa marĩ ñekusumũa, yu parami. Tere tirira parãmera nia marĩ nirapeha. Marĩ masirõ põteorõ tire bũrekoripũ nirobũ, mũ sãirobirora tũgeña tiñagũda yu, yu parami.*

proteção, meu neto! Você pede a proteção da vida de seus irmãos menores, aos avós e aos parentes, meu neto! Desde o tempo de nossos ancestrais, fazer a cerimônia de oferecimento de frutas já era difícil, pois existem muitos perigos, meu neto! Eles superavam os medos para oferecer as frutas silvestres aos seus parentes e aos seus cunhados, meu neto! Sendo especialistas em proteção livram-nos dos perigos durante a procura de frutas, meu neto! Nós fazemos a cerimônia de proteção conforme o nível de nosso conhecimento, meu neto! É essa cerimônia que você me solicita, meu neto! Os nossos ancestrais faziam a proteção da vida da mulher e seus trabalhos como você disse, meu neto! O trabalho da mulher, seu caminho de roça, sua plantação de maniva, as mandiocas que ela arrancará para fazer o caxiri e todas as fruteiras fazem parte da vida da mulher, meu neto! Por isso, os nossos ancestrais protegiam-nas. Nós somos netos de conhecedores, meu neto! Vivemos noutros tempos, mas fazemos a cerimônia utilizando os conhecimentos que ainda temos, meu neto! Realizarei a cerimônia de proteção conforme a sua solicitação, meu neto!

A solicitação de cerimônia de proteção das pessoas que vão buscar as frutas é muito importante. A floresta é a casa e as fruteiras são pais e mães das frutas, por isso, cuidam e protegem. Meus avós me ensinaram que as árvores possuem vidas, assim como nós humanos; nascem, crescem, dão filhos e morrem. O Kumu, em sua cerimônia, realiza o seu papel de embaixador da parte dos humanos com os especialistas de outros patamares.

Os conteúdos dos enunciados de proteção que os Kumua utilizam nos ajudam a entender que as árvores possuem pais, mães e avós. Elas possuem sentimentos que lhes deixam alegres, tristes, chorando; revoltam-se com os invasores de suas casas, se defendem e podem causar as doenças e até matar. A morte de alguma pessoa nessa situação é compreendida como pagamento pela utilização das frutas. Para que isso não aconteça é necessária a intervenção de um

exímio Kumu.<sup>59</sup> Os Kumua nas cerimônias de proteção das pessoas utilizam as categorias de relações humanas para compreender o mundo e os seres não humanos.

Os Kumua são especialistas que falam e entendem a língua e a linguagem de outros seres não humanos, em nível cerimonial. São especializados para conversar e dialogar com as florestas e todas as vidas interligadas às fruteiras, no caso de fazer a cerimônia de oferecimento de frutas.

Muitas vidas estão em conexão com as fruteiras, como a diversidade de pássaros e animais, como a paca, a cutia, o porco do mato, macaco, os insetos, lagarta, cupim, os peixes, cobras, aranhas, formigas, abelhas etc. São muitas vidas em conexão entre si. A realização da cerimônia de proteção evita as brigas, guerras e mortes entre todos os seres envolvidos.

Dentro desse mundo complexo que o Kumu transita através de suas cerimônias para conversar, dialogar, negociar, pedir o respeito às pessoas da parte de todos os seres acima referidos, ele garante do lado dos humanos, o respeito aos seres das florestas como a seus irmãos. Por isso, a realização da cerimônia de oferecimento de frutas requer elevada capacidade de compreensão da dinâmica das vidas em conexão.

Quando o WimakꞤ ou Baya solicita ao Kumu a cerimônia de proteção, ele fundamenta o seu pedido nos conhecimentos de que ele se apropriou durante a sua trajetória de vida e é bem reconhecido pela atuação exitosa durante as cerimônias de proteção das pessoas. No caso específico da proteção das pessoas que irão coletar as frutas, o Kumu percorre por dentro das florestas, dialogando e pedindo o respeito pelas pessoas que entrarão naquela casa-floresta. O Kumu pede as frutas ao seu dono, pai e mãe das frutas. Como se vê, o Kumu aposta que, da parte humana, se cumprirá o que se compromete em favor das fruteiras.

Eu escutei várias vezes o meu avô entregando o mꞤnorõ com efeitos de proteção das pessoas ao wimakꞤ ou Baya. Outras vezes, dentro do Basawi, vi e ouvi os discursos dos Kumua na hora de entregar o mꞤnorõ (tabaco) que já passou por enunciado de proteção, tranquilização etc. Os conteúdos de entrega do diarige

---

<sup>59</sup> Cada *Kumu* se especializa em alguns enunciados. Uns se especializam em proteção das pessoas e dos seres do cosmo; outros para criar uma harmonia das pessoas durante a festa etc. Nem todos os *Kumu* sabem tudo. Eles mesmos afirmam essa condição.



wanoãre (proteção das pessoas contra as doenças) organizado aqui de maneira breve representa aquilo que eu aprendi ouvindo os discursos dos Kumua.<sup>60</sup> O Kumu passa várias horas do dia ou da noite para a realização da cerimônia de proteção. Ele se concentra profundamente para a sua reflexão. Ele segue por todas as trajetórias nas quais andarão as pessoas. Na sua reflexão, ele sente a negação e/ou aceitação por parte dos seres da floresta e das fruteiras. Por isso, segue seu diálogo até conseguir saber que fruteiras permitirão que os humanos busquem e se alimentem da fruta. Eis um exemplo:

**Wanoarige wiyagu wedesere**  
(língua tuyuka)

*Yukerika basoadarere bapoña timiawu yu. Añuro tugeña, yerisāwu yu. Dia yutiwa, emuati kũã tiadarere bapoñawu yu. Añu niatu, tiekã. Makarukuru kũã yukerika ama kamesa tiadarere bapoña, tiawu yu. Sikañe kiore ñatua tiatuto mware. Ñeno nibogarito hĩ bapoña tiawu sukã. Kiore pero ñatua tiatu sukã. Tere kamota, mware diarige waboku hĩgu añuro kamota yuko tiawu yu. Ania aña nokañera nirare bapoñawu tiawu yu. Niatu atie aña ku punirekã ñatua, ditiwãtu. Kiosañu niga kũãre hĩ kũã añare kũãye wiseripu kamotaduro, paātu eka, mporõ se huoko, kũãya kumurotu kure duroko tiawu. Añuro tugeña, yerisã tiawu yu. Yukerika kuturemena amakamesama hĩ yosoputire wabokura kũãre hĩ bapoña tiawu yu. Sikañe kiore ñatua tiawu, bure nire niatu. Tero bimipokare tiere kamotayuko tiawu. Añu niatu, yerisã tiawu yu. Yukerika mbara kũã ñadiare nibokura hĩgu bapoña timimiawu yu. Tiedoka maniawu, kuiro maniro tiere mwa tiadaku mwa. Tero bimipokari tuomasiro mena mwa tiya. Añuro yerisã tiawu yu. Kũã tie useniro watoa kũã yukerika amakamesa tiro watoare, burekori diarige baubokura hĩ bapoñawu yu. Añu niatu, manimiawu mware tiñañoreno. Añuro yerisã tiawu yu. Apetore kũã basire kuare bauabokura hĩ bapoña tiawu yu. Sikañe ñatua tiawu to. Baiyo nireme niatu. Sikarõ mena paderi bireno niawu, aperã tibaiyrana, aperã pesisañure paderano nire makañere baiy sañuro wedesere terobiatu. Apeye nibokura hĩgu*

**Discurso de entrega do material de proteção**

Eu fiz a cerimônia de proteção sobre a festa de oferecimento de frutas. Senti que ocorrerá bem. Senti-me tranquilo. Fiz a cerimônia de proteção sobre as viagens, do rio acima e rio abaixo, para coletar as frutas. Senti que não terão problemas. Fiz a proteção sobre a caminhada no mato em busca de frutas. Senti que vocês teriam alguns riscos. Perguntei-me: donde surgirão tais problemas? Fiz mais proteção, ainda assim senti alguns riscos. Aumentei a proteção contra as doenças. Depois senti que não havia mais riscos. Fiz a cerimônia contra a picada de cobra jararaca e de outras espécies. Senti que vocês corriam risco de picada. Fiz mais cerimônia para livrá-los dos perigos. Mandei as jararacas para suas tocas e fechei a porta de saída. Ofereci a cuia de ipadu para elas comerem e o cigarro para fumarem e deixei-as quietas em suas tocas. Depois não senti mais problemas para vocês. Fiz a cerimônia para evitar ferimentos pisando nos tocos afiados durante a correria para juntar muitas frutas. Eu senti que teriam alguns perigos. Apesar de não serem problemas graves, refiz a proteção. Depois senti que vocês não corriam o perigo. Fiz a cerimônia para livrá-los das quedas durante a subida nas árvores para coletar as frutas. Eu senti que não corriam risco de quedas. Só peço que sigam atentos em seus trabalhos. Fiz a cerimônia para proteger das doenças

<sup>60</sup> O texto foi produzido por mim em língua tuyuka; são conteúdos que o Kumu narra no ato de entrega do fumo/cigarro com os efeitos de proteção. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*bapoña timiawu, maniawu ya wedera.*

que possam estragar a animação de vocês durante a coleta. Eu senti que não terão problema. Fiz a cerimônia para tranquilizar a convivência entre vocês. Vocês vão ter pequenas tensões. Surgirão entre aqueles que são rápidos em suas coletas e outros que são mais vagarosos. Fiz a cerimônia de proteção caso surjam outras doenças. Eu senti que não surgirão outras doenças, meus parentes!

O Kumu faz a explicação separada entre a proteção da vida das mulheres e seu trabalho. O trabalho das mulheres é importante para que aconteça uma grande e bonita festa, pois dele resultam parte da comida (beiju, farinha) e a bebida fermentada.

**Numiarẽ diarige wanoarige wedesere**  
(língua tuyuka)

*Numia padeadarere bapoña timiawu yu. Añuro tugeña, yerisãwu yu. Wesemari kua wa, kua potati tiadarere bapoñawu yu. Añu niatu, tiekã. Kua weseripu piya nuka kua padeadarere bapoña, tiawu yu. Añu niatu kũãre. Kua kiriku watoa kua padekamesa, tase kua tire watoa añuadarito hĩ bapoñawu yu. Añu niatu kũãre. Ki kua numia duawaruku tiro watoa yosoputire, dipirina patare manibogarito hĩ bapoña tiawu yu. Añu niatu. Kua numia padekamesaro aña, bũrũa, kotipara, kua baka, toaribogari hĩ bapoñawu yu. Tieha niatu sikañe kiore ñapea tiawu. Kionigato hĩgu wanoa nemo tiawu yu. Kua añare, bũrũare, kotipare kũãye wiseripu kamota soneko dũroawu, paãtu ekawu kũãre, mũnorõ se huõ kũã nire kumuripu, kũãya wiseripu soneko kũãye kumuripu yerisaña hĩ dũroawu. Siropũre añu niawusa. Kũãye ki omapotati tihirã, añuro kua wiseripu padeya, ki ose, bipe, yukã piosã, peyuru mũabe titoa, peyuruti dũpo ko tiadare añugarito hĩ bapoña tiawu yu. Añu niatu. Useniro mena peyuruti dũpo tiadara tiawã kua numia. Kua tie pade tiro watoare bũreko diarige maniadarito hĩ bapoña tiawu yu. Añu niatu. Ñañioreno maniatu.*

**Discurso de entrega do material de proteção das mulheres e seus trabalhos**

Eu fiz a cerimônia de proteção aos trabalhos que as mulheres realizarão. Senti-me bem. Não terão problemas. Fiz a cerimônia do caminho de ida e volta da roça. Não terão problema pelo caminho. Fiz a proteção de seus trabalhos ao chegarem à roça. Senti que não terão problemas. Fiz a proteção de seus trabalhos de limpeza entre a plantação de maniva. Senti que não surgirá problema. Fiz a proteção para livrá-las dos fermentos nos troncos afiados e com o terçado. Senti que não haverá problema. Fiz a proteção contra as picadas de jararacas e ferroadas de aranhas, escorpiões. Senti que as mulheres corriam risco. Sentindo o risco refiz a cerimônia de proteção. Conduzi as jararacas, aranhas e escorpiões para dentro de suas tocas, deixei-as tranquilas em seus bancos, ofereci o ipadu para elas comerem e o cigarro para elas fumarem. Pedi que descansassem em seus bancos. Depois disso as mulheres estavam livres dos perigos. Fiz a cerimônia para o trabalho de trazer a mandioca para casa, de ralar, de coar, cozinhar a manicoera, preparar o beiju para fazer o caxiri. Senti que esses trabalhos ocorrerão bem. Elas prepararão o caxiri com muita alegria. Por fim, fiz a cerimônia de proteção das doenças que podem surgir para atrapalhar o clima de festa. Senti que não surgirão doenças que

Ihes impeçam de realizar bem os seus trabalhos.

O discurso de entrega do M̃noro com os efeitos de proteção às pessoas que vão coletar as frutas e os trabalhos das mulheres que prepararão a festa mostra que o Kumu, no nível cerimonial, acompanhou passo a passo a trajetória das pessoas a partir do momento que fuma e defuma com a fumaça do m̃noro. Em seguida, eles concretizarão a preparação da festa em diversas atividades e em diferentes espaços. Os conhecedores ʘt̃āpinopona assim se referem sobre Yuk̃rika, segundo Tenório (2005: 151):

As frutas coletadas na mata como bacaba, uacu, cunuri, patauá e ucuqui são chamadas *yuk̃rika*. Elas complementam a alimentação e servem para fazer dabucuris, que são cerimônias de oferecimento para irmãos ou cunhados, quando as gerações anteriores faziam as cerimônias de iniciação. Hoje temos feito os dabucuris, mas não a iniciação. Essas frutas existem desde a origem deste mundo para nossa vida e sobrevivência. São como 'Leite Materno', porque delas viveram os humanos. 'Fruto da Terra de Leite', 'Fruto da Terra que é boa', 'Fruto da Mata que dá vida e vitalidade'. Várias canções e cerimônias são celebradas ritualmente com dabucuris, no tempo das frutas.

As cerimônias rituais de Yuk̃rika basore são práticas de Kameri ekayare, isto é, de reciprocidade. São momentos de troca de bens materiais conforme os diversos ciclos de vida; ciclo de frutas, de animais, peixes, maniuaras<sup>61</sup>, lagartas etc. Chama-se Yuk̃rika basore porque oferecem as frutas dentro de uma festa, entre os próprios irmãos e os seus cunhados.<sup>62</sup>

Os ʘt̃āpinopona possuem seus s̃ōw̃s̃m̃m̃a (irmãos maiores) considerados líderes originários. Através da educação os pais ensinam os seus filhos a reconhecer e respeitar aos s̃ōw̃s̃m̃m̃a (irmãos maiores), baira (irmãos menores) e apera (com os quais se pode brincar).<sup>63</sup> Os k̃ã s̃ōw̃s̃m̃m̃a nos tempos remotos zelavam e dinamizavam a vida dos k̃ã baira até aos k̃ã apera. Cabalzar (1995), escreve:

Cada sib está associado ao desempenho de uma função específica no cotidiano e no ritual. Voltando ao primeiro par citado acima, que

<sup>61</sup> Maniuaras ou manivaras são tipos de formigas das quais os Tuyuka se alimentam.

<sup>62</sup> Eu denomino de parentes os membros de um povo Tuyuka. Aqueles que eu denomino como cunhados são os primos cruzados, com os quais os Tuyuka podem constituir famílias: Tukano, Bará, Yebamasa e outros.

<sup>63</sup> *Apera* são considerados os *últimos*. Os *irmãos maiores* brincavam com eles dizendo: você é o meu líder e meu irmãos maior. Numa tradução literal, *Apera* são os irmãos com os quais podemos bagunçar (desordenar).

corresponde à relação chefe – servo, no que diz respeito aos Tuyuka do Tiquié, ele é representado paradigmaticamente pelo sib *Opaya*, num dos pólos, e os *Dasia* no outro. Os membros daquele sib são de fato os chefes tradicionais (*sugera*), enquanto os *Dasia* são “gente a serviço da casa” (*wiseri apera*); também são designados coletivamente como *butoa apegu* – que significa “aqueles que trabalham para os velhos”; por último, também se referem a eles como *muipuri basera apera*, nas situações rituais (que pode ser traduzido como “aqueles que estão a serviço da casa em festa”).

Os meus irmãos *Utäpinopona* (Tuyuka) fazem as festas com os moradores de outro Basawi ou comunidade. Meus avós diziam que as cerimônias rituais são espaços onde se ensinam e aprendem diversos conhecimentos, modos próprios de considerar com respeito os seus irmãos e cunhados. As cerimônias rituais representam a manutenção das boas relações. *Uremiri* (Avelino Prado Nery), meu interlocutor, ensinou-me alguns conhecimentos sobre as tradições dos ancestrais dos povos originários do noroeste amazônico. Assim me disse:<sup>64</sup>

**Posé ameri ehõpeose nisa**  
(língua tukano)

*Mari ñekusumtare nira, mehepu usã ni ukũ karonohota tere na peñarare, na pakoranumtare, na pa'akarãre, na buhisumtare na ameri ehõpeo werã mari nira, mataputa, ku ate mera musã ukũseti werã, te sirise okowahari sirirã nipi. Te yukuduka umukohorire, ate musã dero nisetisere, arã waire, arã waikurãre musã roó sahã nukã werã, musã ehõpeori masa, ameri ehõpeo, ameri utamuri masa kuoseti we nira, musã nipi.*

**Oferta de frutas expressa a valorização das pessoas**

Os nossos ancestrais, como já conversamos em outras ocasiões, faziam as cerimônias de oferecimento das frutas para expressar o respeito e a consideração aos seus cunhados, aos seus tios, aos seus sobrinhos, aos seus genros. Desde o momento que eles emergiram das águas *Yepa Oãku* disse-lhes para expressar o respeito um para com o outro fazendo as festas. Por isso, devem preparar a bebida *peyuru* (caxiri) para beberem e trocarem os conhecimentos. A cerimônia ritual de oferecimento de frutas, de peixes, de caça, é a demonstração de respeito e consideração. Com as cerimônias rituais tornam-se pessoas especialistas em diálogos cerimoniais dentro do Basawi.

Os nossos ancestrais, ao longo de suas existências, atualizavam continuamente as recomendações de *Yepa Oãku*. Para os *Kumua* e os *Bayora*, a cerimônia ritual de *yukurika basore* serve para a proteção da vida das pessoas e dos seres vivos do cosmo. O bem-viver das pessoas depende de sua boa conexão com

<sup>64</sup> As narrativas foram feitas em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

outros povos e com os seres do cosmo. Os Kumua são os especialistas para evocarem o respeito entre os povos e os seres do cosmo.

O próprio Yepa Oãkɛ ensinou aos Pamuri basoka (primeiros humanos) como eles devem realizar o bom aproveitamento das frutas, peixes, caça etc. Ele ensinou que o aproveitamento desses bens deve ser feito sem exagero e com respeito. Do contrário, a vida dos Pamuri basoka se prejudicaria por falta de respeito aos seres da floresta, às frutas, aos peixes, à caça etc. Nos tempos remotos, essas cerimônias rituais seguiam com muita seriedade para manifestar respeito ao Yepa Oãkɛ, aos diferentes povos e aos seres do cosmo.

Na compreensão de nossos antepassados, o mundo está organizado por patamares (andares). As pessoas se situam no patamar do meio. No patamar do alto vivem constelações, nuvens, trovões etc.; no patamar do subterrâneo vivem os seres aquáticos, minérios etc. Através dos enunciados, os Kumua (mestres de proteção) criavam a conexão de respeito entre os habitantes dos patamares. Esses conhecimentos são transmitidos pelo Kumu aos seus filhos e netos no dia a dia, principalmente nas festas cerimoniais. Os ʘtāpinopona (Tuyuka) do rio Tiquié, há mais de uma década se dedicam a retomar essa tradição, após várias décadas de escolarização ocidental ter contribuído para que se deixassem praticar tais conhecimentos.

Eu ouvi o meu avô Buâ dizer, na década de 1970, que os seus netos que estudavam em escolas missionárias deixariam de aprender os conhecimentos de seus ancestrais e criariam mais apreço pelos conhecimentos dos “brancos”. Ele dizia, ainda que os velhos, conhecedores das tradições de cada povo, vendo os seus netos não se interessarem pelos seus conhecimentos, perderiam a motivação de ensinar os conhecimentos a eles.

Essa previsão de nossos avós aconteceu na história recente entre alguns povos do Noroeste amazônio. Eu vi com os meus próprios olhos e senti com o meu próprio coração essa realidade na bacia do rio Uaupés, onde nasci e estudei nas escolas missionárias salesianas. Aconteceram as transformações nas culturas e nas vidas das pessoas. A influência da cultura dos missionários e da cultura cristã atingiu o cerne das cerimônias rituais dos povos, que são suas festas, dos agentes especializados e da bebida peyuru (caxiri) e kapi (ayahuasca). Por causa disso, tornaram-se temas tratados na clandestinidade. As práticas cerimoniais ficaram bem

reservadas e praticadas de forma rápida, sem o desenvolvimento cerimonial completo.

O peyuru (caxiri) é a bebida necessária para fazer a cerimônia ritual no Basawi e noutros espaços. Ela está presente desde o surgimento dos Pam̄ri basoka. Sob o seu efeito é que as narrativas ganham qualidade e se desenvolvem. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me assim sobre a importância da bebida, pois ele é conhecedor do peyuru, e sua família prepara um peyuru bem fermentado que agrada aos bebedores. Mesmo quando não atinge o desejado grau de fermentação, o peyuru é bem aproveitado:<sup>65</sup>

### **Peru duti sirise**

(língua tukano)

*Te dukuru bukakã, sirise dutiduro, mi sahanuka tere suori oko sirĩ, musã akawererãre, musã pakoranuma wikadokare sahanuka werã, ma mari atiro nikara porã nimiwu mari yu pakoranuma mari; na pakoranumare, na peñarare ehõpeo nukaseti werã naye wiseri dokare. Ku ʘtãpiro ku katiri wikadokare, ku ʘtãpiro maku ku oãbotari katiriwi dokaregu, watõdokaregu, ku ʘtãpiro sukuã dokaregu, ku ʘtãpiro maku kuya patiripama dokaregu, ʘtãpiro maku kuye sutise wadari dokaregu, kuye bayatise karãko wire, misahã nuka, oko dutipi ku peñarare, duti duro, ku niku porãregu, ku akabihirãtirare misaha nuka, mari ehõpeo muhati na weketa niwuto, mari ñekusuma, ni ukupa marima.*

### **Solicitação para a preparação do caxiri**

O nosso ancestral disse!

Quando as mandiocas amadurecem preparem o peyuru. Convidem vossos parentes e os cunhados para beberem juntos dentro do Basawi. Narrem com vossos tios sobre as histórias de vossos ancestrais. Contem como eles viviam. Dessa maneira, vocês conhecerão o respeito existente entre os vossos tios e os cunhados. Saibam que, quando vocês adentram no Basawi, colocam-se entre os ossos-esteios do Filho-Cobra-de-Pedra, debaixo da cumeeira-coluna vertebral da Cobra-de-Pedra, dentro da caixa torácica da Cobra-de-Pedra, junto aos odores das veias da Cobra-de-Pedra, na Casa de suco doce das músicas. Assim o nosso ancestral levou para dentro do Basawi. Solicitou aos seus primos que preparassem o peyuru. Adentravam-se no Basawi os filhos, irmãos menores, bebiam e narravam como os ancestrais, demonstravam o respeito entre si.

O Kumu, na cerimônia de proteção aos coletores de frutas e às mulheres que prepararão o peyuru, a poka (farinha), a weta (tapioca) e outros alimentos, estabelece a conexão entre as narrativas de tempos remotos com as atividades que serão realizadas em cada festa. Incluem-se os homens que não irão à floresta para coletar frutas, mas estarão em outras atividades necessárias para que uma festa cerimonial seja completa. Alguns homens irão pescar, outros irão caçar, outros vão

<sup>65</sup> Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

ajudar nas tarefas de preparação do peyuru. O Kumu e seus ajudantes vão à roça buscar folhas de patu e seguem o processo de sua preparação. O meu interlocutor Ƨremiri explica que a cerimônia de Yukurika basore exige dos Kumua o conhecimento das tradições de seus ancestrais e da organização social existente entre os povos da região, para decidir com quem se deve fazer a festa:<sup>66</sup>

**Kuā teñare padeora Yukurika basore**  
(língua tukano)

*Toho werā mūsā, atore wesetiketa nimiwto nira, ũba, na mari ñekusumua marika, tere na, yukudukare, usasere, na ba'a boka mūhati weseti nira, ma mari, ba'a weseti nimi mari nira, nisama na mari peñara tirarē, tere marire te oko duti dupo wetiharā, mari pakopanmūatirarē, peñaratirarē, buhisumūatirarē, sahā nuka marire, ba'ase eka nukaha, ekati, weseti, ukuseti, basawiseriti mari werāsa mari na nike niwū marima niguta we yū. Temerata mūsā atiro ekatimūhati weseti nirasa mūsā, yū ukuseti, masawi dokare, ameri masa ukusetisere, basamorire, ameri dukawa nuko, sirimūhati weseti nirasa mūsā, katimūha nuka werāsa mūsā, na ni mari ñekusumua wepā niguta we yū. Toho ni ukuwā marima.*

**Oferecer as frutas é a valorização dos cunhados**

O Kumu mostra aos anfitriões que Yukurika basore faz parte da tradição de seus ancestrais. Explica-lhes que a cerimônia de Yukurika basore revela como os ancestrais descobriram que as frutas são comestíveis. Por isso, se alimentam e degustam dos sabores das frutas. Por serem alimentos bons que decidem oferecer aos seus cunhados. Faz parte do Yukurika basore que os anfitriões preparem o peyuru para que juntos realizem a festa e bebam, com tios (paternos e maternos) cunhados (primos irmãos e cruzados) e genros (convidados por sogros). O Yukurika basore acontece num ambiente de alegria. Realizam as narrativas das histórias dos ancestrais, cantam e dançam. É assim que funciona a cerimônia de yukurika basore. O demiurgo Yepa OākƧ disse aos nossos ancestrais que a cerimônia de Yukurika basore serve para criar um ambiente de alegria entre as pessoas, e que devem realizar os discursos cerimoniais dentro do Basawi. Ele disse que na festa se deve praticar a troca recíproca das cerimônias de narrativas e das músicas. Num clima de confiança recíproca se deve beber peyuru e construir a vida conforme as tradições. Os nossos ancestrais nos ensinaram esses conhecimentos.

A cerimônia de Yukurika basore é uma festa que contém manifestação de alegria, contos engraçados que geram gargalhadas dos festeiros e cantos que se improvisam para agradecimento e pedidos. A bebida peyuru é oferecida e recebida com alegria, sorriso, gargalhada. Os dançarinos de Perurige (flauta tipo caniço)

<sup>66</sup> Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

dançam em ritmos acelerados, compassados e acompanhados pelas mulheres. Eles sopram os vários instrumentos de sopro.

O clima de alegria é o resultado dos efeitos da cerimônia dos Kumua que inserem o entusiasmo nos elementos *m̃noro* (tabaco) e *sinirẽ* (bebida) que os participantes da festa fumam e bebem. Quando todos se divertem os Kumua comentam que a cerimônia foi bem realizada.

A festa gera discussões acaloradas e brigas entre os festeiros. Resultam das disputas entre quem sopra melhor e outro que sopra desafinado um instrumento; quem canta e dança melhor e quem destoa a voz, não dá passos acertados; entre quem faz melhores narrativas e quem sabe pouco etc. Quando um grupo briga, precisa de pessoas que apartem as brigas, tranquilizem os briguentos. No nível cerimonial, os Kumua brigam com os seres causadores de brigas, algumas vezes ganham e outras vezes perdem. Entre os *Ut̃apino* (Tuyuka) os enunciados de proteção são também de anulação de brigas entre os festeiros.<sup>67</sup>

A festa de *Yuk̃rika basore* expressa a alegria:<sup>68</sup>

**E´kati posé**  
(língua tukano)

*Toho nipataha, ato marire buhaweo nito. Mari ñek̃sum̃ua atiro ni ukuke nimiw̃to niropea, mari te nimikata, mari nikarerã k̃hibahakeati wero toho nisato nira, toho wero, marire atiro weseti wero uasato, ỹ porãto, ỹ akawererãto, te ate nimito, yuk̃dukato, mari ba´arã wekami mari, tea mari pakor̃am̃uare, mari peñarare, oko dutirã wa´arã mari, oko siriseti, uk̃seti, basaseti werã warã mari, ni na mari ñek̃sum̃ua ni uk̃pa. Toho ni wekarã porã nira, tere uk̃setisa maria niwa.*

**Oferecimento das frutas para  
recuperação da alegria!**

Quando os nossos ancestrais percebiam que o clima de convivência era de tristeza retomavam os ensinamentos dos ancestrais. Diziam entre si: nós temos os conhecimentos que herdamos de nossos ancestrais e nós não estamos sabendo utilizá-los. Vivemos bem isolados uns dos outros e ficamos tristes. O pai, então, motiva seus filhos e outros parentes para a realização da cerimônia de *Yuk̃rika basore* aproveitando do ciclo de frutas. Também decidiam fazer a festa com muitas pessoas. Pediam aos cunhados que preparassem a bebida *peyuru*. Bebendo o *peyuru* sentiam-se relaxados para a realização de discursos e dançar. Era assim que os nossos ancestrais realizavam suas festas. Os seus netos devem valorizar e realizar a festa de *Yuk̃rika basore*.

<sup>67</sup> Meu avô Higino (falecido em 1983) dizia que os enunciados de proteção, apaziguamento, abrandamento de dores, cura de doenças e outros, se invertidos, tornam-se enunciados de desproteção, desordenamento, agravamento de doenças e podem causar morte.

<sup>68</sup> A narrativa foi feita na língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



Os nossos ancestrais ensinaram que a alegria vivida no cotidiano e na festa é uma das raízes profundas e fortes que sustentam os membros de um Basawi, aos seus primos e cunhados de outro Basawi ou aldeia. A tristeza é conhecida pelos ʘtāpinopona como uma situação individual e coletiva como Yeripona manire (literalmente: sem alma/coração), isto é, uma pessoa ou grupo que não possui entusiasmo, motivação e brilho na vida. O contrário dessa condição é Yeripona kʘore (literalmente: ter alma/corã), é estar numa condição de sentir bem, estar na tranquilidade, serenidade e alegria.

Os Kumua conhecedores dessas situações fazem a cerimônia às crianças, aos jovens e aos adultos nas festas. A proteção de Yeripona basere estabelece uma conexão das alegrias entre todos os participantes da festa, humanos e não humanos. Entre os ʘtāpinopona se diz Basekameyo nʘkore (literalmente: criar conexão através da cerimônia) e em língua tukano se diz Base amesʘo nʘkose O mesmo efeito cerimonial é realizado para que os parentes e cunhados se sintam bem. ʘremiri, meu interlocutor assim me ensinou sobre essa conexão de unidade das pessoas<sup>69</sup>

#### **Basekameyo nʘkorē**

(língua tukano)

*Mari ñekʘsumʘa marikara, te ʘmʘkohori nohota, basewe nʘko wetiharā, na nʘk porātira, na parameratirarē, na numioporātirare, na utamusa numiatirarē, na kabio makosa numiatirare, na katimʘati weke niwʘto ʘʘ porāto, marire te weseti wero ʘasato, nira na misaha nʘka, weke niwʘto maripema. Na mari ñekʘsumʘa marikara, na pamʘse nukukari toho wakā, te na pamʘse wakere, te dʘkʘʘʘ, te dʘkʘʘʘ okorena, dʘkʘʘʘ paāturena, dʘkʘʘʘ mʘropʘrena, terena wiseri amaba ʘseti we nira, na peñaratirāre, naye wiseri dokarena, misoronʘko weseti nira mari nira, temerata katimʘhati wekarā porā nira wesa mari nira, ʘʘ pa ʘakarā mari, ʘʘ peñara mari, na ameri ni dʘkayupeo, na weke niwʘ.*

#### **Estabeleceer o bem-estar entre os humanos e os seres do cosmo**

Para nós, Yukurika basore recorda os conhecimentos praticados por nossos ancestrais para estabelecerem com as considerações de parentesco fortes capazes de provocar a realização de cerimônias rituais e danças conjuntas: com as famílias, os netos, os sobrinhos, sobrinhas, as cunhadas. O pai conhecedor transmite essas tradições aos seus filhos. Narra a história de Yukurika basore. As narrativas e a apropriação dos conteúdos das cerimônias motivam as pessoas a realizarem a festa. Os nossos ancestrais eram exímios conhecedores de narrativas da origem da terra, surgimento dos povos, origem da bebida, do ipadu e do tabaco. No ciclo de frutas faziam a cerimônia de Yukurika basore com os seus cunhados dentro de Basawi. Eles ofereciam as frutas dentro do Basawi. Esse era o modo de nossos ancestrais construir as suas vidas. O Kumu narra

<sup>69</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

essas histórias para os seus sobrinhos e aos cunhados.

A realização da cerimônia de Yukurika basore entre cunhados exige a compreensão mútua das línguas faladas entre si. Eu já vi os meus avós realizarem discursos cerimoniais com os falantes da língua Yepamasa (Tukano), com os Yebamasa (Makuna) e com os Bará. Cada um falava na sua própria língua. Nos discursos cerimoniais somente o narrador oficial, Kumu ou Baya, faz os discursos e os demais repetem o que ele diz, em suas próprias línguas. Uremiri, meu interlocutor, ensinou-me que os nossos ancestrais desde o surgimento nesse patamar (terra) receberam as suas próprias línguas. Assim ele me contou:<sup>70</sup>

**Yepa Oãku ñemekari wiake**  
(língua tukano)

*Toho wegũ kũ matapũta, ate nika ñemekati wekarore, ñemekari dukawa nũko wegũ, tere mũsã atiro weseti nirasa mũsã nigũ, te mũsã pakopanũmatirarẽ, mũsã peñararẽ, mũsã pa'akarãtirare, mũsã ate okowahari dutidũhpo siri werã, atiro weseti nirasa mũsã, aũuro mũsã misaha nũka, temerata ekati, te posẽ merata, te yukũduka merata, ate dusakere ameri dukayupeo werã, masi mũha nũka werãsa mũsã, noa masigũnoho ukumũati werekãre, masĩ mũha nũka, we masĩ mũha nũka, ni ukuwã mari ñekũsumũa atere. Na posahã nũkaka yũ tũowũ. Tere marire pose weregũ, tereta mari aũuse ehõnũkoka, tere moastiro koanũkoka, aũuse wai, karãkowi, õpekõwai, opekõ sutiriwai, karãko sutiriwai, yukũduka sutiriwai, ba'ase sesã nukaha, marire ate poõsere misorokũ, ukũsanosa niwa nigũta we yũ.*

**Cada povo ganha a língua própria do Yepa Oãku**

No início, Yepa Oãku entregou uma única língua a todos os povos. Depois entregou uma língua própria para cada povo. Ele disse que cada etnia deve falar a sua língua na relação entre os cunhados e os sobrinhos. Recomendou-lhes a preparação do peyuru e beber na festa de Yukurika basore. Na festa aprendem um com o outro. E pediu que quem soubesse mais narrativas cerimoniais ensinasse aos outros. Dessa maneira, todas as pessoas adquirem novos conhecimentos e aprenderão a agenciar as cerimônias rituais. Os especialistas de Yukurika basore, quando entregam as frutas silvestres, fazem os discursos. As cerimônias rituais dos Kumua convertem as frutas em frutas boas, livres de odores de pitui; as frutas transformadas em carne de peixe; transformadas em suco de fruta doce; é transformada em leite; transformada em peixe com odores de leite; transformada em peixe com gosto de suco de fruta doce; transformada em peixe com odores de frutas. As frutas oferecidas, elas já contêm os sabores por forças cerimoniais. Os Kumua, quando fazem as narrativas rituais durante a festa de fruta, falam das energias que as pessoas ganham ao se alimentarem de frutas.

<sup>70</sup> Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Quando o Kumu faz a cerimônia de proteção das pessoas que vão coletar as frutas, mulheres que vão preparar a bebida peyuru, outros homens que vão pescar, caçar, vão preparar os instrumentos musicais, preparar o patu, muno, ele estabelece a conexão com diversas partes da cerimônia ritual do Yukurika basore e com todos os participantes da cerimônia.

O objetivo das cerimônias rituais é livrar as pessoas de doenças que podem ser provocadas pelos seres do cosmo, da floresta e da água. As cerimônias de proteção fundamentam-se nas histórias. A apropriação das narrativas é importante para os Kumua e os Bayaroa.

A prática cerimonial ensina aos participantes da festa diversos conhecimentos. O meu interlocutor Ħremiri referiu também sobre essas realidades:<sup>71</sup>

#### **Yukurika basorere basese**

(língua tukano)

*Toho wero taha, marire toho nitotaha nira, te duti umukohori atiroweto, te duka umukohori atirore, na mari ñekusumua marikara, ti poóse wi doka merata, ate basesere na opere basewe nuko, te weti m̄ropu basekā, na porãre na wetidarekā, ti atiwī dokare, ati pati dokare, te na duti masarē nuroka, oatustenurokā wekarā niwa. Aperomataha, apemata nimika, mari ñekusumua marikara, buanuka wekarā, s̄ori weseti nira, porã masokū weseti nira, porãre ukuseti weseti nira, te na masare neoku, wiseri dokare, basekawi dokare, na peñaratira neokū, te yukudukare misoro kū, ukūseti, naye wiseri dokarena, ameri ehōpeo, ameri na paātuena, te m̄rorena, amabaseti, ameri bapati, nikara paramera niw̄ mari niwa.*

#### **Proteção da vida durante a festa de frutas**

Nossos ancestrais pressentiam a aproximação das doenças que viviam acompanhando os ciclos de frutas. Nesses momentos, lembravam como faziam os seus ancestrais no interior do Basawi e valorizavam as cerimônias de proteção com o upe (breu) e m̄rorō (cigarro). Dessa maneira tornavam os participantes da cerimônia de Yukurika basore livres de doenças dentro do Basawi e nesse patamar. Anulavam o poder das doenças e afastavam para muito longe, nos outros patamares (alto/baixo) e/ou para os lugares de suas origens ou matavam os seres das doenças. Nossos ancestrais estando longe de seus territórios originários não esqueciam as tradições de seus ancestrais. Realizavam as cerimônias rituais para narrar as histórias aos seus filhos no Basawi cerimonial. Convidavam os seus cunhados e faziam a cerimônia ritual de Yukurika basore com narrativas de histórias. Demonstravam o respeito existente entre si, faziam a cerimônia para comer o paátu, fumar o m̄rorō e fortaleciam a consideração de serem parentes e cunhados. Por fim, alimentavam-se juntos das frutas.

---

<sup>71</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

A partir da aquisição de diversos conhecimentos, os nossos construíram diversos modos de viver nesse cosmo.

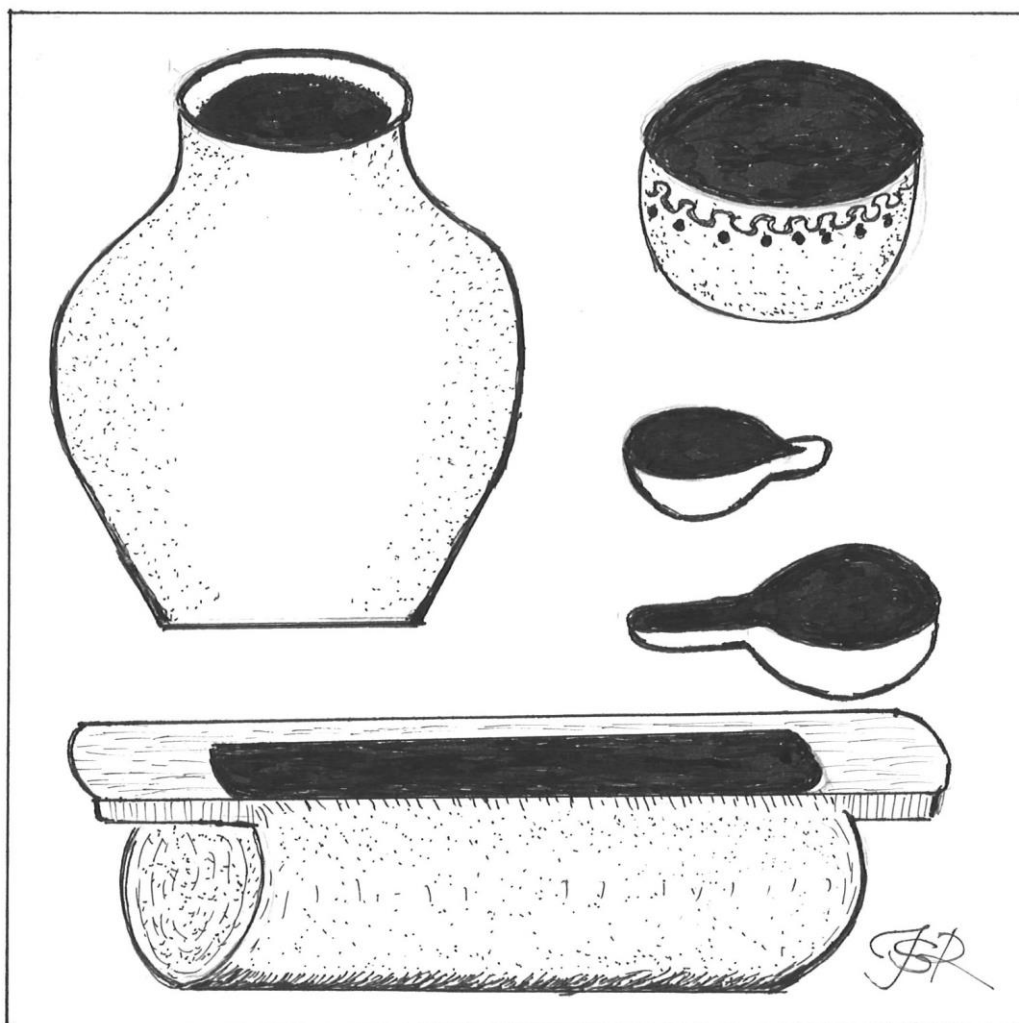


Figura 3 – desenho do autor: *Perutã* (Camotim)

## SEGUNDO ATO

### OS ATURÁS E OS POTES QUE TRANSBORDAM

#### Cena I

#### *Yukurika ama tirobokuto marirê!*

#### Enchendo os aturás!

A cerimônia ritual de Yukurika basore começa quando Wimakũ<sup>72</sup> faz a chamada aos membros de um Basawi para criar uma interligação com os diversos

---

<sup>72</sup> *Wimakũ* em língua tuyuka refere-se ao *irmão mais velho ou irmão maior da maloca*. Entenda-se como o líder da casa, quando ainda viviam dentro de uma mesma maloca. O mesmo termo refere-se ao *mestre de danças*.

seres do cosmo que emergem em cada ciclo de constelações, das águas, de piracema, de frutas, de insetos, lagartas, de caça, de revoada de formigas etc. Os Kumua dominam o conhecimento dos diferentes ciclos e das vidas que deles emergem, pois são os especialistas em proteção das pessoas e em torná-las livres de doenças que podem ser provocadas pelos seres sobrenaturais de cada ciclo.

Cada grupo organizado assume sua tarefa a partir do momento em que o *kũã sowũ* (irmão mais velho) faz a convocação, dizendo: *Yukũrika basoya tirobokuto marirẽ!* Um grupo responsabiliza-se por coletar as frutas, outro pela preparação do *peyuru* e outro em pescar, caçar, juntar formigas etc.

*Yukũrika ama tirobokuto marirẽ!* É uma convocação para iniciar o trabalho de sair de casa em busca de frutas. Geralmente, os *Sũotira* (organizadores) mapeiam as partes das florestas onde existem as frutas que vão coletar e oferecer para os membros do próprio Basawi ou moradores de outro Basawi (outra comunidade). O *kũã sowũ* ou *sũotigũ* (organizador) motiva os que sairão para a coleta, dizendo conteúdos que se relacionam com os resultados da cerimônia de proteção que o Kumu fez com o *mũnoro* (fumo/cigarro) para a proteção das pessoas contra os perigos que podem surgir durante a coleta de frutas:<sup>73</sup>

***Yukũrika ama tire***  
(língua tuyuka)

*Yawedera, yũbaira, yũ sũwũsũmũã!*  
*Yukũrika basoya tiada mari hĩ wakũri*  
*bũrekori neakumuato marirẽ.*  
*Mari ñekũsũmũapũkã tienore tiada hĩraha,*  
*Yukũrika kiore watoha nimipokari.*  
*Yukũrika basore ama warukura diarige*  
*bũabokura hĩra.*  
*Masirarẽ diarige wanoã duti tirira mimiwa*  
*kũã.*  
*Tiere tira bũtoa masirarẽ diarige wanoa duti*  
*tinoawũto.*  
*Tie mũnorõ mena diarige wanoa tiarigũ,*  
*Diarige waboku hĩ tũgeña, bapoña tiawũ*  
*hiãwi kũ.*  
*Añu niawũ yũ tũgeñatiri, yerisãwũ yũ hĩawi.*  
*Mari dia yutiwa kamemũati, emũwa*  
*kameyutiati diadarekãre añu niatũ hĩawi kũ.*  
*Makarũkũrũ mari yukũrika ama kamesa*  
*tiadarekare bapoña hĩawũ.*  
*Sikañe kiore ñatua tiatũto mũare hĩawi.*  
*Tiere marire kamota tiawũ hĩawi.*

**Enchendo de frutas os nossos aturás**

Meus parentes, meus irmãos menores e meus irmãos maiores! Agora chegou o momento de concretizarmos aquilo que programamos para a festa de oferecimento de frutas. Os nossos ancestrais, antes da realização das festas, sabendo que as frutas se encontram nos lugares cerrados e perigosos e que poderiam ser atingidos por algumas doenças solicitavam aos Kumua a cerimônia de proteção. Por isso, nós também solicitamos que o Kumu realizasse a nossa proteção. O Kumu que fez a cerimônia com o *mũnoro* disse que pensou e repensou para diagnosticar alguns perigos. Disse-nos que de modo geral não corremos o risco de sermos atingidos por alguma doença. Faremos a coleta com tranquilidade. Com relação aos nossos deslocamentos, subindo e descendo o rio para a coleta de frutas não

<sup>73</sup> O texto em língua tuyuka e a tradução para a língua portuguesa são meus (2020).

*Aña nokañera nirare bapoñawñ hñawi.*  
*Sikañe kiore ñatua tiawñ hñawi.*  
*Tetiğñ kñãre kñãye wiseripñ kamotadupo,*  
*paâtu eka, mñnorõ se huoko, kñãya*  
*kumuropñ kñãre dupo tiawñ, hñawi.*  
*Kñ tetiarisipureha añu niawñsa hñawi.*  
*Atie yosoputire wabokura hñğñ tğgeñawñ*  
*hñawi.*  
*Sikañe ñatua tiri kamota tiawñ hñawi.*  
*Yukñrika mñara ñadiare nokare bapoña*  
*tiawñ hñawi.*  
*Añu niawñ tieha hñ wedeawñ kñ.*  
*Tie manipokari kamota nemo tiawñ hñawi.*  
*Apeye diarige bauabokura hñğñ bapoña*  
*tiawñ hñawi.*  
*Yñ tğgeña, yñ bapoña tiri añu niatu, hñawi.*  
*Apetore kñã watoa, padere watoa kameri tuti*  
*tire nibokura hñ tğgeña tiawñ hñawi.*  
*Sikaña ñatua tiawñ hñawi.*  
*Padere mena makañe niawñ hñawi.*  
*Biro hñ tğgeñawñ hñawi mari*  
*padenñkadarere, yawedera.*  
*Mari tero dia hñirigeññ nimiarato.*  
*Atie mño wanoarige, kñ basearige nipetira*  
*hu ti yukoya, ya wedera.*

corremos nenhum perigo. Com relação às nossas caminhadas nas florestas ele disse que existem alguns riscos. Por isso, ele nos protegeu contra esses perigos. Sobre os riscos de sermos picados pelas jararacas, ele disse que acusou alguns riscos. Por isso, ele conseguiu a tranquilização das jararacas, deixando-as calmas em suas tocas, ofereceu-lhes o patu como alimento, o mñnorõ para elas fumarem. Deixou-as deitadas tranquilas em seus bancos. Dessa maneira, não há perigo aos coletores. Ele diagnosticou algum risco de ferimentos durante a busca de frutas, mas já nos protegeu. Com relação às pessoas que vão subir nas árvores para tirar as frutas ele disse que não há perigo. Apesar dessa segurança aumentou mais a proteção. Sobre a possibilidade de que surjam outras doenças durante o tempo de coleta disse não haver nenhum perigo. Com relação ao nosso convívio durante a coleta de frutas disse que acusou pequenas tensões, mas são tensões que derivam do ritmo de trabalho de cada um. Meus parentes, são as orientações do Kumu. A partir de hoje iniciaremos a coleta de frutas. Agora convido a todos para que venham fumar o mñnorõ agenciado pelo Kumu para nos proteger.

Os Kumua dos povos originários do noroeste amazônico possuem os códigos que herdaram de seus ancestrais para proteção e livram as pessoas, os seres e as diversas realidades dos perigos e das doenças. Os perigos circulam em meio à floresta, no movimento das águas, na circulação atmosférica e massa de ar, nas nuvens, multiplicam-se com o barulho dos trovões e os raios; com os movimentos das árvores; emergem com os odores das frutas, do cheiro forte (pitiu) dos peixes, do cheiro dos pássaros, dos animais, dos insetos, de formigas, lagartas, rãs, sapos e, também, dos seres invisíveis. Surgem, ainda com os fogos e a fumaça que os humanos realizam, com o movimento dos alimentos cozidos das panelas e os barulhos que provocam a reação dos lugares de origem.

As cerimônias de proteção, de tranquilização e de apaziguamento dos seres e dos ambientes se tornam forças que violam e agridem os seres da floresta, das águas, das roças etc. As cerimônias dos Kumua, compreendidas na perspectiva dos

interesses humanos, atingem diretamente a vida de outros seres, pois, para aquietá-las, os Kumua calam as vozes de outros seres, não lhes dão vez, chantageiam, prometendo-lhes alimentá-los com farta comida, oferecem-lhes m̃noro (tabaco, cigarro) para fumar, peyuru para beber e se embriagarem. Para alguns seres do cosmo, os Kumua destróem os seus dentes, cortam as suas línguas e os deixam paralisados, furam seus olhos e os deixam cegos; arrancam-os de suas casas de origem e os lançam fora de seus territórios, em outros patamares do alto e no mundo subterrâneo e os deixam trancandos nesses patamares a fim de que não retornem para os seus lugares de origem.

Na hora de ir à floresta para buscar as frutas, os coletores iniciam uma disputa acirrada com as diversas realidades e todos os seres vivos que também se alimentam dessas frutas. Os especialistas Kumua (mestres cerimoniais) tornam-se interlocutores, negociadores, emprestadores e embaixadores junto aos seres da floresta, das fruteiras, das frutas e dos pais e mães das fruteiras para conseguir muitas frutas para a festa.

Os Kumua e os próprios coletores conhecem essa dinâmica de convivência em meio aos perigos contínuos. Um exemplo para a explicitação: quando os coletores estão em acampamento dentro da mata, a pessoa que cozinha precisa manter muita atenção para que a água quente não caia no fogo e provoque fumaça. Essa ação pode causar a fúria dos moradores da casa das frutas, de moradores da floresta, dos igarapés. Estando irritados com as atitudes desrespeitosas dos humanos, eles podem causar doenças e provocar a formação de temporais, chuvas, ventos fortes que impedem a boa coleta; pode aparecer a fúria das jararacas e de outros animais. Os Kumua realizam as cerimônias de proteção da vida, mas os coletores devem manter atitudes adequadas para não invalidar as cerimônias de proteção.

As diversas realidades se conectam: o tempo de chuva, de relâmpagos e os ventos fortes tornam-se como defensores dos locais de frutas. O humano agressor fica impossibilitado de realizar uma boa e suficiente coleta. Para que isso não aconteça, os coletores devem seguir as orientações do Kumu que realizou a cerimônia, isto é, fumar o m̃noro com os poderes de apaziguamento dos aborrecimentos das realidades e dos seres do cosmo.



Os povos originários do noroeste amazônico utilizam os recursos cerimoniais coletivos e individuais. Eles entendem que os animais da floresta, como os pássaros tucano, jacu, mutun, anacã, periquito, papagaio e arara; os animais que circulam pelo chão, como cutia, cutiuiá e paca; aqueles que vivem na copa das árvores, como macaco; as formigas, aranhas, escorpiões, minhocas; quando as árvores ficam na beirada dos igarapés, os diversos tipos de peixes se alimentam das frutas que caem na água, como o aracu, o puraquê, o mandi, o pacu etc.; todos podem causar doenças aos humanos.

Eles se alimentam das mesmas frutas que os humanos, por isso, há uma disputa entre eles. Dessa forma, os coletores de frutas precisam estar bem protegidos contra as zangas dos demais seres do cosmo. No caso específico do açaí, por exemplo, os pássaros que se alimentam dele são aqueles que disseminarão as sementes em diversos lugares para onde voam, pode-se dizer que eles são os donos dos açaizais.

A diversidade de lugares e os seus habitantes são conhecidas pelos coletores das frutas, eles sabem dos riscos que se encontram em lugares por onde andarão em busca de frutas. Por isso, além da cerimônia de proteção realizada pelo Kumu, cada família e cada indivíduo podem se proteger com os seus próprios benzimentos, além daqueles que são feitos para a utilização de todos. A tintura vermelha wãrosoa (carajuru) passada pelo benzimento contém o efeito de proteção, aquietação dos seres, para abrandar as dores, apartar os seres que querem prejudicá-los. O wãrosoa é utilizado para as pinturas faciais para expressar às florestas e aos seus habitantes que eles são seus conhecidos, parentes, cunhados e, por isso, entre os humanos e não humanos deve haver respeito mútuo.

Outros especialistas protegem-se com a pimenta e o sal, que são utilizados durante a preparação da comida durante a viagem e nos acampamentos. Dessa maneira, acalmam e tranquilizam os seres das florestas, das águas, do ar etc. Os Kumua criam entre os humanos e os não humanos uma relação de afinidades e de afetos. Para isso, eles aquietam os seres e tranquilizam os lugares de sua habitação, acalmam-nos para que não se aborreçam com os coletores das frutas.

Apesar de terem recebido a proteção, os coletores devem seguir regras básicas para evitar que os donos desses territórios e das plantas frutíferas se esbravejem e os ataquem. Entre essas regras está, por exemplo, que quando se

assa um peixe ou a carne de um animal de caça, não se deve queimar causando cheiro forte, pois isso pode despertar a ferocidade dos animais, como as cobras jararacas, as onças etc., ou dos seres causadores de doenças.

Os Kumua sabem que esses descuidos podem acontecer por causa da pressa dos coletores. Por isso, em sua cerimônia ele elimina o cheiro de queimado para não despertar a fúria dos donos dos lugares e mesmo do próprio lugar. Assim, a responsabilidade é de todos os coletores, e todos devem cuidar pelo bem comum.

Para a coleta do açaí, por exemplo, os coletores andam em grupos dentro da floresta e outros vão de canoa para apanhar o fruto na margem dos igarapés. Alguns homens têm habilidade para escaladas nos açazeiros. Alguns açazeiros são altos e outros baixos. Os melhores cachos de açaí se encontram em lugares de difícil acesso, protegidos pela mata fechada, tomada por formigas de fogo, cabas etc. Dessa maneira, a realização da cerimônia de Yukerika basore exige a superação de muitos perigos e riscos: de levar ferroadas das cabas, picadas de cobra, de aranha e outros animais.

São esses perigos vencidos pelos coletores de frutas que se tornam conteúdo dos discursos das mulheres durante a cerimônia de oferecimento das frutas. As mulheres dos homens visitantes elogiam a coragem de seus maridos na hora de coletar as frutas, falam da coragem de vencer o medo, da sua habilidade de escalar as árvores, de aguentar as dores corporais tendo em vista darem a alegria às parentas e aos cunhados. Por outro lado, as mulheres anfitriãs também elogiam as mesmas atitudes dos coletores pela manifestação de carinho para com as suas irmãs e seus cunhados que aguardam o açaí para tomar com a farinha e com o mingau.

Quem vai escalar o pé de açaí é, geralmente, uma pessoa forte (homem e mulher), resistente e habilidosa. O homem utiliza-se da peconha com o formato de um cinto confeccionada com as fibras da palmeira ubuçu (tururi). Na hora de escalar, com os dois pés, tensiona a peconha para apertar bem no tronco de açaí e isso ajuda a segurar e dar apoio ao escalador. Ele impulsiona cada vez mais para cima até chegar ao fruto, e na sua cintura carrega uma faca para cortar o cacho.

Os homens habilidosos cortam dois cachos e trazem para baixo. Eu vi o meu pai cortar um pouquinho da parte que segura o cacho; ele jogava a faca para baixo ou colocava na cintura, depois arrancava um cacho e outro. Trazia dois cachos de

cada vez. Meu pai não gostava que jogássemos o cacho de açaí, pois os caroços poderiam se espalhar e isso tornaria difícil juntar. É uma atividade cansativa, por isso, é importante trabalhar em grupo, pois dessa maneira os homens revezam entre si as escaladas. Quem já escalou fica descansando enquanto o outro faz a sua vez.

Para fazer um Yukurika basore os coletores devem exagerar na quantidade. Por isso, quando num Basawi ou aldeia existem poucos moradores, podem convidar aqueles de outros Basawiseri para aumentar a força humana para coletar as frutas e ir junto para a sua oferta. Dessa maneira, aqueles que receberam o açaí, e noutra ciclo da vida, no ciclo de peixes, realizarão Wai basore (oferecimento de peixes), os peixes recebidos serão distribuídos entre todas as pessoas que realizaram o Yukurika basore. É a reciprocidade que funciona dentro e fora de um Basawi.

A realização da cerimônia de Yukurika basore e outras festas de oferecimento de bens materiais implica oferecer em grande quantidade. A promessa de oferecer grande quantidade e não conseguir concretizá-la torna-se motivo de gozação dos anfitriões que esperavam receber grande quantidade de frutas. Eles dizem: “você prometeram muito açaí para nós, mas só vemos dois aturás aqui no centro do Basawi! Meu estômago não vai ficar cheio com o vinho de açaí como eu tinha me preparado!” E acham graça com tal situação.

Ao contrário, quando quem oferece exagera na quantidade, faz a gozação com os anfitriões que não conseguem carregar para guardar a grande quantidade de açaí, dizendo: “você pensavam que por sermos poucos não esperavam tudo disso! O oferecimento de açaí que realizamos é maior do que a quantidade de peyuru (caxiri) que você prepararam.” E acham graça.

Prevendo todas essas situações, os coletores exageram na quantidade. Também afirmam que quando conseguem juntar muitas frutas é porque o Kumu conseguiu fazer a cerimônia de qualidade para emprestar muitas frutas dos donos da floresta e de suas fruteiras.

Os visitantes, na realização do Yukurika basore, não levam somente o açaí para os anfitriões. Eles aproveitam para levar carne de caça de animais que se alimentam do açaí e outros animais. Fazem a moqueação de carnes de caça para oferecer aos anfitriões. Enquanto o grupo de coletores se concentra com as frutas, outros grupos se empenham na caça e no preparo da carne dos animais, como a paca, a cutia, o macaco, o porco do mato, o mutum etc. Dessa maneira, os visitantes

mostram suas habilidades de conseguir variar os itens e alimentos oferecidos aos anfitriões. Outras pessoas buscam as moxivas (tapuru comestível dos troncos de bacaba e de buriti antecipadamente preparado para o crescimento das moxivas). Elas embrulham-nas em pequenos cestos tecidos com as folhas da palmeira bacaba.

As mulheres, por sua vez, buscam formigas maniuaras para torrar e oferecer aos anfitriões. Elas também preparam goma/tapioca e farinha para oferecer junto com o açaí. Se na mesma época de açaí tiver outras frutas, podem juntar para engrossar a quantidade e oferecer diretamente a algumas pessoas. Como são em menores quantidades, quem leva oferece diretamente.

Masakura/Miriãporã (flautas cerimoniais). No tempo em que eu era criança e adolescente, quando coletavam as frutas alguns homens já tocavam o Masakura. São flautas que possuem suas histórias de origem, mas aqui brevemente destaco que, quando sopram essas flautas durante a coleta de frutas, eles estão conversando com os donos das frutas, dialogando e pedindo a permissão para tirar as frutas. Também se diz que estão conversando para emprestar as frutas para devolvê-las em forma de bens imaterias, bem-estar, tranquilidade, proteção, de convidarem para participar da festa, de beber peyuru, kapi, comer o patu e fumar o mënoro, cantar/dançar na festa de Yukerika basore e sentar nos bancos junto com os Kumua e os Bayaroa.

O meu Pakomarap̄ Diakuru e o seu filho, meu Pakomak̄ Kisibi, dizem assim referindo ao dabucuri com miriã-porã (2006):

Trata-se geralmente de uma festa de oferta de frutas do mato, tais como umari, cunuri, uacu, bacaba, patauá, ucuqui, japurá, açaí, buriti, ingá etc. Esse tipo de *dabucuri* é variado porque, às vezes, oferece-se carne de caça ao mesmo tempo que frutas do mato. No entanto, quando um Desana oferece somente as frutas, ele costuma dar antes de iniciar o *dabucuri*, carne de caça para o *tuxaua* tukano comer junto com o seu povo no dia da ressaca. Enquanto isso, o líder tukano dá ao *tuxaua* desana peixes moqueados ou frescos para ele comer junto com o seu povo no dia da ressaca. (...). O dabucuri comum com miriã-porã é oferecido para os cunhados ou para parentes próprios etc.

Os meus interlocutores Luciano Amaral Barbosa, Orlando Fernandes Prado Barbosa (38 anos de idade) e Alexandre Sarmiento Rezende (44 anos de idade), na

comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, no dia 8 de janeiro de 2021 contaram assim sobre a utilização de Masakura durante a cerimônia de Yukerika basore.<sup>74</sup>

**Masakurana basore tira**  
(língua tuyuka)

*Te yukerika niri iñara tetimiwarã kũã tirapeha. Apetore ñomu nimiawũto, junho niriwũ nimiwũrãto mipihã. Atie bũrekori keoro wari bũrisa. No boro ñihamiwũrãto boariko makañe. Te tirasa kũã pũarã, yukerika nesõneko, basoya tiro boato hĩrira nimiwa kũãsa. Tetigũsa kũ marĩye apeyena tiada marĩ hĩgũsa. Tetira kũasa kũã Masakurare ne tirasa. Ne kasere ama tiro waro timiwũrãto tehasa. Upinũ kasero timiwã kũã. Aperã menegũ kasero tiwa. Aperã poagũ biro birigũ kasero tiwa. Aperã poagũ butirigũ kasero tiwa. Te tira tere semoneko, tere pane, tunewã kũãsa. Kũã menapũ (masakura) wa´aratiwa kũãsa. Yukerika sewarukura. Biro tirira niwa, kũãre apeyeti tirira niwã. Kũã yukerika mũãritabe apeyeti ti kote nihãrira niwa.*

*Tetira wũabe pokañado yahĩya. Sinirã terora. Tetigũ teno masĩgũhã mata, te yukerika kũã searigere base ekahã tihãwi mata. Tetira kũã te serara asioya waruku tihãwa, ñomu se´era, neẽkarẽ terora tiwa. Ti waruku, tibũreko nia daku kũã hĩri bũreko basomiwã kũãsa, basosãrasa. Kũã Bũkũya makarã yawederahã mata, ñamisañuro sãtoawa kũãha. Kamoõtira tero tiwa tirapeha. Yukerikado soneko tirapeha ñamisañuro saã, keoro 6 horas ñamikape wionekomiwã kũã. Kũã Masakurare apeyeti, peyuru sini nihãwa kũã. No masirãno tiwa kũã masakurare. Nipetira masĩtiriwa. Tiegũha iñadui, sinidui kote tiro nihãwũ. Patu ya, mũno wĩkote tiwa kũã. Soperũ, kũã kamotiropũ niwa kũã masakurare apeyetiraha. Basamaripũ masakurare apeyeti putikamesãwa kũãha. Yukerika kũã basoarigehe numiaya soper pũtorũ duiwũ teha. Deko duporiwa.*

**Festa das frutas utilizando as Flautas cerimoniais**

A cerimônia com flautas cerimoniais (Masakura) é realizada no ciclo das frutas: bacaba, açaí (em junho). Atualmente, está descontrolado. No tempo de frutas duas pessoas decidem realizar a cerimônia de oferecimento de frutas. Nessa festa alguém sugere a utilização das flautas. E, começam a preparação das flautas. Buscam as cascas das árvores próprias (poagũ...) e enrolam com a casca a flauta até produzir o som esperado por eles. Sopram em dupla. Sopram as flautas enquanto os coletores juntam as frutas. No mato eles se alimentam de farinha e bebem mingau feito da farinha branca. Às vezes algum Kumu com sua cerimônia já permite que eles se alimentem das frutas (bacaba, buriti). No dia da festa realizam o oferecimento das frutas. (Luciano - Yebamasa): os meus parentes do igarapé Castanho entram bem cedo no Basawi, quando é a iniciação dos jovens às flautas. Quando é só a festa de oferecimento de frutas entram de manhã com as flautas e pelas seis (6) horas da tarde retiram as flautas do Basawi. Os especialistas sopram e dançam o dia inteiro. Bebem o caxiri e o kapi. Quem não sopra as flautas acompanha, bebe o caxiri come ipadu e fuma. As flautas são utilizadas pelos especialistas. Não é para qualquer um. Após seis horas da tarde as flautas são retiradas do Basawi e são deixadas do lado de fora, dentro de um cercado e fechado para que os outros não enxerguem. As frutas oferecidas ficam bem na entrada da porta das mulheres, fora da pista de dança. Os sopradores de flautas dançam na pista. As frutas não são colocadas no centro do Basawi.

<sup>74</sup> A narrativa foi feita em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

## Cena II

### ***Manusumare peyuru padedupo tire!***

#### **Potes transbordados de caxiri!**

Os homens seguem coletando as frutas, como já foi descrito na parte anterior. A preparação do peyuru para a cerimônia ritual de Yukerika basore acontece simultaneamente com o tempo da coleta de frutas silvestres. Quando a festa de Yukerika basore acontece entre os moradores do mesmo Basawi existe uma parte dos membros que faz o papel de visitantes e outra parte desempenha o papel de anfitriões.

Nesse trabalho são denominados visitantes os membros do grupo que buscam as frutas silvestres e as oferecem aos membros do grupo considerado anfitrião, que prepara o peyuru. Na prática, as mulheres de ambos os grupos prepararam o peyuru. Quando a cerimônia de Yukerika basore é realizada entre os cunhados que moram em diferentes Basawiseri ou diferentes aldeias, quem prepara o peyuru são as mulheres dos anfitriões. A preparação do peyuru acontece simultaneamente ao período de coleta de frutas.

Os sons de tamborinos que tocam de madrugada e ao amanhecer sinalizam que a preparação da cerimônia do Yukerika basore está em andamento. Os coletores de frutas, os pescadores, os caçadores e as mulheres que preparam o peyuru seguem atentos aos sons que se espalham de uma aldeia para outra, principalmente, de noite.

O anfitrião pode repassar para a sua esposa e as outras mulheres os conteúdos sobre a cerimônia de proteção que o Kumu fez para os trabalhos que as mulheres realizam no processo de preparação do peyuru. O Kumu, ao entregar o m̄noro, faz as seguintes recomendações para as mulheres a respeito da proteção:<sup>75</sup>

#### ***Numiarē diarige wanoārige***

*(língua tuyuka)*

*Usã n̄m̄sanumia, pakos anumia, ñekos anumia, us̄aye wedera numia! Masirã m̄noro mena m̄na padeadarere t̄geñaḡu biro niaw̄ h̄i wedeaw̄i k̄. M̄na numia padeadarere bapoña tiaw̄ h̄iawi. Añu niaw̄*

#### **As mulheres são protegidas das doenças**

Nossas esposas, mães, avós, parentas, o Kumu que fez a cerimônia com o m̄noro (tabaco) para a vossa proteção e os vossos trabalhos, disse o seguinte: protegeu os vossos trabalhos, por isso,

<sup>75</sup> O texto refere-se ao conteúdo que o *wimak̄u* (anfitrião) repassa para a sua esposa sobre a cerimônia do *Kumu* para a proteção dos trabalhos das mulheres. O texto foi produzido por mim em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*hĩawũ kũ. Mũa warukure wesemarikãre tũgeña tiawũ hĩawi. Aĩũ niawũ hĩ wedeawĩ kũ. Mũa weseripũ piya nũkaeha padeadarere bapoña tiawũ hĩawi. Aĩũ niawũ tiekã hĩawi. Mũa kirikũ watoa padekamesa tiadarekãre bapoña tiawũ hĩawi. Aĩũ niawũ tiekã hĩawi. Mũare yosoputire, dipirĩ mena patare wabokura hĩgũ bapoña tiawũ hĩawi. Maniawũ, aĩuniawũ hĩawi. Kiora aĩã, bũrũã, kotiara, kũã baka, toabokiara hĩgũ bapoña tiawũ hĩawi. Tiedoka sikañe ñapeã tiawũ hĩawi. Kionigato hĩgũ wanoã tiawũ hĩawi. Mũaya wiseripũ mũ peyuruti pade, peyuruti tiadarekãre bapoña tiawũ hĩawi kũ. Aĩũ niawũ tieha hĩawi. Tetira mũã usã nũmũsanumia, pakosanumia, ñekosanumia, usãya wedera numia, aĩũro usenirona peyuruti dũpo tiya, kũã basori basoka kũã sini, useni, wedese, basawia kũã tiri iĩada hĩã.*

não haverá nenhum problema. Protegeu o vosso caminho de ida e volta à roça e vocês não terão nenhum problema. Protegeu os trabalhos desde a vossa chegada à roça e nenhum mal acontecerá a vocês. Protegeu as vossas andanças em meio à plantação de maniva e não terão problemas. Protegeu sobre os riscos de ferimentos nos tocos afiados e com terçados e não terão problemas. Protegeu contra as ameaças de picadas de jararacas e ferroadas de aranhas, escorpiões e disse que acusou algum perigo, mas ele refez a cerimônia e conseguiu afastar todos os perigos, não terão mais problemas. Disse que protegeu os trabalhos que vão realizar em casa, preparando o peyuru e disse que o clima seguirá tranquilo. Dessa maneira, vocês, nossas esposas, mães, avós e parentas preparem com alegria o peyuru para oferecer aos visitantes para que eles bebam o suficiente, fiquem alegres, façam bons discursos, cantem/dancem bem. Dessa maneira nós os agradaremos!

Outro modo é quando a festa de Yukũrika basore acontece entre os moradores de diferentes Basawiseri ou aldeias. Numa das partes desse trabalho já descrevi como o Ƴtãpinomakũ, visitante que oferecerá as frutas, comunicou ao seu cunhado yepamasũ (Tukano) sobre a cerimônia do Yukũrika basore que ele realizará. Nesse caso, o anfitrião poderá pedir que o Kumu Yepamasũ (Tukano) faça a cerimônia de proteção aos trabalhos das mulheres. No texto a seguir o anfitrião Yepamasũ motiva sua esposa Ƴtãpinomako (Tuyuka) e outras mulheres da aldeia utilizando os conteúdos do discurso de anfitrião. O texto foi elaborado por mim, colocando-me no lugar de um Yepamasũ anfitrião:<sup>76</sup>

**Yepamasũ numiarẽ peru dare dutise**  
(língua tukano)

*Usã nũmosanumia, buhibakarã numia, usã pakosanumia, ñekosanumia!  
Marire yũ peñũ Ƴtãpiromakũ posẽ ekagũtigũ we ni wereami kũ. Mari ñekũsumũarũã ate yukũdũka bũkũawã wekama na peñararẽ poseti wemiwaba ni wereami marire. Na pamũrimasapũta wemũhatike nirowesa te poõsea ni ukũami, marire. Napũta yukũdũka*

**Tukano anfitrião solicita das mulheres a preparação do caxiri**

Nossas esposas, cunhadas, mães e avós! Nosso cunhado Ƴtãpiromakũ (Tuyuka) veio anunciar que fará o posẽ de frutas para nós. Contou que os nossos ancestrais, quando as frutas amadureciam, ofereciam aos seus cunhados. Ele disse que, desde os Pamũrimasa, existe essa festa de posẽ.

<sup>76</sup> O texto está escrito na língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

nise n̄m̄urire yuk̄d̄ukare am̄ã, na peñararē posã nukapã, ni uk̄ami, marire. Te posé n̄m̄urita masirã niyurã, basawiseri k̄orã niyurã, kumua k̄orã niyurã, bayaroa k̄oroa niyurã, posé n̄m̄uri marire nito nira, doatise wabosato nira, atehō n̄m̄urire doatise basekamota, wiserire basekamota, ope basekã, m̄urō basehu, patu ba'á, peru sirĩ, kapi sirĩ, uk̄seti wem̄hatikarã niwa, ni marire wereami k̄. Marikerã mari pak̄sum̄ua, kumua, bayaroa wekaronohota peñararē peru dareduti, peru sirĩ, basa nañio wero hasato marikerãre, ni wereami. K̄ toho weḡti nirore t̄oḡu tohota wenorosa, m̄sare pot̄eri, posé kotenonorosa, ni yutiap̄u ȳ k̄ure. M̄sã werã na mari ñek̄sum̄uap̄u werohota m̄sã masirō poteōro usãre posé weresãti wesa niap̄u ȳ. Toho weḡu k̄ mariyawī dokare te mip̄i poóḡusami marire.

Toho werã m̄sa, usã n̄mosanumia, buhibakarã numia, usã pakosanumia, ñekosanumia, Masisa, m̄sã na akawererã numiare mairã toho wesan̄karãsama. Te mip̄ire posan̄kã ekatise marire orãti niama. Temerata m̄sa numia asipo, doke, piowe, pokamera siri, ñumuku mera more wetihãra sirirãsa niama. M̄ añuro t̄oñaḡu toho nisatisa m̄ ni yutiap̄u, k̄ure. M̄ toho wesahãtirore yuk̄abihirã mera, ȳ ñek̄sum̄ua mera, ȳ n̄mosanumia mera, ȳ pakosanumia mera, poósere kote, s̄uri ba'á wenorõsa, ni yutiap̄u. Ateho merata amerĩ añuro eh̄peoke ekatise boka m̄hatipã marĩ ñek̄sum̄uap̄u, ni yutiap̄u. Toho werãta marikerã nap̄u wem̄hatikere wesetirãsa. M̄sa numia peru dare d̄upo weburoya. M̄sa um̄ua wai weh̄era wai weburoya na mari peñarare eka ameahã nira. M̄sa buk̄rã patu k̄oranoho patu s̄uarã wa'á dare weburoya.

No ciclo de frutas eles juntavam as frutas e ofereciam aos cunhados. Dentro da festa os Kumua realizavam as cerimônias rituais de proteção e os Bayaroa cantavam/dançavam no interior de seus Basawiseri. Ele lembrou que durante a festa os Kumua protegiam as casas, as pessoas contra as doenças utilizando o m̄uroro, patu, peru (caxiri) e kapi. Ele disse também que nós vamos realizar a cerimônia de posé como faziam os nossos ancestrais, pois ainda temos nossos Kumua e Bayaroa. Por isso, ele nos pediu que preparássemos o peru para beber e cantar/dançar. Ouvindo essas motivações eu aceitei o seu pedido. Por isso, nós aguardaremos sua chegada e receberemos o seu posé para nós. Eu lhes disse: ainda bem que vocês ainda conhecem cerimônias como os nossos ancestrais e nos convidam a participar. Nós iremos acolhê-los e receber as frutas silvestres. Nosso cunhado Ut̄apiromak̄u fará o posé de açaí no interior de nosso Basawi. Vocês, nossas esposas, cunhadas, mães, avós saibam que eles farão o posé de açaí por consideração a vocês, pois são suas irmãs e parentas. Eles disseram que com o posé de açaí querem nos dar a alegria para que nós preparemos o açaí e depois bebamos com o chibé e o mingau. Eu lhe respondi dizendo que a sua proposta era muito boa. Disse ainda: diante do que vai realizar eu e os meus irmãos menores, meus avós, nossas esposas, nossas mães lhes aguardaremos, pois, a cerimônia de posé que os nossos ancestrais realizavam e manifestavam o respeito para com os seus cunhados. E nós vamos praticar os conhecimentos de nossos ancestrais. Vocês mulheres preparem o peru. Vocês homens vão pescar para oferecermos aos nossos cunhados. Vocês nossos avós preparem o patu.

Na cerimônia ritual de Yuk̄rika basore e noutras festas, as mulheres exercem tarefas específicas e complementares às dos homens. Elas possuem suas próprias histórias e são preparadas para serem mulheres com papéis específicos desde o seu nascimento. O Kumu através da cerimônia ritual de dar o seu nome



insere em sua vida todas as qualidades femininas que ela desenvolverá ao longo de sua história, na convivência com sua família e comunidade. O meu interlocutor ʘremiri me ensinou algumas especialidades femininas entre os povos do noroeste amazônico:<sup>77</sup>

**Numiã upituparu darese**  
(língua tukano)

*Atere na upituparu marito nira, te upitu parure yepa na numia. Ye wetoha, bopokã iña, ʘhã, buekã, wetoha nuko, na darasʘopã ʘmʘare niguta we ʘ. Toho werã na mari ñekʘmʘarʘa putisahã wekarã niwa, ni na tere ye mʘhatipã niguta we ʘ.*

**As mulheres preparam as buzinas de cerâmicas**

As mulheres, percebendo que faltavam as buzinas para o uso de seus maridos, buscavam a argila, modelavam a buzina, deixavam secar, queimavam, defumavam e entregavam aos maridos. Os nossos ancestrais sopravam a buzina na entrada para o Basawi na festa de Yukurika basore.

Os meus parentes ʘtãpinopona (Tuyuka), quando alguém sopra e não soa, dizem: “para quem não toma banho cedo, não soa mesmo.” Para além dessa brincadeira tem alguns homens especialistas em soprar as buzinas de argila. O som dela ecoa muito distante. Por isso, é muito utilizada durante a cerimônia ritual de Yukurika basore e outras festas. Quando os visitantes viajam, sopram diversas vezes para sinalizar a aproximação dos anfitriões. Outras pessoas dizem que não se toca/sopra na cerimônia ritual de Yukurika basore. A utilização de ʘpitʘ (buzina de cerâmica) varia conforme cada povo.

O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me que algumas mulheres desenvolvem mais, e outras, menos especialidades. Algumas mulheres só se especializam em fazer um tipo de artefato, outras, se especializam na preparação do bracelete, tecido com folha de curauá que os Bayaroa usam:<sup>78</sup>

**Numia yotakeri suasama**  
(língua tukano)

*Te basawiha werã te yotakeri wañamiamaba, arã Bararʘa. Tere yotakeri werãsa mari ni ko numio ukupõ, kumu nʘmo, baya nʘmo. Mari mararʘusʘmʘa toho werãtira wema na, marire te nare webasaro ʘasato, toho werãti nima na, toho wemʘhati wekarã nimiwa na, mari ñekosanumia, newaro kahãrapʘa, nirata tere na wemʘhatipã.*

**As mulheres tecem as braçadeiras para os maridos**

As mulheres preparavam as braçadeiras feitas com as fibras de folha de curauá. Geralmente as mulheres do povo Bará são essas especialistas. A mulher do Kumu e do Baya convocava as outras mulheres para a confecção dos braceletes para seguirem as tradições de suas avós antes da realização das cerimônias.

<sup>77</sup> A narrativa está em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>78</sup> A narrativa está em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Os meus parentes ʘtāpinopona continuamente realizam as cerimônias de cantos/danças no Basawi (maloca) e utilizam os diversos adornos apropriados. Assim se referem àquilo que denominam de yutakaseero, conforme Tenório (2005: 173):

Tira-se folhas de curauá, lava-se no rio, raspa e desfia para ficar bem branca. Depois deixa secar no sol, de dois em dois. Depois de seco, fia-se bem fino e enrola em novelo. Então começa a tecer. O tecido forma padrões de desenho em alto-relevo, chamados 'galho de pimenta', 'desenho do rato', 'coxa de diabo', 'folha de inajá', 'desenho de lagarta grande', 'desenho de maracá'. Esses desenhos são como os dos ralos de mandioca baniwa. Depois deixa o tecido secar bem esticado, para não enrugar. As mulheres que tecem calculam antes a medida. Depois de fazer os desenhos, tingem com tabatinga amarela. A mulher que faz rápido faz em dois ou três dias. Outras demoram um mês.

Outra especialidade das mulheres que o meu interlocutor ʘremiri me ensinou é a confecção de Perutʘ (Camotim). Estou me referindo àquilo que se fazia há muito tempo. Ainda hoje algumas mulheres confeccionam. Porém, vale dizer que nem todas as mulheres conseguem preparar um bonito Perutʘ (pote de caxiri). Somente algumas conseguem, conforme as suas habilidades de trabalhar com a argila, do início ao fim do processo de sua confecção. As mulheres faziam troca com outros bens materiais. As mulheres que nasceram em territórios onde existe a argila tuiuca aprendem com as suas mães a confeccionar o perutʘ (Camotim), biperipa (bacia para armazenar o líquido de mandioca), base bapari (prato para servir comida), kīpūtʘparʘ (painéis de cerâmica para cozinhar), ataro (forno), witaripa (apoio para panela). Assim me ensinou o meu interlocutor ʘremiri:<sup>79</sup>

**Numia perutʘ ko darese**  
(língua tukano)

*Tere dara nʘka mʘhatipã na. Dara nʘka mʘhati we na taha, marire toho nito ni werã taha, ate dʘporopʘre, dií nikateropʘre yuhupʘ, perutʘ parʘ yero ʘasato marire, peru dareahã nipa na. Nirata ate perutʘ parʘre yemʘhatikupã. Ye, te bʘtikã iña, ʘhã, wepana.*

**A mulher confecciona o Camotim de caxiri**

Outra especialidade das mulheres é a confecção de camotim para o reservatório de peru. As mulheres especialistas possuíam a sensibilidade de perceber a necessidade de preparar os camotins para reservatório de peru em dias de festa. Elas buscavam a argila, modelavam, deixavam secar, queimavam. Assim ficava pronto.

---

<sup>79</sup> Narrativa realizada em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

No início dessa parte eu disse que a tarefa da mulher se complementa com a especialidade do homem. Os nossos ancestrais conheciam bem essa complementaridade. No caso do perutɔ (camotim) é de grande importância a participação de especialista para a preparação do perutɔ. A cerimônia mostra que não basta ter um material em si mesmo, há necessidade de transformar o material, como perutɔ com outros significados construídos por nossos ancestrais. Na fala seguinte o meu interlocutor ʘremiri mostra bem a consciência feminina de onde chega a sua especialidade e de onde começa a especialidade masculina:<sup>80</sup>

**Kumu perutɔ basese**  
(língua tukano)

*Wetoha nɔko maa maha yɔ tuaha nɔko yɔ. Mɔ basi tirɔ perutɔre base weya mɔ nipõ. Ko toho duti we, ko karoãka perutɔrɔre sãɔpɔpõ ko taha. Sãɔpɔ we, ko te sitiri mera taha, tirɔ peêrutɔre baseopõ. Nikɔ basepi tirɔre, peru niãto nigɔ, pamɔato nigɔ. Basebo kɔ toho wemɔtipĩ kũ ni basepĩ, te deteko peêru nirosato, ñamuko peru nirosato ni ehõ ɔpɔ amesɔpĩ kũ. Te ñumu ba'ara sɔtia wiharã weronoho, te peru sirirã sɔti wiharãsama nipĩ. Toho ni tirɔre basepĩ maha.*

**O Kumu faz a cerimônia inserindo os poderes de boa fermentação**

A mulher depois de deixar pronto o camotim entregava-o ao marido. Ela diz: “agora é a sua vez”. Ainda prepara um pouco de massa própria para a preparação do peru e põe dentro do camotim. Com um punhado de massa leva a um Kumu para a preparação cerimonial do camotim novo. Somente o Kumu pode inferir forças para que possa gerar boa fermentação do peru. O Kumu recorre aos poderes do Ba'asebo (demiurgo que oferece os alimentos). Ele que contribui para a realização da boa cerimônia para gerar forte fermentação do peru de batatas e de cará. O Kumu pede ao Ba'asebo que insira os mesmos efeitos no camotim novo, semelhantes aos das moxivas que se alimentam da carne do miolo do pé de bacaba produzem odores fortes de fermentação, assim também quem bebe o peru sente os odores de fermentação produzido pelo novo camotim.

A esposa do Wikũ (dono do Basawi) e a esposa do anfitrião do posé são animadoras de outras mulheres para cumprir bem as tarefas e assim garantir que a festa seja boa. As outras mulheres esperam que aquelas sejam as primeiras a falar e dizer como deverão agir em diversos momentos da cerimônia ritual de Yukerika basore. Algumas exigências eu aprendi desde a época de minha infância, ouvindo a minha avó ensinar sobre essas responsabilidades para as suas filhas. O meu pai foi um Baya e minha mãe foi esposa de um Baya. Minha avó, mãe do meu pai, insistia

---

<sup>80</sup> Narrativa realizada em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

com a minha mãe para que ela assumisse bem o seu papel de esposa de Baya, que é de convidar as outras mulheres para as pinturas, convidá-las para acompanhar as danças. O meu interlocutor ǃremiri ensinou-me assim sobre a responsabilidade das mulheres líderes na organização de uma festa:<sup>81</sup>

#### **Wikū numo ko suor darase**

(língua tukano)

*Poóri wima, wikohō kota dɛpoka wapō, pori dɛpokā numo, toho nikare posé yukeogɛ numo, toho werāsa mari ni ko, marire toho nima na mari marapɛsumɛa, marire peru duhtima na, peru dare wero ɛasato nipō. Nigo mari tohokōro peru duaha niaparo mari, tohokōro mari duarāsa mari, ni ukūpa nigɛta we yɛ. Ni ukū amesɛopō ko taha. We na peéru duarā wa, wetoha nɛko, apenɛmɛre darepā taha. Dare dɛpo, tohokōro duhirosa niama na ni, nikanɛmɛ o pɛanɛmɛ dɛporā narɛa, ate tusabeke sirirā, ānko sirirāti nira.*

#### **Tarefas da esposa do líder**

Na cerimônia ritual de posé a mulher do dono do Basawi e do agente principal de posé é que coordena os trabalhos femininos. Também a mulher do anfitrião coordena. Elas coordenam a preparação do peru conforme os homens solicitaram. Elas seguem o seu calendário para buscar a mandioca. Todas as mulheres participam nos trabalhos. Um dia buscam a mandioca e noutra começam a preparação. Finalmente deixam por dois dias para a fermentação. Em algum tipo de peru misturam o caldo de cana-de-açúcar para uma boa fermentação.

Quando, numa cerimônia ritual de Yukɛrika basore, os Bayaroa realizam a cerimônia de cantos/danças, as mulheres do wikɛ e do Baya devem conhecer os tipos de peru que devem preparar. Quando se faz a cerimônia de cantos/danças deve-se preparar dois tipos de peyuru. Existe um peru considerado mais novo, não muito fermentado. Por isso, denomina-se de katise peru. Outro tipo de peyuru mais fermentado é denominado de Tusabeke, que significa que foi bem amassado e bem fermentado. Possui um teor alcoólico mais elevado. O meu interlocutor ǃremiri assim ensinou-me:<sup>82</sup>

#### **Numia katiseperu, tusabeke darese**

(língua tukano)

*We werā taha, marire kapi sirirāti niama na, mɛsa pɛarā numia katise peru werāsa mɛsa, ate tusabekema wetikaña, ɛsā werāti tema ni ukūpa niwa. Toho werā na dutikāra numia katise peéru wepā taha. Te kapi sirirā na sirī koeatehere. Toho werā na kapi sirirā taha, yoakā sirikamiwaba tohota, toho werā te sirirō poteorō te kati peérupe sirīpa na. Na toho werasama mari marapɛsumɛa, tokōro sirirasama, pahiñakuro wekāpa ni dutipā*

#### **As mulheres preparam dois tipos de caxiri**

As mulheres dos Bayaroa sabem que quando eles bebem o kapi pedem para preparar o katise peru. Outras mulheres preparam Tusabeke. Dessa forma elas distribuem as tarefas entre si. Katise peru serve para beber após beber kapi para tirar o amargo. Elas calculam a quantidade certa para não faltar durante a cerimônia de cantos/danças. Durante os intervalos de cantos/danças que os

<sup>81</sup> Narrativa realizada em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>82</sup> Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*taha. Toho werã na toho nika t̃okãra niyura, Bayarora bebem o kapi e katise peru.*  
*haũ tohota werãti nirã, keoro wepã taha.*

As mulheres do Wikũ (dono da maloca) e do Bayarora (mestre de dança) são atentas na preparação do peyuru e durante o seu consumo na festa. Da mesma forma, os homens que oferecem o peyuru aos Bayarora devem servir na medida certa. Quem bebe o kapi só ingere um tipo de peyuru enquanto bebe. Seguindo corretamente as etiquetas cerimoniais, evitam situações inadequadas aos Bayarora. O meu interlocutor Ƨremiri, ensinou-me assim:<sup>83</sup>

***Bayarora katise peru sirisama kapi  
sirirã***

*(língua tukano)*

*Te katise perukerã pamũke niã nimirũba  
to. Toho wero marire te ãrũ ko mera taha,  
niãse mera sirĩ morekã, ate kapi niãro  
yũũokãparo taha, toho wero basa wiharo  
oõtĩparo, bayaropere taha.*

**Os mestres de danças quando bebem o  
kapi complementam com caxiri mais leve**

Peéru novo também fica bem fermentado. Se os Bayarora misturassem com o peru fermentado com caldo de cana-de-açúcar elevaria o estado da embriaguez. Se os Bayarora bebessem dois tipos de peru e kapi junto seriam dominados pela embriaguez e não conseguiriam levantar para cantar/dançar. Por isso, não devem misturar.

A cerimônia ritual de Yukũrika basore e outras festas exigem uma boa preparação do peyuru. Para as mulheres, é uma oportunidade de realizar a troca de conhecimentos e de materiais. Nem todas as mulheres possuem os materiais necessários para se preparar um bom peyuru. As nossas ancestrais não tinham receio de expressar suas necessidades em dias de preparação de peyuru. Ao faltar algum material, solicitavam de quem tivesse e quem tinha dava o material necessário para outras mulheres.

Uma matéria muito importante na preparação do peyuru é aquilo que os Ƨtãpinopona denominam de Kaisãre e em língua Yepamasa se diz Kaisãse. Numa tradução literal, significa a inserção do cérebro do peyuru. Pode-se dizer também: inserir a essência do peyuru. Dessa maneira a bebida ganha vida, como nós humanos. Tratando materialmente, referem-se às frutas, batatas, caldo de cana-de-açúcar para aumentar a fermentação do peyuru e possibilitar qualidade à bebida. O meu interlocutor Ƨremiri, ensinou-me assim:<sup>84</sup>

---

<sup>83</sup> Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>84</sup> Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

**Numia otese mera ameri dukayu  
wetamuse**

(língua tukano)

*Musa dutu k̄oati m̄sa n̄parã. Ȳ moas̄m̄ n̄ka t̄o, ȳ k̄oap̄, ȳ mera waya n̄parã, ȳ mera m̄go waya dutu n̄parã; ñamu ȳ k̄oap̄, ȳ mera om̄go waya n̄parã. Nira taha, tere ȳ m̄re ogota, te kape (muda) merata ok̄osa ȳ, bero maha m̄kera m̄ bas̄ ote, tere m̄ kais̄sere maha weya maha n̄po, niḡta we ȳ. Ni na tekerãre ameri dukawa m̄hatipã niḡta we ȳ. Toho werã taha nap̄na ate kais̄sere dukawakere ote n̄ko, k̄om̄hati, kais̄ m̄hati, pēru sir̄ wepã. Ato marire nikaroãkare maha, aperiã kami marise wekasama na, na mari ñekosanum̄ap̄ wem̄atikaro we mas̄itikã toho wa, na ameri uk̄i ames̄o we mas̄itikã, te dus̄aro toho ni nakerãre. Ȳ moãsu ȳ, ȳ tere ham̄is̄ ȳ, te kape merata ȳre ōro ham̄ias̄ ȳ, ȳ toho ser̄i nukuro ōtisato, nira na tere ser̄i, otekã, te peru kais̄sere boka m̄hatipã niwa. Toho wekarã niwa mari ñekosanum̄ap̄na.*

**As mulheres compartilham os materiais  
para a fermentação**

As mulheres conversam entre si: você tem batata? Quem tem, diz: “eu tenho, vá comigo buscar na roça.” Outra diz: “eu tenho cará, vá comigo à roça.” Outra diz: “eu vou lhe dar batata e cará; vou dar também as mudas para que você plante em sua roça, assim outra vez você já terá sua plantação para misturar com o peyuru.” Desde o surgimento dos humanos já existia a prática de troca de batata e cará entre as mulheres. São materiais necessários para preparar peyuru bem fermentado. Na atualidade as mulheres praticam pouco essas tradições. Por isso, algumas mulheres não utilizam a batata e o cará na preparação do peyuru. Muitas delas não dialogam nem se ajudam. Elas sentem receio de pedir as batatas e carás, têm vergonha de pedir as mudas para plantar. Nossas ancestrais plantavam para prepararem bom peyuru.

As técnicas de preparação de peyuru passaram por diversas transformações no noroeste amazônico. A qualidade de peyuru também diminuiu porque não se utilizam mais os recursos cerimoniais para preparar os responsáveis pelo peyuru, camotins e os ingredientes para misturar para que aconteça boa fermentação.

Os exímios provadores e bebedores de peyuru logo percebem quando o peyuru está bem preparado, ou quando não foi bem preparado. Ħremiri, meu interlocutor, contou-me dessas transformações com muita preocupação. Eu compreendi a sua preocupação, pois ele e sua esposa zelam muito pela preparação de um peyuru bem feito e com boa fermentação. E exigem que as suas filhas deem continuidade à tradição. A filha Geraldina é esposa do meu irmão Antonio. Quando eu visito a família do meu irmão Antonio, eu costumo encontrar o Ħremiri, meu interlocutor, exigindo que a sua filha (minha cunhada) prepare um bom peyuru, que é orgulho para ele. Assim ele expressa a sua preocupação:<sup>85</sup>

**Nunia peru kais̄se dukayuse**

(língua tukano)

*Atokãteroma, mariap̄ maha, to kamimariseta we dupokã, wemimaba na*

**As mulheres utilizam novos materiais  
para a fermentação**

Atualmente as mulheres preparam o peyuru sem colocar as misturas para a

<sup>85</sup> A narrativa foi em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*tohota. Weta ahūgakã merata wesã, nikaroãkare niseta, ohota, makasera (macaxeira) nimiapuba to na uputu wese. Tere maha na wemiamaba na. Duporopuma mari ñekosanūmiapū ate macacerama na kaisãtipa niguta we yu. Te ohore werã wepã na. Bukure kaisã miwaba tohota.*

fermentação. Algumas mulheres utilizam até o beiju de tapioca, outras utilizam a banana, macaxeira. São esses os ingredientes usados na atualidade. Nossas ancestrais não utilizavam o beiju de macaxeira para preparar o peyuru. Talvez utilizassem as bananas maduras.

No processo de preparação, as mulheres, as crianças e os homens realizam o peyuru wabe yagere = a mastigação do beiju de peyuru e de batatas, cará e macoari. A salivação serve para inserir uma essência para elevar a qualidade da fermentação da bebida peyuru. Quando o peyuru resulta com teor alcoólico elevado, as pessoas dizem que quem o preparou fez boa mastigação. Do contrário, dizem que quem preparou não mastigou o material de mistura, por isso, o peyuru resultou em insosso e com baixo teor alcoólico. O meu interlocutor Ūremiri ensinou-me assim:<sup>86</sup>

**Peru ahūga yagese**  
(língua tukano)

*Toho werãta na taha, pahiro nika ñe weapa, mure yagetamura warãti niparã niwa. Nikarerã yageduhi, dero doke duhi, dero wesirirã wekã, tu mūtō sakãmiwaba. Duporopuma añu niparã napua. Toho werã werãsa mari, toho werã mari yagekehorã, nikawita niyura, nikarõ mera miwihati, tohoma nikapata yagesã, bero maha mari nūkupa õremira maha niparã, toho we etiburoparã niwa. Te na wese mari na numiakerãre atokãteropuma. Tere nakera okobohopã. Toho wero nakerãre toho wero harowe taha. Atiro werã taha ni sūori wero haro wemisa nakerãre. Nama diasatikuremisa. Toho we na wemūhatipã tiwi peéru sirīriwire.*

**Mastigação do beiju para a boa fermentação**

Quando preparavam bastante peyuru as mulheres juntavam-se para a mastigação da massa de peyuru. Atualmente, cada uma quer mastigar sozinha, outra vez quer passar no pilão, quer amassar no ralo. Antigamente as mulheres eram unidas. Todas mastigavam a massa para preparar bom peyuru. Depois cada uma pegava a parte necessária para misturar no seu camotim. Elas distribuíam. Esse tipo de ajuda existe muito pouco hoje, entre as mulheres de hoje. Essa tradição elas esqueceram. Elas podem retomar essa tradição, precisam de alguém que as possa motivar. Não é uma tarefa difícil.

A participação das mulheres é muito importante para que as cerimônias riuais alcancem sua meta. As mulheres, quando fazem a preparação de peyuru de boa qualidade, estão cuidando do Basawi. Os Kumua transformam o peyuru em Tōko (suco de fruta doce) e Ōpekoko (líquido de leite), não é qualquer bebida.

<sup>86</sup> A narrativa foi em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

É importante retomar a cerimônia que o Kumu fez com o m̄noro (fumo/cigarro) antes dos coletores de frutas iniciarem os seus trabalhos e as mulheres, a preparação do peyuru. Meu interlocutor ʘremiri disse assim:<sup>87</sup>

***Baya numo ko mera kahāra mera  
basesere añuro iñaoise***  
(língua tukano)

*Toho werã atiro ni ukūseti, wem̄hati, na  
toho weriwire, mari marap̄sum̄ma  
bayaroap̄reta iñao duhirāsa mari,  
wi'ikahārap̄reta kumua, baserāp̄reta mari  
iñao duhirāsa mari nipa. ʘp̄re iña duhiapa  
m̄sa ʘ mak̄ n̄mosa numia, ʘ  
buhibakarã numia, ʘ nisupakosã numia, ni  
ukū ames̄opã niwa. Toho nira na, ah̄ ni,  
na keoro sirĩ ekati, ukūri masa ni, ameri  
watiã, weri masa nikupã d̄porop̄re niwa.  
Ato nikaroãkare, nikarõp̄re maha, toho ni  
ukūseta mari nimiwaba na.*

**A esposa do Baya incentiva as mulheres  
à participação das danças**

As esposas do wik̄ ou do Baya combinavam entre as mulheres dizendo: “todas nós acompanharemos o ritmo cerimonial dos bayaroa; sigamos as orientações do wik̄, dos kumua, dos Bayaroa”. A mulher do wik̄, dizia: “minhas noras, minhas cunhadas, minhas concunhadas, fiquem atentas às minhas orientações para os diversos momentos”. Estando bem organizadas, elas monitoravam para que tivesse o bom clima de festa, bebiam moderadamente, conversavam bem e ofereciam o peyuru com respeito uma para a outra. Esses bons modos na festa existem bem poucos na atualidade.

As mulheres do Wik̄ e do Baya exerciam bem o seu papel de gerenciar o bom funcionamento da cerimônia ritual no que cabia a elas. Servem a bebida na medida certa. Dessa maneira, as mulheres exercem bem os seus papéis. Elas regem os compromissos das mulheres dentro das cerimônias. As cerimônias rituais, somadas com as boas atitudes e ações adequadas de todos, tornam a festa boa. ʘremiri, meu interlocutor, ensinou-me também sobre a grande importância que têm essas histórias e como contribuem com as histórias atuais:<sup>88</sup>

***Numia nikarõ mera peru tiãse***  
(língua tukano)

*Tea ʘ mak̄ n̄mosa numia, ʘ nisu numia  
peru tiãra nika, ah̄, nikaro mera wakã  
n̄kapã niwa. Werã na, ate yawi wahari na  
nise, ñamaru wahari mera, ate wahato mera,  
na ñepeopã niwa, newarore peorã yuhup̄.  
Berore kearã wema ni maha, te wahari  
merata w̄akarã tiama b̄n̄apã niwa taha.  
Sirĩ peokaña nisenoho maripã d̄hporop̄re  
niwa taha.*

**Em grupos as mulheres servem o caxiri**

Quando a esposa do Wik̄ diz: vamos oferecer o peyuru minhas noras, minhas concunhadas! Ouvindo isso, todas as mulheres levantam-se para servir o peyuru, utilizando as cuias pequenas, médias e grandes. No início da festa oferecem com cuias maiores. Ao perceber que os festeiros começam se embriagar, servem com cuias menores. Elas não obrigam a beber todo o peyuru que tem na

<sup>87</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>88</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



cuia.

As mulheres do Wikũ e do Baya devem se apropriar dos conhecimentos e das regras das cerimônias rituais dos Kumua, dos Bayaroa e dos papéis específicos das mulheres. As mulheres dos Bayaroa contribuem diretamente com eles na execução das cerimônias de cantos e danças. Todos os homens e as mulheres esperam que as esposas dos Bayaroa correspondam à altura dos papéis específicos de seus esposos. Elas devem seguir atentamente o que acontece na cerimônia ritual e dos Bayaroa. O meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me, dizendo:<sup>89</sup>

***Nikarõ mera keoro peru tiã sihase***  
(língua tukano)

*Na basarã wema na yuhupũ, keoro tiã merikãpa, ni ukupã taha niwa. Toho werã napũ keorota, sirĩpeokaña mũ dutike niapũ niro marirõ wepã niwa. Toho nikupãra Ƴporopũre. Nikarõãkapũma mũ dutike niapũ, marire watiã wehẽ kukamiwaba na tohota. Toho wero atiro marire ni iĩamũhawũ yũa. Toho wegũta atiro basamori mera basari mũmũre mũsa tokoro peru tiã, watiã webutiatikaña, sirĩpeokaña nibutikaña, mehõ basa, ukũse usãre dusato yuhupũ.*

**As mulheres servem o caxiri em grupo**

As mulheres do Wikũ e do Baya asseguram o modo correto de servir o peyuru, dizendo: durante o tempo de cerimônia de cantos/danças dos Bayaroa ofereçamos peyuru em quantidade menor, não vamos obrigá-los a beber tudo. Ao contrário do passado, as mulheres de hoje, falam: esse é o peyuru que você mandou preparar, por isso, beba tudo! Eu observo que não é correto fazer assim. Quando eu estou realizando a cerimônia de canto/dança eu recomendo que as mulheres ofereçam o peyuru em pequenas quantidades e evitem obrigar aos Bayaroa que bebam tudo.

Os homens e as mulheres que gerenciam a cerimônia ritual de Yukũrika basore e/ou outra cerimônia conhecem a existência dos tempos cerimoniais (tempo de entrar na dança e de sair; de oferecer a bebida e de parar) que devem ser bem conduzidos por todos. A forma de servir a bebida e o modo de beber o peyuru devem ser controlados pelo próprio indivíduo e pelas mulheres e os homens que servem o peyuru. Essas regras são mais exigentes para aqueles que são Kumua e Bayaroa.

Os Kumua devem manter a boa disposição para executarem bem as cerimônias de proteção das doenças, de narrativas de histórias de seus ancestrais, bem atentos em discursos cerimoniais. Os Bayaroa devem executar bem a cerimônia de cantos e danças. Por isso, devem estar bem de saúde, turbinados com peyuru e kapi de maneira equilibrada. Quem se embriaga demais não consegue

---

<sup>89</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

realizar bem as cerimônias rituais. O bom humor dos homens e das mulheres durante a festa ajuda a manter com boa disposição; fazem piadas, dão gargalhadas durante as cerimônias rituais. Meu interlocutor ʘremiri ensinou-me assim:<sup>90</sup>

**Boretōkeari numupɛ sirinemo sīrise**

(língua tukano)

*Boretōkeari numupɛ n,i ti numua, nokoro siriña, sirīpeokaña, busapoari bero nitōa niwa. Toho werã taha na numia, toho ni ukuma na marire tohokorōpɛ mari nare maha, nare sirīpeokaña nirasa mari, basarikura waroma, na añuro werikurama, namera keoro mari duhirã mari nipã niwa.*

**Concluídas as danças, bebe-se à vontade**

Ao amanhecer do dia seguinte, quando já encerrou a cerimônia de canto/dança, as mulheres podem oferecer o peyuru com abundância para as mulheres e para os homens. Os Bayarōa já não estão mais ornamentados com as suas plumas, por isso, podem beber à vontade.

Sano Lenilza Marques Ramos, 30 anos de idade, ʘtāpinomako (Tuyuka) foi minha interlocutora (dez/2019) sobre os papéis das mulheres nas cerimônias rituais. Ela foi estudante da Escola Tuyuka, alto rio Tiquié, distrito de Pari-Cachoeira. Ela é neta do kumu Laureano Ramos, já falecido. O seu avô foi muito importante no início dos trabalhos da Escola Tuyuka. Ela cursou a Licenciatura Indígena Políticas Educacionais e Desenvolvimento Sustentável (UFAM). O tema de seu Trabalho de Conclusão de Curso foi: ʘtāpinopona Basamorī Mopoea nira basare. Na conversa que tivemos ela destacou os temas que eu apresentarei referentes aos papéis das mulheres durante a cerimônia de Yukurika basore. O primeiro tema que ela destacou foi sobre a preparação do peyuru:<sup>91</sup>

**Numia peru darese**

(língua tukano)

*Peéru darenukawa na. Na basarātira we usã, ti numu basanorosa nika tɔo, peéru dare dɔpo, tusabeke we, katise peru we wemiwaba na. Opanumɛ ehaka iña, perure po´o wemiwaba.*

**A preparação do caxiri é especialidade feminina**

As mulheres preparam o peyuru. Quando os bayarōa anunciam que realizarão a cerimônia de canto/dança, elas começam a preparação do peyuru, um tipo chamado tusabeke que é mais forte e katise peru, mas fraco. No dia da festa coam bem o peyuru para deixá-lo no ponto para beber.

As cerimônias rituais são ocasiões próprias para as pinturas corporais e faciais. Os ʘtāpinopona e os povos originários do noroeste amazônico utilizam as folhas, sementes, cascas, barro, carvão e tabatinga para transformar em cores que utilizam nas festas. Uma das cores utilizadas pelos ʘtāpinopona é a preta, obtida

<sup>90</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>91</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

das folhas de jenipapo (planta da família das rubiáceas). A minha interlocutora Sano ensinou-me assim:<sup>92</sup>

### **Weé passe**

(língua tukano)

*Dɨporopɨre opantɨ dɨporo we'é pakuparã. Opantɨpɨma añuro weé pake ñise kɨorã nisama na. Toho wego ko weé sãkonoho maha, ñira nohore ñimiparoba tekerã taha. Toho werã atigoreta añuro ñiwɨ ni dutisama na taha. Toho werã te weére maha, weé sãkonoho, baya nɨmonoho, weé paro nisato ni, wetɨsawana na taha. Na toho nika tɨo makakahãra nipetirã, nere na marapɨsumɨare weépa, na porãre weé pamiwaba na maha. Matarɨta pamɨri masarɨta temera mari wekã añurosa marire na nike nisato tekerã. Toho wero basawi merakahãse niro wesa tekerã*

### **Pintando com tinturas de jenipapo**

No dia anterior ao dia da festa, todos se pintam com a tintura do jenipapo no corpo. Na festa, a tinta preta se destaca bem no corpo da pessoa. Poucas mulheres sabem preparar bem a tintura. Por isso, somente quem sabe bem é convidada a preparar a tintura antes da festa. No momento certo, ela ou a esposa do Baya convocam as pessoas para a sessão de pinturas. Todas as famílias se juntam. As esposas pintam aos seus maridos ou as mulheres especialistas pintam os outros. Essa tinta foi usada pelos Pamɨrimasa, eles que descobriram sua utilidade e importância. As pinturas com tinturas de jenipapo acompanham as cerimônias rituais do Basawi.

A pintura com Wãrosoã (carajuru) é muito usada em todos os ciclos da vida humana em meio aos povos originários do noroeste amazônico. É o material utilizado nas cerimônias de proteção de doenças. Na cerimônia ritual, fazem as pinturas do rosto/face. Alguns Bayaroa ungem também em outra parte do corpo, como nos braços, na barriga e nas costas. Existem no Basawi espaços para as pinturas. Pode-se fazer também na sua própria casa. Cada qual faz a pintura que gosta e que tem simbolismo para a sua vida como Baya, Kumu, jovem, adolescente. Existem pinturas específicas para os homens e para as mulheres. Essa distinção precisa se manter. Sano, minha interlocutora, fez uma breve menção sobre essa pintura, mas o tema ainda aparecerá em outras partes desse trabalho:<sup>93</sup>

### **Ɔroña mera diapoa nuose**

(língua tukano)

*Toho wetoha, Ɔroña oha, na basi. Ɔroña nɨosekerã añuro wametise diakɨɨ nitɨsamiwɨba tekerã añuro besewekakãpɨma.*

### **Pinturas faciais com carajuru**

As pinturas faciais com Ɔroña são feitas pessoalmente. Os estilos de traços (desenhos) todos têm um nome. Se fôssemos detalhar existem vários nomes.

<sup>92</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>93</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Todos os papéis que as mulheres exercem são insubstituíveis. Outro papel muito importante das mulheres é acompanhar aos Bayaroa na dança. A dupla de Bayaroa principal está no centro do semicírculo. Os demais Bayaroa são organizados pelo Baya principal do lado direito e do lado esquerdo dos Bayaroa principais.

Os demais, que não são Bayaroa, entram também nas pontas do lado esquerdo e do lado direito. Entre a dupla de Bayaroa tem um Baya que entoia os cantos. A esposa do Baya principal é quem convida as melhores dançarinas para dançar com eles. A mulher do Baya pode dançar com o seu próprio marido ou com o segundo Baya. Se o Baya principal tem sua irmã que sabe dançar bem, ou a filha do Baya pode dançar com o pai, pois elas também pertencem ao nível de Bayaroa: Baya pako (mãe do baya), Baya n̄mo (esposa do Baya), Baya s̄wo/baiyo (irmã maior/menor do baya) e Baya mako (filha do baya); são as mulheres Baya que acompanham os Bayaroa, geralmente.

Nas últimas duas décadas, um dos meus irmãos, Antonio, é Baya na comunidade tuyuka São Pedro, alto rio Tiquié – AM. Quem dança com ele, que é o Baya principal, é a filha dele. Sua mulher dança com o segundo Baya.

As mulheres conhecem os seus espaços nas cerimônias de cantos/danças e por onde elas vão se movimentar, em que momento vão formar pares com os homens e em que momento vão deixar os pares. Elas são as melhores, que dançam bem e dão qualidade ao conjunto de dança. Durante a dança toda, é a mesma mulher que dança com os seus pares de Bayaroa. Não ficam mudando de par. A minha interlocutora, Sano, me ensinou com as seguintes palavras:<sup>94</sup>

**Numia niku Bayareta yobasasama**  
(língua tukano)

*Basari n̄m̄p̄ma baya n̄mo bapatiwo ko maha, basarã numiare. Na basakã yoha, d̄p̄otipe wero uato ni bapatiwōba ko na numiare. Na noho bayaroare yohawã. Aperã numia aperãti usãkera nira noho basaka yapari karãp̄re yohawã. Na nipetirã yohakãta añurika bahumerika miw̄bato weropea.*

**Cada mulher dança com o mesmo mestre de dança, de início ao fim**

Durante a cerimônia de canto/dança, a mulher do Baya convida as melhores dançarinas para formarem par com os Bayaroa. São as mulheres que conseguem acompanhar bem os ritmos dos Bayaroa. Quem não sabe pode atrapalhar a dança. As demais mulheres acompanham aos demais dançarinos de duas pontas. Quando todos dançam acompanhados, a fileira semi-circular de dança fica comprida e bonita.

---

<sup>94</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Com o meu interlocutor Kumu Manoel Lima (Tuyuka) conversamos sobre a cerimônia ritual de Yukurika basore. Ele começou falando do Wese (roça). Na sua compreensão, a cerimônia ritual de Basore (oferecimento) iniciou-se com Wese. No Wese encontra-se a plantação de maniva que produz a mandioca e dela se extrai Weta (goma/tapioca). As mulheres preparam grande quantidade de beiju de tapioca. Amontoam os beijus numa altura de três metros aproximadamente.

Grande quantidade é expressão de uma cerimônia de Basore. Basore significa uma cerimônia com exagerada quantidade de alimentos que se oferece para os outros, do contrário, não é Basore. A grande quantidade de beijus significa que uma família trabalha muito, intensamente. Quando as pessoas que receberam o Basore não comem tudo e estragam os alimentos, é sinal de que o Basore foi abundante. Para não estragar nada, o anfitrião do Basore faz a distribuição entre todos e ninguém de seu Basawi ou aldeia fica sem. Essa prática de distribuir entre todos é um facilitador para a realização de outro Basore, em que terão que oferecer outros alimentos em troca dos que receberam. Se o anfitrião se alimentasse somente com a sua família, teria que se empenhar muito para conseguir grande quantidade para fazer o Basore de troca.

Conforme o meu tio Manuel, a roça, a maniva e a mandioca estão em conexão com a vida da mulher. Ele disse-me que as manivas (mandiocas) são filhas da mulher. A roça faz parte do ser feminino. A roça e a mulher formam uma unidade. O Kumu, desde o nascimento da menina, na cerimônia de sua nomeação, inclui em sua vida a maniva como um elemento constitutivo de sua existência e do seu trabalho. Conforme a compreensão do povo Utãpinopona e demais povos originários do noroeste amazônico, a roça é compreendida da maneira como está narrado abaixo, mas existem outras formas de explicar o mesmo tema:<sup>95</sup>

**Numio katise nisa weseria**  
(língua tuyuka)

*Ti wire numiare yeripona basere waku, waikoãri sãra. Kũãye niadakuto te kirikũ. Kũã yarige basoka numiaye. Ote basoka numiaye niadakuto, te yarige pose pota, yarige kori pota. Waikoãri sãwi kũsa numiarẽsa, te kirikuresa. Tetira ania numia*

**A roça possui conexão com a vida feminina**

No interior do Basawi realiza-se a cerimônia de nomeação feminina. Através dela, o Kumu insere as forças femininas. O Kumu afirma que as manivas serão partes da vida feminina. As mulheres serão donas de alimentos. Elas serão

---

<sup>95</sup> A narrativa foi feita em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*wetapehtirira, kũã tetirira, ki bipera, buseyari tirira nihĩra.*

donas das plantações. Os frutos de seu trabalho se tornarão em alimentos bons como os cheiros das flores. O Kumu insere a saúde na mulher e nas manivas. Por isso, as mulheres produzirão muita goma para encher as suas bacias.

Essas cerimônias existem desde o surgimento de nossos ancestrais Pam̃ribasoka (primeiros humanos). O peyuru (caxiri) faz parte das histórias originárias de nossos ancestrais. Suas histórias são compreendidas a partir dos Pam̃ri wiseri (Casas de surgimento) dos Pam̃ribasoka.

Nas cerimônias rituais de cantos/danças no Basawi/Basariwi, a bebida peyuru é repleta de inspiração inserida pelo Kumu para que os bebedores interajam bem como visitantes e anfitriões. Ao tratar da bebida peyuru eu sigo a partir daquilo que eu aprendi com o povo Ƨtãpinopona e seus cunhados Yepamasa, Yebamasa e os Bará.

O meu avô Buã – Higinio faleceu no ano de 1983, enquanto eu estava numa das fases de formação (noviciado) para me tornar padre. No tempo de convivência com ele (1965-1979) eu ouvi muitas narrativas de histórias de nossos ancestrais. Ele dizia que para fazer o peyuru a pessoa precisa trabalhar, ter a roça, pois é lá que se planta maniva, cará, batata etc.

Entre os povos originários do noroeste amazônico, para a preparação da roça, o homem e a mulher escolhem a área onde a terra é boa. Depois, começam os processos de roçada, derrubada, queimada, plantio, limpeza e coleta. Da roça bem cuidada nascem as manivas e amadurecem as mandiocas. A roça é a garantia do bem-viver da família, significa crescer com dignidade pessoal, familiar e comunitária.

Wese (roça) é o espaço onde se cultiva a maniva de onde se tira a mandioca, dela se extrai a massa, líquido de mandioca, a goma (tapioca) e a farinha. Na roça se planta cará (branco, roxo), abacaxi, abiu, cucura (uva da Amazônia), macoari (tipo de tubérculo), milho, cana-de-açúcar que são utilizados para a fermentação do peyuru. Cada família cultiva plantações em sua roça com técnicas aprendidas com suas mães e avós. Os homens assumem os trabalhos considerados mais pesados (roçar, derrubar, queimar...).

As mulheres e os seus maridos mantêm limpas as roças. Arrancam, limpam e carregam as mandiocas em aturá (cesto de cipó) e levam para suas casas. Em

casa, as mulheres seguem o processo de ralar e coar o líquido para extração de goma. Com a goma/tapioca preparam o beiju, o mingau, que são também usados para se preparar a mujeca de peixe. Com a massa de mandioca preparam a farinha branca e amarela, conforme cada tipo de mandioca.

Com a mandioca se prepara o peyuru. Eu vi a minha mãe e as minhas avós prepararem o peyuru. Eu ajudava também em pequenos trabalhos conforme elas solicitassem. Elas começavam a trabalhar bem cedo. Ralavam a mandioca e coavam a massa com cumatá (peneira usada para espremer a massa de mandioca). Deixavam descansar o líquido de mandioca para assentar a goma.

De manhã as pessoas comem o biarɛ (em língua tuyuka significa recipiente de água misturada com muita pimenta e sal...). Quem conseguiu pescar, cozinha com a quinhapira, outras pessoas colocam as maniuaras (formigas comestíveis) na quinhapira.

Terminada a refeição do biarɛ é hora de sair em busca da lenha na roça nova, recém-queimada. O meu pai convidava alguns homens da comunidade para ajudá-lo. Chegavam de volta, rachavam a lenha. Quando eu já era adolescente, comecei a ir com o meu pai buscar e rachar a lenha, conforme ele me ensinou.

Enquanto nós buscávamos a lenha, a minha mãe e outras mulheres da comunidade já estavam cozinhando a manicuera (líquido de mandioca) e preparando o peyuru wɛabe que é o beiju próprio para a preparação da bebida; é beiju fino e bem torrãozinho, quase queimado. A cor do peyuru wɛabe determina a coloração do peyuru.

Minha mãe ficava acompanhando e controlando o fogo do forno em que estava sendo torrãozinho o peyuru wɛabe e do fogo onde estava a panela com a manicuera. Minha mãe ensinava que a manicuera deve ser bem cozida para eliminar o “veneno”<sup>96</sup> da mandioca. Por isso, volta e meia mexia com a cuia grande e cheirava para sentir se já não havia mais o odor “venenoso” da manicuera.

Essas movimentações de especialistas são importantes, pois ali se encontram a sua qualidade a ser reconhecida pelas pessoas que vão beber o peyuru. Os Kumua eliminam o odor venenoso e o transformam em aroma saudável.

---

<sup>96</sup> Teor de ácido cianídrico, extremamente tóxico ao homem e aos animais.

Eles manejam para a coloração adequada do peyuru w̄abe, que não pode ser claro nem queimado demais.

Minha mãe, quando preparava o peyuru, ensinava às suas filhas que a manicuera (líquido de mandioca) deve ser bem cozida. Quando a manicuera não é bem cozida, não contribui para a preparação de peyuru de qualidade, pois provoca dores de barriga e causa diarreia aos bebedores. Dizia mais: o peyuru deve ser bem feito para não causar o constrangimento e a vergonha a quem preparou. Todas as mulheres que preparam o peyuru possuem técnicas próprias do peyuru w̄abe e sabem o ponto exato para o cozimento de manicuera, cará, macoari, batata doce, milho e outros.

Quando o peyuru w̄abe e a manicuera, as frutas e tubérculos estão cozidos, no ponto certo, a mulher especialista no peyuru convida os membros de sua família e outras pessoas da comunidade para o momento de peyuru w̄abe yagere (mastigação) do beiju, do cará, batata, macoari etc. A mulher que escolhe o ingrediente para misturar e gerar a boa fermentação do peyuru. São conhecimentos repassados de uma geração para outra. Os povos originários do noroeste amazônico utilizam esses conhecimentos.

Minha mãe ensinava para as filhas e filhos que, quanto maior é a quantidade mastigada do peyuru w̄abe e outros ingredientes, ele será bem fermentado e com elevado teor alcoólico<sup>97</sup>.

Kaisãse (em tukano) e kaisãre (em tuyuka) - tradução literal: inserção do cérebro no caxiri. Significa dizer inserir a fermentação através de: ñamu (cará), dutu (macoari), horika (milho), nariã (amendoim). Utilizam-se também outros tipos de tubérculos e frutas. Cada mulher conhece com qual ingrediente consegue preparar um Peyuru de qualidade, bem fermentado.

A mastigação e a salivação ajudam na fermentação e na doçura do peyuru. A minha mãe ensinava que o peyuru preparado dessa forma torna-se peyuru bom. E, quando não se mastiga o peyuru w̄abe e as demais frutas, o peyuru resulta inosso e fraco em teor alcoólico. Os exímios bebedores de peyuru, percebendo pouca qualidade, bebem pouquinho. Todas essas situações do peyuru ser bem aproveitado e não aproveitado por bebedores atinge a pessoa que o preparou. Para

---

<sup>97</sup> <https://mundoedcacao.uol.com.br>: as bactérias existentes em nossa saliva fermentam os carboidratos dos alimentos, produzindo ácidos lácticos.



evitar essas situações constrangedoras é que a educação das filhas deve ser bem séria.

Voltando ao processo de preparação! Pela parte da tarde, após concluir o processo de preparação do peyuru wɔabe yagere, a minha mãe colocava peyuru wɔabe não matigado dentro do peyurudɔka (cocho de peyuru) ou peyurɔɔ (camotim). Após essa mistura, a minha mãe chamava o meu pai para iniciar o processo de peyuru sakère (amassar a massa de peyuru).

Para realizar esse processo, o homem senta-se próximo do cocho ou camotim e põe as mãos na massa e segue amassando, esfregando com as duas mãos para afinar a massa de Peyuru. Faz esse processo até sentir que está bem afinada. A minha mãe e as minhas avós ensinavam que não pode faltar essa parte, pois é ela que ajuda na fermentação da bebida. Terminada essa parte, o meu pai dizia para a minha mãe: “agora você pode colocar o ingrediente do Kaisäre!” A minha mãe colocava o Kaisäre no peyuru já misturado com a manicuera. Depois, o cocho de peyuru ou camotim permanecia fechado para o processo de fermentação. Meu pai buscava a folha de bananeira e, chegando em casa, fechava a abertura do cocho de peyuru ou do camotim com essa folha.

Ao redor da base do cocho e do camotim colocava um punhado de terra quente retirada do fogo. Serve para aquecer o peyuru que está dentro. Esta prática de calefação aparecerá na cerimônia de inserção como efeitos bons no peyuru nos próximos temas. Durante esse tempo, a minha mãe costumava abrir e conferir se estava ganhando a fermentação. Quando o peyuru fermenta bem, ele produz pequenos movimentos, leves sons e bolhas de espuma brilhantes. Quando isso acontece, a mulher que prepara o peyuru fica satisfeita e bem respeitada pelas mulheres e homens.

Quando se prepara o Kanɔko (com ingrediente de caldo de cana-de-açúcar) tem-se um peyuru com maior tempo de fermentação, de dois dias. É o peyuru que anteriormente denominou-se de tusabeke. O peyuru preparado um dia antes da festa é denominado de katise peru. Para a preparação do Tusabeke, o ingrediente a inserir se chama Okopiose (caldo de cana-de-açúcar).

Como acontece? No dia anterior ao dia da festa, o homem corta a cana-de-açúcar na sua plantação próxima de casa, na roça, e pode também tomar emprestado de um parente. Próximo da aldeia costuma ter um Kanɔ wanɔari tuturo

(estrutura para moer a cana-de-açúcar). Ali se ajuntam os homens para moer a cana. Precisa ter pelo menos quatro pessoas para esse trabalho. Dois homens de cada lado. Um fica oposto ao outro e vira opostamente o cruzeiro armado para girar, dessa forma se obtêm o caldo. Enquanto dois giram, uma pessoa mete a cana-de-açúcar para passar pelo moinho e o outra recebe o bagaço no outro lado. Os bagaços também passam pelo menos duas vezes pelo moinho. A partir da segunda vez, joga-se a água no bagaço para extrair o que resta de doce de cana-de-açúcar.

Quando as mulheres preparam o tusabeke, os homens trabalham conjuntamente para moer a cana-de-açúcar. Também só existe um moedor em cada lugar. Na medida em que se junta o caldo, vão mandando para as mulheres. O espaço onde se moem é lugar de muita aprendizagem. Os contadores de histórias estão sempre aí presentes, ou moendo, metendo e recebendo os bagaços de cana. As histórias saem de dentro deles como o caldo de cana-de-açúcar. É um trabalho que precisa de homens com bom preparo físico.

Os homens idosos também ficam por perto fumando e comendo o patu. Eles contam as histórias que aconteceram desde os tempos de nossos ancestrais. Todas as vezes que eu participei desses momentos eu entendi que são momentos de muita animação. Não há espaço para quem está triste e quem está bravo. Um trabalho feito coletivamente e com animação torna-se leve para todos. Os trabalhos bem feitos conjuntamente são resultantes da cerimônia ritual de proteção.

Por volta das cinco horas da tarde, as mulheres que prepararam o tusabeke iniciam o processo de coar com o cumatá o peyuru utilizando o caldo de cana-de-açúcar. Cada qual na sua casa. Quando as mulheres terminam de coar, oferecem o peyuru aos homens e para as mulheres para que degustem o peyuru novo (doce). Eu vi também que no Basawi, quando os Kumua e os Bayaroa fazem cerimônias de proteção, bebem esse peyuru novo. As mulheres juntam o seu peyuru novo para todos beberem. A quantidade maior é armazenada no peyuruduka ou camotim e permanece fechada com as folhas de bananeira e acalentada com um punhado de terra quente tirado do fogo ao redor de todos os recipientes. Algumas mulheres aquecem alguns litros de peyuru novo para misturar com a quantidade, afirmam que o peyuru bem fermentado e de boa qualidade apresenta-se como levemente aquecido! Assim eu constatei, também.

Para o peyuru denominado de katise peru (peyuru feito no dia anterior à festa) o processo de coar com cumatá acontece na madrugada do dia da festa. No dia da cerimônia ritual, o peyuru tusabeke e katise peru atingem o grau desejado pelos bebedores.

O meu avô contava-me que existem diversos modos de preparar o peyuru. Segundo ele, os nossos ancestrais preparavam o peyuru e bebiam em diversos momentos da vida: em dias de trabalho com os parentes (fazer roça, casa, canoa...), bebiam nas cerimônias rituais, bebiam na festa de acolhida/despida dos visitantes. Em todas as festas, as mulheres e os homens ofereciam o peyuru em consideração aos parentes e primos cunhados. Realizavam as cerimônias rituais com alegria. Dessa forma, seguiam praticando as boas tradições. Em cada momento, bebiam de maneira equilibrada para não prejudicar as diversas partes das cerimônias e as pessoas. Após a conclusão das cerimônias, as mulheres e os homens poderiam beber mais à vontade.

O modo de oferecer o peyuru acontece de maneira circular. Começa do lado dos homens, perto da porta do sol nascente e completando a circulação no ponto onde estão localizadas as mulheres. A porta do sol nascente é a entrada e saída de homens em cerimônias rituais. A porta oposta, do lado do sol poente, é de entrada e saída das mulheres. Por isso, as mulheres e os homens que oferecem o peyuru circulam até completar com a última pessoa da roda. As mulheres anfitriãs seguem na frente na circulação de oferecimento de peyuru. Alguns homens entram para oferecer o peyuru na ausência da mulher da família. Para todos os participantes da festa que estão sentados serve-se a cuia de peyuru. Quem não quiser beber não deve sentar-se no círculo, como também as crianças. As crianças seguem brincando na aldeia, vão se banhar, ficam em casa e ficam do lado das mães na festa.

A quantidade de cuias que uma pessoa bebe depende de número de famílias que prepararam o peyuru. Cada um bebe um pouco de cada cuia. Se quiser beber tudo, pode. Eu já participei de festa onde os anfitriões na primeira rodada oferecem duas cuias de peyuru. Noutras comunidades, oferecem o peyuru na hora de cumprimentos. Cada pessoa precisa ter controle da quantidade que quer beber.

As mulheres, cada vez que preparam o peyuru, aprimoram a sua qualidade. Todas as mulheres sonham e trabalham para fazer uma bebida bem fermentada. Isso lhes dá um bom reconhecimento por parte de todos os bebedores do peyuru.

Ela se torna conhecida por todos como uma mulher que prepara o peyuru bem fermentado e forte. Todos os métodos e técnicas de preparação do peyuru a mulher experimenta até conseguir bons resultados. As suas receitas boas, ela guarda na sua memória. A mulher que não atinge um nível bom de preparação do peyuru possui menos reconhecimento das pessoas em quesito da preparação do peyuru. Por isso, as mulheres se ajudam sobre as melhores formas de preparar o bom peyuru. Nenhuma delas se sente bem passando por algum constrangimento por não ter feito bom peyuru.

Os exímios bebedores de peyuru procuram diferenciar imediatamente a bebida boa (com boa fermentação) pelo seu aroma e o odor, pelo calor e o frio, bem fermentado e menos fermentado. O melhor peyuru estimula a realização das cerimônias rituais: diálogos, narrativas, discursos, cantos/danças. Os sopradores de instrumento perurige (cariço) são os animadores para iniciar a festa e depois em todos os intervalos. Os cantos/danças cerimoniais já são executados pelos mestres bayaroa.

Existem muitos tipos de peyuru conforme os kaisãre (ingredientes) para sua fermentação. Alguns deles são: Kanuko (fermentado com caldo de cana-de-açúcar); katire peyuru (fermentado na véspera da festa); Ipitire (sem fermentação); horika peyuru (fermentado com o milho); ñamu peyuru (fermentado com cará); use peyuru (fermentado com cucura); mene peyuru (fermentado com polpa de ingá), existem diversos tipos.

Nas cerimônias rituais os nossos ancestrais ʘtãpinopona bebiam o peyuru durante dois dias, que correspondem ao tempo de duração das cerimônias: danças de perurige, narrativas de histórias dos ancestrais, discursos relacionados às histórias dos cantos/danças; entonações da circulação da cuia de peyuru, da cuia de patu, de m̃noro.

A embriaguez serve para animar os homens e as mulheres para as diversas atividades cerimoniais, para sentirem-se concentrados durante a transmissão e recepção de conhecimentos; redobrar a atenção para o bom acompanhamento de cantos/danças; tornar os homens e as mulheres mais aptos para dançar os diversos ritmos de danças por várias horas.

Os Kumua e os Bayaroa não dormem antes do encerramento das cerimônias. Após o término da festa, um dia é reservado para descansarem e

dormirem. Esse dia é denominado de Wugo kaniri bureko (tuyuka), sua tradução literal: dia para o sono dormir. Entende-se como o dia de descanso após a festa. Refeitos com o descanso, os moradores de um Basawi ou de uma aldeia, sob a coordenação de kũã sōwũ ou outra liderança, reúnem-se para a refeição com os alimentos recebidos durante a cerimônia do Basawi.

Nos dias de cerimônia, os Kumua, Bayarua, Yaiwa tornam os dias bons, como também a vida dos participantes diretos e indiretos. Os Kumua e os Bayarua ficavam acordados o tempo todo. Sentavam-se nos mesmos lugares, pois sentar-se num mesmo lugar durante uma festa é sinal de maturidade. Quando uma pessoa troca várias vezes o lugar durante a festa é conhecida como, em língua tuyuka: Duiritabe manigũ (tradução literal: sem lugar fixo). Tal conclusão é para dizer que a pessoa é imatura, não sabe permanecer em seu lugar. Os Kumua, sentados nos seus bancos, acompanham o desenvolvimento de cada parte da cerimônia de cantos e danças que os Bayarua realizam durante um dia inteiro, a noite toda, até o dia seguinte.

Os especialistas em sopros de perurige exercem seu papel mantendo-se sentados e, noutros momentos, dançando. Quando os Bayarua param de dançar e fazem os seus intervalos, os sopradores de perurige entram para dançar acompanhados pelas mulheres. A mulher que escolhe com quem vai dançar aquela parte da dança. Quando tem mais de um grupo, dançam todos e enchem todo o espaço do Basawi. Cada grupo sopra a melodia diferente conforme o soprador principal dá as suas notas. O segundo soprador de perurige completa a melodia. Os demais seguem a melodia, formando uma harmonia.

O segundo executor de perurige sopra na flautinha que o primeiro soprador pulou. É dessa forma que se produz a melodia de perurige. É muito importante a figura do soprador principal. Ele é que detém o repertório das melodias aprendidas com os outros sopradores. Ele mesmo pode criar sua própria melodia. Apesar dessa qualidade, ele sozinho não consegue gerar uma melodia completa. Ele conta com o segundo soprador especializado para a execução. A partir do segundo soprador, os demais complementam a melodia do segundo. Somente assim os sons de perurige ganham sua harmonia, melodia completa.

As mulheres adultas e jovens entram para dançar com os sopradores de perurige. Geralmente, somente uma mulher forma o par com o homem. Algumas

vezes, duas mulheres abraçadas uma na outra dançam com um soprador. A mulher com a sua mão direita segura na mão esquerda do soprador e ele a segura nos braços cruzados. Dessa maneira, os dois aguentam a velocidade dos ritmos de danças.

Enquanto estão soprando e dançando o perurige, os Bayaroa seguem sentados, descansando e bebendo o peyuru. Eles não podem ficar andando, pois estão ornamentados com as plumas de japu, garças, arara, com braceletes, chocalhos etc. Por causa disso, bebem controladamente para evitar quedas, o que os levaria a quebrar os enfeites. Quando eles querem sair do Basawi para suas necessidades fisiológicas (urinar...), bem próximo donde estão sentados está fincada uma árvore pequena seca com galhos cortados onde os Bayaroa podem pendurar suas plumas quando saírem do Basawi. No retorno, recolocam os enfeites nos próprios corpos. Mesmo quando não saem do Basawi, com cuidado penduram os enfeites na árvore seca preparada. Utilizam o bom senso.

Os Bayaroa também sopram e dançam o perurige e, neste sentido, dançam ornamentados. Outros grupos evitam dançar no mesmo instante para zelar a integridade dos Bayaroa e seus enfeites.

Em alguma parte desse trabalho tratarei do kapi. Aqui faço apenas uma breve menção dessa bebida que é acompanhada pelo peyuru. Essa descrição é realizada a partir daquilo que eu mesmo vi, participando das cerimônias rituais de cantos/danças entre os meus parentes ʘtāpinopona, na aldeia São Pedro, região do alto rio Tiquié, município de São Gabriel da Cachoeira (AM).

Eu vi os Bayaroa bebendo o kapi que passou pela cerimônia dos Kumua. Entre muitos efeitos inseridos no kapi é aquilo que os ʘtāpinopona denominam de kapi bauare, sua tradição literal é: como o kapi se manifesta. Kapi bauare trata-se de como, sob os efeitos do kapi, a pessoa que bebe acessa e vê a realidade em outros patamares, cores de outros seres e personagens originárias e nossos ancestrais. O meu avô e o meu pai contavam-me que as visões especiais para as vidas de Kumu e do Baya não aparecem em todas as cerimônias nem para todos. Cada pessoa vê realidades diferentes e aprende conhecimentos diferenciados.

Durante a realização das cerimônias de Basamorí os Bayaroa atingem melhores disposições físicas e estímulos mentais para executarem as sequências de cantos e danças. As suas performances conectam-se aos de seus ancestrais. Por

isso, é importante que os Bayaroa e os demais homens no seu cotidiano antes de beberem o kapi pratiquem as dietas e restrições de alimentação e façam o ritual de vomitação da água matutina etc.

Segundo Tenório (2007: 19), os meus parentes ʘtāpinopona sobre a cerimônia de vomitação, dizem: <sup>98</sup>

**Oko ʘsotire**

(língua tuyuka)

*Atie okore ʘsotihīya añuro niretiada hirã, añuri pati kʘoada hirã, bʘtoa masire, basere, basare, yuamʘ, baya wadʘgara.*

**Cerimônia de vomitação d'água (ablução)**

Nossos ancestrais faziam a cerimônia de vomitação d'água para se sentirem bem, para ter bom corpo, para adquirir conhecimentos ancestrais, suas cerimônias de proteção, cantos, narrativas e para se tornar Baya.

Numa pessoa bem preparada, o kapi potencializa para que ela acesse novos conhecimentos e aprimore os anteriores.

Os efeitos do kapi são inseridos por um especialista reconhecido denominado de Kapi doagʘ - Ser que transforma o kapi. Desde o momento em que vai cortar o cipó de kapi na roça ou perto da casa ele insere os efeitos que ele deseja para os bebedores. No caminho para o porto, para buscar a água, insere outros efeitos, na água insere outros efeitos e na ação de socar a planta também se insere outros efeitos. Na hora das cerimônias, os Kumua continuam colocando os poderes no kapi que os Bayaroa e os demais bebedores recebem por meio de suas visões. Para quem não se preparou não aparecem novas realidades e conhecimentos, apenas sentem a embriaguez.

Aponto os diversos conhecimentos das culturas dos povos do noroeste amazônico que ensinam e aprendem em meio às festas e as bebidas de peyuru e kapi. Não estou sendo redutivo em falar sobre a transmissão de saberes em dias de festa, pois se aprende bastante na educação familiar e comunitária que acontece no cotidiano. Os pais transmitem os conhecimentos referentes a muitas realidades aos seus filhos e filhas. Os ensinamentos e sua prática se concretizam durante a preparação e na realização da festa.

As festas com peyuru e kapi servem para colocar em prática aquilo que se ensina e aprende no cotidiano com os pais e mães, dentro de casa e na

---

<sup>98</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

comunidade. Dentro da festa que os anfitriões e os visitantes expressam aquilo que aprenderam a fazer, acolher as pessoas, expressam a hospitalidade. São os espaços para a demonstração da aprendizagem sobre os discursos de acolhida e despedida dos festeiros. Ao mesmo tempo, são espaços de muita aprendizagem e aperfeiçoamento dos conhecimentos já adquiridos anteriormente. São espaços de muita interação com outras pessoas e encontro com outros conhecimentos.

Para os homens interessados, os conhecimentos são adquiridos e aperfeiçoados aproximando-se dos Kumua nos momentos que realizam os discursos com os Bayarua, quando narram as histórias de nossos ancestrais. Numa festa entre os cunhados, os discursos cerimoniais embelezam mais, pois são discursos de diferentes povos com as suas línguas próprias.

Os homens que se interessam aproximam-se dos Kumua e dos Bayarua para ouvir e aprender os conteúdos cerimoniais a respeito de vários ciclos da vida: gravidez, nascimento, nomeação, banho, alimentação, bebida, iniciação masculina e feminina; cerimônias de apaziguamento das doenças do tempo (chuva, trovões); cerimônia para tranquilizar as forças destrutivas das fruteiras e dos animais (jararaca, onças...); cerimônia para acalmar os insetos; cerimônia de proteção dos pehase (doenças passageiras: viroses, diarreias etc.); cerimônia de proteção dos acidentes de trabalho (cortes, ferimentos...); cerimônia de harmonização da convivência entre as pessoas de diferentes povos; cerimônia de proteção de doenças dentro do Basawi.

Para os jovens que se preparam para se tornar Bayarua, as cerimônias rituais são oportunidades para ouvirem diretamente dos Kumua e dos Bayarua como se executam os discursos e as narrativas sobre as histórias de nossos ancestrais. São momentos de aprendizagem, como os Bayarua se preparam com os seus ornamentos e discursos, e cantam/dançam. Os jovens e os adolescentes participam da cerimônia ocupando os lugares nas duas pontas do semicírculo da dança. Alguns deles, filhos e netos de Bayarua, em algum dia ocuparão o lugar cerimonial como Bayarua principais. Os demais continuarão participando nos lugares de duas pontas, direita e esquerda.

Durante a cerimônia ritual, existem espaços onde os jovens aprendem a soprar os instrumentos perurige, japurutu (flautas de paxiúba), ñamadɥpoa (cabeça do veado), sũ (caracol), yaikoã (osso da onça), kukoro (casco de jabuti) etc. Dentro



do Basawi têm também hãdehãde hĩ basarã (cantores improvisadores, “repentistas”). Somente alguns homens e algumas mulheres são especialistas nesse tipo de improvisação de cantos e das melodias que eles e elas mesmos criam. Expressam um para o outro (a) e vive-versa seus agradecimentos, pedidos, reclamações, elogios etc. Falam em nome próprio e falam em nome de todos. São conversas e diálogos cantados.

Todas as especialidades que se manifestam durante as cerimônias rituais são resultado da transmissão e aprendizagem de conhecimentos dentro da família, transmitidos pelos pais e avós. Como se percebe pelas descrições, antes de cada cerimônia ritual com maior intensidade os pais ensinam aos seus filhos e filhas os conhecimentos e as técnicas de preparação do peyuru; etiquetas de tratamento aos parentes, aos primos, avós, tios, tias; às mulheres, aos homens, aos jovens etc. Ensinam formalidades adequadas para cada cerimônia ritual. A educação é exigência para garantir as tradições no cotidiano e nas cerimônias rituais.

A bebida peyuru é a expressão da unidade dos moradores de uma comunidade e sua interação com os moradores de outras comunidades que são membros do mesmo povo e de outros povos considerados seus irmãos e primos cunhados. Eles expressam a qualidade de organização da festa, de convidar e acolher bem os visitantes. Mostram a qualidade de trabalho: para preparar boa bebida, alimentos, farinha, caça, peixe, insetos, frutas etc. Distribuem os alimentos conseguidos com o seu trabalho.

Todas as cerimônias rituais dos povos originários do noroeste amazônico possuem uma conexão com as cerimônias rituais de seus ancestrais. Ao longo da trajetória histórica de cada povo, muitas práticas se modificaram, por isso as cerimônias são momentos especiais para vivenciar o passado no presente. O meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me que para as cerimônias rituais as bebidas peyuru/kapi são necessárias para que os Bayaroa façam bons discursos em suas próprias línguas e com entonações cerimoniais:<sup>99</sup>

***Yemekari mera masisere bokanosa***

*(língua tukano)*

*Ate sirĩse merata kũ atere marire dukawa  
muhatipi. Te marire masa ñemekari dukayu*

**Vários conhecimentos se adquirem  
através de diferentes línguas**

Por meio de bebidas que o Yepa Oãkũ organizou a vida de cada povo e deu-lhes

---

<sup>99</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*muhati wegꞰ. Nika ñemero dero weta basioweto nope mari ukūseti weka nibosari mari ni tere mari ako sirĩ duhi, sirĩse sirĩ duhi webakeatise wiserire nira, basawiseriti nira. Mari te perure ukurã dero ni ukukã nibosari mari. Marire nika ñemerota nikama taha basiotisato nigꞰta kũ maha ate sirĩse waterota maha te ñemeri dukawa nuko, atiro weseti, ukūseti we nirasa mꞰsa. Ate sirĩse peru merata mꞰsa, ukūseti we nirasa mꞰsa nipi.*

a língua própria. Ele percebeu que os povos, falando a mesma língua, não teriam possibilidades de intercâmbio de diversos conhecimentos e das cerimônias rituais. Seriam simples demais e sem profundidade. A bebida peyuru que favorece o surgimento dos conhecimentos e sua transmissão nos Basawiseri. Por isso, o Yepa multiplicou as línguas. Assim, cada povo começou a falar a sua própria língua e a trocar os seus conhecimentos com outros povos.

Na compreensão e na prática de nossos ancestrais, o espaço apropriado para a realização de cerimônias rituais é o Basawi (Maloca), pois ele representa o surgimento de cada povo e dentro de Basawi transmitem e praticam os conhecimentos herdados de seus ancestrais. Segundo Tenório (2007: 21), os meus parentes ʘtãpinopona assim se referem ao Basawi:<sup>100</sup>

#### **Wiseri buare**

(língua tuyuka)

*Wiseri buahĩya kũã wederare sꞰoniadaa hĩra, basa bureko nirĩ basada hĩra buahĩya. Tiwi kuarẽ niromakãwi nirõ tihĩyꞰ, tiwi maniatã manibohĩya.*

#### **Construção do Basawi**

Os ʘtãpinopona construíam o Basawi para viverem juntos com os parentes, para cantar e dançar em dias de cerimônias rituais. O Basawi é muito importante para eles, sem Basawi eles não existiriam.

O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me que as bebidas, as cerimônias, os Kumua, Bayaroa e o Basawi criam uma conexão:<sup>101</sup>

#### **BasawipꞰ sirĩse**

(língua tukano)

*Ate sirisemerata taha mꞰsa basawiseriti, we nirasa mꞰsa, ni ukumꞰhatipã newaropꞰre napea. Nira na taha, atere kꞰ marire matapꞰta dukayu mꞰhati weke niwꞰto, marire yꞰ porãto, ni ukupã na bukꞰrãꞰꞰa. Tere peru duti dꞰꞰo, we na, na peñarare Ʞo, toho wegꞰti weyꞰ, te basawiseriti wegꞰtiwe yꞰ, te weti mꞰro, upe base nuko wegꞰtigꞰ we yꞰ, toho wegꞰ atia mꞰ ni, na tere ukusetipã niwa. Sirirã tirã te peru merata.*

#### **Objetivo da festa no Basawi**

Yepa OãkꞰ disse que é importante que cada etnia construa o seu Basawi para beber e realizar os discursos cerimoniais. Os pais devem transmitir os seus conhecimentos aos seus filhos. Por isso, preparavam a bebida e convidavam os seus cunhados para participarem das cerimônias de cantos/danças; para beber as bebidas, fumar o cigarro, comer o ipadu. Dessa forma, recebiam a proteção de suas vidas com a defumação com o breu. Esse era o sentido da bebida para os nossos ancestrais.

<sup>100</sup> O texto original foi escrito em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

<sup>101</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Na cerimônia ritual de Yukurika basore e nas festas é imprescindível o peyuru conforme já tratado anteriormente. Assim ensinou o meu interlocutor ʘremiri:<sup>102</sup>

**Yukurika basore kũã sinirẽ**  
(língua tukano)

*Ate peru merata taha ate posere taha, toho werã mari ni ukupã niwa na. Tereta mari porã taha, atiro weseti nira usã, tiwi dokare, atiro weseti wenorosato, atiro wegusa yu, toho wegũ mukera iñagũ atia mu ni uo, na sirise we, posé uo, we tere suori siri werã, atere na ako wahari siri werã nayõ toho nimũhatikarã paramera niwu mari, toho wegutigũ wearu yu teñu, toho wegũ mre uoaru yu ni ukũ bokapã na. Atiro ni na ukusetimũhatipã.*

**Bebidas durante a festa de oferecimento de frutas**

Bebendo o peyuru, os agentes de basore anunciavam a cerimônia de Yukurika basore. Anunciavam aos convidados que as cerimônias rituais aconteceriam no interior do Basawi. Os anfitriões ou visitantes ofereciam o peyuru e as frutas aos convidados ou aos anfitriões. Dentro das cerimônias, narravam as histórias dos ancestrais e diziam que os seus netos continuarão com as cerimônias rituais de Yukurika basore, convidando e aceitando o convite para a festa. Assim faziam os nossos ancestrais.

O peyuru é importante para que os Kumua bebam e sintam-se estimulados em acessar aos diversos patamares do cosmo e a conversar com os seres desses patamares. Transitando por diferentes estratos e dialogando com os seres desses patamares, pediam e recebiam os diversos conhecimentos sobre os diferentes tipos de cerimônias rituais. Bebendo o peyuru, fumando o muno e comendo o patu é que os Kumua dialogam sobre os acontecimentos do cosmo e seus habitantes. A eficiente compreensão dessas realidades contribui para que eles consigam ativar palavras que geram os efeitos de proteção, de apaziguamento, de abrandamento e tranquilização dos seres das florestas, das águas, da própria pessoa, do Basawi e de outras realidades. É bebendo o peyuru, fumando muno e comendo o patu que os nossos ancestrais executam os seus Basamorĩ (cantos/danças). O meu interlocutor ʘremiri me ensinou assim:<sup>103</sup>

**Basamorĩ kahãse masĩse**  
(língua tukano)

*Toho werata na tere maha, te diakũhu weseti weguti nigũ, basamori warosa nira, te weõpari, ate mawaku, yu atere yu miriapõra apekasetipe weguti nigũ, te sorõgũpũta, na mera sahãgusa yu, tokorõ wihagusa yu. Peru sirirãta na bukũrã, te yukũdukare misorõ kũ, na wekarã mimiwaba taha.*

**Conhecimentos sobre os cantos e as danças**

Os agentes de Yukurika basore escolhem como farão as cerimônias: podem optar por realizar a cerimônia de cantos/danças, de soprar e dançar com perurige, com mavaco (flautas de embaúba) e com Miriãporã (flautas cerimoniais). Se vão conduzir yukurika (frutas) com Miriãporã para dentro do Basawi devem avisar antes

<sup>102</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>103</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

aos participantes. Assim agiam os nossos ancestrais.

A cerimônia de Yukurika basore utiliza muito os miriãporã. Eles não são apenas instrumentos de sopro, mas representam muitas realidades importantes para a existência do Basawi. Miriãporã representa um conjunto de conhecimentos que os especialistas têm acesso. Os agentes de Miriãporã são todos os homens e todas as mulheres que foram agenciados para receberem a proteção através do m̄roro, patu, sinirẽ.

Os meus interlocutores já citados anteriormente, Luciano Amaral Barbosa e Orlando Fernandes Prado Barbosa, do povo Yebamasa, ensinaram-me que tanto os especialistas em soprar as flautas (Masakura) como as próprias flautas passam pelas cerimônias para receber a proteção e um nome cerimonial. Por isso, há uma conexão de vidas:<sup>104</sup>

**Masakura putirare basere**  
(língua tuyuka)

*Kuã basearira nirã tiwa kuãha, m̄nona kuã basearira. Kuã basokare, masakurare basewi k̄, kuãre yeripoa sãgu tiwi. Tetira wapapaka nira kuãhasa, base yeripona sanoãrirap̄hasa. Mamarã yeripona sãnoña manirã wapapakarikia kuã mena, b̄ri nirẽ nirõ tiku teha mena. Masakura Basawi sãri, basearigu wete mena bokatoamiwirã k̄me. Sanukã, apeyeti sodea k̄ tiari siro, patu kurẽ neosã kutua wahawĩ. Patu ekara tira, yeripona sãrasa. M̄norõ tiwa kuã, tiwu masakurap̄re tiwa kuã. Patu yawi, tetirara Masakura yaiwa h̄miwãra kuã. Te kuã tetiri yeripona tire wakutosa, kuã masakurasa. Tetiro mari no boro yari t̄sesãreno wakuto.*

**Proteção aos sopradores de flautas cerimoniais**

Os sopradores de flautas e as flautas recebem os efeitos cerimoniais inseridos no cigarro que o Kumu preparou. Os homens que sopram as flautas e as próprias flautas recebem nome, recebem o espírito/alma (yeripona) Soprar as flautas é algo sério, pois elas são seres vivos, podem causar doenças à vida do soprador se ele não segue bem as orientações. As flautas que não passaram pela cerimônia não apresentam perigo, pois são simples materiais. O Kumu, quando os sopradores adentram no Basawi, já os encontra com a defumação feita com cera de abelha (wete). Eles sopram e dançam dando uma volta na pista de dança. Quando eles param, o Kumu passa o pó de ipadu nas flautas. Os Kumua ensinam que assim as flautas (Masakura) recebem o espírito/alma. A partir disso as flautas se tornam Yaiwa (xamãs). Por isso que, quando um especialista que sopra as flautas (Masakura) não segue bem a dieta, o espírito das flautas causa doenças.

---

<sup>104</sup> A narrativa foi feita em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2021).

O meu interlocutor Ƴremiri também me ensinou assim sobre os Miriãporã:<sup>105</sup>

### **Miriãporã kahāse masise**

(língua tukano)

*Te miriãpora mi eha nuka, te ako siri, tiwidokare na miriãpora m̄rop̄, miriãpora patu, añuse basese, eheripōra ñe'ese niparo niwa tekerāre taha. Tiwi miriãpora wi dokare taha. Tere ñasere ukurã noho, ñasere seritiãpara niwa, tohowerã te nohore taha k̄re seritiã wesami niwa. K̄ uatiḡ noho basesere seritiasami niwa. Toho wero tiwi doka mera diak̄ niro wesa, atere na ñe'em̄hatipã niwa. Añuse, ña'ase nisa miriãpora wi dokare nisa niwa. Toho werã na aperã k̄osama na, mata k̄okarã paramera k̄oparã niwa.*

### **Conhecimentos sobre as flautas cerimoniais**

Os especialistas de Miriãporã bebem o peyuru para soprarem os instrumentos. Depois entram no Basawi: fumam Miriãporã m̄rop̄ (fumo das flautas cerimoniais), comem o Miriãporã patu (paátu das flautas cerimoniais), fazem Basese. Dentro do Basawi aprendem as fórmulas de proteção contra as doenças. Outros só aprendem conhecimentos para fazer o mal. E outros, só aprendem as fórmulas boas. Acontece assim porque o Basawi representa o cosmo, proporciona conhecimentos para o bem e para o mal. O mundo dos Miriãporã possui conhecimentos para o bem e para o mal. Desde a época de nossos ancestrais foi assim.

As cerimônias rituais para os povos originários do noroeste amazônico e os povos de outras partes do mundo são importantes, pois são meios pelos quais se constrói um bem-estar entre os membros do mesmo povo, com outros povos e com outras realidades que lhes cercam. Cada povo está interligado com outros povos e com outras realidades não humanas e seus habitantes. O meu interlocutor Ƴremiri me ensinou isso:<sup>106</sup>

### **Añuro katim̄hatise**

(língua tuyuka)

*Toho werã maha toho wem̄ahatira, añuro katim̄hati, weseti, ameri uo, te peru siri ameri uo, wetim̄rop̄ uhurã atia, patu ba'atamura atia m̄sã, sir̄tamura atia, pakoran̄m̄a, ȳ buhis̄m̄a, ni ameri uo na, base, basawiseri basekã we, wetim̄ro uhukã we, wetoha nuko taha, mari toho nim̄hatikarã porã niw̄ mari ni, te peru merata ukupã niwa. Temera uk̄i kiti ames̄opeo, ni wiseri dokare duhim̄hati wekarã porã nipa mari.*

### **Construção do bem-viver**

Os nossos ancestrais esforçavam-se para viver bem. Convidavam as outras pessoas para a festa, bebiam o peyuru, fumavam o m̄roro e comiam o patu de proteção. Convidavam os seus tios, os genros e sobrinhos para a cerimônia. Protegiam as pessoas contra as doenças e protegiam o Basawi. Bebendo o peyuru, os nossos ancestrais narravam as histórias. Assim, os nossos ancestrais transmitiam os conhecimentos para as outras pessoas dentro do Basawi.

<sup>105</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>106</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Os meus parentes pesquisadores ʘtãpinopona descrevem sobre o que eles conhecem na prática sobre o peyuru, que é bebida importante nas cerimônias rituais, conforme Tenório (2005: 187)

Fazemos caxiri, uma bebida fermentada à base de mandioca, nos dias de festa, de dança ou nos dias de trabalho coletivo ou wayuri. Desde os primeiros tempos as Casas têm seus potes de cerâmica para fazer caxiri. Antes do dia de dança, o chefe da Casa pede para as mulheres começarem a preparar a bebida. Elas vão à roça, trazem mandioca, ralam, espremem no cumatá e no tipiti, e fazem beiju queimado, próprio para caxiri. Com isso, podem preparar caxiri vivo, caxiri de cana ou caxiri de aguardente. Desde antigamente, quando moravam numa só Casa Ritual, faziam assim e bebiam. Hoje continuamos com os mesmos trabalhos, derrubando e plantando roças, fazendo caxiri (...). Quando o caxiri está bem forte todos se alegram, homens, mulheres, jovens. Dançam, falam dos benzimentos dos velhos, tocam cariço, mulheres cantam *hãde hãde* (cantos espontâneos das mulheres), os benzedores rezam e assim ensinam seus conhecimentos.

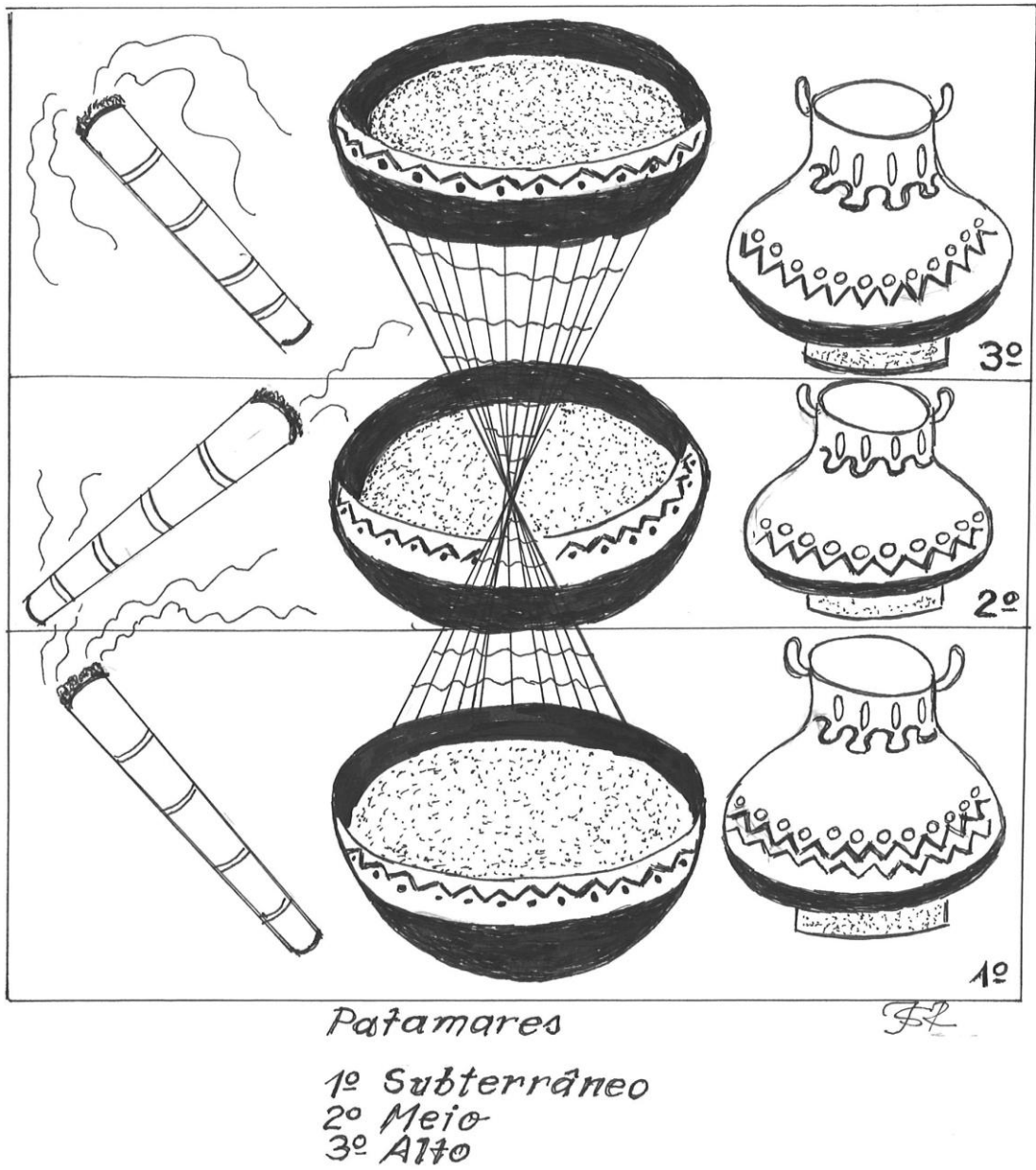


Figura 4 – desenho do autor: *Bureko patiri* (patamares cósmicos)

**TERCEIRO ATO**  
**TRANQUILIZANDO O ESPAÇO DA FESTA**

## Cena I

### ***Basawiseri diarige wanoarē!***<sup>107</sup>

#### **Escorraçando os seres das doenças!**

Alguns parentes ʘtāpinopona habitam na atualidade na localidade denominada Mopoea (Cachoeira de Piraíba), na comunidade São Pedro, onde funciona a sede da Escola Tuyuka, na região do alto rio Tiquié, município de São Gabriel da Cachoeira. Com eles eu participei diversas vezes das cerimônias de Diarige wanoare (proteção das pessoas). As cerimônias de proteção acontecem na véspera do dia da cerimônia de cantos e danças.

Algumas realidades foram descritas nesse trabalho: a compreensão dos diversos ciclos de frutas silvestres e cultivadas, ciclos de peixes, ciclos da caça, ciclos de lagartas etc. A localização das constelações influencia e faz coincidir épocas de verão e tempo de chuva, épocas de rios cheios e de rios secos, épocas de fazer roça, de queimar e de cultivar. As cerimônias rituais dos povos originários do noroeste amazônico conectam-se com a complexidade e dinâmica de diferentes vidas cósmicas. Segundo Tenório (2009:17), os meus parentes ʘtāpinopona dizem:<sup>108</sup>

#### ***Diarige wanoarē*** (língua tuyuka)

*Atie muno, patu, we, wete mena basereti, wanoare niku. Atie kapi doare peyuru sitimure sinire kenore nihiyu, kapi sini, mapoa pesa, tiarirare wanoare niku diarige wari hira, bia mena base ekare nihiyu. Pairiwikare b̄toa siarē nihiyu wi yapadora. Atie basereha, tie b̄rekori watotire mena makañe nihiyu. Ate ñokōa wametire m̄atiri k̄ã b̄toap̄ha basa, wiseri n̄ko, wanoã, bori koã, b̄rekori punirerē bapoña, tihirã nim̄atirige niw̄ atie basere. Terotiro tie basere, b̄rekori watotiremena sikarĩ bapatirotia.*

#### **Proteção das doenças**

Para a proteção utilizam o fumo/cigarro, ipadu, tintura de jenipapo e breu branco. Protegem o kapi, o peyuru, as pessoas que beberam o kapi, a quem cantou e dançou usando as plumas, protegem com a cerimônia de pimenta. Matam as bactérias do Basawi após o término da construção. As cerimônias de proteção interligam-se aos ciclos da vida humana e das constelações. Os nossos ancestrais cantavam e dançavam após a construção do Basawi, protegiam as pessoas, eliminavam as tristezas e preveniam as doenças provocadas por seres que

<sup>107</sup> Conforme eu entendi nas explicações de meus avós e outros especialistas Kumua quando eles tratam de diarige wanoarē estão tratando da cerimônia dos Kumua para a proteção de doenças, limpeza daquilo que podem estragar a festa (brigas, envenenamento, morte, etc.), tranquilizar os seres do cosmo para que não fiquem bravos com participantes da festa; tornar todos os seres do cosmo, incluindo os humanos para que se participem da mesma festa, bebam o mesmo caxiri, fumem o mesmo tabaco, bebam o mesmo kapi; cantem e dancem as músicas.

<sup>108</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



surgem em todos os ciclos da vida. As cerimônias de proteção acompanham os ciclos da vida.

As mulheres seguem preparando o peyuru ipitire (caxiri doce: preparado na véspera da festa). Outros homens seguem moendo a cana-de-açúcar para tirar o caldo para a fermentação do Kanuko. Os homens encarregados de preparar o patu nessa hora estão nas roças colhendo as folhas de patu.

Pela parte da tarde, o Basawi é utilizado pelos preparadores de patu e muno. Alguns especialistas torram as folhas de patu, outros vão socar as folhas torradas de patu num pilão próprio. Outros queimam as folhas de embaúba, pois, com as cinzas, se misturam no patu para dar-lhe um sabor adocicado. Depois que o patu se torna pó, põem as cinzas de embaúba e misturam com o pó de patu. Depois passam pelo processo de pulverização num saco comprido, de aproximadamente 40 centímetros. Enchem bem o saco e, com uma ponta da vara, a mistura é metida no saco. Com uma corda amarram bem na vara. Depois, metem no pulverizador comprido de 3 a 4 metros.

Uma pessoa especialista segurando a vara comprida vai batendo, batendo, batendo para sair o pó fino de patu, que fica no interior do pulverizador. Após terminar de bater o pó fino de patu, ele é derramado dentro da cuia preparada para isso. Os homens que estão presentes nesse momento no Basawi provam a qualidade do patu para sentir se está bem saboroso, se está com cheiro de queimado etc. Eles concluem essa preparação de patu por volta das seis horas da tarde. Eles vão se banhar.

Nesse período já está começando a cerimônia de Diarige wanoare (proteção contra as doenças) como foi dito no início dessa parte. Conforme Tenório (2007:43) os meus parentes Utāpinopona ensinam:<sup>109</sup>

***Diarige wanoarē***  
(língua tuyuka)

*Diarige wanoa, basa burekori niri kapi doa, patu base, muno base, wete base tigu. Tebiri wametire sūgerore, yukumasarē, utā masarē, woga masarē, ania kuā wedeadarisūgero, nokororā nibuativo tia hīgu, kuāye diarige wianukāri hīgu, base tugeña tiere kamota tiro bokuto hī wanoahīyi.*

**Proteção das doenças**

O Kumu protege as pessoas para torná-las livres das doenças; faz a cerimônia do kapi, do patu, do muno, do breu. Faz a proteção antes de cada ciclo de vida para acalmar os seres das florestas, das pedras, das rãs. Ele faz a cerimônia antes que esses seres lancem seus venenos no cosmo.

<sup>109</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

Os Kumua fazem a proteção utilizando o m̃eno (tabaco), patu (ipadu), we (jenipapo), wete (breu), kapi, peyuru. Essa cerimônia ritual acontece no início da noite de véspera da festa. São cerimônias demoradas, realizadas por três Kumua.

Os Kumua que fazem as cerimônias de Diarige wanoare ficam sentados em seus banquinhos no fundo do Basawi, do lado esquerdo de quem entra na porta dos homens, porta do sol nascente. Eles não se mexem, ficam concentrados. Eles estão sentados ali, mas no nível cerimonial eles estão transitando em outros patamares do alto, do subterrâneo e nesse patamar mesmo. Eles entram noutros Basawiseri para conversar com os Kumua humanos e não humanos, despedindo dos Kumua de um Basawi e saindo para ir para outro Basawi. Para essas viagens em nível cerimonial eles precisam estar em elevado nível concentração. Dessa maneira, deslocam-se melhor para estar aqui e estar noutros lugares.

No momento de suas cerimônias, se alguém passa na sua frente, não o veem. Estão com olhos fixos noutros lugares e para outros seres. Eles falam baixinho. Conversam sozinhos à vista de um olhar simplesmente humano, mas eles estão dialogando, tranquilizando, apaziguando, acalmando as bravuras de outros seres em favor do Basawi e em favor de todos os participantes da cerimônia ritual. Todos os benefícios conseguidos, acordos, negociações em favor da vida de pessoas que vão estar na festa, eles sopram nos materiais cerimoniais.

As mulheres juntam as bebidas recém-coadas, que ainda não estão fermentadas. São bebidas consumidas nessas horas. Os jovens sopram os Perurige continuamente. Pouco a pouco, começam a dançar e as mulheres os acompanham, dançando. Quem não é Kumua e Bayaroa se diverte à vontade, dançando, provocando coisas engraçadas, achando graça. Aquilo que os Kumua e os Bayaroa esperam deles é isso mesmo: muita alegria e descontração.

Os Bayaroa e os Kumua, entre os silêncios cerimoniais e intervalos, seguem fumando e conversando entre si. Volta e meia, o cerimoniário recebe do Kumu o wete (breu), faz fogo e coloca no fogo para produzir a fumaça. Em seguida, ele mesmo passa abanando com o abano para espalhar a fumaça nas pessoas e no espaço do Basawi. Passada outra hora, o Kumu entrega o m̃enoro ao cerimoniário e ele acende o cigarro, fuma e sopra a fumaça no seu próprio corpo. Em seguida convida a todos para que façam a mesma coisa, defumando seu próprio corpo.

Todos os participantes da festa devem fumar e jogar a fumaça em seu corpo. Passada outra hora, é entregue ao cerimoniário a cuia de patu e os homens e as mulheres devem comer (lamber) um pouco. Tem também um momento em que é entregue ao cerimoniário a massa de peyuru, feita para inserir efeitos cerimoniais na bebida.

O cerimoniário entrega para as mulheres um punhadinho de massa de peyuru para colocarem no seu cocho ou pote de peyuru. A cerimônia de véspera conclui-se por volta da meia-noite. Quem não estava presente nessa cerimônia pode receber a proteção noutro dia. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me, dizendo:<sup>110</sup>

**Weti basese**  
(língua tukano)

*Nirata na taha tereta m̄uro basese nohorē taha, na upe base, weti m̄ure base werikurare mari nipetira nirasa mari, k̄ari wetikāpa, te m̄uro na baseke hutoharāp̄ta mari k̄aira mari niparā taha niwa. Apen̄m̄ ñamiñakurore taha, mata k̄arikarā m̄usa p̄ora mera m̄uro mira atia nika ehatima taha niḡta we ȳ. N̄ap̄na añuro t̄rop̄ã. Toho werā na m̄uro w̄ih̄ipetikā, m̄uro nikare hu wep̄ã niwa. Toho werā weti m̄uro wekaberore na dutiti wetip̄ã niwa.*

**Tornar as pessoas livres das doenças**

A mulher do Baya convida para que as mulheres e suas crianças não se ausentem do Basawi durante a cerimônia de proteção com o m̄uro (fumo) e o upe (breu). Todos devem fumar e receber a defumação com o upe. Hoje em dia, quem não estava durante a cerimônia nem procura no dia seguinte. Antigamente, seguiam bem as orientações. Todos inalavam o rapé e fumavam o cigarro. Desta forma que se preveniam das doenças.

O meu interlocutor ʘremiri expressa sua preocupação e a de outros Kumua sobre as atitudes de indiferença de várias pessoas da atualidade com relação às cerimônias rituais, momentos tão caros para os nossos ancestrais:<sup>111</sup>

**Numia basesere iñatima**  
(língua tukano)

*Nikarōakare marima, te na basekere iñatima maha. Bero sah̄ta mira taha, na weti m̄urop̄ hutikā, basawi dokare, duti maha, ate dokesakease weroho wa niwa taha.*

**Algumas mulheres não valorizam a proteção**

Hoje em dia, as mulheres não participam das cerimônias: não fumam o m̄uro, não defumam com upe nos Basawiseri (malocas). Sem a proteção, as pessoas sofrem diversas doenças que surgem repentinamente.

As cerimônias rituais do Yuk̄rika basore oferecem ricas compreensões sobre as nossas vidas, histórias humanas e não humanas. Desde os nossos ancestrais Kumua até os dias atuais, eles conseguem, através das cerimônias rituais,

<sup>110</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>111</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

transformar-nos em habitantes de outras realidades visíveis e invisíveis e que os habitantes de outros patamares se tornem nossos aliados, tornem-se parentes, primos, cunhados; tornem-se membros da mesma família cósmica.

Os Kumua, com as forças cerimoniais, conseguem colocar em conexão os corpos de outros seres vivos nos corpos humanos e vice-versa. Os povos originários do noroeste amazônico seguem essas cosmovisões e práticas de vida; nem todos compreendem, inclusive muitos membros dos povos originários do noroeste amazônico.

Nas cerimônias rituais de proteção das vidas que os Kumua realizam, torna-se possível entender melhor os modos e as linguagens com os quais eles nos conectam em outros seres vivos do cosmo. Para a compreensão de seus significados, há necessidade de participação direta nas cerimônias rituais, para sermos atingidos na totalidade do nosso ser, racional, emocional e comportamental.

Nas cerimônias rituais, os Kumua conectam a vida humana com os habitantes dos mundos. Utilizando o m̃noro (fumo/cigarro) e pedacinhos de wete (cera de abelha), inserem as forças invisíveis que conseguem dos outros seres nas pessoas, no peyuru (caxiri), kapi (ayahuasca), no patu (ipadu) e no Basawi.

Os alimentos e as bebidas das pessoas transformam-se em alimentos e bebidas de outros seres vivos. Os efeitos bons que recebemos, damos também aos outros seres cósmicos. Os Kumua, com o m̃noro, upe/wete, patu, peyuru e kapi, transformam as pessoas de diferentes territórios e os seres vivos de outros mundos, em membros de uma mesma família cósmica, filhos de um único pai, Yepa Oãk̃.

Na cerimônia ritual de Yuk̃rika basore e outras cerimônias, todas as pessoas e os demais seres vivos do mundo tornam-se convidados para se tornarem visitantes e anfitriões. Todos se sentem bem acolhidos dentro de um mesmo Basawi, participando da mesma cerimônia ritual, fumando o mesmo m̃noro, comendo o patu da mesma cuia, bebendo o peyuru das mesmas cuias que os demais e bebendo o mesmo kapi dos Bayaroa. Eles também cantam as mesmas músicas e dançam com os mesmos ritmos dos B̃toa basa (dança tradicional), sopram e dançam os mesmos perurige (cariço), sopram e dançam os mesmos Masak̃ra/miriãporã (flautas cerimoniais) e outros instrumentos. Utilizam as mesmas cangataras, plumas, cocares etc. Sentam-se nos próprios lugares reservados para

eles, próximos dos bancos dos Kumua e dos Bayarua, pois eles são, também, Kumua e Bayarua de seus patamares.

Pelos bons efeitos cerimoniais dos Kumua, todos se sentem alegres, conversam, cantam e dialogam entre si. Os Kumua já aquietaram as invejas, raiva e bravezas que poderiam surgir entre eles. Com os seus poderes cerimoniais, os Kumua conseguem dialogar e negociar benefícios com todos os Kumua de outros patamares para criarem afinidades, respeito e os bons tratos entre todos. Estabelecem acordos de não agressão e de não causar as doenças aos outros.

Os Kumua, com as suas cerimônias, transformam árvores, rios, cobras, casas, cores de águas, cores e desenhos, vento, nuvens, ar, sol, lua, constelações, trovões e outras realidades com vozes humanas e vice-versa. Dessa maneira, há conexão entre as diversas sociedades e seus habitantes, transitando entre os patamares visíveis e invisíveis.

Os povos originários do noroeste amazônico que realizam as cerimônias rituais sentem suas conexões com as vidas de outros seres de outros mundos; as cerimônias rituais do upe para defumação do Basawi e das pessoas; do m̃noro para fumar e soprar a fumaça no corpo de adultos, crianças, jovens; do patu comido pelos homens e algumas mulheres (dançarinas); do kapi e do peyuru, eles estão interligando com outros mundos e os seus habitantes.

O Basawi simboliza o cosmo. Os Kumua ensinam que todo o cosmo e todos os seus habitantes, conforme as suas espécies, possuem seus Basawiseri onde eles realizam suas cerimônias rituais. Essa maneira de explicar é a transferência da maneira humana de ser e de estar nesse mundo para outros seres, de outros mundos.

Os Kumua, com os seus conhecimentos, poderes e linguagens, tornam-se capazes de convencer, dialogar e negociar com os seres vivos de outros mundos os bens de que necessitamos. Assim, eles contribuem diretamente para que os Basawiseri de todo o cosmo, basawi do sol, da lua, das estrelas, do trovão, dos peixes, das cobras, dos animais, pássaros, dos minérios, das florestas e das águas, funcionem de forma equilibrada e os seus habitantes se respeitam.

Os Kumua possuem essa capacidade de estar presentes em diversos lugares ao mesmo tempo através de suas cerimônias rituais. Nas narrativas cerimoniais, descrevem em detalhes o que aconteceu em cada lugar. Os Kumua

chegam ao domínio de conhecimentos em nível local, territorial e universal porque cultivam a contínua meditação através da qual recebem os conhecimentos. Nos seus sonhos, os Kumua visitam outros lugares importantes, fontes de nossos conhecimentos.

Os diálogos entre os Bayaroa bebendo kapi, comendo o patu e fumando o mūno, estando sentados num mesmo lugar no Basawi, em nível cerimonial, deslocam-se para estar em outros lugares com os seus cantos, danças, ritmos e enfeites. Os Kumua são grandes conhecedores de outros mundos em nível cerimonial, mas não conhecem diretamente os lugares de que eles falam nas suas cerimônias rituais.

Quando os Kumua realizam as cerimônias rituais, eles ganham mais segurança e fortalecem a memorização desses lugares. Quando os Kumua dialogam com outros Kumua, aprofundam cada vez melhor os conteúdos cerimoniais. Quando um Kumu novo adquire o domínio dos saberes, os Kumua mais experientes pedem que ele realize as cerimônias junto com eles. Alguma vez, na cerimônia, ele pode esquecer algum ponto importante. Por isso, os Kumua mais experientes seguem acompanhando e ajudando-o a ganhar confiança.

Eles descobrem pela força de pensamento as falhas acontecidas na cerimônia ritual. Os mais experientes Kumua completam a conexão com outros Basawiseri do cosmo, com os Kumua dos Basawiseri esquecidos. Convidam-lhes para a participação da cerimônia ritual. Os esquecidos são os que podem provocar as enfermidades durante a festa ou depois. Por isso, os Kumua do Basawi onde acontece a cerimônia ritual ficam sentados e acompanhando todo o andamento da festa até o fim, pois são vigilantes e protetores do Basawi e de quem se encontra na festa.

## **Cena II**

***Mūno base, patu base, kapi sini tire!***

**O cheiro de fumo, sabor amargo do ipadu e do *kapi* espantam as doenças!**

Diálogos wanoare incluem os elementos cerimoniais mūno, patu, wete, peyuru e kapi. Eles são considerados esteios, bases, fundamentos e travessões das cerimônias rituais. Tratando desses elementos, eu me refiro à construção de um

Basawi, que, para ter a sustentação forte, depende dos esteios e travessões de porta de entrada, dos que ficam no começo da pista de dança, dos que sinalizam os espaços iniciais dos cantos/danças, dos sopros de masakura; esteios laterais e travessões laterais. Os ʘtāpinopona os consideram em Waikōari (Ossos de sustentação),<sup>112</sup> são como a estrutura óssea de um corpo humano.

São elementos que conectam os povos originários do noroeste amazônico com os outros povos, com outros Basawiseri, com outros Kumua e Bayarora, com outros patamares e seus habitantes.

A cerimônia ritual de Yukerika basore e outras cerimônias requerem pessoas especializadas que saibam utilizar as linguagens cerimoniais para alcançar os efeitos desejados. Caso contrário, os seres/habitantes de outros patamares não compreenderão as linguagens humanas e seus argumentos de convencimento e vice-versa. A linguagem altamente sensorial (meditacional) dos Kumua é que facilita eles entenderem o que os seres de outros patamares dizem diante do que o Kumu pede deles.

Os especialistas são os Kumua, Bayarora e Yaiwa. Tratando-se da cerimônia ritual de yukerika basore, como se viu anteriormente, o wimakɛ (irmão maior) pode organizar a cerimônia ritual combinando-se com os Kumua e os Bayarora.

A cerimônia ritual de Yukerika basore inclui os basora (que vão oferecer) e basore yuera (que vão receber). Eu considero os basora como os visitantes e os basore yuera como os anfitriões. Cada qual possui a sua especialidade. ʘremiri, meu interlocutor, me ensinou os fundamentos da cerimônia ritual de yukerika basore:<sup>113</sup>

---

<sup>112</sup> Na cerimônia de benzimento o *Kumu* ou *benzedor* utiliza bastante o termo em tuyuka *Waikōari*. Essa palavra ativa a alguém que vai comer/beber o alimento ou bebida a aquisição de saúde, força, energia, alegria, entusiasmo. Só quem benze sabe bem o significado e o efeito que causa. Descrivê-la seria reduzir o que essa palavra significa para os *Kumua* e os benzedores.

<sup>113</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

### **Weti basese**

(língua tukano)

*Atere na poórātira na mari ñekusumua taha atiro wemuhatipã niguta we yu. Tere na, yukɥ dukare, te poósere te na poórātira na amaratirã, tere marirẽ duti wabosato yu porã, yu musare musa tere musa poósere ama weratirã wemiba musa, nipã. Mari ñekusumua taha atiro wemuhatipã, newarore atiro wato, ate marirẽ dutilise wabosa nira te yosoputise, aña koõ mari webosa mari, dutilibosa mari nira, atereta mari ñekusumua taha na atiro ni wepã. Tere na newarore nare te m̃urorẽ te weti m̃uropu basepã, numiare tohota.*

O que significa fazer a cerimônia de proteção? Os Kumua exercem as suas habilidades de contar as histórias, de conversar, dialogar, acalmar, convencer os seres do cosmo em favor do bem-estar dos homens e das mulheres que irão coletar as frutas silvestres em diversos lugares, como já foi descrito dentro dos temas anteriores. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me assim:<sup>114</sup>

### **ʘmuarẽ weti darese**

(língua tukano)

*Toho werã na ʘm̃uare wetidarerã, tere marire toho wabosato nira na atere na m̃uyere, te yukɥ dukare serãtirã we usã, nira nare wasopã na. Tere m̃uye yukɥ dukare, te dikatõri kahãsere, tere m̃ure waso weguti we yu ni ukupã na. Ukũ werã na tere maha nare m̃uropure basepã, baserã maha na, tere maha na m̃urõre baserã, na nare maha arã na yukɥ masarẽ, na ate yukɥ oparãre, ate na otese oparãre, nare wasopã na maha. M̃uye usã waso werãsa yusã nipa. Nira maha na ate weti m̃uropure na basepã maha. Tere na were nihisiokã, arã na aña masarẽ, arã na duti masarẽ, arã na dokesiãkease. Dero nise marirẽ, ate yukurika niarõ marire dokesã ñukabosato nira.*

Os Kumua, realizando as cerimônias rituais, protegem as pessoas de várias situações e dos seres que podem causar doenças. Ao mesmo tempo, garantem-lhes

### **Proteção das pessoas contra as doenças**

Os nossos ancestrais, antes da cerimônia de Yukurika basore, se preocupavam com os seus filhos que iriam buscar as frutas silvestres. Tinham receios de que, nesses trabalhos, adquirissem as doenças. Eles eram conhecedores dos perigos que cercam os coletores de frutas: ferimentos ao longo dos caminhos, picadas de jararacas e outras doenças. Para evitar tais perigos, faziam as cerimônias rituais com o cigarro de proteção para os homens e as mulheres.

### **Proteção dos coletores das frutas**

O Kumu, na cerimônia de proteção aos homens contra as doenças que podem aparecer durante a coleta de frutas silvestres, dialoga com as fruteiras para emprestar as suas frutas a serem usadas na cerimônia de festa das frutas. Na cerimônia de proteção, o Kumu faz o uso do m̃uropu (cigarro). Ele acalma os Yukumasa (seres da floresta), os Yuku oparã (donos das árvores) e os otese oparãre (donos das frutas). O Kumu diz para eles: empresta-nos as vossas frutas, pois nós precisamos para a nossa cerimônia ritual. Com os m̃uropu, tranquiliza as jararacas, seres de doenças e de doenças que podem matar subitamente. Elimina os odores de frutas que podem causar as tonturas e dores de cabeça.

<sup>114</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



que não lhes causarão mal. Existe a reciprocidade na troca de bens. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me como se pode fazer a proteção:<sup>115</sup>

### **Base nihisiose**

(língua tukano)

*Toho werã na baserã na atiro ni basepã niguta we yu: arãre maha nihisio, nisihiose m̄ropu, nihiose patu, masã nãtuase m̄ropu, masã ñatuase patu, m̄ropu se uho, patu waha eka, we nihisio nare eoñe d̄ropã na, eoñe d̄ropo werã, mari nik̄ porã nikarã niw̄ mari, nope mari iña tuti wetisa mari, ameri mari katise m̄ropure ameri d̄kayu n̄ko, mari duhise kumure, mariye kati sarirẽ, mari kati nikari pare, mari ameri d̄kayu d̄ropo, mari añuro eoñe duhi weseti werãtirã we mari nipana.*

### **Acalmando aos seres cósmicos**

Os Kumua, durante as cerimônias: aquietam as jararacas oferecendo-lhes m̄ro e patu tranquilizantes; m̄ro e patu que torna as pessoas queridas. Deixam-nas tranquilas em seus lugares e lembram-lhes que somos filhos de um mesmo pai e não há motivo para ter inveja entre nós; por isso fumamos o mesmo m̄noro; usamos os mesmos bancos; utilizamos o mesmo suporte da cuia de patu; apoiamo-nos no mesmo chão; sentamos com segurança nesse mesmo patamar.

Os Kumua, durante a cerimônia ritual, criam cercas de proteção ao redor da pessoa e do *Basawo*. Eles entendem que as ferocidades, aborrecimentos e revoltas dos diversos ambientes e seus habitantes circulam ao redor da pessoa que está se preparando para a cerimônia ritual de Yukerika basore. Sobre esse tema, o meu interlocutor ʘremiri ensinou-se assim:<sup>116</sup>

### **Masarẽ site kamotase**

(língua tukano)

*Nira maha ate sitese kumukarire na, mari ati masã bahuari masã na eoñe d̄ropã na. Eoñe d̄ropo, te m̄ropu nise paãtu, masã iñatutitise m̄ropu se ʘ hu, patu ba bukure nihisio, nare eoñe d̄ropo, nare m̄ropu se ʘ uho d̄ropã na. Se ʘ hu werã naye m̄ropu, naye paãtupe, naye sewe kumukaripe, ne mari nik̄ porãre miñe d̄ropo, naye m̄ropure, naye pature, naye kumure, naye sarĩ karãko wahatopa yepu oãpurire, nayepe miñe nuhapã taha, ñenuha mi d̄kayu nuha, mari werãtirã we mari ni, nikaro katise kumukari nipãto weropea, m̄sa kerã te kitiota k̄opã m̄sa ni te m̄ropure se ʘ uho nisiho, paãtu ba nihisio, nihisio d̄ropã na nare.*

### **Criando a cerca de proteção das pessoas**

O Kumu cria a cerca de proteção contra as bravezas dos seres do cosmo. Deixa-os sentados tranquilamente em seus lugares. Oferece-lhes m̄ro e patu que permitem gostar das pessoas e afasta a inveja. Deixa-os sentados e fumando calmamente. O Kumu, enquanto eles fumam o m̄noro e comem o patu, tira-lhes a suas bravezas. Torna-os membros da mesma família e proporciona-lhes fumar o mesmo m̄noro, comer do mesmo patu, utilizar o mesmo suporte da cuia de patu, sentar-se nos mesmos bancos, deixa-os utilizar os mesmos chocalhos para dançar. Torna as cuias bebidas em karãko (suco doce)<sup>117</sup>. Dessa forma, o Kumu deixa todos os seres e as pessoas tranquilos.

<sup>115</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>116</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>117</sup> *Karãko*, literalmente como *suco de fruta doce*; A palavra *karãko* ativa outros efeitos de transformações de um material para uma matéria vital; palavra utilizada pelos *Kumua* e *benzedores*.

Os Kumua, nas cerimônias rituais, deixam as jararacas calmas e tranquilas em suas tocas, mas não as deixam desassistidas, dão-lhes alimentos para se sentirem bem em suas tocas. O meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me, dizendo:<sup>118</sup>

**Base eka dɥopɔ**  
(língua tukano)

*Nira na ati nukukā kahārare na, duti masa ati nukukā kahāra, añā masare, nare were nihisio, m̄ropɥ se ʼe uho, ate na amabasere nare ba ʼase ekapā na, na añā masare. Te yukɥ wiseri kahāra, ɥtā wiseri kahāra, ñeri wiseri kahāra, dita wiseri kahārare, arā na duti wiseri kahārare, koperi kahārare, nare were nihisio, nise m̄ropɥ, nise patu eka, sir̄se watiā, eoñe soro dɥopɔ nare. Eoñe soro dɥopɔ werā ba ʼase dikese nise, arā añāre oōra nigɥta we yɥ. Toho werā na añā arāre ama ba ʼamiababa, arā omare, arā turoare, arā sukukuare, arā na yukōra nirare, arā tarokɥare, arā ñuperibia na nirare, nare ba ʼase eka, nare were nihisio, nare pōradare, eoñe soro, ba ʼase eka sorōpa niwa na. Nare nihisio dɥopɔ, nihisio dɥopɔ, nise m̄ropɥ, nise patu, sir̄se okore watiā, tu soro dɥopɔ, tu soro dɥopɔ, ya kamota dɥopɔ na.*

**Acalmando os seres das doenças com a comida**

O Kumu oferece o m̄noro e o patu de tranquilização aos seres causadores de doenças desse patamar. O Kumu oferece alimentos para as jararacas. O Kumu acalma todos os seres que vivem nas casas das florestas, nas casas das pedras, nas casas das raízes, nas casas da terra, nas casas de doenças, nas casas dos buracos. Oferece-lhes m̄no, patu e bebida tranquilizante. Deixa-os tranquilos em suas casas. O Kumu oferece alimentos às jararacas para que elas fiquem quietas: as rãs que elas gostam (omā, turoa, sukukua, yukorā, tarokɥa, ñuperibia (ratos)). Ele as tranquiliza e deixa-as bem alimentadas. O Kumu dá-lhes a fertilidade para terem muitas crias, porém deixa-as em suas tocas. Oferece-lhes o m̄noro, patu, oko acalmantes. Depois fecha a porta das tocas para impedir que saiam para prejudicar as pessoas.

Os Kumua conhecem diversos tipos de jararacas. E cada uma delas possui fúrias e venenos próprios. São seres perigosos, pois podem provocar hemorragias, lesões e óbito. O meu avô Buá/Higino, falecido em 1983, foi um especialista em curar as picadas das serpentes. Ele curava fazendo suas cerimônias para estancar o sangramento que a picada de jararaca provoca na pessoa. Meu avô segurava com as duas mãos e apertava forte para que o veneno da jararaca não se espalhasse em outras partes do corpo. Enquanto não estabilizasse o sangramento e não diminuíssem as dores, o meu avô seguia as suas dietas e não se alimentava de alimentos, somente fumava o seu m̄noro e comia o patu. Pessoas de longe vinham buscar o meu avô em qualquer hora do dia e da noite. Ƴremiri meu interlocutor assim ensinou-me durante a conversa que tivemos.<sup>119</sup>

<sup>118</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>119</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

### **Aña masarē base nihisiose**

(língua tukano)

*Toho werā na taha, to marire dʉsabosato nira te na arā aña masa, dita butiri bua kahāra, dita űiri bua kahāra, dita soāri bua kahāra, dita wahari bua kahāra, omadiari kahāra, te nukōpori dita kahāra, te nʉkuri kahāra, na nisama nipa. Nirata na nare taha, tere na arā aña masā niahā, ati pamuri wahatoropʉ, ati pati siōpuri wahatoropʉ, na masa mʉhati weseti, atere na mʉropure, ate paātu waharire nikote wekarā nipa na nigʉ, ti waharopʉ nira, ti siōpuri wahato waharopʉ, nare pitia ati ʉmʉko pati eoñe peo, ate ditare pitiañapeo yane, yane, yane nare misāpi kʉ taha. Misa nʉkō nare ba´ase ekapeo, nare maha ti waharopʉ ba´ase se´e ekasāpi niwa. Te pature inā porā darenʉko ba´ase ekasāpi niwa. Arā diasoa añaare, arā sipe pahiroa añaare, simio dokakʉ añaare, arī butua doka kʉ añaare, arī kʉ a`aporo añaare, nare misapā niwa ti waharopʉ, ti waharopʉ ekasā, te patu waharo base ekasāpa niwa, tore tʉoña nʉko wegʉta, arā na sokōseroa aña niwi, arā na siripē aña niwi, arā betoa āna niwi, arā na űeroa āna niwi, arā na werā aña niwi, arā ʉmʉarōpa wekoa āna, mahā aña nipara niwi. Nare mi piti, ninisa, ti waharopʉ pinisa, űesa, basekā sa´ā, te piti yaneokesā, aña wakōpeo, yabo mamikeo, mowekehe dihowi.*

### **Tranquilizando as jararacas**

O Kumu aquieta as jararacas que habitam na terra branca, terra preta, terra vermelha, de terreno arenoso, terreno argiloso, nos areais e dentro da mata virgem. O Kumu lembra para as jararacas que elas surgiram juntamente com os humanos, surgiram da mesma cuia de patu, na cuia de ouro. Elas cuidavam do mʉnoro e do patu. O Kumu, com o mʉnoro e o patu, torna as jararacas bem calmas e leva-as para as suas tocas. Deixa-as bem alimentadas. O Kumu alimenta todos os tipos de jararacas existentes na região: da mata virgem, da capoeira, do igapó, da beira do rio e dentro da água. Depois de alimentá-las, põe todas dentro da cuia. O Kumu insere na cuia a fertilização das jararacas e lhes oferece os alimentos. O Kumu coloca na cuia de patu as seguintes jararacas: diasoa, sipe pahiroa, simio dokakʉ, butua doka kʉ, a`aporo aña, sokōseroa, siripē aña, betoa āna, űeroa āna, werā aña, ʉmʉarōpa wekoa āna, mahā aña.<sup>120</sup> Por fim, o Kumu fragiliza as suas resistências nesse patamar, junta todas as suas forças na cuia e depois emborca a cuia para lançar as jararacas no patamar do subterrâneo.

Os Kumua, através de suas cerimônias, conseguem deslocar os seres que ameaçam as pessoas para outros espaços, bem distantes das pessoas. Um desses espaços é o mundo do subterrâneo, que é denominado de Wamʉdia. O meu interlocutor ʉremiri assim me ensinou sobre o significado de lançar as jararacas no patamar do subterrâneo:<sup>121</sup>

### **Aña masarē wamʉdiapʉ odihose**

(língua tukano)

*Mowekehe diho wamʉdia patipʉ yowekehe dihowi, yaka pokedihowi. Yaka pokediho wegʉta arā mari nikarāre te patu mera taha yaneo eka mowekehe dihowi nare, mowekehe dihowi wamʉdia patipʉ, yowekehe bʉrowi nare. Yowekehe bʉro*

### **Lançar as jararacas no rio subterrâneo**

O Kumu lança as jararacas ao mundo do subterrâneo, no Wamʉdia (tradução literal: rio umari; rio do patamar do subterrâneo). Oferece-lhes o patu e, com o mesmo patu, ajunta todas as jararacas e lança-as no rio do subterrâneo. Caindo no Wamʉdia, cuja

<sup>120</sup> São nomes de jararacas em língua tukano. Não foi possível traduzir para a língua portuguesa.

<sup>121</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*weguta ba'ase ekakehe dihowĩ, arã na omã naye wisedarire, naye ekẽpare wehekehe diho, ti umutiri dare, siõpukehe diho, ya siõwekehe diho base ekakehe dihowĩ. Arã na momoarã na umutiri dare, naye ekẽpapu nare wehepeo, umutiro dare, yaporĩ base eka dihowĩ, base eka diho yowekehe dihowĩ, yowe diho base eka dihowĩ. Arã na yukõrare, turoare, arã sukukua na nirare, arã na tarokua, dikerã nira umutiri dare, nare ba'ase umutiri dare base eka, siõwekehe diho, ba'ase ekakehe dihowĩ. Base eka diho weguta yamota dihowĩ nare, moatakehe diho, yakamota dihowĩ. Arã añara nurogu.*

água é corrente, as jararacas seguirão descendo rio abaixo. O Kumu joga junto com elas os alimentos que elas precisarão: o patu e as rãs. O Kumu faz com que as jararacas sintam o cheiro da comida sempre vindo do mundo do subterrâneo, por isso, permanecerão lá. O Kumu faz com que as diversidades de rãs de que as jararacas se alimentam sempre estejam no mundo subterrâneo. A capacidade de cheirar das jararacas sempre estará direcionada para o mundo subterrâneo. Depois, o Kumu fecha as portas de acesso para esse patamar, impedindo-as de passarem para nosso patamar e causar doenças aos coletores de frutas.

Antes da saída dos homens e mulheres para a coleta de frutas silvestres, o Kumu realiza a cerimônia de proteção. Alguns dos perigos aos quais estão expostos os coletores de frutas são ferimentos, pois eles andarão pelas trilhas. Pensando nessas arriscadas caminhadas, o Kumu faz a proteção de ferimentos. O meu interlocutor Uremiri me ensinou assim:<sup>122</sup>

**Yosoputise kamotase**  
(língua tukano)

*Toho wetoha nukõ weguta yuku dukare na taha na poórã webosama nigũ taha dutese wabosato nare nigũ, yosoputise wabosato nigũ, tere piti kare, piti ñepeo, ate nipihĩire peka põrata, peka yusũo, yusũasapeo, tere ñañepeowi tere. Toho ate tuturire piti nukõ, piti ñañepeo ya yowe dihowĩ tere taha.*

**Proteção contra os ferimentos**

O Kumu protege as pessoas das doenças que podem ser causadas por outros meios, tais como: ferir-se com o terçado durante a coleta de frutas, ferir o pé pisando nos tocos afiados. O Kumu, por meio da cerimônia, fragiliza os tocos e esfria os efeitos quentes do terçado. Junta todos esses riscos e lança-os no mundo subterrâneo.

Os Kumua sabem que a floresta está em movimento contínuo provocado pelos ventos. No verão, com o vento mais forte, os galhos secos podem quebrar e cair em cima das pessoas. Em tempo de chuvas, costumam vir temporais e ventos fortes, por isso, também há risco de quedas dos galhos secos. Os pequenos galhos e frutas podem cair e ferir as pessoas. Por isso, os Kumua fazem a cerimônia de

---

<sup>122</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

proteção dos coletores de frutas. ʘremiri, meu interlocutor, ensinou-me esses conteúdos:<sup>123</sup>

### **Tārise kamotase**

(língua tukano)

*Yowe diho ati nukukāre piti wamota keheowī, tore otoha nuko weguta ato ati pati kahāra yukū masare, ate mari tārise wabosato nigū, tere were nihisio, te yukū dukarire, ate butuapare, tere piti eōnepeo, piti yaneopeo, ate butuapare yapirō, tere yañepeowi taha, yañepeo, yakamotapeowī tere.*

### **Proteger as pessoas para não seres vítimas das quedas dos galhos secos**

O Kumu sabe que algumas árvores ou galhos secos e casas de cupim podem cair em cima das pessoas, podem machucá-las e até mesmo matar uma pessoa. Por isso, faz a cerimônia de apaziguamento de todos esses perigos. O Kumu dialoga com os donos das árvores para acalmá-los. Mantém bem fixos em seus lugares os galhos e as casas de cupim.

Os Kumua possuem os conhecimentos de que as fúrias, a irritação, os aborrecimentos e a inveja existem em todas as relações humanas. As mesmas reações dos humanos são atribuídas às outras realidades e aos seres não humanos. Por isso, através de suas cerimônias de proteção, eles impedem que tais situações surjam. Livres dos perigos, podem fazer a cerimônia de Yukurika basore com tranquilidade. Meu interlocutor ʘremiri ensinou também sobre isso:<sup>124</sup>

### **Iñatutise kamotase**

(língua tukano)

*Tere wara tustewirōka, bowe nukokā eoñe nukowi, eoñe nuko weguta, arā duti masa, atiro sirori kahāra, poteri kahāra, kūpewi kahāra, umuse wi pati kahāra marire iña tuti wesetibosama nigū, nare were, nare were nihisio, nihisiose muropū, nihisiose patu, muropū nihisio, tiwi waharore tustekehe dihowī taha. Te mari sirīse ako nipetiro, ate muropū, ate patu, sirīse ako niwi perure taha. Nare sirīse watiā nihisio wa'a tustekehe nrowi taha. Te ya kamota nukowi.*

### **Afastando as invejas**

O Kumu em sua cerimônia acalma os seres causadores de inveja aos coletores das frutas silvestres. Eles podem estar na foz e nas cabeceiras dos rios, nas casas do lado esquerdo e direito e nas casas das alturas e nas casas do subterrâneo. O Kumu os acalma e oferece-lhes o muno e patu tranquilizante. Põe esses seres na cuia de bebida, emborca a cuia com os seres no patamar do subterrâneo. Aos seres causadores de doenças, o Kumu oferece peyuru, muno e patu. Espalha em todo o cosmo o peyuru tranquilizante e protege todos os coletores.

Os Kumua realizam a cerimônia de proteção manejando os conhecimentos que herdaram desde os seus ancestrais. Os coletores de frutas devem assumir

<sup>123</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>124</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

cuidados próprios, seguir as restrições de alimentos exigidos pelos Kumua. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-se assim:<sup>125</sup>

### **Betise**

(língua tukano)

*Toho weguta maha kʘ toho wabosato niguta arã ʘmʘare beti daregʘ tore okeheosami. Te yukʘ dʘka se ʘegʘ. Te añã kōse, ate dʘtise, ate yosopotise, tãrise wabosato nigʘ toho we nʘrosami niwa. Toho werã mari taha, atere mari taha dutiti wenoña marisãto niwa.*

### **Seguimento das dietas**

O Kumu recomenda que os coletores de frutas silvestres sigam dietas para não serem atingidos pelas doenças, como as picadas das jararacas, para não serem vítimas das quedas dos galhos das árvores e ferimento nos pés. Por causa da cerimônia de proteção feita pelo Kumu se evitam muitas doenças.

Os Kumua, em suas cerimônias rituais, agenciam para acalmar a fúria dos seres da floresta e donos das fruteiras. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me assim:<sup>126</sup>

### **Duti masarē kamotase**

(língua tukano)

*Mari toho wetikāre arã taha, dero toho wemiti na, mariyere kariboma na, ni uasama. Toho werã na, nare mari wasotikāre na yukʘ masa mari mera uapãra. Te nare nisosama niwa na, yukʘ kahãse. Toho werã mari ate duti marirã yukʘ dʘka se ʘ siharã wapʘ, simiõ, dikese nisere mari se ʘ sihagʘ duti marikã wasa niwa. Toho wenoña marira mari añã kōse nisato taha, dʘtise, tãrise wasa niwa. Toho wegʘ tere, atiro we nʘrosama niwa.*

### **Proteção das pessoas contra os seres das doenças**

Quando os Kumua não fazem a cerimônia de proteção, os donos das florestas sentem-se desrespeitados e reagem com as suas bravezas. Em defesa de suas casas, eles podem causar doenças aos coletores de frutas. Os Kumua na cerimônia pedem a permissão deles para coletar as frutas. Assim evitam: as picadas de jararacas, serem vítimas das quedas dos galhos das árvores etc. Os Kumua escondem todos os perigos que podem atingir e causar doenças aos coletores.

A cerimônia ritual de Yukʘrika basore inclui a cerimônia de Masakʘra/Miriãporã. Os especialistas que sopram essas flautas cerimoniais passam pela cerimônia de proteção realizada pelos Kumua. Os próprios especialistas que sopram as flautas devem seguir todas as dietas exigidas. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me assim:<sup>127</sup>

---

<sup>125</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>126</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>127</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

### **Miriāporā apekatise**

(língua tukano)

Toho werā na miriāporati apekati werā te yukū dukā se'ērā taha, te dutiti webosama nira, te mari katise oāpuri kahāse nipāto, te miriāporā, miriāpora na katise oāpuri kahāsere, te patiripū, te witi mūro patiripū, masawitire marise patiripū, te miriāporati, apekati wegūti yū nigū, tere kū piti mūrō tusanūko te arā miriāpora patipūta, katiri amesūo, wai oāritinuha, paturū nuhā, paturūti wegū tustekehe nūro, mari na diakūhū nira we mari, iña tuti westirāsa mari, nisami niwa taha. Ne masa iñatutise marise mūropū, patu, masa iñatutise marise mari katise wai oāri niro wesato niwi. Tere katiro amesūo dūpo, wai oāri amesūo nūkowi. Te miriāpora werā ūsesahābosama nirā. Toho wenoña marira nirā bahuro kahāra nikasa mari. Masa bahutiri masa, masā ome masa, wirō masa, toho mari nope yaweto nigū, wirō masa ehō nūko, nare ware tuwesā nūko, se'ésasami niwi. Te omerū se'ésā amesūonūkōwi nare. Toho wero ate mari katise mūropū omerō patipū katiro amesūo nūkowi.

Os Kumua, pelas cerimônias rituais, incorporam os corpos humanos e os seres de outras realidades. A vida humana incorpora-se nos corpos de seres não humanos. Ūremiri, meu interlocutor, explicou-me assim essas realidades:<sup>129</sup>

### **Ūpuri amesūose**

(língua tukano)

Te ome masa nirasama nigū, kū ari ūmūkohō ñekū kūye mūropū, kū ari mūhipū ñekū asimoropū kūye ari Yepa Oākū katise mūropū, kū Yepa Oākū ñamiri masū kū asimoropū, koye pabūkoye, naye mūropū nisato niwi. Te mūro omero pati, ara butiri masa ūmūa, numia parā merare omero pati katiro amesūopeo, ome masa nare wara tukesā nūko, ūpū amesūo nūkōwi. Patūrutī nūko naye ūpūrire nūo nūkōwi. Toho werā na ome weroho nikasama na. Toho werā masa bahutiparo.

### **Uso das flautas sagradas cerimoniais**

Quando os coletores de frutas sopram Masakura,<sup>128</sup> eles seguram os instrumentos da vida e da proteção da saúde. Os sons de Masakura conduzem as pessoas dentro das flautas de vida, ao mundo do mūno e do Basawi. O Kumu pede a permissão do Masakura para utilizá-los. Estabelece a conexão entre a vida dos Masakura e a vida dos sopradores dos Masakura. Assim, as forças boas se espalham pelo cosmo e os seres do cosmo tornam-se membros da mesma família. Não devem ter inveja uns dos outros. Por isso, juntos fumam o mūno-sem-inveja, usam do patu-sem-inveja. Eles são Wai oāri (Ossos de sustentação da vida). Quando alguém que sopra os Masakura não segue as dietas, adquire as doenças causadas pelos Masakura e pelos seres das nuvens e dos ventos. Por isso, também cria conexão da vida humana com os seres das nuvens e dos ventos.

### **Conexão de corpos humanos e seres cósmicos**

O Kumu incorpora os corpos das pessoas em corpos de nuvens, do vento, do ar, utilizando o mūno do avô do mundo, mūnoro da luz do sol, mūnoro do sol, mūnoro da luz da lua. A pessoa, homem e mulher, fumando o mūnoro de proteção da vida entra na vida das nuvens, torna-se o ser das nuvens. Os seres das nuvens, dos ventos e o ar entram na pessoa. Os corpos das pessoas tornam-se invisíveis como o vento e o ar; tornam-se seres das nuvens, do vento e do ar.

<sup>128</sup> Masakura (língua tuyuka), Miriapōra (língua tukano) são denominações para as *Flautas cerimoniais*. A antropologia costuma denominá-las de *Jurupari*.

<sup>129</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

A cerimônia ritual do Yukerika basore e todas as outras cerimônias têm a participação importante das mulheres. Elas são responsáveis para que as cerimônias rituais aconteçam bem. Os Kumua, durante a cerimônia de proteção, tornam-nas livres das doenças e fazem da mesma forma com os seus trabalhos. Meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me:<sup>130</sup>

### **Numiaporarē basese**

(língua tukano)

*Na numia porā numiare, na te yukū duka na se'e werikurare, ate peru duarā na aña kōbosana nigū, na nipetiro na mera, kū te weti mūro basegū oōsami. Toho werā mari toho wetikarē na numia parā merare mari pisu dukā, na posé kahāse peru darema nira, aña kōse, dūtese, yosoputise wasato taha. Tere wegūta kū tere nūropeoka, tere sōropeokāsami. Sorōpeoka wetoha nūkō wegūta, tere tustekeheo nūrokā, añuri pati, opekō sopo pati, añuri nukukā, bñkūrā mariri nukukā eoñe kūsami niwa. Toho weka te yukū duka se'egū dutitiya marinoparo.*

### **Proteção da vida feminina**

O Kumu faz a cerimônia de proteção das mulheres e dos seus trabalhos. Enquanto os homens estão coletando as frutas, as mulheres estão trabalhando na roça, buscando mandioca para preparar o peyuru. O Kumu protege as mulheres para que, durante o trabalho nas roças, não se tornem vítimas das picadas das jararacas nem vítimas dos ferimentos do terçado e dos tocos. O Kumu esconde todos esses perigos das mulheres e transforma o espaço de trabalho num ambiente cheio de coisas boas e espalha bons elementos em todos os espaços do cosmo; torna o cosmo bom, feito de espuma de leite, chão bom, chão sem seres nocivos, mundo tranquilo. Assim os coletores e as mulheres trabalham com tranquilidade.

Os Kumua conhecem cada ciclo de frutas e dos lugares onde se podem buscar as frutas. Sabem que as frutas possuem seus donos. Em defesa das frutas, seus donos podem causar temporais, com ventos fortes e chuvas. Sem serem catastróficos, mas conscientes dos perigos e dos riscos que os coletores superarão, os Kumua fazem as cerimônias de proteção de seus parentes. Ƴremiri, meu interlocutor, ensinou-me assim:<sup>131</sup>

### **Buruse kamotase**

(língua tukano)

*Toho wero buruse noho kerā marisa. Apeterore mūhanosato. Bururi nigū burusere nūropeokā wesami kū. Arā na akea wamokari, na akea marikā, ari yukū petori mūhapesa wera marikā, nopeta burū wetima, naye wamokarire pitiro seosāpeo, yapirapeo nare wara tuwesā nūkōwi taha. Na mūhamirā bururi nigū taha. Tere*

### **Proteção para os coletores não sofram quedas**

O Kumu protege os coletores de frutas dos riscos de quedas das árvores e de seus galhos. Ele esconde esses perigos das pessoas. Transforma os braços e as mãos dos coletores como os braços e as mãos de macacos. Como os macacos, eles andam e pulam nos galhos das árvores e não caem. Assim os coletores

<sup>130</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>131</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



*wetidaresami niwa taha Naye wamokari, umuaye, numiaye wamokari tuwesankowi taha, tuwesa yapirapeowi tere.*

não sofrerão quedas das árvores. Torna as mãos de coletores de frutas em mãos com as aderências, que grudam nos galhos e não deixam cair das árvores.

Em muitas fruteiras, pés dos açazeiros, patauás e bacabas os coletores sobem para cortar os cachos. É um trabalho que exige concentração, habilidade e agilidade para realizar bem. A pessoa precisa ter boa saúde física. Um suporte de grande importância para esses momentos são os Betori (peconhas). Os betori ajudam a ficar seguro e ajudam a impulsionar na subida. Os Kumua, em sua cerimônia de proteção, tornam betori em betori de vida. O meu interlocutor Uremiri ensinou-me assim sobre as peconhas:<sup>132</sup>

### **Betori kamotase**

*(língua tukano)*

*Naye betori, naye mūhase betori, umuaye betori, numiaye betori niparo niwa. Tere opekō betori, karāko betori, yusuwawese betori nisa niwi. Tere piti wamodaresami niwa. Te mera na mūhasama na. Arā waikura yukū dūka ba´arā nimimaba na. Te betori na pesa, mūha pesa burorā weparā nigūta we yū. Te naye wamokari, naye pirasemokari nimiapubato nama. Burutimiamaba na waikura, akea, meresiā, aperā burutimiamaba na. Naye amokari, umuaye amokari, numiaye amokari siōsapeo, amesūopeowī. Toho werā na yukū dūka mūharā, umūa, numia mūhara burutisama na, mari toho wekarore. Tereta toho wabosato taha nira wimare basesama, mari toho wetikāta ahpeye noho mūha ba´ama nira burumiamaba na atokāteropure.*

### **Tornar as peconhas bem seguras**

O Kumu torna as peconhas bem seguras para dar a segurança aos coletores de frutas silvestres. Transforma em peconhas do bem, de leite, de sumo de fruta doce e peconhas refrescantes. Dessa maneira, as peconhas dão segurança aos coletores quando eles sobem em árvores. O Kumu, na cerimônia ritual, diz: como os animais que andam pelas árvores utilizando suas peconhas e nunca caem, assim serão também os coletores. O Kumu cria a conexão das habilidades e agilidades de macacos com os coletores: segurança de seus braços e aderência das mãos. Por isso, os coletores de frutas não sofrem as quedas. Essa proteção pode ser feita para as crianças para não sofrerem quedas durante suas brincadeiras cotidianas nas árvores.

As cerimônias rituais que os Kumua realizam para a proteção das pessoas também servem de proteção ao cosmo, às florestas e aos seres das florestas, do ar, dos ventos, das águas, das pedras, das constelações etc. Com as cerimônias, eles criam o respeito recíproco. Uremiri, meu interlocutor, ensinou o que todos os kuma falam:<sup>133</sup>

<sup>132</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>133</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

### **Ḫmuko apose**

(língua tukano)

*Toho werã na mari ñekusum̃ar̃na, baseka, ñroka wem̃hapa. Añuri pati, opekõ pati, karãko pati, ỹs̃ari pati. Arã na yuk̃ masare ta, naye dukare wasoñko, ba'aseti katiroti m̃hatikãra nipã mari nirã.*

### **Tornando o mundo bom**

Os nossos ancestrais faziam as cerimônias de proteção para esconder os perigos das pessoas. Transformavam o mundo em um mundo bom, mundo de leite, mundo de suco de frutas doces, mundo bem refrescante. Emprstavam as frutas aos donos das florestas e das fruteiras. Alimentavam-se das frutas e viviam bem.

Os Kumua realizam a cerimônia ritual de proteção utilizando o upe (breu branco) e wete (cera de abelha). Após cada parte cerimonial, o cerimoniário coloca o upe/wete em cima do carvão em chamas. Com o abano, o cerimoniário espalha a fumaça em meio às pessoas e dentro do Basawi. Essa fumaça se espalha por outros Basawiseri do cosmo e protege os seus habitantes. O meu interlocutor Ḫremiri ensinou-me assim:<sup>134</sup>

### **Ope basese**

(língua tukano)

*Tere weti baserã, m̃ro mera, upe mera, tere wetidaresama. Basetoha bue dutisama na maha, bue wihõ wetoha ñko, m̃ro uho wesama. Peog̃ iñata basioro tokorõta ni nisami k̃ maha. Toho weka bero yuk̃ duk̃ se'eñkasama maha. Toho weka bero poõsere amapa niwa. Toho wekaro niro dutiwatiparo.*

### **Proteção das pessoas com o uso do breu**

Os nossos ancestrais faziam as cerimônias de proteção utilizando o m̃ro e o upe. A fumaça do upe inalada pelas pessoas garante a proteção. Fumam o m̃roro para receberem a proteção. Após essas cerimônias, os coletores de frutas começavam a sair de casa para buscar as frutas.

A cerimônia ritual de Yuk̃rika basore é uma grande festa, onde circulam muitas pessoas, muitas músicas, cantos, danças, discursos e narrativas de histórias de nossos ancestrais. Estão presentes muitos instrumentos musicais e bebidas. Todas essas realidades são articuladoras de vidas. As vidas humanas e não humanas estão em conexão contínua. O Basawi onde acontece a cerimônia de Yuk̃rika basore é um espaço que contém perigos provindos da própria casa e dos seres do cosmo que estão participando da cerimônia ritual. Por isso, os Kumua, através das cerimônias, protegem a festa. Ḫremiri, meu interlocutor, ensinou-me assim:<sup>135</sup>

<sup>134</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>135</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

### **Basawi basese**

(língua tukano)

*Te yukɔ duka se' epeo weka bero mari tere mi sahã wekã duti wabosato nira wetidarepa taha. Ati wire taha, te yukɔ mari mi sahãtikare taha, aperã wimarã nimimaba taha, na weti m̄ropure uhutikarã te wabosa nira taha, aperã tota nemosama taha. Ati wire aporã taha. Tereta na besu yowe wĩrosama taha. Yowe wĩroka, wetoha n̄ko werã na maha mari katiri wire, mariya wi, opekõ wi, karãko wi, nisami kɔ atore maha.*

Os discursos são elementos importantes dentro da cerimônia ritual de Yukurika basore e noutras festas. Eles são carregados de forças de proteção das pessoas e dos ambientes. Os especialistas de discursos e narrativas de histórias são protegidos e transformados para executarem os discursos e narrativas do bem e da vida. O meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me assim:<sup>136</sup>

### **Porimasa ukūse**

(língua tukano)

*Sahã n̄ka kɔ ukūgɔ maha. Toho weguti we nigɔ maha. Porimasɔ atiro ni ukusetisami: Te mari kiti wi dohkare, mari katiro peregɔ, mariye katise oã bohtari dokare, mari sikoã dokaregɔ, mariya patu wi dokare, mariye pama dokaregɔ, mariya karãko wi dokare, mari ñekɔsum̄atirã mera, mari pakɔsum̄atirã mera, mari pakopan̄m̄atira mera dokesã n̄ka mari ukū m̄hati, te m̄ropure, te pature, sirise akore weseti, te basare mi wiha n̄ka, ni m̄hati nikara parã mera, yɔ porã mari!*

*Posé kotegupe atiro ni yutisami: toho m̄ weguti nikaro niap̄to pakɔ, mari ñekɔsum̄a marikã, tere na e'kati m̄hati, te sirise akore duti d̄po weseti we nira, ate ukū masipeo weseti nira, te baya pōra nira, baya parã mera nira, basera wiseri, kumua k̄o weseti nira.*

*Toho wera na ope base dutikã we nira, buewekã weseti nira, ako siri m̄hati we, ni*

### **Proteção do Basawi**

Os nossos ancestrais estavam certos de que, apesar das cerimônias de proteção, poderiam surgir doenças no dia de festa e dentro do Basawi. Por isso, o Kumu na cerimônia de proteção retirava todos os Besu (forças negativas) do interior do Basawi, tornando-o Basawi da vida, nosso Basawi, Basawi de leite, Basawi de suco de fruta doce.

### **Discurso de entrega das frutas**

O visitante (quem oferece as frutas) anuncia a cerimônia de Yukurika basore: No interior de nosso Basawi da vida, com a nossa vida, ao pé dos esteios de nossas vidas, debaixo do teto de nossas vidas, dentro de nosso Basawi de ipadu, debaixo das esteiras de nossa vida, dentro do Basawi de sumo de fruta doce, junto com os nossos avós, junto com os nossos pais e com os nossos tios, seguindo a nossa tradição de narrar as nossas histórias, fumando os cigarros, comendo o ipadu, bebendo as cuias de caxiri, cantando e dançando nossas músicas, como faziam nossos ancestrais, assim faremos hoje, meus filhos!

Quem vai receber as frutas assim responde: assim nós programamos, meu pai (avô, tio), assim faziam os nossos ancestrais, aqueles que criaram para viverem na alegria, bebiam o caxiri, faziam os discursos cerimoniais, sendo filhos e netos dos mestres de danças. Tinham os seus próprios mestres de danças e os Kumua para as cerimônias rituais.

Protegiam as pessoas com o breu. Defumavam para afastar as doenças.

<sup>136</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*kati m̄hatikarã porã nimi mari.*

Bebiam o caxiri. Nós faremos assim também.

A partir daquilo que o meu interlocutor ʘremiri me ensinou eu entendi que os Kumua fazem diversas cerimônias de proteção das pessoas. Durante a cerimônia ritual de Yuk̄rika basore, os visitantes e os anfitriões circulam por diversas situações e diversos espaços. Eles se colocam em meio aos diferentes seres humanos e seres do cosmo. Por isso, os Kumua criam a conexão de todas as cerimônias numa única fórmula:<sup>137</sup>

### **Neon̄ko basero**

*(língua tukano)*

*Tere uk̄toha n̄ko, tereta ñenuhasami niwa taha, baseḡti niḡ. Top̄ nipetiro maha, te m̄rop̄re, te patu, dikese waro maha, te kapi m̄rop̄, kapi patu. Ate misipereta nipetiro tere k̄ basepeokã, tere yuk̄ dukare soro k̄. S̄ori m̄rop̄ uhutoha n̄ko, wetim̄ro uhutohan̄ko, mi eha n̄ka, te yuk̄ duk̄a soro k̄, amabaseti m̄hapã mari ñek̄s̄m̄a niwa. Mari toho wetikarẽ taha, te yuk̄ duk̄a niarõ, te yuk̄ duk̄ata dokesiãkearo, marire paga p̄riro yoharotise, papa niã niḡta we ȳ. Tere weḡ k̄ besu yowe wirõka, peka p̄rata, añuri wi karãko wi, ni ukusama niwa.*

### **Conexão dos efeitos de proteção**

Terminados os discursos, o Kumu senta no seu banco para seguir com a cerimônia de proteção utilizando o m̄noro, patu e outros materiais, kapi m̄no, kapi patu. Cria a conexão de todos os materiais, das frutas e dos movimentos de condução de frutas para dentro do Basawi. Aí dentro fuma o m̄noro de proteção. Oferece e faz discurso sobre as frutas e narrativas de nosso passado. Quando não realiza essas cerimônias, os odores (cheiros) de frutas podem causar doenças, fatais e leves como as dores de estômago, diarreias. Para proteger dessas doenças, o Kumu elimina todas as doenças dessas frutas, esfria o calor das doenças. Discursa sobre o significado do Basawi, tratando-o como Basawi de suco de frutas doces.

A cerimônia ritual do Yuk̄rika basore e outras cerimônias utilizam outra bebida muito importante que é o kapi (ayahuasca). É uma bebida extraída dos pés de kapi. Os Kumua e os Bayaroa cultivam essa planta. Os Kumua são especialistas para inserir efeitos na bebida kapi. Existem alguns especialistas somente para fazer a cerimônia do kapi. São eles que, em suas cerimônias, inserem os efeitos a que os Bayaroa e outros bebedores terão acesso.

Quando eu era criança, o meu avô Buâ/Higino e meu pai Buâ/Eduardo contaram-me sobre alguns efeitos do kapi. Eles eram preparados desde cedo para beberem o kapi nas cerimônias rituais. O meu avô contava-me dizendo que o kapi é a bebida dos Bayaroa. Ele disse que, na época em que eles eram adolescentes,

---

<sup>137</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

pela década de 1910, antes da chegada dos missionários salesianos, os filhos do Bayaroa começavam a beber o kapi desde a adolescência.

No mesmo período os seus pais os iniciavam para a participação das cerimônias rituais de cantos e danças, que são cerimônias próprias dos Bayaroa. O meu avô contou que, quando os seus filhos se tornavam jovens, os seus pais Bayaroa exigiam que eles cantassem e dançassem como Bayaroa. Os velhos Bayaroa colocavam a caixa de adorno no centro do Basawi para que os jovens Bayaroa abrissem a caixa de adornos, colocassem fora da caixa os ornamentos de danças, organizassem e se enfeitassem para cantar e dançar.

Meu avô ensinou-me que os seus pais Bayaroa os acompanhavam e orientavam. As suas mães também os acompanhavam de longe. Depois que eles estavam ornamentados com adereços dos Bayaroa, o especialista oferecia-lhes as cuias de kapi. Os Kumua, Bayaroa e as mães acompanhavam para comprovar o grau de aprendizagem e preparação de seus filhos como Bayaroa. Meu avô ensinou-me que quando o kapi é bem feito pelo especialista, logo após beber o kapi começam a aparecer os conhecimentos específicos, Bayaroa.

O meu avô disse que aparecem aos Bayaroa as cores, desenhos, cantos e ritmos relacionados com a vida cerimonial de cantos e danças. Ele disse que o Basawi se torna um ser vivo, os seus esteios, caibros, cumeeira, os cipós, as coberturas ganham a vida. Da cumeeira do Basawi descem os sons e as melodias das músicas que os Bayaroa vão cantar e dançar naquela cerimônia. Disse o meu avô: de repente, os sons e os instrumentos musicais vêm em direção aos Bayaroa e entram dentro deles. Quando isso acontece, os Bayaroa cantam e dançam muito bem.

Também as narrativas e discursos vêm em sua direção e entram dentro deles. Os esteios e os caibros transformam-se em instrumentos, paus de danças, vêm dançando em direção aos Bayaroa e os deixam segurar pelas mãos dos Bayaroa. Os sons do Basawi, dos instrumentos de músicas, as gargalhadas dos homens e mulheres conectam-se com a música que o Baya principal vai cantar e dançar com o seu grupo de Bayaroa. O meu avô me ensinou que quando os Kumua se aproximam para passar a cuia de patu e o m̃noro, os seres do kapi falam pelos Bayaroa, pois a vida dos Bayaroa está no patu e no m̃noro e vice-versa.

Os meus parentes Ƨtāpinopona estudantes pesquisadores descreveram sobre os desenhos que se veem sob os bons efeitos do kapi. Assim expressa Tenório (2005: 185):

No meio da miração, os desenhos do caapi são triângulos-borboleta iguais àqueles feitos nos bastões de ritmo; os desenhos do caapi de galho de sorva iguais aos desenhos feitos nos maracás; desenhos do abacaxi, parecidos com os da fruta, também desenhados nos bastões de ritmo; desenho de banco; desenho de rolo de folha de tabaco. O maracá é Filho-da-Cobra-de-Pedra. (...). Eles são pintados no pote de Caapi, nas Cuias de Oferecimento, nas paredes das malocas: triângulos de borboletas com pintas, desenho de borboleta de bigode com pinturas. O *baya* vê desenho da Jibóia do Mato, composto de triângulos de borboletas. Na miração, o banco aparece como Banco de Ouro, que fica bem fixo. (...). Na miração, os desenhos de Cobra vêm aumentando. Desenhos da Cobra do Rio, *kometero*, com zig-zags e malhada; Cobra de miçanga bem fininha e manchada de preto, vermelho escuro, claro e branco, Cobra Caroço de Buriti, preta, vermelha, amarela; Jibóia (*wesekotero*) com desenho da borboleta preto e vermelho; Jiboias do Povoado, com desenho de borboleta colorida de preto e vermelho.

Aquilo que os meus parentes contam é o que o meu avô me contou. Esses bons resultados (boas visões) resultam da prática de vomitação d'água, seguimento correto das dietas; das cerimônias bem acertadas dos especialistas de kapi. Os alunos da Escola Tuyuka assim falam sobre o kapi, conforme descreve Tenório (2005: 107):<sup>138</sup>

### **Kapi sinirē**

(língua tuyuka)

*Basawire atie kapire siniadahirā birō tiwa. Sikatore tie kapire perawawa wesepu. Tere pepetahea sopepu kūwasa peyuru sini, basa, yukurika baso basari burekore. Tero tiarigere puarā dokawasa pamorona tere pedesa hīra. Kuā dokaritabere sikū oko wakotewi petamapu wastoana. Atiburekorire komeruna ware nia, tiatopure diweribapana waira, okowara kapi abeada hirā. Tere doka, mutāri iña, kapi tiāriwana. Kapi dokarigere masā baseowi bukū kapi basegure. Tie siniri kū miniawasoarige bauarō hīgū.*

### **Bebendo o kapi**

Para beber o kapi no Basawi fazem assim. Primeiro vão quebrar os ramos de kapi na roça. Voltando em casa deixam os ramos perto da porta dos homens no dia do peyuru, dos cantos/danças e no dia de Yukurika basore. Dois homens se encarregam de socar no pilão horizontal os pedaços de ramos. Enquanto os dois socam, um se encarrega de buscar a água com cuia. Na atualidade buscam a água com panela, antigamente buscavam com pote de cerâmica e misturavam com o kapi. Após socar, quando está bem socado, pega a cuia de kapi. Pega a borra do kapi socado, leva ao Kumu para que ele possa inserir os efeitos. Quem beber receberá efeitos das flautas cerimoniais.

<sup>138</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

O kapi é uma bebida importante nas cerimônias. Entre os meus parentes Utâpinopona, na comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, diversas vezes eu participei das cerimônias de cantos e danças. Eu vi os Bayaroa e outros homens tomando o kapi. Alguma vez eu tomei, também.

O meu interlocutor Ħremiri ensinou-me alguns detalhes sobre a cerimônia de preparação do kapi. Ele disse que são os conhecimentos que adquiriu com os seus avós. Apresento os destaques que ele fez para que, ao ler esse trabalho e entendendo os seguintes conteúdos, alguém consiga fazer a cerimônia e inserir os efeitos no kapi e no peyuru. Ħremiri, meu interlocutor, assim ensinou-me sobre a preparação do peru yukusupawu (cocho de caxiri):<sup>139</sup>

**Peru yukusupawu**

(língua tukano)

*Te parure nukasami ku, te peêru yukusupawu, te kausepawu nimisato tohota. Te peêrupawu okosepawu ni, sawiku yukusu, kumuku, yukusu, ewari yukusu nisama na. Te pawure na, ti peru yukusure, tere iyaro koãka, moastiro koãka, wetohanuko werã, te opekõ sopori yukusu, karãko sopori yukusu nisama na. Ti perutare dirure tohota taha. Tirure moãww iyaro koã, moastiro koã, urĩstiro koã wesama. Toho wetoha nukõ werãta na moastiro koãtoha nukõ werãta, moastiro mariri perutu, urĩstiro mariri peêru nisama. Añuse peru, açúcar peru, karãko peêrutu nisama.*

**Tornando bons os cochos de caxiri**

O Kumu faz a cerimônia de preparação dos cochos da madeira itaúba e outros tipos de madeira com os quais fazem o cocho: árvore para fazer a canoa, árvore para preparar os bancos e outros tipos. Ele elenca os odores das árvores: kause – acidez etc. O sabor de salgado e de pitu são eliminados dos cochos. Transforma-os em cochos com o sabor de espuma de leite, de sabor de espuma de suco de fruta doce. O mesmo processo adota ao pote feito de argila. Elimina o sabor salgado, odor de pitu e mau cheiro. Torna-os cochos e potes de caxiri bom, de açúcar, de suco de fruta doce.

Peru yukusupawu e os perutuparu (camotim) são colocados nos espaços adequados dentro da casa. Eles precisam ser cuidados com carinho, como uma mãe cuida do seu filho: colocar na rede e arrumá-los para ficarem deitados tranquilos; fazer o fogo próximo da rede para aquecer bem as crianças e os adultos para que não passem o frio durante a noite. Assim também os cochos e os camotins de peyuru devem ser bem cuidados. Assim me ensinou o meu interlocutor Ħremiri:<sup>140</sup>

**Peru yukusu eõ kuse**

(língua tukano)

*Ni wetoha nukõ werãta ku arĩ, Ba'asebo, ku wekapihĩ, ti pihĩ nisato niwa. Ti Ba'aseboya*

**Calçando bem os cochos de caxiri**

Terminado de transformar em cocho e camotim coloca o calço com as ripas que

<sup>139</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>140</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*pihĩ nisa niwa, ti dukuru pihĩ, weta pihĩ nisa niwa. Ti pihĩ mera ti peru yukusure eoñe kusami niwa, eoñe kũwe ya asibusu wacosami niwa. Toho wero asibusu wero tiwũ, ti peru yukusu pamũmũha nũka, soporiti nuhasa niwa na.*

o Ba'asebo – Ser da fertilidade utilizou: ripa de maniva e ripa de goma (tapioca). Essas ripas acalantarão o peyuru que está no cocho e no camotim. Estando bem acalentados, ganharão a boa fermentação e ficarão cheios de espumas.

Os Kumua, através de suas cerimônias, inserem os efeitos para que o peyuru se torne bem espumante através da boa fermentação. O desejo das mulheres é de que o peyuru seja bem fermentado. Os bebedores de peyuru assim desejam. Portanto, é sonho de todos que o peyuru ganhe boa fermentação. O meu interlocutor Ĥremiri ensinou-me assim sobre esse tema:<sup>141</sup>

**Peru pamuse**  
(língua tukano)

*Tere te sopori wato nira nataha, ate wahatopa, ate waha, ate yaiwa wahari, ñamaru wahari, ti peru yukusure, to soporire, yasopopo, te wahatorire pitiwaha moposami niwa, toho wero pamuro atomahapa pasaparo niwa, wahatopa na mopoke waha niro, ato maha waha pasaparo niwa. Toho wero, añuro soporitũhũ, sopotiri yukusu nisato.*

**A fermentação do caxiri**

Para a boa fermentação do peyuru e para ficar cheio de espuma, o Kumu, através de sua cerimônia, insere no peyuru que está no cocho espumas com aparência de cuias emborcadas, espumas com aparência de pequenos e grandes olhos esbugalhados. Essas bolhas aparecem no peyuru bem fermentado. Assim o cocho de peyuru torna-se todo espumante.

Os Kumua realizam a cerimônia para inserir os bons efeitos no peyuru para que ele ganhe os mesmos efeitos do cocho. Sobre a preparação do peyuru o meu interlocutor Ĥremiri ensinou desta maneira:<sup>142</sup>

**Perutu apose**  
(língua tukano)

*Tere kũ wetoha nũko, tirũ perutũre tohota. Asi busu wakõnũkogũ, asi busupeo, tere arã mekadiarã yukusu, diarã yukusu niwi. Toho wero pamuro sũũũ waparo. Mekadiara na ñe'ekara kometũpũ na sa'ã dupokã sũũũ wamiwana. Toho wero toho waparo perutũ. Te oko nisato taha. Te peru wese oko nisa. Toho wegũ kũ, ate peru oko butirima, oko ñirima, oko koãsirima, oko samerima niwi. Ti oko ñamirore pitiwaha misawĩ, mari iñaka narinari nimiwũto tohota. Tore misawĩ. Tore otoa nũko wegũta, te dukuru nisato, te dukũ patidũhkũ, burũa dũhkũ, ohopurĩ dukũ, wapu dukũ, dikese dukũ niro.*

**Tornando bom pote de caxiri**

O Kumu na sua cerimônia de preparação do camotim insere os mesmos efeitos do cocho. Acalenta o peyuru do camotim, coloca os efeitos do movimento das formigas rainhas, na fermentação faz um zunido (sũũũ), barulho semelhante ao das formigas rainhas dentro da panela de alumínio. A água branca, água preta, água vermelha e água barrenta são postas com efeitos bons. O Kumu arranca a esteira do movimento da água põe no peyuru, por isso, na fermentação movimentam-se como banzeiros. O Kumu insere os efeitos das manivas que disseminam as

<sup>141</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>142</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



sementes, maniva roliça, maniva de folha de bananeira, maniva de uacu, de abacaxi etc.

O Kumu insere efeitos no peyuru para além da fermentação. Os efeitos que o Kumu insere ele tira dos efeitos da própria matéria utilizada para a sua preparação. O meu interlocutor ʘremiri afirma que assim ele poderá ser usado pelos presentes e futuros Kumua de kapi:<sup>143</sup>

**Peru numirō misawī**  
(língua tukano)

*Ti dɛkɛpɛ numirore, numiro misawī. Te wirō omakāti narinari, popopo, wamiwɛto, toho nukunoparo mariā taha. Toho wewā ate kapire sirirātira niguta we yɛ. Kapire, perure basegɛ atore mimɛhatisami, atore basemɛhatisami. Toho wero maha ate kapire maha, tere doha nemokare, temera waha maharo poteōro, añuro parirō wesato maha.*

**Inserindo boa fermentação do caxiri**

O Kumu insere no pote de peru os movimentos semelhantes às folhas de maniva quando bate o vento forte. Os mesmos efeitos, sentirá a pessoa que bebe o peru. Esses efeitos são inseridos no peyuru e, também, no kapi. Alguns efeitos são específicos para o kapi. Sendo preparadas desta forma as duas bebidas se complementam e produzem efeitos bons na visão/sensação de quem bebe.

Os efeitos que aparecem sob o efeito do kapi são agenciados pelo especialista do kapi e pelos Kumua. Desde que eu ouvi falar sobre o kapi eu entendi que são efeitos inseridos pelo especialista e, por isso, ele também sabe cortar o seu efeito. O meu interlocutor ʘremiri me ensinou, dizendo:<sup>144</sup>

**Kapi bahuase**  
(língua tukano)

*Toho wero kapi bahuatehe waro atepɛ atisato. Tere sirirā tɛtɛtɛ waka tɛoña nomiwɛbato, narsā nuha waka nimiwɛbato. Na toho wekaro niro toho niparo niwa. Toho wegɛ kɛ ti numiro misasami niguta we yɛ. Tore misanɛko wegɛta taha kɛ, ate āɛpɛ, ti numiro nisa niwi. Ti numiro ati āɛpɛ buhtikɛ, ma āritikɛ miapɛbato, soākɛ nimiapɛbato. Tepɛ pūri numirore misawi taha, ti numirore wehewakō nɛkowi, pupupu nisa niwi.*

**Inserindo bons efeitos no kapi**

A visão de novos conhecimentos que surgem durante o consumo do kapi se encontra também no caxiri que passou pela cerimônia. Quem já bebe o kapi tem a sensação de tremedeira nas pernas. O Kumu insere os efeitos de miração durante a cerimônia de preparação do kapi. O Kumu insere no kapi os efeitos semelhantes aos movimentos das folhas de cana de flecha durante o vento: folha branca, malhada e avermelhada. Quem bebe o kapi sente em seu corpo sensações dos movimentos das folhas de cana de flecha.

<sup>143</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>144</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

O Kumu especialista insere os efeitos tranquilizadores do kapi e peyuru para manter os bebedores de kapi e peyuru num estado de tranquilidade. Quando não se garante esse bom estado os bebedores, sob o efeito da embriaguez, tronam-se pessoas raivosas, briguentas, causam mal-estar entre os participantes da cerimônia ritual de Yukurika basore e outras cerimônias. É a responsabilidade do Kumu o cuidado para que haja o clima de amizade dos bebedores nas cerimônias rituais. O meu interlocutor ǃremiri ensinou-me assim:<sup>145</sup>

**Butuyari masu sutiro sã'ase**  
(língua tukano)

*Toho wetoha nũko kũ Butuyari masu, mũye katise wai oãri kahãse, yukũsũpawũ nisato niwi. Ti peru yukũsũ werohota, kũre Ƴpũ amesũo, wai oãri amesũo, kũre eoũe dũposami niwi. Eoũe dũpo wegũta mũ tere siriseti wegũ mũ, atere siri we, ukũseti weduhigũsa mũ, te kumua nũkaha, basesere, te ukũsere, basamorire, miha nũka, ukũseti duhiri masu nigũsamũ ni kũre okowahari watiãsamĩ niwa. Sirĩse wahari watiã wegũta maha, te ukũseti, mũ sũtiwiha wegũta, te mũ nikũporã mera te oko sirĩ ni weseti, tere mũ ukũseti, basesere, mũ masisere wepã nũko, ukũseti, masati, sahãti nayõ, ukũseti werãsa mũsa nisami niwa.*

**Inserindo os efeitos tranquilizadores nos potes de caxiri**

O Kumu evoca para dentro da bebida o Ser da preguiça e as suas energias nos cochos e potes de peyuru. As mesmas forças do Ser da preguiça são inseridas nas bebidas. Desta forma, quem bebe fica bem assentado e firme como o cocho e o pote de bebidas. Dá-lhe a capacidade de ficar sentado fazendo os discursos/narrativas, conversando sobre os base-se de ficar de pé e permanecer sentado cantando e dançando as músicas cerimoniais. O Kumu insere no caxiri para que, por meio da embriaguez, sintam-se membros de uma família, façam boas conversas, aprofundem os base-se, façam desabrochar novos conhecimentos, se sintam cada vez mais humanos de dia e de noite.

Os agentes da cerimônia ritual do Yukurika basore, os anfitriões e os visitantes desejam se sentirem felizes com os parentes e os seus cunhados, entre maridos e esposas, entre avós e netos. O Kumu especialista de kapi e peyuru insere os efeitos de gerar a alegria às pessoas que bebem para que cantem e dancem. O meu interlocutor ǃremiri me ensinou, dizendo:<sup>146</sup>

**Basamorĩ bahuase**  
(língua tukano)

*Atiro ni te perure putisasami niwa. Nigũta mũ basamoriti wegũsa mũ nigũ, te basamorire kũre mi inõ nũkosami niwa, mi iũo, basabusa pã nũkosami niwa. Toho wegũta wiha nũka basasami niwa.*

**Inserindo boa sequência das músicas**

O Kumu insere efeitos bons no caxiri. Quem bebe saberá cantar/dançar. Seguirá bem as sequências de cantos/danças. As plumas e os enfeites se tornarão reveladores de músicas. Por isso, o Baya levanta-se com disposição para cantar e

<sup>145</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>146</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

dançar bem.

Os Bayaroa são personalidades que estabelecem a conexão com os nossos ancestrais humanos e não humanos. São especialistas que recebem dentro de si os Bayaroa de outros Basawiseri desse patamar e os Bayaroa de Basawiseri do patamar do alto e do subterrâneo. Por isso, expressam a tranquilidade e o equilíbrio entre si e diante de todos os anfitriões e visitantes da cerimônia ritual do Yukurika basore e outras cerimônias. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me também sobre esse tema, dizendo:<sup>147</sup>

**Bayarore eoñe dɥpose**  
(língua tukano)

*Toho mari eoñedɥpo, ñe'edɥpoka basawiha masitisami niwa. Toho wegɥ kɥre añuro amesɥo dɥpo, pã, wiõrenɥkami niwa. Toho wegɥ añuro basasami kɥã. Wehemoro nɥkosami niwi, te numikari wehe wirõ nɥkosami niwa, na toho wekaro niro keoro kɥre basamori parirõ wesa, kɥ toho wekaro niro. Te ʘoñeseti, mɥ wegɥsa mɥ, basamoritɥ wegɥsa mɥ, ukũseti wegɥsa mɥ, te mɥre parirõsato, ni te peêrure basesami niwa. Te yɥ nironohota atiro we masise sã'asami.*

**Tornando assentos dos Bayaroa bem seguros**

Quando o Kumu somente deixa os Bayaroa bem assentados eles não se levantam para cantar/dançar. Por isso, o Kumu deve inserir três efeitos que os levem a: sentar, levantar e cantar/dançar. Quando os Kumua fazem a boa cerimônia, os Bayaroa cantam/dançam bem. Sob os efeitos da bebida, eles seguem bem as sequências das músicas. Na própria bebida está presente a vida do Baya, Kumu que lhes diz: aqui estão os seus conhecimentos, os seus cantos/danças, seus discursos; eles se manifestarão em meio aos efeitos de peyuru.

A planta do kapi, como toda a planta, possui os seus odores e sabores. Os Kumua, pelas práticas milenares, entendem que, quando não se eliminam os seus odores, provocam aos Bayaroa vômitos, diarreias e dores de cabeça. Através da cerimônia ritual, os Kumua eliminam os odores do cipó; mesmo que materialmente continuem existindo, não fazem mal aos Bayaroa e aos demais. O meu interlocutor ʘremiri me ensinou assim:<sup>148</sup>

**Moa iyaro, moastiro, ʘristiro koãse**  
(língua tukano)

*To wetoha nɥko wegɥta kɥ, nisa ate kapi niwi. Koya kapida, bayari kapida, kumuari kapida, moa iyari kapida nisa niwi. Mere kapida, sopo kapida niwi. Tereta kũ te moa iyarore koãwi taha, Yaro koãtikata etoaro wa*

**Eliminação do sabor salgado, odores de pitu e mau cheiro**

O Kumu insere diversos conhecimentos e os efeitos no kapi para tornar a pessoa em Baya, Kumu e Yai. São os kapi de ingá e kapi espumante. O Kumu elimina o salgado do kapi para prevenir o vômito

<sup>147</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>148</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*taha niwa. Toho wegũ iyaro koã, moastiro koã, tedarĩ bukũrã wẽhewi taha, ti kapidari dũpokã kahãrare niwi, te moa iyaro, moastiro, Ƴrĩstiri koã, moastiro mariro kapi, moa iyaro mariri kapi niwi. Te moastiro, Ƴrĩstiro mari koãtika yoha weroho wa niwa. Toho wero moastiro marise kapi, Ƴrĩstiro marise kapi nisami niwi. Kumuase kapi, baya kapi, moa iyase kapidari nisami niwi.*

aos bebedores; elimina pitu; assepsia as bactérias; elimina as dores causadas pelos insetos que se alimentam do pé do kapi. Torna o kapi livre desses odores que provocam as diarreias. O Kumu transforma em kapi sem pitu, sem fedor. Torna o kapi em kapi do Kumu, do Baya e do Yai.

O Kumu conhece sobre as diversas situações e os movimentos que estão presentes entre as árvores agitadas pelo vento. Os serventes do kapi, antes de oferecer o líquido, mexem com uma vara pequena, girando e girando para misturar bem. Na compreensão dos Kumua, esse simples movimento que o servente faz torna-se causador de tonturas nos bebedores do kapi. Algumas delas o meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me:<sup>149</sup>

#### **Wehẽsutuase kōase**

*(língua tukano)*

*Tore tũoñeseti wegũ, tirũ kahpitu orekaro nipa niwi. To nirõ meho wehẽ sũhtũaparo. Toho nika atiga na kahpi dohkeka niparo niwi taha, tũtũ, tũtũ wamiwũ to. Tere kũ tigare, akarotawi.*

#### **Eliminação de tonturas**

O Kumu elimina os efeitos do giro (rotação) da vara que se usa para mexer e remexer o líquido de kapi dentro do pote. Quando não se retira esse movimento, quem bebe sente a tontura em sua cabeça. Também retira do pilão do kapi o barulho que os homens causam na hora de socar o kapi. Quando não se faz isso, os bebedores sentem dores nos ouvidos. Por isso, o Kumu silencia esses barulhos, afastando os efeitos que podem causar dores de ouvido.

Os Kumua são exímios observadores das artes. Eles percebem que alguns detalhes de cumatá devem ser inseridos no kapi. O meu interlocutor Ƴremiri assim me ensinou:<sup>150</sup>

#### **Tohõpa nairõ misãse**

*(língua tukanoê)*

*Wetoha nũko wegũta ti kapi poókawa nisato taha, ati tohõpa, nairõ, nari, nari, nari wasato. Te ohorire numiro darewĩ, tirũre misawĩ taha.*

#### **Inserindo efeitos semelhantes à tecelagem**

O Kumu insere no kapi as imagens da tecelagem de cumatá utilizada no momento do coar a massa do kapi. A arte de talas de arumã tecidas juntinhas dão efeitos embaralhados a quem bebe o kapi.

<sup>149</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>150</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Os Kumua inserem no kapi os diversos movimentos da água do rio/igarapé. Quando olhamos para as águas, elas nos mostram que estão sempre em movimento, produzem movimentos pequenos, médios e maiores. Na visão dos Kumua, esses movimentos inseridos no kapi provocam boas visões aos Bayaroa e aos demais bebedores. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me, dizendo:<sup>151</sup>

**Oko wari wahato misãse**  
(língua tukano)

*Wetoha n̄ko ate oko wahari waharo nisato niwi. Ati mari pam̄riwi ohori, te kumu ohori, atiḡ yaiḡ ohori, ate waso ohori, ah̄p̄ ohori, ate ñasapa ohori, tere piti mimawihawi, mimawiha weḡta, nisami ari maka pirõ, wesekotero niwi, k̄ ohorire numirosawi, ti kapit̄re, kapi okoariw̄p̄ misasami niwi. Toho weḡta ati mari pam̄rima kahãse nisato niwi, ohko butirima, okosistirima, okosamerima, okoñirima nisato niwi. Oko numirore wen̄kawi taha. Wehenekeo, yanepowi. Yanesawi k̄ tir̄p̄ taha, te oko numirore weheneosawi tir̄p̄.*

**Inserindo efeitos da cuia no kapi**

O Kumu aproveita os movimentos da água. A água é utilizada para a preparação do kapi. Ele insere os seguintes efeitos: desenhos do Basawi, do banco, do lança-chocalho, de tapete de tururi, de maracá. Insere as cores e desenhos da pele da jiboia, da jiboia da roça. As cores e desenhos inseridos dentro do kapi provocam visões aos bebedores do kapi no Basawi. Quando ele enche a água no pote, compreendida como a água branca, transparente, água barrenta e preta, insere os efeitos do movimento da água.

Os Kumua herdaram de nossos ancestrais os conhecimentos que foram criados a partir da observação das diversas cores das cobras. As cobras possuem diversidades de cores e desenhos em seus corpos. Os Kumua escolhem os desenhos das melhores cobras para inserir na bebida kapi. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me, dizendo:<sup>152</sup>

**Pirõa Ohori misãse**  
(língua tukano)

*Tere misã weḡta, misamabuaḡta, nisami taha niwi, ar̄ Sirõpe, ar̄ ñeropirõ nisami niwi. Nare misawi taha. Misã ohori darew̄ taha. Te wetoha n̄ko weḡta, arã aña, arã ñamarare diasoa na nirare, na aña mahsare nare misatiwi, na keoro ehatiparã na, na noho ohori misakãre taha kumuka k̄o niparo, kapi sirimiḡta kumuka kahãse uk̄use niparo niwa taha. Toho weḡ nare d̄akasami niwi. Añura diak̄r̄, añuse ohori diak̄r̄ misawi. Arã Betoá naye ohori misawi, misabua, misabua, dia buan̄kawi taha. Tir̄ pohsemarit̄ nimiw̄bato yuhup̄.*

**Inserção dos desenhos e cores de cobras**

O Kumu descendo ao porto para buscar a água pelo caminho insere no pote do kapi as cores e desenhos da cobra-papagaio, da cobra colorida que se encontra debaixo das raízes das árvores. Deixa fora todas as cores e desenhos de peles das jararacas venenosas, daquelas que vivem na beira do rio e nos igapós. Quando se insere as cores delas no kapi os bebedores criam desavenças, discussões e brigas. O Kumu aproveita os desenhos das cobras bonitas, como as cores da cobra coral, que são colocadas no kapi. O

<sup>151</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>152</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Tirupure atiro warosa ni puhtisābuagũ wewĩ nigũta we yũ. Te ohorire misabuagũ, nare misabuagũ. Toho wetoha nũko wegũta ti ma kahāra nisama niwi, arā botepirõ niwi, arā dia utikaro niwi, nare misawi, ohori misawi taha, tirupũ misawi taha. Toho wetoha nũko wegũta arā okopirõa nisama niwi, negã pirõa nisami, nare ohori misawi.*

Os Kumua entendem que cada gesto e cada atitude estão relacionados com os efeitos cerimoniais. O meu interlocutor Ƴremiri ensinou-me sobre o modo correto de pegar a quantidade certa de água para a preparação do kapi. Eu entendi que a cerimônia para inserir os efeitos no kapi é feita de uma vez só, com relação a algumas partes:<sup>153</sup>

#### **Keoro oko wasãse**

(língua tukano)

*Nare pisupeo misapeo, wetoha nũko, tere oko kapire wagũ maha, poatehere wagũ maha, pahāra nikare, yũ pakũ mehagũ toho niwi, kometũ atokarũ (karũakã...), dekomera, akorõ yũũo kurero waro Ƴawũ niwi. Nikatita wami kehorõ niwũ niwi. Pahiro wa ni, piokoã diho wero mariro mera. Piokoãka kapi bahutiparo ne. Paharã nika mata pahiro waro nisa, opaturi wanemoro mariro.*

#### **Enchendo de uma vez a medida de água para a preparação do kapi**

O Kumu insere todos os efeitos de cores e desenhos de cobras no pote (ou panela). Chegando no rio, pega a quantidade certa só de uma vez. Não pode pegar demais e derramar a outra parte que não precisa. O Kumu explica que quando se faz assim, o kapi não rende, acaba rápido. Por isso, precisa calcular a quantidade de pessoas que beberão o kapi.

O Kumu, especialista para a preparação do kapi, após a inserção de diversos efeitos a que os bebedores terão acesso sob o efeito do kapi, cria a conexão das boas energias de todas as pessoas que participam e bebem o kapi. Assim me ensinou o meu interlocutor Ƴremiri:<sup>154</sup>

#### **Ekatiri masa ehõ nukõse**

(língua tukano)

*Terupureta, perupureta, nikũ porã eoñe nũko weseti, ekatirimasa nirasa mari, te niarõtiro mera ekatirãsa mari nisami, te basamori, te ukũsere, te mupure, te pature, te oko sirirã atiro ukũduhirasa mari, nisami. Toho wekenika mari añuro ukũseti duhi, ekatiduhi, te basamori te warosa maha ni baya ukũ duhisama niwi. Te mupũ siõgũ atiro nisato ni ukũsami niwi. Toho ni ukũwa atere.*

#### **Tornar as pessoas alegres**

O Kumu insere no peyuru os efeitos de conexão, união e alegria dos participantes da cerimônia, que se expressam em forma de cantos, das danças, dos discursos, dentro de seus muno e patu. O Kumu com antecedência insere as coisas boas que acontecerão durante a cerimônia ritual: boas conversas, alegrias, cantos/danças; os discursos dos Bayarõa; discursos na passagem de muno.

<sup>153</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>154</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

A prática de beber o kapi existe entre os povos originários do noroeste amazônico em seus Basawiseri. Cada povo segue os conhecimentos herdados de seus ancestrais. Alguns povos originários praticam com mais periodicidade. Paolo del Águila (2014, 208-209), do povo ashánika, relata também sua experiência:

Los Hermanos shipibo me introdujeron a la famosa ayahuasca. La planta fue mi verdadero maestro. Yo antes no conocía de planos espirituales. Mi vida era totalmente distinta, era, digamos, más desordenada, más bohemia, no tenía un camino propio. (...). Finalmente, en una ceremonia de ayahuasca, en la que por primera vez tuve contacto con la naturaleza, pude darme cuenta del poder del círculo armonioso que hoy percibo. En esa ceremonia pude ver a una anciana que se me acercaba en una visión y me entregaba un trozo de madera, diciéndome: “Coge tu arte”. De repente me sentí un poco mal y empecé a vomitar y vomitar. Me cabeza daba vueltas a cien, hasta que volví a mí y entre despierto e inconsciente, me dí cuenta de que estaba con unos pinceles en la mano. Después vi un sinfín de luces, colores y más colores. (...). Eso es la ayahuasca, una puerta que nos lleva al mundo, al mundo real y al irreal. Al mundo que existe y está entre nosotros y al mundo invisible que no podemos ver, pero que las plantas nos muestran. (...). A partir de la primera vez que tomé ayahuasca pude entender la espiritualidad que existe en la naturaleza y conocí a gente que se siente aliviada espiritualmente.

Meu pai, que era Baya (falecido em 1996), e meu irmão Baya na atualidade na comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, me explicaram que os efeitos do kapi chegam de diferentes modos aos bebedores do kapi. A visão de muitos efeitos por parte de quem bebe o kapi depende de sua preparação anterior, da observância das dietas alimentares, da realização do ritual de vomitação da água no dia a dia ou frequentemente. As falas de meus irmãos são semelhantes ao que o ashánika acima citado disse. Meu pai e meu irmão, vivendo como Bayaroa em diferentes épocas, contaram-me que as visões se aproximam da pessoa de diferentes maneiras: para uns, chegam em forma de música, para outros, vêm em forma de narrativas/discursos, para outros chegam em forma de fórmulas cerimoniais e para outros, em forma de sons de instrumentos musicais. Paolo del Águila (2004: 270) conta sobre sua experiência e sua atuação:

La fuente de inspiración de mis trabajos es la ayahuasca y todo lo que sucede en mí cuando tomo ayahuasca. (...). Cada una de mis obras es un momento de mi vida y parte de lo que me ha ocurrido durante el proceso de acercarme a las costumbres de mi Pueblo. En mis cuadros, le doy a mis experiencias un sentido creativo, rescatando la espiritualidad para que cuando la gente los vean se olviden del estrés, se olviden de los problemas de esa carrera diaria.

Para que al observar la pintura, te cure, al menos en algunos aspectos, en la medida en que lo visual también es um tipo de cura. (...). Los chamanes dicen que las luces que se ven en las visiones de ayahuasca son espíritus de las plantas. Los colores fluorescentes son espíritus protectores. (...). Mi inspiración, mi creatividad, vienen de lo espiritual.

Os Kumua direcionam os efeitos aos Bayaroa para que eles cantem e dancem bem a música que eles escolheram para cada ciclo de vida humana e não humana. Os Kumua preparam o Basawi, os cantores, os discursos, as narrativas, os instrumentos musicais, os bancos, suas posturas (sentar, levantar), suas falas. Os mesmos efeitos colocados no kapi estão inseridos no patu, mũnoru, mũno wĩre (rapé) e peyuru. Conforme Tenório (2005: 108-109) sobre a preparação e o ritual de kapi, os parentes Ƨtāpinopona assim descrevem:<sup>155</sup>

### **Kapi dohase**

(língua tuyuka)

*Sikatore birotinũkahĩyi kumu pe wepeohĩyi kapi doagũ. Siro kũ doatoari tiere kapirũpũ posetihĩyi, siro basarare tiãhĩyi pũari. Noa siniranore tiãhĩyi siro, nokorome kũarẽ bayuahĩyu basare, basa, wederehirẽ heahĩyu aperarẽ. (...). Tetira kapire sinirã sininũkawã itiarĩ basawiari siro. Kapibasamo basadarisũgero tiãki kapi tiãgũ basarare kũã basa yerisãduiritabe. Tie sinitoarira basawasa kapitaamore tie kapi bauritabere. Sikato tiãgũ, tiãwi pũari. Tiãgũda hĩgũ kũ siniariro birora. Kapi tiãgũrẽ bapatiki sikũ peyuru tiãgũ. Apetore sikaĩ siniki, sikaĩ tiãgũda hĩgũ. Bayare tiãũgeki. Siro kũ mena makararẽ tiãyukoki. Basa panuheare korõ tiãwi sukã pũari, anosiropureha tiãrekorõ sirirukuhawãsa. Tetira patu ekara, kapi sini, wedere hĩra tiwasa bayiro to kapi bauaritabere. Boekumuri bũreko noa kapi siniarigũ mũsoti timasiki. Kũua pati ñañari hĩgũ. Tebiri sukã yarige yagũda hĩgũ basetoarisiro yamasiki. Mari tetiegũ mũsesãhoare niku betirima hĩgũ. Betiya kapi bayiro bauawũ, oko mũsotiya yũ paramera, hĩ wedehĩyi bũkũ basegũ.*

### **Inserindo efeitos bons no kapi**

O Kumu, em sua cerimônia do kapi, insere vários efeitos reveladores de conhecimentos. O cerimoniário oferece duas cuias de kapi aos Bayaroa e em seguida aos demais. Sob o efeito do kapi, eles ouvem as músicas, os cantos, as danças, os discursos. O kapi é oferecido após três partes de danças. O kapi é oferecido antes dos Bayaroa cantarem e dançarem a parte que refere ao kapi. Na primeira rodada de kapi, o servente oferece duas vezes (pode uma até três vezes). Antes de oferecer, o ajudante do servente oferece uma cuia de peyuru para todos que bebem o kapi. Em algumas festas, oferecem apenas uma cuia de kapi em cada rodada. Primeiro se serve ao Baya principal, depois aos colegas. No intervalo, oferecem novamente mais duas cuias aos Bayaroa. Depois, bebem quando o servente serve. O kapi se serve no momento de comer o patu durante os discursos para que sigam tendo melhores visões. No dia seguinte, quem bebeu o kapi segue o ritual de vomitação da água para limpar o seu estômago. Só se alimentarão após a cerimônia de pimenta. Caso contrário, podem adquirir doenças. Nosso avô disse: façam dietas para receberem boas mirações durante o kapi; façam a vomitação com água.

<sup>155</sup>O texto está escrito em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



Os meus avós me contavam que o mundo da bebida do kapi é de disputa. No mundo das visões, alguém pode prejudicar o outro durante o momento de recepção de conhecimentos. Em alguns casos, podem até causar doenças e mortes. Para que não aconteçam essas situações desagradáveis dentro do mesmo Basawi e no meio dos rituais, os Kumua, com suas cerimônias rituais de proteção, de apaziguamento e de harmonização, livram as pessoas dessas atitudes. Paolo del Águilar (2004, 271) conta sua experiência de risco:

Una vez, yo fui invitado a hacer una ceremonia de ayahuasca con unos amigos y todo estaba bonito, luces, armonía, cuando de repente algo me cogió por el cuello, me cogió los brazos, me cogió las piernas... Durante dos minutos estuve muerto. No existía más, pero sí podía escuchar que el maestro ayahuasquero y mis amigos comenzaban a cantar y a tratar de buscar la energía que me había hecho daño. Estaba encadenado. Entonces, pude ver a una persona que se acercó a mí con un arco y una flecha, y disparo la flecha. Y yo vi cómo la flecha venía directo a mi corazón. Pero entonces mi amigo, el chamán curandero, puso delante de mí un espejo, y cuando lo pone la flecha lo golpea y rebota hacia la persona que había tirado la flecha, se la devuelve. Y mi amigo curandero me cubre con hojas de ayahuasca, con sogas de ayahuasca, para que el otro chamán persona no me pueda ver. Yo estaba escondido debajo de las plantas cuando el chamán enemigo viene en forma de un jaguar a buscar mi cabeza, porque me quería matar.

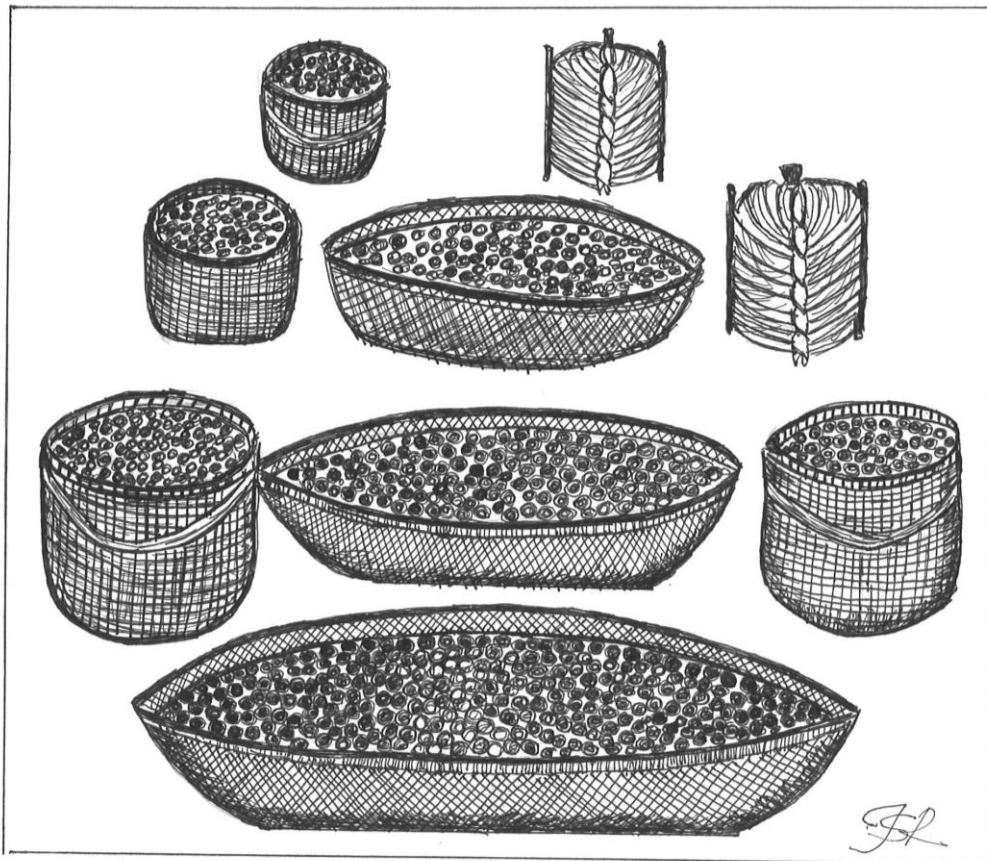


Figura 5 – desenho do autor: *Piseri* (aturás)

## QUARTO ATO AMONTOADO DE FRUTAS

### Cena I

***Basore nesanukã, wederetire!***

**Levando as frutas e narrando as suas histórias!**

O presente trabalho oferece mais um clima da cerimônia ritual de Yukerika basore! Os conteúdos demonstrados anteriormente já constituem a cerimônia ritual de Yukerika basore. Desta forma, as práticas cerimoniais descritas parecem repetidas, pois assim é uma cerimônia ritual. Movimenta-se para trás e para frente. A questão de Basamorĩ (músicas) requerem variedades de dois passos para trás e um passo para frente com uma pisada. Nas pisadas fortes que os chocalhos amarrados no calcanhar dos Bayaroa emitem sons que marcam os passos. Os corpos dos

Bayaróa, da cintura para cima que se movimentam bem para frente e voltam para cima, são verdadeiros gestos de reverência ao centro da maloca. Embelezam ainda mais seus cocares feitos com plumas de araras e garças que nos dão vontade de dançar como os Bayaróa. Mesmo não estando nos círculos dos Bayaróa todos os participantes da festa tornam-se Bayaróa, concentram-se para ver e admirar o movimento igual de homens e mulheres abraçados circulando quem nem uma Cobra-de-Pedra (Htãpino) que se move de ponta a ponta no interior da maloca. Toda a beleza de dança começa quando os Bayaróa marcam passos no mesmo lugar e pouco a pouco se movimentam para trás e para frente. Finalmente, os Bayaróa seguem dançando do centro do Basawi para a esquerda até completar o círculo de danças, chegando ao ponto de partida.

Para iniciar esta parte, faço uma breve descrição de uma cerimônia ritual de Yukerika basore. É uma lembrança de minha adolescência, quando eu vi a festa de velhos Kumua Htãpinopona (Tuyuka) e os Kumua Yepamasa (Tukano). Depois da minha juventude e vida adulta, presenciei e participei de muitas cerimônias rituais de Yukerika basore mais simplificadas e com algumas pitadas de tradições antigas. O cérebro do Yukerika basore transita por todas as gerações e por todos os séculos, o que significa a reciprocidade: oferecer e receber as frutas e noutro ciclo oferecer outro tipo de alimentos para quem ofereceu antes.

Estou situado na comunidade de igarapé da Onça ou Onça-igarapé, na década de 1970. As sete famílias que moravam naquela época, todas empreenderam suas forças e habilidades para coletar muito açaí durante dois dias. Os meus avós Higino (baya) e seu filho Eduardo (baya; meu pai) e o irmão mais velho do meu avô Henrique (yai) e seu filho Laureano (baya) já haviam realizado a cerimônia ritual de anúncio de Yukerika basore aos seus genros e cunhados, anfitriões Firmiano e Henrique Castro, ambos bayaróa em Siripa – Pari-Cachoeira. Naquela época, os seus moradores não eram muitos, como na atualidade.

O meu avô Higino tinha duas filhas casadas em Pari-Cachoeira: Antônia, casada com o Joaquim Gentil; e Maria (Maroca), casada com Anastácio Arantes. O outro avô, Henrique, tinha uma filha casada em Pari-Cachoeira: Antonieta, casada com Firmiano Castro. O meu tio Lauerano era casado com a Isabel Maranhão, nascida em Pari-Cachoeira. Assim dá para compreender que a cerimônia de Yukerika basore aumenta o sentido de serem cunhados.

A população de Pari-Cachoeira era um pouco mais do que os moradores de Onça-Igarapé, por isso, os meus parentes redobram os esforços e energias para conseguirem coletar muitos cachos de açaí, debulhar cada cacho e encher vários aturás. Como eu afirmei em alguma parte desse trabalho, anunciar que irá fazer uma cerimônia de basore (oferecer em quantidade) significa mesmo exagerar na quantidade a ser oferecida. Quem recebe deve ficar satisfeito e que estrague o que foi oferecido por não dar conta de comer tudo, por motivo de ser grande a quantidade.

A distância de Onça-igarapé até Pari-Cachoeira, no rio Tiquié, é de aproximadamente quatro horas de viagem de canoa pesada e remando. Naquela época, todos se deslocavam de canoa e remando, quem ia à pescaria, quem ia à roça, quem ia visitar aos parentes. Todos estavam com as mãos calejadas e com músculos fortalecidos para aguentar várias horas remando a favor e contra a correnteza das águas.

Os Utãpinopona são conhecidos como exímios preparadores de canoas e não queriam passar vexame diante dos Yepamasa em Pari-Cachoeira. Então, prepararam bonitas canoas para exibirem entre os Yepamasa em Pari-Cachoeira. Eles sabiam que os Yepamasa acabariam pedindo a canoa em troca de outros bens materiais. Os próprios Utãpinopona tinham o propósito de fazer a troca de outros bens com os seus genros. Se a filha casada com os Yepamasa pedisse de seu pai e de seu irmão a canoa eles davam, em sinal de respeito e responsabilidade pelo seu bem-estar.

As mulheres dos Utãpinopona, antes de acompanharem os seus maridos até Pari-Cachoeira para mipĩ basore (oferecimento de açaí), prepararam farinha, beiju, torraram as maniuaras para oferecer às mulheres anfitriãs. São materiais que devem acompanhar dentro da cerimônia de basore (oferecimento).

A mulher especialista em preparar a tinta de we (jenipapo) deixou pronto para que os homens e as mulheres que iriam a Pari-Cachoeira se pintassem um dia antes. Dessa maneira, no dia da viagem e chegada as pinturas corporais já estariam todas bem pretas. Assim fizeram. Os homens, as mulheres, os jovens, adolescentes e crianças foram pintados. Os homens prepararam os seus instrumentos perurige (flautas de cariço), mavaco (flautas de embaúba), upitũ (buzina), japurutu (flautas de paxiúba), yukūtuti (tamborino) e outros instrumentos. Algumas mulheres prepararam

o peyuru para turbinarem os kumua e os bayarua antes de chegar a Pari-Cachoeira. Não preparam muito peyuru, pois a maior parte do peyuru estava preparado pelos anfitriões.

Os meus parentes bem de madrugada já estavam preparando canoas para a viagem. Cada família viajou numa canoa. Cada canoa suportava de cinco a sete aturás de açai. Na falta de aturás, preparam também cestos de palmas de bacaba. A água quase entrava na canoa. Era necessário viajar com calma e com segurança. Desta forma, se evitava o alagamento. Mas não faltaram os sons de upitũ que dá para ouvir a vários quilômetros de distância. Da mesma forma, o yukũtuti faz ressoar o seu som a muitos quilômetros. Na medida em que desciam o rio Tiquié em direção a Pari-Cachoeira, pouco a pouco se começava a ouvir os sons do toatũ (tamborino em língua tukano).

Na aproximação sinalizada pelos sons de instrumentos, os visitantes que levavam o açai e os anfitriões que esperavam receber o açai estavam conectados. Cria-se uma sensação de alegria, ansiedade, preocupação, motivação para fazer o melhor daquilo que se sabe, tanto de um como de outro lado. É a aproximação dos conhecimentos de dois povos Ƨtãpinopona e Yepamasa. É clima de fortalecimento das relações entre primos-cunhados, de sogros-genros, visitas de pais-filhas, recepção de filhas-pais-irmãos-cunhadas. São todas as energias que circulam entre todos os agentes envolvidos com o mipĩ basore.

Um adolescente como eu não imaginava naquele momento a dimensão da importância e da profundidade dessas cerimônias para os meus avós e pais, para minhas avós, mães e tias. Passados cinquenta e nove anos de vida, é possível revisitar esses momentos com o olhar de quem busca recuperar alguns conhecimentos de avós e pais para deixá-los para as futuras gerações. Era muito sério entre os meus avós e pais aquele momento. Eu via que durante a viagem eles fumavam os seus mũno (fumo/cigarro). Hoje entendo que não era um mũno qualquer, era mũno com forças de proteção contra as doenças e para criarem um clima de boa amizade entre cunhados, sogros e genros.

Os meus avós, como exímios Kumua e Bayarua, já estavam acostumados a adentrar no Basawi, realizar as cerimônias rituais de Basore com discursos, cantando e dançando no corpo-chão de Basawi e a deixarem os seus interiores renovados pelas energias cerimoniais. Por isso, antes e durante a cerimônia de Mipĩ

basore, sabiam que, do lado dos anfitriões, os seus Kumua e Bayarua realizariam a cerimônia de proteção deles mesmos, do Basawi e dos visitantes. Como eram cunhados, sogros e genros, se conheciam e conheciam as fórmulas de proteção, pois sendo cunhados, sogros e genros compartilhavam os mesmos conhecimentos.

Os meus avós e meus pais aproximavam-se cada vez mais de Pari-Cachoeira. Os sons de *upitɔ* e *yukɔtuti* sinalizavam a chegada e, do lado de anfitriões, vinham os sons de *toatɔ* cada vez mais fortes. Aumentava-se a sensação de um encontro de muitas pessoas diante de um número reduzido de visitantes e a sensação de encontrar muitas mulheres oferecendo *peyuru* diante de poucas pessoas para beberem tanto. Todas essas sensações já estavam protegidas também por meio de *muno* e *patu*.

Os visitantes atracaram no porto com as pessoas e *aturás* de *açaí*, aproximadamente cinquenta *aturás* e cestos de palmas de *patauá*. As pessoas saíram das canoas. Desembarcaram todos os *aturás* e deixam na beira. Todos os visitantes já estavam com pinturas de *we* (*jenipapo*) bem pretas em seus braços e pernas. Nesse momento, os homens e as mulheres começaram a fazer as suas pinturas faciais com *wãrosoã* (*carajuru*). As mulheres arrumaram os cabelos, quem encontrou flores pela viagem enfeitou-se com as flores em seus cabelos. Os homens buscaram ramos de *bará* (*puçanga*) para colocar na cintura como enfeite. Todos acharam graças bem alto para que os anfitriões pudessem ouvir. E, do lado dos anfitriões, chegaram os sons de muitas gargalhadas de homens e mulheres. Os homens tocaram o *perurige* (*cariço*) e outros sopraram outros instrumentos.

Nessa hora, da parte dos visitantes, o meu avô Higino e seu filho Eduardo, irmão mais velho de meu avô, o Henrique e seu filho Laureano, se dirigiram ao Basawi dos Yepamasa para anunciar a sua chegada para realizar a cerimônia de *mipĩ basore* (oferecimento de *açaí*) conforme haviam anunciado anteriormente. Lá dentro do Basawi outros dois pares de Kumua e Bayarua dialogaram com eles.

Para a realização dos discursos de anúncio da chegada dos visitantes trazendo *açaí*, os Kumua e Bayarua *Utãpinopona* retomaram o discurso de anúncio que realizaram aos seus cunhados no momento que foram anunciar a cerimônia de *Yukɔrika basore*.

Nessa parte, o mesmo discurso está inserido aqui com a adequação para anunciar que *mipĩ basore* está próximo de acontecer e que os anfitriões devem se

preparar para receber o açaí. Os dois pares, de um lado os ʘtāpinopona e de outro os Yepamasa, realizam os discursos. Os discursos não são feitos coletivamente, mas cada um discursa diretamente com cada um. São quatro ʘtāpinopona e quatro Yepamasa.

Os conteúdos utilizados por todos seguem representados a seguir, tanto a fala do visitante como a do anfitrião. Cada um fala na sua própria língua, como está representado, na primeira parte é o ʘtāpinomakʘ falando para o Yepamasʘ e na segunda parte é o Yepamasʘ respondendo ao discurso do ʘtāpinomakʘ:<sup>156</sup>

### **Basore wedesʘgero** <sup>157</sup>

(língua tuyuka; com entonação)

*Mari ñekʘsʘmʘarʘha atie yukʘrika bʘkʘa tiri bʘrekoriireha, kʘa teñare baso, ʘseni tirira mimiwā kʘā! Atie pamʘri wiseripʘreha, kʘā pamʘri basoka, masirā nihirā, yukʘrika nire bʘrekori masirā nihirā, tie yukʘrikare amā, kʘā teñatirare baso tirira mimiwā, kʘā! Masirā nihirā, basawiseri kʘora nihirā, kumua kʘora nihirā, bayaroa kʘora nihira basore bʘrekori marire niato hira, diarige marire wabokuto hira atieno bʘrekori diarige wanoā, wiseri wanōa, upe base, mʘno base hu, patu ya, peyuru sini, kapi sini ʘseni tirira mimiwa, kʘā! Marikāre, mari pakʘsʘmʘa kumua, bayaroa nihirā kʘā teñatirare peyuru wede, peyuru sini, basa nañio tiroboku marikarē hī tʘgeñawʘ yʘ! Tiere tʘgʘdʘ tiayʘ, yʘ tetirote bokaya tiya mʘ himirira niwa mari ñekʘsʘmʘarʘkā! Kʘāʘmʘ tiriobirora masipetihā hīrame, kʘā siro mari niwara, ʘsā teñare yukʘrika basore, mipĩ sã yuti eha tia yʘ hī mʘare wedegʘ matia yʘ! Mʘya petamare, mʘya mare tie mipĩ omamati, mʘare eka tʘgʘdʘ tia yʘ! Atiwi mʘya widokare tie mipĩre nesanukā tʘgʘdʘ tia yʘ! Mipĩ sinirā tihamia mari yawederare hīgʘ, mari teñare basoada mari, mariya wedera numiare, mari ponanumiare, kʘā manʘsʘmʘare mipĩ asio, doka, piowe dʘpo, pokamena, ñumukuna kʘā manʘsʘmʘare sʘotiāro hī wakūra tiere yʘ tʘgʘda hīriro birora yuti eha tia yʘ! Yʘ teti mʘare padeo, ʘseni sãti tirote mʘ bairana, ñekʘsʘmʘana, mʘ nʘmosanumiana, pakosanumiana iñako*

### **Discursos de anúncio da chegada de visitantes com as frutas**

Os nossos ancestrais quando amadureciam as frutas faziam O Yukʘrika basore aos seus cunhados. Eles conheciam bem os ciclos de frutas. Colhiam as frutas e ofereciam aos seus cunhados. Eles possuíam os seus Basawiseri, seus mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças. Sabendo que durante os ciclos de frutas poderiam surgir doenças faziam as cerimônias de proteção das pessoas usando o upe, mʘno, patu. Bebiam o peyuru e kapi. Os nossos pais sendo mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças realizavam as cerimônias de oferecimento de frutas, de proteção, cantavam, dançavam, bebiam o peyuru e kapi. Nós também realizaremos essas cerimônias rituais, embora não conhecendo tão bem como os nossos ancestrais. Agora estamos aqui para comunicar que já chegamos com o açaí! Estamos no vosso porto e subiremos pelo caminho e chegaremos com o açaí dentro de vosso Basawi. Nossas parentas casadas com vocês vão preparar o açaí para que vocês tomem com o chibé e mingau. Por isso, peço a você, meu cunhado que juntamente com os seus irmãos menores, com os seus avós, com as vossas esposas, com suas mães, fiquem cientes de que aquilo que eu prometi fazer está sendo feito. Trouxe o açaí para vocês. Era assim que os nossos

<sup>156</sup>As narrativas foram criadas por mim; uma narrativa em língua tuyuka e outra em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>157</sup>Discurso elaborado em língua tuyuka por mim, representa o discurso do visitante. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*tiya mu! Atienomenara añuro kameri iña padeo useni tirira miniwa mari ñekumua katirapuha! Tetira marikã kũã tirigere tiirobokuto hĩgu mũare basore wedesãti tia yũ!*

Esse tipo de discurso é realizado pelo visitante. Ele narra histórias dos ancestrais e como eles faziam as suas cerimônias rituais. O anfitrião repete aquilo que o narrador principal está contando. O modelo apresentado aqui serve para facilitar a compreensão do leitor.

### **Posé werese<sup>158</sup>**

*(Língua tukano; com entonação)*

*Mari ñekusumapua ate yukuduka bukua wesenumrima, na peñararẽ poóseti wetihãra, ekati wemuhatarã nimiwa. Ate pamuse wiseripuma, na pamurimasa, masirã niyurã, yukuduka nise numurire masirã niuyura, te yukudukare amã, na peñararẽ posahãti wekarã nimiwa. Masirã niyurã, basawiseri kũorã niyurã, kumua kũorã niyurã, bayaroa kũora niyurã, posé numuri marire nito nira, doatise wabosa nira, atenohõ numurire doatise basekamota, wiserire basekamota, upe basekã, mũro base uhu, patu ba'a, peru sirĩ, kapi sirĩ, ukũseti wemuhatarã nimiwa. Marikerã mari pakusumua, kumua, bayaroa kũorã niyurã na peñararẽ peru wereo, peru sirĩ, basa nañio na wekarohota mũ weguti ni tũoñake niwũ. Mũ tere toho weguti nirore, mũre potẽri, posé koterã we. Mari ñekusumapũ weroho masipeokã nira meheta, na berota katimutirã, usã peñararẽ poóse wereribũ ni atikaro niwũ. Usãyawĩ dokare, te mipĩ mũ sã buruha wesere usãre weregu mahatiapã mũ. Usãya petamare te mipĩre omamahati ekagusa mũ. Atiwi usãya widokare te mipĩre misaha nũka wegusa mũ. Mũsã akawererã numia usã numiatirarẽ ehõpeorã toho wesa. Mũsã porãnumia te mipĩre asipo, doke, piowe, pokamerã, ñumukumera daredũpo, usãre sũori sirĩrasama. Añuro tũoñagu mũ tere usãre weresahãtisa. Mũ toho wesahãtirore yũkabihirã mera, yũ ñekusumua mera, yũ numosanumia mera, yũ pakosanumia mera, posé kote, sũori ba'a wenorõsa. Atenohõ merata amerĩ añuro ehõpeose boka ekati mũhatipã marĩ*

ancestrais expressavam o respeito e se alegravam juntos. Meu cunhado, seguindo nossas boas tradições eu venho anunciar a minha chegada!

### **Anunciando a chegada com as frutas**

Os nossos ancestrais quando amadureciam as frutas silvestres faziam Yukurika basore aos seus cunhados. Eles conheciam bem os ciclos de frutas. Colhiam as frutas e ofereciam aos seus cunhados. Eles possuíam seus Basawiseri, seus mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças. Sabendo que durante os ciclos de frutas poderiam surgir doenças faziam as cerimônias de proteção das pessoas usando o upe, mũno, patu. Bebiam o peyuru e kapi. Os nossos pais sendo mestres cerimoniais e mestres de cantos/danças realizavam as cerimônias de oferecimento de frutas, de proteção, cantavam, dançavam, bebiam o peyuru e kapi. Nós também realizaremos essas cerimônias rituais, embora não conhecendo tão bem como os nossos ancestrais. Agora você chegou para nos comunicar que já chegou trazendo o açai! Que bom que você já está no nosso porto e subirá pelo nosso caminho trazendo o açai para dentro de nosso Basawi. Vossas parentas casadas conosco vão preparar o açai para tomarmos com o chibé e mingau. Nós estamos alegres com vocês, meus cunhados, que juntamente com os seus irmãos menores, com os avós, com as vossas esposas, com suas mães que chegaram aqui. Estamos satisfeitos, pois você está cumprindo com a sua promessa feita para nós. Trouxe o açai para nós. Era assim que os nossos ancestrais expressavam o respeito e se alegravam juntos. Meu cunhado, você está seguindo

<sup>158</sup>O texto em língua tukano foi produzido por mim. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



*ñekum̃aputa. Toho werãta marikerã napu  
wem̃hatikere wesetirãsa.*

nossas boas tradições e está anunciando  
a sua chegada!

Enquanto os Kumua e os Bayaroa ʘtãpinopona realizavam os discursos de anúncio de chegada para a realização da cerimônia ritual de mipĩ basore (oferecimento de açaí) aos seus cunhados e genros Yepamasa, as mulheres encarregadas para o oferecimento do peyuru aos visitantes desceram junto aos visitantes levando o peyuru.

Os visitantes beberam as cuias de peyuru com gosto, acharam graça para expressar a sua alegria. Entre cuias de peyuru, piadas e gargalhadas. os homens e as mulheres seguiram traçando suas pinturas faciais com wãrosoa (carajuru). As mulheres realizaram traçados bonitos em seus rostos e enfeitaram com as flores os seus cabelos. Os homens sopraram os instrumentos perurige, outros sopraram o mavaco, japurutu e tocaram o yukututi (tamborino). Tudo o que era feito gerava a sensação de bem-estar entre todos. A sua alegria estava turbinada pelos efeitos bons do peyuru que as suas parentas ʘtãpinopona numia casadas com os Yepamasa prepararam para essa cerimônia ritual.

Os Kumua e os Bayaroa, após a conclusão do discurso de anúncio de chegada, receberam a rodada de peyuru das suas filhas, irmãs casadas com os Yepamasa e das demais mulheres. Quem preparou o peyuru não perdeu a oportunidade de oferecer o peyuru aos Kumua e aos Bayaroa que estavam discursando, os ʘtãpinopona e os Yepamasa.

Certa vez, uma tia, Antônia (já falecida), contava-me que o meu avô Higino (pai dela) gostava muito de fazer yukerika basore. Ele foi um grande Kumu e Baya. Para os discursos cerimoniais, ele sozinho dava conta. Ela disse também que depois que ele acabava de realizar os seus discursos de anúncio de Yukerika basore as mulheres anfitriãs ofereciam-lhe muito peyuru para comprovar se de fato era bom Kumu e Baya. Segundo o que ela me contou, o meu avô costumava aguentar muito bem.

Os Kumua e os Bayaroa, após a cerimônia ritual de anúncio, seguiam fumando os seus m̃no e paātu oferecidos pelos Kumua e Bayaroa Yepamasa, anfitriões do mipĩ basore. Após a conclusão de passagem de patu e m̃no comunicavam que já estava no momento de condução do mipĩ (açaí) para o Basoriwi (Casa de oferecimento de frutas silvestres).

Deixaram o Basoriwi e caminharam em direção ao porto onde estavam seus irmãos e as mulheres. Todos se sentiam alegres, pois era hora de mostrar a qualidade da realização ritual de Yukurika basore. Era hora de exhibir a quantidade de açaí que seria oferecida. Era hora de mostrar os cantos e as danças. Era hora de beber o peyuru (caxiri).

Como eram muitos aturás e cestos tecidos com palmas de patauá, fizeram várias conduções até num pátio próximo ao Basoriwi. O tocador de yukututi tocava sem parar, da mesma forma o soprador de upitɔ (buzina). Outros parentes falavam que o upitɔ poderia não ser utilizado, depende de quem está fazendo a cerimônia ritual. Outros tocavam perurige e mavaco. Os visitantes conduziram os seus aturás de açaí enfileirados como as formigas que levam a sua comida para casa. É emocionante quando se vê essas cerimônias rituais. Fazem-nos imaginar os tempos de nossos ancestrais. Provocam-nos a entender cada cerimônia ritual. Para quem está envolvido nessas cerimônias, aumenta a sensação de nostalgia e dá vontade de chorar, mas não se pode chorar. Chorar dentro de uma cerimônia ritual seria um mau presságio, isto é, anunciar sua própria morte ou de parente mais próximo. Para não acontecer isso, os Kumua fazem a cerimônia de proteção, livrando as pessoas das tristezas, para que adquiram o entusiasmo cerimonial para expressar sua alegria através de boas conversas, gargalhadas, brincadeiras, piadas, cantando, dançando, bebendo, suando, descansando etc.

Os visitantes carregaram os aturás e cestos cheios de açaí e deixaram-nos próximo do Basoriwi. Enquanto os visitantes vão deixando no círculo do pátio, as mulheres do Kumua e Bayarua em voz alta devem pedir aos anfitriões que admirem os trabalhos dos visitantes. No caso a seguir, são as mulheres Yepamasa (Tukano), esposas de Utápinopona, que fazem suas entonações:<sup>159</sup>

***Iñayu ni wereose***

*(língua tukano; com entonação!)*

*Iñayu! ʔɥ marapɥre!*

*Iñayu! ʔɥ buhibakarãre!*

*Iñayu! ʔɥ mañekɥsumɥare!*

*Iñayu! Na nipĩ oma mahatirãre!*

*Iñayu! Kɥ akabihirã mera mipĩ oma mahatikã!*

*Iñayu! Kɥ ñekɥsumɥa mera mipĩ oma*

**Apresentação da oferta das frutas**

Vejam! Aos meus maridos!

Vejam! Aos meus cunhados!

Vejam! Aos meus sogros!

Vejam! Eles estão conduzindo o açaí!

Vejam! Eles conduzem juntos, como irmãos!

Vejam! Eles conduzem juntos com os

<sup>159</sup>O anúncio das mulheres Tukano foi produzido por mim. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

|   |  |
|---|--|
| <i>mahatikã!</i>  | seus avós!   |
| <i>lñayũ! Wioro watero kũ bokakere na oma mahatikã!</i> | Vejam! Eles conduzem o açaí colhido nos lugares perigosos! |
| <i>lñayũ! Yũ siõri numia!</i>                           | Vejam! Minhas cunhadas!                                    |
| <i>lñayũ! Mũsarẽ ekarãti nira na oma mahatisere!</i>    | Vejam! O que eles oferecem para vocês comerem!             |
| <i>lñayũ! Mamikerã, niahakerã!</i>                      | Vejam! Meus irmãos maiores e menores!                      |
| <i>lñayũ! Mũsa peñarare, mũsa mañekũsumũare!</i>        | Vejam! Os vossos cunhados e vossos sogros!                 |
| <i>lñayũ! Mũsarẽ ehõpeora na mipĩ poósere!</i>          | Vejam! O açaí oferecido em consideração a vocês!           |
| <i>lnayũ! lñayũ! lñayũ! Na poómahatikã!</i>             | Vejam! Vejam! Vejam! O que eles estão trazendo para vocês! |

Depois que terminaram a condução dos aturás e os cestos de açaí para próximo do Basoriwi, os anfitriões ofereceram o peyuru. Os visitantes beberam à vontade o peyuru que os anfitriões prepararam pensando neles. Os servidores de peyuru aos visitantes são mulheres e homens, moças e senhoras.

O clima era de grande alegria, gargalhadas e piadas. Os sons de yukũtuti seguiam espalhando os sons de fora para dentro do Basoriwi e para o cosmo. De todos os instrumentos, o que mais se diferencia pelo seu som forte é o upitũ. Seu som se espalha pelas matas fechadas do noroeste amazônico. Passa por cima dos igarapés cheios de curvas. O som se espalha por todas as direções, verticais e horizontais. O seu som ressoa aos ouvidos de pescadores, caçadores e mulheres que estão em suas roças muito distantes dali. O som é ouvido pelos pássaros e por todos os animais. Dessa forma, ficam sabendo que em algum Basawi acontece uma cerimônia ritual de Yukũrika basore.

Lá dentro do Basoriwi, o clima era de fermentação dos conhecimentos e dos cantos, vozes humanas e sons de instrumentos musiciais se multiplicavam em milhões de sons ao mesmo tempo. Os cheiros de peyuru, mũno (fumo/cigarro) e do patu (ipadu) circulavam em todo espaço. Todos se sentiam conectados com outros patamares e seus habitantes, com outros Basawiseri e seus habitantes. Os jovens e os velhos sopravam os seus weõpari (cariço em língua tukano).

Os sons de dentro do Basoriwi se uniam aos sons produzidos no pátio pelos visitantes. Essas vozes humanas e sons de instrumentos ressoam nas entranhas humanas, não humanas e do cosmo. Os seres todos do universo estão aí, presentes nos corpos de visitantes e anfitriões. Estão bebendo o peyuru, achando graça,

soprando os instrumentos, carregando aturás e cestos de açaí, suando, ornamentados, fumando m̃no e comendo o patu.

Desta forma, a cerimônia ritual de mipĩ basore (oferecimento de açaí) está em conexão com outros Basawiseri (Casas cerimoniais) e outros Basorewiseri (Casas de oferecimentos) de diversos patamares: do alto, do meio e do subterrâneo. Todos os seus habitantes estão na cerimônia ritual do mipĩ basore pintados com as pinturas próprias de suas origens, com traçados de luzes e raios solares, das estrelas, das cores e coloridos de pássaros, cobras, lagartas, borboletas, formigas, sapos, rãs, onças, peixes etc.

Os visitantes vindos de Onça-igarapé se tornaram conscientes de que não estavam em pequeno número, mas se sentiam muitos com a participação dos habitantes de todos os patamares que lhes ajudavam a carregar os aturás e cestos, que lhes ajudavam a soprar os instrumentos, que lhes ajudavam a beber as diversas cuias de peyuru e que estariam discursando juntos. Os ʘtāpinopona carregavam os seus aturás e cestos para dentro do Basoriwi.

Os sons se intensificavam, as vozes se multiplicavam entre os visitantes e os anfitriões. Pois era a hora da concretização do mipĩ basore. Era o momento preparado e esperado. Era hora dos Kumua e Bayaroa discursarem, dos homens e mulheres carregarem os vários aturás e cestos de açaí, era hora de mostrar a quantidade de açaí coletada. Muitos visitantes que conduzem os aturás entoam vozes:<sup>160</sup>

#### **Basora kuã ʘsenirẽ**

*(língua tuyuka; com entonação)*

Yêyêyêyê êêêê!

Yaiñiriya makarẽ p̃aragã niwara,

Tutuarikia kuahã hĩ miarira,

Kuã iña maniwahãri!

Yêyêyêyê êêêê!

Yañiriyareha mipĩ maniw̃,

P̃apira nematig̃ daki hĩ miarira,

Kuã iña maniwahãri!

*(Ñmosa numia ukũse; daseayena)*

Yêyêyêyê êêêê!

Yaisa kahãra eka p̃ôteosome,

Marima ni t̃oñamikara,

Dero waroweti maha ni na iñamarikã!

#### **A alegria de quem oferece as frutas**

Yêyêyêyê êêêê!

Vocês (anfitriões) que pensaram que os moradores de Onça-igarapé são poucos e que não teríamos forças para a cerimônia, agora estão admirados!

Yêyêyêyê êêêê!

Vocês que pensaram que em Onça-igarapé não tem açaí, por isso, vão trazer só dois aturás, agora estão admirados!

*(Discursos das mulheres tukano)*

Yêyêyêyê êêêê!

Vocês que pensaram que o pessoal de Onça-igarapé não daria conta de trazer açaí suficiente para nós, e, agora

<sup>160</sup>As falas dos visitantes em língua tuyuka e tukano foram produzidas por mim. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Yêyêyêyê êêêê!  
*Dikarã n̄mosanumia tutuatisama,  
Marap̄s̄m̄t̄ware wetamusome na, nimikarã,  
Iñamaria, tutua niap̄ arã na ni iñamariakã!*

admiram: eles conseguiram!

Yêyêyêyê êêêê!

Vocês que pensaram: mulheres dos Tuyuka não têm forças, e não vão ajudar aos seus maridos; agora admiram: como elas são fortes!

Os anfitriões homens e mulheres, Kumua e Bayarua, respondem também em tom de brincadeira, gozação, reconhecimento e com alegria por reconhecer o grande trabalho que eles empreenderam para coletar as frutas:<sup>161</sup>

**Basore bokañera kuã usenirẽ**

(língua tukano; com entonação)

Hôhohohohô ôôôô!  
*Siripa kahãre peterakã niwa,  
Peteakã mip̄ porã nimikarã,  
Paharã nitine atoma na ni iña mariakã!*

Hôhohohohô ôôôô!  
*Siripa kahãreya wire mumuokarã,  
Nimikarã tiwi mumutikã iñara,  
Pahiriwi niapari ne atiwi na mimatikã!  
(N̄mosa numia wedere; tuyuka)  
Hôhohohohô ôôôô!  
Usãya wedera numia Siriria nikia,  
Peé mip̄ basoada kuãre himiarira,  
Basoka pau niri iña maniwahãri!  
Hôhohohohô ôôôô!  
Daseya n̄mosanumia p̄arãga nikia,  
Mip̄ dadokũhada kuãya wire hĩ miarira,  
Nipetirare tikoriku kuã hĩ maniwahãri!*

**Alegria de quem recebe as frutas**

Hôhohohohô ôôôô!  
Vocês pensaram: em Pari-Cachoeira tem poucas pessoas, vamos levar pouco açaí, agora se assuntam: tem tanta gente assim!  
Hôhohohohô ôôôô!  
Vocês pensaram: vamos encher a casa deles, mas não encheram, e se assustam dizendo: como essa casa é grande!  
(Discursos das esposas em língua tuyuka)  
Hôhohohohô ôôôô!  
Vocês disseram: nossas parentas moram em Pari; vamos levar muito açaí para elas; e, agora se assustam: quanta gente!  
Hôhohohohô ôôôô!  
Vocês pensaram que as mulheres do Tukano são poucas; vamos encher de açaí; vendo tanta gente, pensam: não vai dar para todos!

Os visitantes deixaram todos os aturás e cestos de açaí no centro do Basoriwi e começaram o Baso basore (dança de oferecimento). Nessa dança, uma dupla de homens sopra o japurutu e dança acompanhada por uma dupla de mulheres. Os homens sopram o instrumento perurige e dançam acompanhados pelas mulheres. A maioria dos homens sopra o mavaco. No convívio com os meus parentes eu entendi que cada grupo pode decidir quais instrumentos vai utilizar. Os homens e as mulheres dançam circulando de esquerda para a direita no espaço de dança do Basoriwi. Na circulação de danças de esquerda para a direita, repetem três vezes e depois o primeiro dá meia volta e o movimento circula da direita para a esquerda, de tal maneira que o último se torna o primeiro a conduzir o círculo de dança. Depois de

<sup>161</sup>As respostas dos anfitriões em língua tukano e tuyuka foram elaboradas por mim. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

outra circulação, o primeiro dá a meia volta para devolver a circulação da esquerda para direita. Assim concluem a primeira, a segunda e a terceira parte.

No momento em que entram com o açaí ou no momento de paradas de danças, os visitantes que prepararam o colar com o açaí, embrulhados de goma, de carne, de maniuaras (formigas), de farinha etc, colocam no pescoço de homens e mulheres que eles e elas escolhem para presentear. É algo livre da pessoa que queira fazer.

Quando os visitantes param de dançar, as mulheres e os homens anfitriões oferecem bastante peyuru. Os visitantes bebem bastante, pois estão cansados e suados. Os velhos Kumua e os Bayarua ficam sentados acompanhando as danças. O ambiente do Basoriwi é cheio de sons de instrumentos, vozes masculinas e femininas. Os homens e as mulheres dão gargalhadas fortes e dá para ouvir de longe.

Quando acabam as danças, começa o discurso de entrega do açaí do visitante ao anfitrião. São aqueles Kumua e Bayarua que foram anunciar que realizariam a cerimônia ritual de mipĩ basore. São os mesmos que anunciaram que já haviam chegado ao porto. São eles que fazem o discurso de entrega aos Kumua e Bayarua do lado de anfitriões.

Nessa descrição abaixo os visitantes (que oferecem o açaí) são os ʘtāpinopona (Tuyuka) e o anfitrião é do povo Yepamasa (Tukano). Pelas vezes que eu vi não são discursos longos. A entrega é feita após algumas partes de danças de mavaco, ou japurutu ou perurige (cariço) ou às vezes conjugando esses instrumentos. Geralmente, são três pessoas que falam de um lado e do outro, como também as mulheres. Cada homem e cada mulher fala de seu próprio modo, não existe uma fórmula pré-determinada. Os conteúdos devem ser seguidos por entregar o açaí ao anfitrião e anfitriã; por outro lado, é acolher o discurso de entrega e fazer o agradecimento<sup>162</sup>.

#### **Basore wiyare**

*(língua tuyuka; com entonação)*

*Teñu!*

*Yɛ biro mipĩ basosã nɛkã,*

*ʘseni tiguda hiãriro nimiwɛato!*

#### **Entregando as frutas**

Meu cunhado!

Entrei aqui para lhe oferecer o açaí, com alegria como eu prometi!

---

<sup>162</sup>Os diálogos foram criados por mim. O discurso de entrega do visitante está escrito em língua tuyuka; o discurso de recepção (anfitrião) está escrito em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Aniã *y* baira mena, *sow*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~ *tie*  
*mipĩre*,  
*ʉsãya wedera numia sinidugakia hirã*,

*Kũã man*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~ *mena*, *kũã pona mena*  
*hĩra!*

*Kiore watoha nire nipokari*,

*Tiere amã tire niawu!*

*Muya widokare sanuka*,

*Mari ñek*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~ *tiri*ro birora,

*Kũã teñare padeohã tiri*ro birora,

*Kũãya wedera numia padeosã nukã*,

*ʉseni tiri*ro birora,

*Tie nesãti ʉseni tiay*, *teñu!*

*Tiere m*~~*u*~~ *pak*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~,

*Mu numosa numiana*,

*Mu baira na*,

*Atie mipĩre*, *ʉseni*ro mena,

*Asiohirã, dokahĩra, piowe hĩra*,

*Sini ʉseni tiya*, *teñu!*

*Biro tire menara mari ñek*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~~~*r*~~~~*u*~~~~*k*~~~~*ã*~~,

*Kũã teñare padeo tirira nimiwa kũã*, *teñu!*

*Tiere mu boro sini*, *ʉseni ti yokoya*, *teñu!*

Colhi com os irmãos menores e avós.

Pensamos em nossas irmãs que desejam tomar o açaí, com os seus maridos, com os seus filhos.

Os pés de açaí ficam em lugares perigosos, aí mesmo nós colhemos!

Trouxemos no interior de seu Basawi, como faziam os nossos ancestrais, em consideração aos seus cunhados, entravam valorizando as suas irmãs, assim eles se alegravam.

Por isso, aqui trouxe o açaí, meu cunhado!

Você e seus pais, com as suas esposas, com os seus irmãos menores, acolham com alegria esse açaí, esquentem, soquem e coem o açaí.

Beba com alegria, meu cunhado!

Com essa cerimônia ritual nossos ancestrais manifestavam a consideração respeitosa aos seus cunhados!

Beba à vontade o açaí, meu cunhado!

Os anfitriões, como demonstrado acima, acompanham num clima de alegria! Eles respondem às provocações que os visitantes lhes fazem. Passadas as falas de provocação e gozação, realizam os discursos oficiais conforme demonstrado acima e agora apresento como o anfitrião responde aos discursos dos visitantes que oferecem as frutas.

### **Basore wiyari wedere**

(língua tukano; com entonação)

*Mu poósã nuka weguti nikaro niaru*, *teñu!*

*Toho ekatirã mu nikaro niaruto!*

*Mu akawererã mera te mipĩre*,

*Musa akawererã numia sirĩ dutirã toho we*,

*Na marap*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~ *mera*, *põra mera*,

*Sirĩato nira toho wesati mu!*

*Wiose watero bokakere misahãti we*,

*ʉsãyawu dokare*,

*Mari ñek*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~~~*r*~~~~*u*~~~~*k*~~~~*ã*~~ *wekaro nohota*,

*Na peñarare ehõpeorã wekaronohota*,

*Wesãti mu*, *teñu!*

*Na akawererã numiare ehõpeorã*,

*Na weke niwu*, *teñu!*

*Atiro we ekatirã marikerã*,

*Nigu toho wesãtisa mu*, *teñu!*

*Mu toho ʉsãre ekasãtisere*,

*Yu numusa numia mera*,

*Yu pak*~~*u*~~~~*s*~~~~*u*~~~~*m*~~~~*u*~~~~*a*~~ *mera*,

*Yu akabihirã mera*,

*Tere mipĩre sirĩ ekati werãti*, *teñu!*

### **Discurso de recepção das frutas**

Meu cunhado, você cumpre com a sua promessa de oferecer as frutas!

Você nos disse: vamos fazer festa, vamos nos alegrar!

Por isso, com os seus parentes você nos trouxe o açaí para oferecer para as vossas parentas, para elas beberem com os maridos e filhos.

Você entrou aqui com esse objetivo!

Oferece o que colheu em meio ao perigo, no interior de nosso Basawi, como faziam os nossos ancestrais, em consideração aos seus cunhados.

Você repete esse respeito, cunhado!

Para valorizar as suas parentas, assim eles faziam, cunhado!

Você proporciona a nossa alegria, oferecendo as frutas, meu cunhado!

O açaí que você está oferecendo, juntamente com as nossas esposas, com os nossos pais, com os irmãos

*Atiro ameri base ekase merata,  
Na peñarare ehōpeo m̄hati wekarā  
niwana, teñu!*

menores, beberemos com alegria,  
cunhado!

Assim, com o oferecimento de  
alimentos, os nossos ancestrais  
valorizavam os seus cunhados desde a  
origem, meu cunhado!

Após o discurso de entrega do visitante e o discurso de recepção do anfitrião, seguem os discursos das mulheres. Como foi dito acima, também são três mulheres em cada lado. Dependendo de cada povo, podem ter mais ou menos de três mulheres. O conteúdo de seus discursos também é semelhante ao dos homens. A mulher do visitante enaltece o trabalho de seu marido com os seus parentes e as mulheres anfitriãs respondem, agradecendo pelo oferecimento de frutas. Diversas vezes em que eu participei, vi que o discurso das mulheres é curto e importante.<sup>163</sup>

***Basogu numo ko wedesepeore***  
(língua tukano; mulheres fazendo  
entonação)

*Ȳ s̄irionumia, pakosanumia, ñekosanumia!  
S̄irikañ̄ñ̄ñ̄!  
Ȳ marap̄sum̄ma na amakere, s̄irikañ̄ñ̄ñ̄!  
K̄ akawererā numiare maiḡ, k̄ ekasere,  
s̄irikañ̄ñ̄ñ̄!  
Us̄ akawererā numia mip̄i s̄ir̄i s̄irisama nira  
na wiosepē m̄ha sihakere, s̄ir̄ikañ̄ñ̄ñ̄!  
Uitirā na bokakere añuro ekati s̄ir̄ikañ̄ñ̄ñ̄!  
P̄arāka nisatirā na amabokakere,  
s̄ir̄ikañ̄ñ̄ñ̄!*

**Discurso da mulher visitante na hora de  
entrega de frutas**

Minhas cunhadas, mães (tias), avós!  
Bebam!  
Bebam o que nossos maridos colheram!  
Bebam, pois o meu marido está oferecendo  
o açaí em consideração à suas irmãs!  
Eles pensaram: nossas parentas desejam  
beber o açaí e foram buscar nos lugares  
difíceis. Bebam!  
Bebam com alegria o açaí que coletaram  
superando muitas dificuldades!  
Bebam! Bebam alegres! Eles, embora sendo  
poucos homens, coletaram para lhes  
oferecer!

As mulheres dos anfitriões, nesse caso, são as mulheres do povo  
*Ut̄āpinopona* casadas com os homens *Yepamasa*.

***Basore ñegu numo ko useni wedesere***  
(língua tuyuka; mulheres fazendo  
entonação)

*Sinihagōd̄ñ̄ñ̄!  
Ȳ s̄ōw̄sum̄ma, ȳ baira k̄ñ̄ ama nesatirire,  
sinihagōd̄ñ̄ñ̄!  
Us̄ s̄ōw̄sum̄ma nira, us̄ baira nira, us̄  
m̄ya wedera numiare mai tihirā us̄are  
basorere, sinihagōd̄ñ̄ñ̄!  
Kiore watoa mip̄i m̄arige añuro useni*

**Discurso de agradecimento do anfitrião**

Vou beber e beber!  
O que vocês nos oferecem nós tomaremos,  
meus irmãos maiores, menores!  
Beberemos o açaí que vocês, nossos  
irmãos maiores e menores, nos oferecem!  
O açaí que vocês coletaram em meio aos  
perigos, nós beberemos com alegria!

<sup>163</sup>Os diálogos das mulheres foram criados por mim. O discurso da mulher do visitante está escrito em língua tukano; o discurso de agradecimento da esposa do anfitrião está escrito em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



*sinihagõdũũ!*

*Yũ sõwũsumũũ, yũ baira, mũũ baso* beberemos o açaí que vocês nos oferecem!  
*wiyarere sinihagõdũũ!*

Meus irmãos maiores e menores, nós

Terminados os discursos, os anfitriões se juntam para carregar e açaí para guardar, pois depois será distribuído entre todos os anfitriões. Os anfitriões, cada qual ou cada dois, pegam o aturá e o cesto, circulam mostrando o açaí para todos os participantes, gritando: *Yêyêyêêê!* *Yêyêyêêê!* *Yêyêyêêê!* *Yêyêyêêê!* Gritam enquanto estão apresentando o açaí para os participantes e saem para guardar.

No caso específico do mipĩ basore (oferecimento do açaí), os Kumua, em seus discursos, fazem referência ao Mipĩra wĩ'í, passam pelas cerimônias rituais de seus ancestrais até chegar ao momento de sua cerimônia ritual. As mulheres, em seus discursos, fazem referência à valorização e consideração que os maridos têm para com as suas parentas e seus cunhados. Esses temas serão detalhados daqui para frente.

As cerimônias rituais dos povos originários do noroeste amazônico ganham sua vida também por seus discursos e narrativas relacionados aos acontecimentos do surgimento do ser humano - Pamũribasoka em língua tuyuka e Pamũrimasa em língua tukano. Os Kumua, Bayaroa e outros especialistas em cada cerimônia ritual utilizam os repertórios organizados por nossos ancestrais. Os Kumua e os Bayaroa possuem domínio, uns mais outros menos, das histórias e das sequências dos discursos. Os Kumua, em seus discursos, narram histórias de seus ancestrais, relembram o que aconteceu na época de nossos ancestrais e como eles falavam de uma determinada cerimônia ritual.

Fazer discursos é relembrar o que aconteceu com os nossos ancestrais nas suas cerimônias rituais, falar como eles falavam. Por outro lado, os discursos dizem o que aquelas histórias significam para o momento atual da cerimônia ritual. Os Kumua e os Bayaroa, em seus discursos, apresentam habilidades para serem bons narradores dessas histórias com os seus interlocutores, que repetem e complementam as histórias que estão sendo narradas.

Para a realização da cerimônia ritual do Yukũrika basore é importante conhecer o ciclo de floração, crescimento e amadurecimento das frutas. Os Kumua, Bayaroa e os demais especialistas que conhecem a vida das florestas e o tempo de

cada tipo de frutas conversam continuamente sobre essas vidas em torno à vida humana. Quando as frutas amadurecem, os especialistas da festa anunciam que o tempo de fazer Yukurika basore chegou e escolhem para quem oferecerão as frutas, que pode ser uma família do mesmo Basawi ou para parentes, cunhados, primos de outros Basawiseri. Stephen Hug-Jones (2013: 78) diz:

Los barasana dicen que las malocas debe celebrar la época de maduración de cada fruto importante con una Casa de Frutos. En la práctica, la cantidad de rituales que cada maloca celebra depende de varios factores inter-relacionados, como el número de habitantes, la proporción de hombres y mujeres, la cantidad de yuca disponible para hacer chicha, lo que desean los habitantes hombres, etc.

Depois do anúncio da realização do Yukurika basore, marcam os dias de cerimônia ritual, o tempo para a preparação do peyuru, de entrar na floresta para coletar as frutas e outros bens complementares (peixes, caça, farinha, beiju, maniuaras...). Eis alguns ensinamentos que conta o meu interlocutor ʘremiri:<sup>164</sup>

**Posére misorõse**

(língua tukano)

*Ti n̄m̄ure yuk̄ d̄ukare mi sorõ k̄ḡusa,  
S̄ir̄sere okoyeti weḡuti.  
Toho weḡusa ȳ arã nik̄ porã mera,  
Ȳ m̄ḡus̄m̄na mera.  
Sahan̄ka weḡusa ȳ,  
ʘsã porãtirã mera,  
ʘsã n̄mosanumiã mera,  
Sahã n̄karãsa.*

**Guardando as frutas recebidas**

Tal dia eu conduzirei as frutas no Basawi.  
E, juntos, vamos beber o peéru (caxiri).  
Eu estarei junto com os meus filhos  
e com os meus tios.  
Entrarei no Basawi,  
com os nossos parentes  
e com as nossas esposas,  
entraremos no Basawi.

O chamado Basoḡ em língua tuyuka é o visitante e faz o oferecimento de frutas silvestres para os anfitriões. Os anfitriões esperam o oferecimento dentro do Basawi. O Basoḡ segue seus rituais de anúncio por etapas, como também o anfitrião, pois um depende do outro. Stephen Hug-Jones (2013: 83), um dos pesquisadores das culturas do noroeste amazônico, escreve:

Las invitaciones se envían con una o dos semanas de anticipación. El anfitrión o una o más personas delegadas por él van a las distintas malocas para entregar la invitación a los jefes de esas malocas, primero en forma de diálogo cerimonial y luego en una charla ordinaria. (...). El anfitrión cuenta con sus dedos los días, de atrás hacia adelante, hasta que llega aquel en que se lleva, por ejemplo, la yuca a la maloca (*ki rohorir̄m̄*). A continuación viene el día de la preparación de chicha (*idire moarir̄m̄*), seguido por el día del baile

<sup>164</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

pequeno (*basa m̄rar̄m̄*). En el caso de Casa de Frutos, este día se traen los *He* a la maloca.

A cerimônia de Yuk̄rika basore realiza-se entre os parentes que moram na mesma Casa (Basawi) ou na comunidade: tios, avós, sobrinhos e netos. Outras vezes, realiza-se com aqueles que chamamos de primos e cunhados, que são parentes por parte da mãe. Outras vezes, os irmãos menores podem decidir oferecer para os seus irmãos maiores. Em todas as formas, é importante o reconhecimento e a valorização da organização social de cada povo. Stephen Hug-Jones (2013: 79) trata da decisão de fazer o Basore (Oferecer no sentido mais amplo, sem especificação):

La decisión de celebrar un ritual Casa de Frutos o cualquier baile la puede tomar cualquier hombre adulto de la maloca; este adulto se convierte entonces en el anfitrión. Su decisión la discute en la noche con los demás hombres mientras está sentados fumando y mambeando. Si hay un chamán en la maloca el anfitrión le pide que oficie el baile; si no hay chamán, debe invitar a uno de otra maloca. También se debe nombrar un danzador principal, ya sea que pertenezca al grupo de los hombres de la maloca o al de los vecinos e invitados. A veces, el anfitrión puede ejercer como chamán o como danzador principal. El anfitrión también es responsable de garantizar que haya suficiente chicha para el ritual.

Em todas as cerimônias rituais, os Kumua realizam as cerimônias de proteção do lugar, Basawi e território (caminhos, rios, cachoeiras...) envolvido para buscar frutas; lugares de onde vêm os participantes da cerimônia de Yuk̄rika basore. Essa prática relembra e atualiza aquilo que os nossos ancestrais Pam̄rimasa faziam. O Kumu ou quem vai fazer a cerimônia ritual de Yuk̄rika basore discursa assim, conforme me ensinou Ƴremiri, meu interlocutor:<sup>165</sup>

#### **Wedere h̄re**

(língua tukano; com entonação)

*Marir̄ to yuk̄d̄ka Ƴm̄kohori ni to,  
Toho wer̄ã mar̄i ate yuk̄d̄kare,  
Seê ba ´a wek̄ã.  
Duti wabosato nir̄ã,  
Na mar̄i ñek̄s̄m̄a marik̄ã,  
Kumua marik̄ã,  
Bayaroa k̄o,  
Wiseri k̄m̄a k̄o,  
Weseti we ´e nir̄ã,  
Te wem̄hati,  
Na katim̄hati weke nimiw̄to.*

#### **Discursos sobre as frutas e os ancestrais**

Parentes, estamos na época de frutas, vamos aproveitar bem das frutas, alimentando-nos delas. Para prevenção das doenças, os nossos ancestrais, Kumua – mestres de cerimônias, Bayaroa – mestres de cantos/danças; os mestres cerimoniais dos Basawiseri, faziam as cerimônias rituais, desde as nossas origens, para viverem bem.

<sup>165</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Te marĩ upe basekã,  
Wetitikã,  
Wetidarekã.  
Wero ʘasato marirẽ.*

Faziam a cerimônia com o upe (breu),  
para proteger as pessoas,  
invisibilizar as pessoas diante dos perigos.  
Nós também vamos fazer essa cerimônia!

As cerimônias do Yukurika basore atualizam os conhecimentos repassados por Yepa Oãku aos nossos ancestrais. As forças cerimoniais de proteção atingem a vida humana, as casas cerimoniais, seres vivos do mundo, dos rios, das florestas, das cachoeiras, das nuvens, do calor, do frio, dos igarapés, das serras, das roças etc. Stephen Hug-Jones (2013, 70) escreve em seu trabalho:

Los rituales de la comunidad y el contacto con los poderes sobrenaturales que ello implica se consideran beneficiosos para los participantes, tanto en el sentido general de mantener el orden cósmico como de brindarle especialmente protección a los participantes. Estos rituales son necesarios para el bienestar del grupo, aunque también sean potencialmente peligrosos para los participantes, cuyo cuidado es responsabilidad del chamán.

O ʘremiri, meu interlocutor que é Kumu e Baya, ensinou-me como se constitui um discurso sobre o Yukurika basore. Os discursos elaborados e enunciados interligam as pessoas com as histórias de nossos ancestrais, com as cerimônias rituais que serviram para a defesa das pessoas e o apaziguamento dos seres não humanos que se inter-relacionam com os humanos. Veja-se um pequeno trecho de um discurso:<sup>166</sup>

***Ukũse nise***  
(língua tukano)

**Discurso sobre a proteção dos perigos  
na hora de buscar as frutas**

*Tere na yukũduka seê ba'arã,  
Aña kōbosama nirã,  
Dutitibohsama nirã,  
Dutebosama nirã,  
Bũrubosama nirã,  
Tere na besu nũrokũpa,  
Nũromũhatipã.*

Para evitar perigos durante a coleta de frutas, como as picadas das jararacas, risco de contrair alguma doença, como ferimentos pelos terçados, quedas das árvores, os Kumua em suas cerimônias, guardam o veneno de seres do cosmo para não atingir os humanos, pois assim faziam os nossos ancestrais.

O Basawi de Yukurika basore refere-se especificamente à Casa donde se faz o Oferecimento de frutas. E à Casa onde se realiza a cerimônia de proteção da vida contra as doenças que estão ligadas às árvores, fruteiras, frutas e aos seres

<sup>166</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

vivos que delas se alimentam. Assim falavam os Kumua, conforme aquilo que me ensinou Ƴremiri, meu interlocutor:<sup>167</sup>

***Diarige wanoarẽ***  
(língua tukano)

*Tiwi dokare,  
Tiwi poôri wi dokare,  
Na poatihi d̄porore,  
Atere ohpe basekã,  
Wetim̄rõ basekã,  
Wiseri buewekã.*

**Livrando as pessoas de doenças**

Dentro do Basawi,  
no interior do Basawi de yuk̄rika basore,  
antes da realização do yuk̄rika basore,  
protegem as pessoas utilizando o upe  
(breu), com o m̄no (cigarro) de proteção,  
com esses materiais defumam o Basawi,  
afastam para longe os causadores de  
doenças.

O Basawi é um organismo vivo, que sente as alegrias, dores, tristezas e medos. Essas realidades repercutem na vida das pessoas moradores dessa Casa. Os nossos ancestrais sendo conhecedores dessas realidades em todas as cerimônias rituais renovavam a sua vitalidade e a protegiam. O Ƴremiri, meu interlocutor ensinou-me que os nossos ancestrais faziam suas cerimônias de proteção do Basawi e da vida das pessoas utilizando diversos materiais durante as cerimônias rituais:<sup>168</sup>

***Basawi wanoarẽ***  
(língua tukano)

*Tere na upe base,  
Tik̄seta wa 'apãto nirã,  
Ate upe basese.  
Ate wiseri apose,  
Ate wetim̄rõp̄ basese,  
Ate patu basese,  
Ate kapi Ƴk̄ori,  
Kapi m̄rop̄,  
Kapi patu,  
Miriãporã m̄rõp̄,  
Miriãporã patu.*

**Tornando Basawi bom**

Faziam a cerimônia com o upe (breu).  
Sendo especialistas,  
protegiam com o upe.  
Limpavam as doenças do Basawi,  
inseririam os poderes de proteção com o  
m̄no de proteção,  
com o patu de proteção,  
com o líquido do kapi,  
com os m̄no do kapi,  
com o patu de kapi,  
com os m̄no de Miriãporã  
e com o patu dos Miriãporã.

A cerimônia de Yuk̄rika basore favorece a utilização de muitos conhecimentos. Os Kumua e os Bayaroa são pessoas especializadas para realizar as cerimônias rituais, cantos, danças, narrativas de histórias, discursos com as fórmulas que os nossos ancestrais utilizavam, mas atualizando para o dia da cerimônia ritual do momento.

<sup>167</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>168</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Na realização do Yukurika basore, as pessoas que conduzem as frutas aproximam-se do Basawi carregando seus aturás (cestos de cipó) cheios de frutas. Estando fora do Basawi, bebem o peyuru que lhes é oferecido. Terminada a rodada de peyuru, entram no Basawi. Na entrada do Basawi, o agente principal do Yukurika basore dialoga com outro agente principal que vai receber as frutas. Os dois relembram como os nossos ancestrais realizavam essas cerimônias. Algumas falas, conforme aquilo que me ensinou o meu interlocutor Uremiri, são essas:<sup>169</sup>

**Basawiseri ukūse**

(língua tukano)

*Yɨ toho wegɨti nikaro niapɨto.*

*Wemɨ ʉtāpirō makɨ,  
Mɨya katiri wika dokare,  
Mɨ katiri bayawi dokare,  
Kutiro burɨagɨ,  
Mɨya katise wamɨta dokare,  
Mɨya katiri oāriwi dokare,  
Mɨya eskuā dokaregɨ,  
Mɨya katiriwi dokaregɨ,  
Mɨya wika dokaregɨ,  
Mɨya wipama dokaregɨ,  
e  
Arā yɨ akabihirātira merāgɨ,  
Yɨ porātira meragɨ,  
Yɨ toho wegɨti nikarore,  
Ato sahā nɨkā weseti yɨ,  
Yɨ toho wegɨtigɨ werore,  
To iña duhi wesa mɨ,  
Tere na marĩ ñekɨsmɨa marikā,  
Tere oko asipo,  
Wiseri dokare,  
Arā nikɨporāre mi sahā nɨka,  
Oko sɨori sirĩ weseti,  
Basa duhi,  
Bapati duhi nayō,  
Kiti basamori,  
Mi dukayopeo ukū mɨhati.  
Nikarā porā nimi marĩ,  
Niseti werā,  
Marĩ ñekɨsmɨa marikā,  
Mami smɨa kɨomɨhatikarā,  
Porā numiā boka mɨhāti wekā iña,  
Buhi smɨa bokamɨhati we,  
Naye wiseri dokare na,  
Te yukɨdukare iñakasa nɨkō weseti we nirā,*

**Discursando sobre o Basawi**

*Tuyuka diz:* agora é o momento para eu concretizar o que eu prometi.

*Tukano diz:*

Você, Filho-da-Cobra-de-Pedra (Tuyuka), está cumprido o que prometeu para nós, no interior das paredes de seu Basawi de vida, dentro do Basawi do Baya, movendo-se no centro do seu Basawi, nas laterais do seu Basawi, no interior do Basawi de sua existência, debaixo da coluna vertebral do Basawi, dentro do seu Basawi de vida, debaixo do teto de seu Basawi.

*Tuyuka responde:*

os meus irmãos e eu, com os meus filhos, conforme o que eu prometi fazer, adentro nesse Basawi, diante do que vou fazer, acompanhe-me do seu lugar. Com essas cerimônias os nossos ancestrais acalentavam a bebida peyuru, no interior do Basawi, entravam como membros de mesma família, juntos bebiam o peyuru, sentados cantavam, tarde e noite faziam companhia aos cunhados, narravam as histórias das músicas, trocavam entre si as histórias, sentiam-se netos de um mesmo avô ancestral, faziam o que herdaram de seus ancestrais.

<sup>169</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Ti wi mi sahã nukã,  
Oko siř m̄hati weseti.  
Nikarã porã mera nimiw̄ marĩ.*

Também os nossos ancestrais,  
tendo os seus irmãos maiores,  
viam as suas filhas crescerem,  
viam-nas se casarem com os seus  
genros,  
no interior de suas casas,  
conhecendo os ciclos de frutas,  
ofereciam as frutas no Basawi,  
bebiam o peyuru.  
Assim faziam os nossos ancestrais.

Ƴremiri, meu interlocutor, disse-me como responde quem vai receber as frutas  
diante do discurso de quem vai oferecer:<sup>170</sup>

**Posé koteḡ**  
(língua tukano)

*Toho we´e ȳ,  
Ȳ nik̄ parã meraḡ,  
Ato iña duhi we´e ȳ,  
Arã ȳ m̄ḡatise mera,  
Ȳ pak̄ akabihirã tirã mera,  
Ȳ akahabirã tirã meraḡ,  
Ȳ porãtirã meraḡ,  
Ato iñaduiseti we´e ȳ.  
M̄ toho nikarore,  
Niseti ni weḡ,  
Ƴsã n̄mosa numiatirã mera,  
Ƴsã porã numiatirã mera,  
Ato iñaoduhi we´e ȳ,  
M̄ toho wesetirore,  
M̄ nik̄ porã mera,  
M̄ toho sahã nukarã nimisam̄,  
M̄ toho weseti weḡti nikaro niap̄to.*

**Discurso de quem recebeu as frutas**

Eu estou aqui lhe ouvindo,  
junto com os meus netos,  
estou sentado e acompanhando,  
junto com os meus tios,  
com irmãos menores do meu pai,  
com os meus irmãos menores,  
junto com os meus filhos,  
acompanho-o sentado,  
para receber o que tem para nos oferecer.  
Estou aqui participando,  
juntamente com as nossas esposas,  
com as nossas filhas,  
acompanho sentado,  
a cerimônia ritual que você realiza,  
junto com os seus filhos.  
Você acaba de anunciar a sua entrada no  
Basawi, para cumprir com a sua  
programação.

Ƴremiri, meu interlocutor, disse que, quando os dois que discursam concluem suas falas, eles se cumprimentam formalmente. Nesse momento, as mulheres servem o peyuru para todos os participantes do Yuk̄rika basore. Enquanto isso, as pessoas conversam, outras pessoas acham graça de piadas que contam, sopram os instrumentos musicais, fumam os m̄no, comem o patu. Tudo faz parte da cerimônia ritual. Todos esses materiais contêm efeitos de proteção das pessoas; de tranquilização dos ambientes e para manter a calma dos seres das florestas, das águas, do ar etc.

<sup>170</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

Quando dançavam soprando os Miriãporã, as mulheres, crianças, adolescentes e pessoas não iniciadas não podiam ver. Os homens pediam que se afastassem para ficar em alguma casa. Eu vi e sei como era. Depois que os sopradores de Miriãporã escondiam os seus instrumentos, os demais voltavam para o Basoriwi. O meu interlocutor Luciano Amaral Barbosa contou-me assim sobre a presença das mulheres durante a cerimônia das Flautas (Masakura):<sup>171</sup>

**Numia mekã hoera warukuira**

(língua tuyuka)

*Tiatopureha, kũã umua masakurana basoritabe, kũã numiahã mekã hoewaruku nihirã. Siropu potaeha, kũã mekarẽ ñamoa, kãriohã tirira niwã kũã. Ape burelo kũã yadara nira. Tipotaeharapu sinira kũahãsa. Wimaku wedewisa. Basore ñarigu. Tetigu kũ ñumore wedewisa. Tero biato, yarige nesãti, yarige ekatiya kũã marirẽ, useni tigodaku mu hĩ kore wedemiwirã kũsa. Kũ te hiãri siro kũãre useniwõ kohasa. Tetiyu muã hĩwosa. Numiõ masigõha yoari hĩwo koha, hĩbaiygonohã. Masiegõnoha perogã yahõdu hĩ yapadohãwo. (acham graça). Basora numosã numiahã hihãmariwa. Bokayarado usenimiwãra kũã.*

**As mulheres em busca das manivaras**

Antigamente, enquanto os homens realizavam a cerimônia das Flautas no Basawi, as mulheres ficavam no mato catando as manivaras. Voltavam de tardezinha. Esquentavam e torravam as manivaras. As manivaras seriam alimentos do dia seguinte. O dono do Basawi (anfitrião), depois que os sopradores das Flautas se retiravam, chamava as mulheres para que entrassem no Basawi. Ele informava à sua mulher sobre o oferecimento de frutas e pedia que ela agradecesse. Ela fazia os seus discursos de agradecimento. Mulher que sabia discursar falava bastante. Mulher que não dominasse os discursos fazia um breve discurso de agradecimento (rsrs). As mulheres dos visitantes não fazem discursos.

Quando os Kumua e os Bayaroa programam que numa cerimônia ritual de Yukurika basore se realizará a cerimônia de cantos e danças, os Bayaroa assumem a cerimônia ritual. O meu interlocutor, Luciano Amaral Barbosa, disse assim:

**Baya basagudu kenore**

(língua tuyuka)

*Baya poasiarigupu nitoawi kuhã, basaguda hiãriguha. Nokororã basawiatoagu tiwi kũsa. Te waritabera tiratiwa kũã perurige putiraha. Basawi warotiwusa.*

**Baya se enfeita para dançar**

Nesse momento, o Baya e o seu grupo já estão prontos com os seus ornamentos/efeites de danças. Ele logo inicia sua cerimônia de cantos e danças. No mesmo momento, os sopradores de perurige animam continuamente com suas melodias. O Basawi, de fato, torna-se Casa de Danças.

Os Kumua realizam a cerimônia de proteção com o muno e o upe. Com a fumaça desses dois materiais, as pessoas recebem a proteção e o ambiente da

<sup>171</sup>A entrevista foi concedida em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2021).



festa também. Como o Basawi fica protegido, os Yukuduka masa (seres e donos de frutas) não provocam as doenças para aqueles que se alimentarão das frutas. Os Kumua realizam a cerimônia ritual utilizando m̄no, upe, paátu, kapi, peyuru. São materiais de proteção utilizados em todas as cerimônias rituais. Os Kumua amansam as bravezas dos seres das frutas que podem causar doenças às pessoas. Eis uma fórmula cerimonial:<sup>172</sup>

**Besu n̄rose (tukano)**  
(língua tukano)

*Nareta besu n̄rokã,  
Besu n̄rokã wepeokã,  
Masa te ba áseti we nirã,  
Tereta seose wabosa nirã,  
Tereta seotapeokã,  
Tereta usesãro wabosa nirã.  
Userotapeokã.  
Wakirôsase wabosa nirã,  
Wakirôtapeokasama.*

**Extrair os venenos das frutas**

Aos seres das frutas o Kumu retira os seus venenos, esconde os seus venenos. As pessoas que delas se alimentam, tornam-se livres da doença. Retira os poderes prejudiciais à saúde humana, torna todas as frutas em frutas do bem, retira as substâncias venenosas das frutas para não causar a tosse, elimina o que pode causar a alergia.

Os agentes do Yukurika basore são homens e mulheres. Alguns homens conhecem e dominam os discursos cerimoniais. Mas, algumas vezes, não dominam, por isso, convidam outro Kumu e outro Baya para lhes ajudarem nos discursos cerimoniais. O meu interlocutor ðremiri muito brevemente me fez entender que as frutas possuem uma mãe. Os especialistas em discursos se referem a essa compreensão originária de nossos ancestrais:<sup>173</sup>

**Yepa buk̄uo (tukano)**  
(língua tukano)

*Atigo ko Yepa buk̄uoye nisa yuk̄ d̄uka,  
Koye nukukarĩ poóse kahãse nisa,  
Yepa buk̄uo koye dukatorĩ pose kahãse  
nisato.*

**A mãe da terra**

As frutas pertencem ao Yepa buk̄uo nascem do terreno da Yepa buk̄uo. As frutas são filhas da Yepa buk̄uo.

Quando oferecem as frutas, os discursos relacionam-se aos acontecimentos dos tempos de nossos ancestrais, Pamuri basoka. As histórias de nossos ancestrais

<sup>172</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>173</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

se atualizam quando os atuais Kumua realizam a cerimônia ritual de Yukurika basore. O meu interlocutor ǃremiri ensinou-me, dizendo assim:<sup>174</sup>

**Wederige hīre**

(língua tukano)

*Te yukū dukā boka mūhati,*

*Weseti nirā apekati,*

*Naye apeka mera na.*

*Te misorō kū,*

*Mariya kitiwi dokare,*

*Mariya kitiowi dokare,*

*Wamūta dokaregū,*

*Tere mari wemūhati weseti nirāsa,*

*Maŕi nikarore misahā nūka.*

*Yū wegūti nikaro niaputo,*

*Te toho wegūti werore,*

*Yū toho wegūti nikarore,*

*Mi sahā nūkā,*

*Nikū porā niseti we yū nisami.*

**Narrativas sobre as nossas origens**

Nossos ancestrais descobriram as frutas como alimentos.

Cantavam e dançavam, enfeitados com suas plumas cerimoniais.

Levavam as frutas para dentro do Basawi, para o interior do Basawi de nossas histórias, para dentro do Basawi de chocalhos.

Na entrada do Basawi, discursavam sobre a cerimônia do momento.

Diziam: agora levamos as frutas no Basawi.

Como eu prometi fazer.

Diante do que eu faço, seguindo a minha programação, conduzo as frutas no Basawi.

Sintamo-nos filhos de um mesmo pai ancestral.

*Feito o discurso, enchem de frutas as peneiras e outras vasilhas. Quanto mais frutas tiverem e com poucas vasilhas para encher, a grande quantidade de frutas de quem está oferecendo se torna como bom agente de Yukurika basore. Isso significa que o Kumu é muito bom, pois fez aparecerem muitas frutas; os coletores são muito bons e corajosos para coletar tantas frutas; são fortes para carregarem tantas frutas. As peneiras fazem parte do conteúdo de discursos, conforme me ensinou ǃremiri, meu interlocutor:<sup>175</sup>*

**Yepa bukwoye batiri**

(língua tukano; (com entonação)

*Ko Yepa bukwo,*

*Koye batiri wai,*

*Te besu sewe nūkō,*

*Ba ʼase eka mūhati nikarā.*

*Paramera niwū mari (entonação de voz).*

*Opekō sopo batiri*

*Karāko batiri wai.*

*Ba ʼase base ekapeo.*

*Ukū mūhati.*

*Nikarā porā,*

*Niwū maŕi ǃuuuu! (entonação).*

**Peneiras da Yepa bukwo**

Yepa bukwo,

Possui as suas peneiras de peixes.

Os Kumua assepsiam as peneiras de peixes,

oferecem frutas sem males.

Assim faziam os nossos ancestrais.

Transformavam as peneiras de espuma de leite

em peneiras doces de peixes.

Ofereciam os alimentos assepsiados,

entoavam os seus discursos.

<sup>174</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>175</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

E nós somos os seus filhos,  
somos os seus filhos! ʘʘʘʘʘ! (entonação)

Os nossos ancestrais, em cerimônias de Yukərıka basore, cortavam os efeitos venenosos (odores fortes, sabores travosos, acidez, salgados...) das frutas para não prejudicarem a quem se alimentasse delas causando-lhes doenças como: dores de cabeça e estômago, diarreias, dores corporais etc. Assim me ensinou o meu interlocutor ʘremiri:<sup>176</sup>

### **Besu besewese**

(língua tukano)

*Toho we besu besewe nʘko,  
Yʘ nıku porãtiro  
Sʘori bapati wegʘti niapʘ.  
Tereta te moastise, moastisere,  
ʘřstisere,  
Bʘkurã wehẽ nʘkõ,  
Ba´apĩ ku niwã.*

### **Assepsiar as frutas**

Nossos ancestrais eliminavam o veneno das frutas.

Diziam: como eu tenho um único filho, ele formará dupla comigo para cantar/dançar. O Kumu cortava os odores de pitiú, eliminava o mau cheiro de frutas, matava as bactérias das frutas, alimentava-se de frutas boas.

O anfitrião que recebe o Yukərıka basore, perante a execução do discurso de entrega que o visitante executa, com a mesma tonalidade e entonação responde, concorda e complementa os conteúdos dos discursos. O meu interlocutor, ʘremiri, ensinou-me assim:

### **Besu sewe nʘkorõ**

(língua tukano)

*Besʘ sewe nʘko,  
Poterĩ ñe´e ba´a mʘhati,  
We´e nıkarã porã niwʘ marĩ,  
Te batırire besu sewe nʘkõ,  
Ba´a wemʘhati we,  
Poterĩ ñe´e ba´a wekati,  
Paramerã niwʘ marĩ.*

### **Eliminar as substâncias nocivas das frutas**

O Kumu eliminava o veneno das frutas, nossos ancestrais se alimentavam das frutas,

e nós somos os seus descendentes.

O Kumu retirava o veneno das peneiras, alimentavam-se das frutas boas, nossos avós recebiam e se alimentavam de frutas.

Assim sendo, tornavam-se netos dum mesmo avô ancestral.

Aquele que oferece as frutas faz o discurso fundamentado nas práticas cerimoniais de nossos ancestrais. As práticas boas de nossos ancestrais devem continuar na prática e nos discursos de seus descendentes. O discurso relaciona o tempo passado com o presente, faz referência aos discursos do passado e ao

---

<sup>176</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

discurso do momento. O meu interlocutor, ʘremiri, assim me ensinou daquilo que fala quem oferece as frutas:<sup>177</sup>

**Baso toagu wedere**

(língua tukano)

*Tere mʘ ba ʼasetiya mʘ nikʘ porā meraguʘ,  
Mʘ kabihirātira meraguʘ,  
Sʘori amaba ʼaseti weya mʘ.  
Atiro weseti werā marī ʘekʘsumʘ marikā,  
Peñararē poō mʘhati we nirā,  
Pakoranʘarē poō mʘhati we nirā,  
Buhisʘmʘarē poō mʘhati weseti nirā.  
Te yukʘdʘka ba ʼamʘhati we nirā,  
Te wiseri dokare,  
ʘsase mi sahā nʘkā,  
Ba ʼase amerī dʘkayupeo ba ʼa,  
Mʘhatikarā paramerā ni marī,  
Yʘ peñara.  
Te weseti werore,  
Yʘ nikʘ porā meraguʘ,  
Yʘ toho wegʘti nikaro,  
Mi sahā nʘkā,  
Ba ʼase ekaʘti nikarore,  
Mʘre ba ʼase eka wegʘti,  
Nikaro niapʘto nisami,  
Yʘ toho werore,  
To yʘ mitua nʘko weseti ni yʘ,  
Tere mʘ sʘori amaba ʼaseti,  
Dʘkawa nʘkō,  
Mʘ ba ʼaya mʘ horʘ.*

**Discurso de entrega das frutas**

Alimente-se das frutas com os seus filhos,  
com os seus irmãos menores,  
alimentem-ae das frutas.  
Assim faziam os nossos ancestrais,  
ofereciam as frutas aos seus cunhados,  
ofereciam aos seus tios, sobrinhos da  
mãe,  
ofereciam frutas aos seus genros.  
Assim faziam os nossos ancestrais ao se  
alimentarem das frutas,  
ofereciam dentro dos Basawiseri,  
ofereciam as frutas saborosas,  
trocam os alimentos entre si.  
Nós somos os netos de quem fez isso,  
meus cunhados.  
Diante do que estou fazendo,  
com os meus filhos,  
conforme o que eu prometi,  
trago as frutas dentro do Basawi.  
Ofereço-lhe os alimentos,  
para você se alimentar,  
conforme eu lhe prometi.  
Diante do que eu faço,  
trago as frutas aqui,  
você se alimente com os seus parentes,  
distribua entre vocês,  
alimentem-se bem.

Na festa de Mene basore (oferecimento de ingá), os discursos se relacionam ao Menewi, em língua tuyuka. A tradução literal para a língua portuguesa é: Casa de ingá. Existem diversidades de ingás no noroeste amazônico, ingás silvestres e cultivados; ingá da mata virgem, ingá da capoeira, ingá da beira do rio etc. O simbolismo do ingá é muito interessante, pois os Paməri basoka (humanos que emergiram da água, em língua tuyuka) denominavam-no por Momo/momorō, a vida da Yepa bukʘo (Mãe da terra). Outra explicação é que o ingá é o colar da Yepa bukʘo e os caroços de ingá são como dentes da onça que forma o colar da Yepa bukʘo. Essa compreensão sobre os materiais é colocada como enfeite à Yepa bukʘo, como me ensinou o meu interlocutor ʘremiri. Os Kumua utilizam essas palavras em seus discursos. Tais palavras devem ser compreendidas para além das

<sup>177</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

palavras, pois ali estão presentes os efeitos utilizados nas cerimônias de proteção, curas e apaziguamento:<sup>178</sup>

**Merë**  
(língua tukano)

*Te nisato niwĩ,*  
*Marĩ katise,*  
*Koye yai upiri bohse.*  
*Te merë nisato,*  
*Koye yosase pihirĩ pose kahãse,*  
*Koye momorõye pose niwĩ.*

**Ingá**

Os seus significados são esses:  
Ingá é nossa vida,  
é como o colar de dentes da onça que a Yepa bukũo usa.  
Os carços de ingá  
são os brincos da Yepa bukũo,  
são enfeites triangulares da vida da Yepa bukũo.

Ainda no âmbito do discurso, os Kumua narram sobre a Yepa bukũo e seus adornos cerimoniais, conforme aquilo que o meu interlocutor me ensinou:<sup>179</sup>

**Merë nisetise**  
(língua tukano)

*Merë*  
*Yepa bukũo,*  
*Koye yukũdũka nipãto niwĩ,*  
*Koye Yepa bukũo nukukãri pose kahãse,*  
*Koye Yepa bukũo pamũse wiake,*  
*Weseri kahãse nisa.*

**Significados do Ingá**

A fruta ingá  
para a Yepa bukũo,  
ingá é sua fruta,  
nascida no terreno da Yepa bukũo,  
nascida na capoeira da Yepa bukũo,  
cultivada na força da Yepa bukũo.

Essa descrição contém diversos conteúdos que se repetem na cerimônia ritual de Yukũrika basore. O Kumu, Baya e outras pessoas especializadas do Yukũrika basore adequam os seus discursos para cada tipo de frutas e fazem referência a cada lugar de origem da fruta. Os discursos ancestrais foram praticados por Pamũri basoka, nossos ancestrais. O Yukũrika basore yuegũ (quem está esperando receber) possui seus discursos relacionados às frutas que recebe e o mesmo faz a cerimônia ritual para assepsiar as frutas que receberá e das quais se alimentará. Passadas pelas cerimônias rituais, as frutas não farão mal à saúde das pessoas.<sup>180</sup>

**Besu koãse**  
(língua tukano)

*Kumu*  
*Besu sewenũkõ,*  
*Besũ niarõ koã,*

**Assepsiar as frutas**

O Kumu seleciona as substâncias nocivas à saúde, elimina substâncias que podem causar tonturas, dores de cabeça; elimina

<sup>178</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>179</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>180</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Moastiro, ʉrĩstiro kōa,  
Bese sewenʉkō.*

o cheiro de pitu e mau cheiro das frutas,  
separa e joga fora os efeitos nocivos.

Os discursos de Yukerika basore narram sobre os seres criadores das frutas, dos lugares onde realizaram o primeiro Yukerika basore e fazem referências aos discursos cerimoniais dos nossos ancestrais. Desta forma, entende-se que quem faz a cerimônia de Yukerika basore e quem recebe as frutas têm domínio básico das histórias: lugares de origem das frutas, das cerimônias de proteção das doenças, cerimônias de proteção da casa cerimonial, significado e uso dos instrumentos cerimoniais. O meu interlocutor ʉremiri destacava alguns conhecimentos que deve dominar quem faz a cerimônia ritual de Yukerika basore:<sup>181</sup>

### **Basawi posé**

*(língua tukano)*

*Yukʉdʉka ukũ mʉhatise,  
Atiro ni ukũkarã paramera ni:  
Tiwi merata te yukʉ dʉkare,  
Tiwi merã miriapõra mera,  
Yukʉdʉka wamoti nʉkã weseti,  
Kʉ wekere mi sorõkũ,  
Oko dutiha nʉkã,  
Kati mʉhati nikarã,  
Paramera ni marĩ.*

### **Oferecer as frutas no Basawi**

Existe o discurso sobre as frutas, assim nos ensinaram os nossos ancestrais: Disseram que as frutas são partes do Basawi, são partes dos Miriãporã (Flautas), as frutas são instrumentos com os quais se conduziu as frutas no interior do Basawi. Pedia para preparar o peyuru, consumindo, a bebida ganhavam a vida. Assim faziam os nossos ancestrais.

As narrativas sobre Yukerika basore servem para atrair a proteção das vidas contra doenças, as ameaças que podem vir dos seres humanos e não humanos. Nos discursos cerimoniais, os Kumua mostram que as ameaças à vida não devem impedir a realização da cerimônia ritual. A cerimônia ritual serve para o apaziguamento dos seres do cosmo que podem causar doenças à vida humana e não humana. O trecho do discurso abaixo expressa aquilo que eu disse, conforme o que o meu interlocutor ʉremiri me ensinou:<sup>182</sup>

### **Posé numuri**

*(língua tukano; com entonação)*

*Te marĩ ñekʉsumʉa marikãra,  
Te dʉharita ʉmʉkohori nimikã,  
Duti ʉmʉkohori nimikã,  
Ñase ʉmʉkohori nimikã,*

### **Época de oferecimento de frutas**

Os nossos ancestrais, embora vivamos em meio aos perigos, embora vivamos em meio às doenças, embora sejam dias de muitas incertezas,

<sup>181</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>182</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Nika n̄m̄m̄ añuri m̄m̄koho ehõ n̄ko,  
 Weseti weḡm̄,  
 Oko duti d̄po,  
 K̄m̄ nik̄m̄ porãre mi saha n̄kã,  
 Oko sirĩ basa duhi nayõ.  
 Bapati m̄hatikarã porã niw̄m̄ mari. ʘʘʘʘ*

devemos reservar um dia para torná-lo bom,  
 prepará-lo bem para festejar  
 e pedir que preparem o peyuru,  
 juntos, com pais e filhos, entrar no Basawi,  
 e, bebendo o peyuru, cantar/dançar.  
 Dessa forma que os nossos ancestrais cultivavam a amizade entre si. ʘʘʘʘ

A pessoa que recebe as frutas responde ao discurso de quem oferece as frutas. Na cerimônia ritual, o discurso de quem oferece e o de quem recebe acontecem ao mesmo tempo. Eles falam rápido, um narra as histórias de nossos ancestrais e o que se está fazendo no presente momento, e quem recebe responde ao mesmo tempo. Para entender como acontece é importante estar presente na cerimônia ritual. O modo como eles falam, com entonação, é emocionante. O meu interlocutor ʘremiri me ensinou assim:<sup>183</sup>

**Kiti ukũ ames̄ose**

*(língua tukano; com entonação)*

*Toho nikaro niw̄m̄to,  
 Marĩ ñek̄sm̄m̄a marikã,  
 Te m̄m̄kohori añuse to wakã,  
 Mari ñek̄sm̄m̄a marikãra,  
 Te wiseri kumua wiseri,  
 Bayaroa k̄o weseti nikarã porã nirã,  
 Te duti nirokãro,  
 Añuro apo we niseti,  
 Na ukũ m̄hati,  
 Naye wiseri dokare,  
 Naya katiriwi dokare,  
 K̄ye katiri botari dokareḡm̄,  
 Te okore sirĩ,  
 Basaseti nayõ.  
 Bapati m̄hãti nikarã parã mera niw̄m̄ marĩ.  
 ʘʘʘʘ*

**Narrativas de história da fest entre o visitante e o anfitrião**

Assim funcionava,  
 com os nossos ancestrais,  
 quando os dias melhoravam,  
 os nossos ancestrais,  
 dentro dos Basawiseri dos Kumua,  
 sendo filhos de Bayaroa,  
 quando surgiam as doenças,  
 com as cerimônias tornavam os dias melhores,  
 faziam os discursos cerimoniais  
 no interior de seus Basawiseri,  
 no interior do Basawi da vida,  
 junto aos esteios de vida,  
 bebiam o peyuru,  
 cantavam e dançavam até o dia amanhecer.  
 Assim fortaleciam a amizade entre si.  
 ʘʘʘʘ

Todos os discursos são realizados seguindo entonações próprias, como já se viu acima. Possuem melodias próprias. Meu interlocutor ʘremiri contou-me que viu dois Kumua Tuyuka que eram exímios na execução de discursos: eu vi o Hernando Tenório, pai do professor Higino Tenório (falecido em 2020), da comunidade São Pedro; e o seu avô Higino Rezende, de Onça-Igarapé; eles, sim, eram os especialistas dos discursos, faziam os discursos sem paradas. Ele, ʘremiri, disse

<sup>183</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

que na atualidade não temos nem vemos pessoas como as referidas acima. Aquela geração dos Kumua e Bayaroa faleceu na década de 1980.

O Ƴremiri, meu interlocutor, disse que o tema sobre Yukɛrika basore é bastante longo e o que ele me ensinou é o resumo da grande história. Embora considerando que seja um resumo, neste trabalho torna-se como um conjunto de ensinamentos fundamentais para quem vive hoje e para as gerações futuras.

Um dos temas importantes é a participação direta da mulher na cerimônia ritual do Yukɛrika basore. A mulher possui seus momentos próprios para executar o seu discurso de agradecimento às pessoas que ofereceram as frutas. O discurso da mulher faz parte dos discursos importantes. Diferentemente dos discursos dos homens, ela não faz narrativas históricas, ela dá enfoque aos esforços do seu marido e de todos os coletores de frutas. Ela pede a quem recebe o Yukɛrika basore para que aproveitem bem, alimentem-se com alegria, pois as frutas foram coletadas em meio aos diversos perigos: picadas de jararacas, risco de ferimentos, risco de cair das árvores, superando as chuvas, as longas distâncias etc. Ela insiste que tais esforços foram empreendidos para dar alegria para quem vai se alimentar das frutas.

Depois que a primeira mulher conclui, ou às vezes ao mesmo tempo, a mulher da parte de quem recebeu as frutas responde. Veja um exemplo de discurso no Yukɛrika basore de frutas feito por uma tia a um sobrinho que ofereceu as frutas:<sup>184</sup>

***Kũ mɔgõ ukũ ehõpeose***  
(língua tukano; com entonação)  
*Paramakɛ,*  
*Mɛ nikɛ porãtirã mera,*  
*Mɛ mɔgɔsumɛtirã mera,*  
*Mɛ akabihirã tirã mera,*  
*Mɛ porãtira mera,*  
*Mɛ akawererã tirã mera,*  
*Mi sahã nɛkã we'e. Ƴuuuu (entonação)*  
*Mɛ toho werore,*  
*Arĩ Ƴɛ marapɛ kɛya wi dokare,*  
*Mɛ nikɛ porã mera,*  
*Mi sahã nɛkã mɛ toho wegɛti nikarore,*  
*Weni mɛ paramakɛ.*  
*Mɛ toho werore arã Ƴɛ nihisu pakosã numia*  
*mera,*

#### **Agradecimento de uma tia ao sobrinho**

Meu sobrinho,  
você e os filhos,  
com os seus tios,  
com os seus irmãos menores,  
com seus filhos (sobrinhos),  
com os seus parentes,  
oferece as frutas nesse Basawi. Ƴuuuu  
Diante do que você faz,  
dentro do Basawi do meu marido,  
com os seus parentes,  
oferecendo as frutas como você  
prometeu,  
está fazendo o bem, meu sobrinho.  
Por isso, minhas cunhadas e eu,

<sup>184</sup>A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



Ato yu marapu wika dokare,  
 Iña duhi weniê paramakō.  
 M̄ nik̄ porā mera mi sahā n̄ka we ni m̄,  
 Ba´akosamo tere,  
 Ba´asirisamo niḡ,  
 M̄ nik̄ porā mera,  
 Mi sahā n̄ka we´esa, paramak̄,  
 Atiro nisamo ko.  
 M̄ toho werore,  
 Arā yu ñekosanumia tirā mera,  
 Yu mañekosanumia tirā mera,  
 Te koteduhi yu weapu. ʘʘʘʘ.  
 M̄ toho weseti weḡti nikarore,  
 Ato iña duhi we yu.  
 Yu toho werore m̄ sahā n̄ka we´e m̄,  
 Yu paramera tira mera,  
 Yu nihisu pako mera ba´akōti. ʘʘʘʘ

dentro do Basawi do meu marido,  
 assistimos com prazer, meu sobrinho,  
 àquilo que você oferece com os seus  
 parentes.  
 Eu me alimentarei das frutas,  
 você adivinhou que eu gosto das frutas,  
 você e os seus parentes  
 trouxeram as frutas no Basawi.  
 Eu lhe agradeço  
 por aquilo que você faz,  
 agradeço-lhe junto com as minhas avós,  
 com as minhas sogras,  
 nós esperamos por esse momento! ʘʘʘʘ  
 Você agora cumpre com a sua promessa,  
 eu o acompanho em tudo,  
 você entrou aqui,  
 onde eu estou com os meus netos,  
 eu e as minhas cunhadas comeremos as  
 frutas. ʘʘʘʘ

As mulheres discursam agradecendo pelos bons tratamentos recebidos da parte de quem oferece as frutas. Percebem os gestos de reconhecimento de parentesco. Falam agradecendo o empenho feito para conseguirem juntar muitas frutas. Os discursos são realizados de forma improvisada e com entonações próprias. Algumas mulheres conseguem fazer bem esses discursos. Quando a esposa do homem que recebe as frutas sente que não conseguirá fazer tais discursos, ela convida outras mulheres especialistas, mas ela permanece perto.

A cerimônia ritual de Yuk̄rika basore e outras cerimônias compõem-se de discursos de Kumua e Bayaroa. Os seus discursos contêm narrativas sobre a trajetória de surgimento de nossos ancestrais Pam̄ri basoka (em tuyuka) ou Pam̄rimasa (em tukano). Nos seus discursos falam como o Yepa Oāk̄ conduziu os povos originários do noroeste amazônico pelos rios. Nessa parte eu vou destacar elementos de algumas Casas ou Lugares por onde os nossos ancestrais realizaram suas paradas, ou seja, saíram do fundo da água para a terra. Nessas paradas, receberam os conhecimentos relacionados às cerimônias rituais.

Sigo um caminho narrativo-descritivo das cerimônias rituais de Yuk̄rika basore. Destaco alguns Pam̄ri wiseri (Casas de origem) dos povos ʘtāpinopona, Yepamasa e outros povos que tiveram suas origens do mundo aquático. Alguns conceitos já foram estabelecidos pelos pesquisadores anteriores, tais como: Casas de Transformação, malocas etc. Eu utilizo os nomes originários, variando entre as línguas dos povos ʘtāpinopona (Tuyuka) e Yepamasa (Tukano).

Para a descrição dos conteúdos, utilizo o termo em língua tuyuka: *butoa wederigere sikañe wakū nūnūserere*, que significa: lembrança de alguns discursos de nossos ancestrais durante os cerimoniais rituais. Proponho que os conhecimentos organizados a seguir sejam compreendidos na perspectiva de chegar, emergir, parar, fazer as cerimônias rituais ao longo da trajetória de nossos ancestrais. Sigo um estilo narrativo daquilo que aconteceu em cada Paməri wiseri. É uma viagem no ventre do Utāpino – Cobra-de-Pedra pelo caminho-rio ou no rio de leite.

Os Paməri basoka (humanos de origem aquática) viajaram no ventre do Pino yokosoro (Cobra-Canoa). Eles estavam sendo conduzidos por Yepa Oākə (Dono da terra). Como disse anteriormente, a narrativa segue a dinâmica de chegar ao Paməriwi (Casa de origem), entrar dentro dela, participar da cerimônia ritual, aproximar dos Kumua para ver e ouvir como eles realizam as cerimônias rituais. Entender as diversas ações realizadas pelos Kumua para que uma cerimônia ritual funcione bem e atinja o bem de visitantes e anfitriões.

#### **Pamoyuti omasarō makāwi – Paməriwi paraná do tatu<sup>185</sup>**

Os ancestrais Utāpinopona seguiram uma longa trajetória desde o Ōpekōtaro (Lago de leite) até Sunapoea (Cachoeira de Caju). Os Kumua narram um pouco de cada Paməriwi. Neste trabalho, optei por destacar alguns Paməri wiseri. Em geral, em todas as cerimônias rituais os discursos seguem os mesmos conteúdos, mas variam em alguns Paməri wiseri, conforme o evento de cada Paməriwi.

O Kumu e Baya Joanico Meira, da comunidade Yoariwa (Cachoeira Comprida), no alto rio Tiquié, no ano de 2008, numa pesquisa da Escola Tuyuka sobre os Paməri wiseri durante a viagem denominada Viagens Filosóficas, assim falava sobre o Pamoyuti omasarō makāwi:<sup>186</sup>

#### ***Pamoyuti omasarō makāwi<sup>187</sup>*** (língua tuyuka)

*Utāpinomakə tiwire wedese tiaro hĩ kə kūriwi nirotia atiwiha. Patu basera, muno basera, niña basera terora tiriwi nia. Kə paramerare niña base tigədu tiegə hĩ iña kotei koeira tugeñakoeira. Tetirasa, te bibukuto hirā*

#### **Paraná do tatu: origem dos discursos da festa das frutas**

Filho-da-Cobra-de-Pedra escolheu esse Paməriwi para ser um dos lugares para as narrativas cerimoniais e cerimônia de preparação do patu, muno e do recém-nascido. Os outros mestres cerimoniais de

<sup>185</sup>O conceito original está escrito em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>186</sup>A narrativa foi feita em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>187</sup>O narrador fala em língua tuyuka. A transcrição da fala e a tradução para língua portuguesa são minhas (2020).

*m̄norona basehã, basekenoha, kenokuhã tireno nirotiato. Yeripona basere higurãtia yuḡ. K̄ Yukurore, masak̄ra Yukurore, katiro maso, katiro nimaso, ñapeam̄atiwi. Ti masak̄ra diato pakara wame, masak̄ra Yukurore, katiro dioko, katiro sãko ñapeam̄atiwi k̄. Ārsope to manukãwi. K̄ wimaḡre, k̄ Diatayukurore, nemanean̄kawi, m̄sewip̄ kahtiro diokowi, kahtiro masosãkowi, katiro nimasokowi, ti katiro heakumokowi, hatiro heatumokowi, katiro heatumoko, katiro sãkowi, k̄ Masãk̄ra Yukuro niki, ti atipatire katiro neokowi, neoko katiro sãkowi, katiro nimasokowi. Ani Masak̄ Diata pakaraba mena, kahtiro sãkowi k̄re, katiro suñewi, hatiro heñewi, katiro masowi, katiro sã, wada kudasã yokowi. K̄ye yatōkopap̄re, k̄ye yatakodir̄p̄re, okoponasa, okoponasawi.*

outros Basawiseri torciam para que ele fracassasse na sua cerimônia. Para evitar, ele fez a cerimônia de proteção e imunização do recém-nascido Yukuro utilizando o cigarro. Yukuro é parte da Flauta cerimonial. A vida dele está nela. Ele é a Flauta cerimonial grande. O mestre cerimonial traz a vida do patamar de cima e coloca no Yukuro. No Pam̄riwi da porta de Caranguejo (no rio Negro) desembarca com o Yukuro d'água. Estando nesse Pam̄riwi traz a vida presente no Pam̄riwi das correntes de ventos, coloca no recém-nascido, coloca a semente da vida, faz crescer a vida. Suspende do chão a sua vida, calça e amarra bem a vida do Yukuro de Flautas cerimoniais. Busca a vida no patamar da terra, coloca no recém-nascido e faz crescer a sua vida. A vida do recém-nascido é inserida na Flauta cerimonial grande. Ele suspende do chão a sua vida, assegura e lhe dá o sentido da vida. O mestre cerimonial passa no corpo do recém-nascido a água fresca. Enche a sua vasilha com a água de vida. A sua vasilha é de argila e contém a água em movimento que gera a vida.

O mesmo narrador faz um recuo na sua narração. Em seguida, volta a falar especificamente do Pam̄riwi paraná do tatu. Esse Pam̄riwi está nas proximidades do lugar denominado São Joaquim, na atualidade, no rio Uaupés. Nesse lugar há um paraná que leva o viajante ao rio Negro. O rio Uaupés segue o seu curso até o rio Negro, desemboca no lugar denominado em tuyuka de Kori tuturo (Morro das flores), que atualmente é mais conhecido pelo nome de Ilha das Flores.

Joanico Meira conta que o mestre cerimonial (Kumu) sobre o rio Negro. Ele traz a vida do recém-nascido Yukuro, busca a vida da criança no m̄se witōdap̄ (correntes de ar/vento/nuvens), mas ao mesmo tempo conduz a sua vida dentro dos Masak̄ra (Flautas cerimoniais). Sobre a cerimônia específica do Pam̄riwi ao qual eu me refiro, assim disse:<sup>188</sup>

***Pamoyuti omasarō makãwi***

*(língua tuyuka)*

*Ti ñapeam̄atiḡp̄ra heawi anoresa, São*

**Paraná de tatu: discursos de oferecimento das frutas**

O mestre cerimonial passa rápido pelos

<sup>188</sup>Narrativa feita em língua tuyuka. A transcrição é minha. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Joaquiresa. *Ku Yukurore, katiro maso nemnanenkayi, nemanenkaigũ kũre, ɯmũse witõ darpũ, Katiro diokoeigũ kũre. Ku Masākũra Yukurore, katiro heatu monekowi, heatu moneko, katiro sākowi, katiro nimahsokowi. Ati patire katiro neokowisa, katiro neoko, katiro sākowi, katiro masosākowi. Ania waimasākũ nikia. Ania basoka wekoa nira, kũã basari, kũã mena yeriponatira tia mariha. Koã katiro sākowi, ku Yukurore, Masakũra Yukurore. Kũa Masākũrana katiro tiratia mariha. Ti kũa mena, katiro heãtu, katiro nimahsõwi sa, katiro masowi, maso okoponasa yokowi, kũya yatakõdirõpũre, kũya okotõwarũre, okoponasawi.*

diversos Pamuriwiseri (Lugares de origem) e chega a São Joaquim.

Baixa a vida do patamar de cima e insere na vida do Yukuro. Busca a vida nas correntes de ventos/nuvem e insere no Yukuro. Suspende do chão a sua vida, insere a vida nele e faz crescer a sua vida. Busca a vida no patamar da terra, insere no Yukuro e faz crescer a vida. Os seres da natureza são importantes. Os papagaios são como seres humanos, pois quando eles cantam nós ganhamos a vida com os seus cantos. O Kumu coloca a saúde no Yukuro de Masakũra. A nossa vida encontra-se nos Masakũra. O Kumu suspende do chão a vida do Yukuro, segura bem e insere o sentido da vida. O corpo do recém-nascido é banhado na água fresca. Enche a sua vasilha com a água de vida. Sua vasilha é de argila e contém a água em movimento para gerar a vida.

O Kumu Henrique Trena Ramos, Tuyuka da Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, na mesma viagem (2008) narrou também sobre esse mesmo Pamuriwi. Ele que relacionou mais diretamente essa Casa com a realização da cerimônia de Yukurika basore. Eu vi o Kumu Henrique exercendo o seu papel específico nas cerimônias rituais no Basawi da comunidade São Pedro. Ele se referiu assim sobre esse Pamuriwi:<sup>189</sup>

**Yukurika basore makañe**  
(língua tuyuka)

*Anore kũã yukurika basoratia hĩra kũã basa wiseri diarige wanoarãha ania kũã wederera pũtotia pũtotiropeha. Yukurika basora wedere hĩra hĩkia kũã ahtere. Pamo yuti hĩ miara mari anore. Kũã apeytiada hirã kũã tirigũ ni hĩye kũhã. Tetira kũãre basera sa, kũã tiadaro biro basemonekowa sa. Ani ñirure tigadari yũ hĩ, diarige wanopetihã, basoka base, diarige bori petihã, tebia daku hĩ hĩyasa. Base tiñañasa. Añu niku. Tetiro kũã pamuri wiserido nia niropeha. Ate wedere hĩrigepe sukã, ate wiserira nirotia wederireha. Tetiro iyapekãre wedere hĩkia kũã. Te hõpe kaseropoeapũ, topũ potamiyara kũã. Anore mekũtigãpũra iña*

**Narrativa sobre o oferecimento de frutas**

Nesse Pamuriwi se realizam as cerimônias de proteção e imunização do Basawi de oferecimento de frutas. Nos discursos cerimoniais, lembram-se desse Pamuriwi do paranã de tatu. É um lugar importante em nossas histórias, pois aqui os Kumua realizam a proteção do Basawi em cada cerimônia. Eles protegem e imunizam todas as pessoas contra as doenças. Os primeiros Kumua experimentaram e viram que funcionaram os efeitos cerimoniais. Os Pamuriwiseri têm as mesmas histórias, só apresentam as variações nas narrativas. Noutras regiões também fazem as cerimônias até

<sup>189</sup>Narrativa feita em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*yukã. Iñaegũha buri hiamaharo bowũ. Anore  
hĩrimipokagũ Okodiawipũ hĩhamũawi buri.  
Ano dũsawũ burisa.*

a Cachoeira de Tunui como nos contaram. Pela primeira vez eu vejo esse lugar. Eu fazia discursos somente pela imaginação. Às vezes eu pulava esse Pamũriwi e começava com Okodiawi.

Narrando sobre a cerimônia ritual de Yukũrika basore no lugar acima citado, o Kumu Henrique Trena Ramos afirma: “pela primeira vez eu vejo esse lugar. Eu fazia discursos somente pela imaginação. Às vezes eu pulava esse Pamũriwi e começava com Okodiawi”. Essas palavras do Kumu são confirmadas pelas observações de Luis Cayón (2013: 40) durante a viagem de estudos de Manaus até São Gabriel da Cachoeira:

Mientras avanzábamos en el viaje, me dejaba perplejo, como al resto de los acompañantes de la expedición, el hecho de que los chamanes supieron tantas cosas sobre lugares que nunca habían visitado, al menos físicamente, y que todos estábamos viendo por primera vez. Recuerdo especialmente una bela playa antes de llegar a Santa Isabel, llamada Sême da Wi (Maloca de Paca), donde los chamanes nos avisaron al menos con un día de anticipación que el próximo lugar importante que encontraríamos sería una playa que era la maloca de los bugeos. Efectivamente, cuando llegamos a la playa encontramos una gran cantidad de delfinos.

Essas narrativas cerimoniais rituais de Basore (oferecimento em sentido amplo) e de Yukũrika basore (oferecimento de frutas silvestres) relacionam-se à existência do Yepa Oãkũ (ancestral Dono da terra). Béksta (1984, 45-46), um missionário salesiano que viveu muitos anos na região do alto rio Negro (Uaupés, Tiquié, Maturacá), fez muitas anotações sobre esses temas aos quais eu me aventurei a escrever. Ele falava as línguas tukano e yanomami. Por isso, conseguia entender muitas coisas e ele contava com os interlocutores que eram os ex-alunos salesianos, da primeira geração. Ele disse assim:

Os Tukano e os Dessana têm seus próprios e distintos mitos teogônicos e cosmogônicos, mas em certas partes estão de acordo. Luís Lana (Umúsin e Tolamã, 1980) revelou a versão dos iniciados Dessana: o mundo foi criado em semelhança da casa de caba: contendo vários níveis – patamares; em alguns deles vivem os seres eternos ou criados; num deles vivemos nós. Ye’pá õ’ãkhê, o ‘demiurgo’, tirou da sua coluna vertebral a lança cerimonial (ya’ígê) que, lançada ao alto, atingiu o cume da bola das trevas, e acendeu-se a luz: o sol estava criado. Antônio Barreto, Tukano, tuxaua de S. Domingos, no rio Tiquiê, contou como o mesmo demiurgo, para fazer a nossa terra, estendeu uma esteira e fincou no seu centro a lança ritual. Do alto dessa lança amarrou cipós para sustentar aos quatro cantos da esteira. Na esteira dessa lança colocou a semente da terra

(obtida da Avó do Mundo) que se multiplicou. De um lado da esteira para o outro, fez o caminho (que é o rio para nós). O nosso mundo estava com aspecto de uma maloca. Abrindo-lhe, nas extremidades, as portas, produziu-se a ventilação.

Eduardo Franky Calvo (2004: 112), um dos pesquisadores das culturas dos povos do noroeste amazônico, também mostra uma compreensão semelhante dos povos da bacia do rio Uaupés. Assim ele escreve:

Los tanimuca piensan que el cosmo es una gran maloca rodeada de agua salada dividida en niveles o mundos autónomos y sobrepuestos, pero interrelacionados por corrientes de viento, humo, luz, calor y agua. Cada uno es como el tiesto en el que se asa cazabe, redondo y plano. Esta visión del universo se expresa en la palabra *wejéa*, la cual designa al cosmo, a este mundo (es decir, el nivel del cosmos en donde vive la gente humana), a los niveles superiores de cosmos, a una maloca o a un lugar donde vive hay un asentamiento.

Conforme algumas narrativas, o Yepa Oãku surgiu antes do Pamɛri yokosoro (Canoa de surgimento dos humanos). Essa Canoa, para os ʘtãpinopon,a está relacionada ao ʘtãpino (Cobra de Pedra). Conforme as narrativas, nossos Pamɛri basoka (ancestrais) foram conduzidos no ventre do ʘtãpino. Luis Cayón (2013: 148), um dos estudiosos das culturas dos povos do noroeste amazônico, refere-se às Cobras dentro das narrativas de origens dos povos originários amazônicos:

Las Anacondas ancestrales de los tuyuka, taiwano, bará y karapana están relacionadas con Anaconda de Agua, una vez que se entra al Pirá Paraná. Algunas personas dicen que Anaconda de Piedra (~Gütãhino), ancestro de los tuyuka (rokahana), es Hermano menor de Anaconda de Agua, mientras que otras sostienen que tanto Anaconda de Piedra como Anaconda Pez (Waihino), ancestro de los bará (wai masã), y Anaconda Remedio (Ükohino), ancestro de los taiwano (eduria) y de los karapana (mütea), son una especie de derivaciones del poder chamánico de Anaconda de Agua.

Christine Hugh-Jones (2011: 24) trata sobre a importância dos pesquisadores estarem atentos e adentrarem na mitologia para a explicação do cotidiano das pessoas do noroeste amazônico: “porque me sería imposible ‘verla’, ‘visualizarla’. Por ejemplo, sería virtualmente imposible entender el hecho más elemental sobre la estructura social de la gente del Pirá-paraná sin antes entender la descendencia “imaginaria” de las anacondas ancestrales y fundadoras”. A pesquisadora desafia a si mesma e a nós, pesquisadores pertencentes aos povos originários. Eu sei que é um desafio profundo compreender as histórias de nossas origens, principalmente quando não existem as cerimônias rituais tradicionais e, mais difícil ainda, quando os

próprios membros não participam dessas cerimônias. Minha pouca experiência de contato com as histórias de origens aconteceu na participação das cerimônias de cantos e danças no Basawi. Isso implica em estar na cerimônia por muitas horas, do início ao final da festa. Significa beber o peyuru, comer o patu, fumar, inalar o rapé que fazem circular. Implica em participar das danças de perurige (cariço). Exige estar atento aos momentos de discursos e narrativas das histórias de nossas origens. Esses discursos e narrativas são feitos em público, entre os Kumua e Bayarua. Os demais podem ouvir do seu próprio lugar, caso queiram entender. Claro que não é permitida a aproximação das mulheres e das crianças. Os discursos e as narrativas são feitos em meio aos muitos sons de instrumentos e ritmos de danças de perurige, entre as muitas gargalhadas de homens e mulheres.

A narrativa do ʘremiri, meu interlocutor, fez-me compreender que o Yepa Oãkɛ foi quem conduziu o Pamɛri yokosoro que trazia no seu interior os Pamɛri basoka (primeiros humanos). Christine Hugh-Jones (2011: 24) informa que “de alguma maneira cada uno de los mundos – el ancestral y el presente de naturaleza cotidiana – regula al otro”. As nossas histórias de diferentes épocas estão interligadas e, por isso, os discursos seguem a dinâmica de interligação com o passado e o presente, entre os nossos ancestrais e nós.

A vida dos ʘtãpinopona e de outros povos originários do noroeste amazônico está relacionada às narrativas originárias de nossa saída do mundo das águas para o patamar de vida fora d’água. A vida humana possui profunda conexão com o mundo das águas e nele existem seres das águas. Os Kumua realizam a cerimônia da imunização da água que nos mostra as diversas conexões existenciais. Vejamos o conteúdo de uma fórmula de imunização segundo a tradição Yepamasa, mas que é utilizada por outros povos, seus parentes e cunhados. Assim disse, Neri (2011: 28):<sup>190</sup>

**Ako basese**

(língua tukano)

*Te pamɛri ako marĩ khãse, ahko buhtirima, ahko ñirima, ahko sōarima, ahko yasarima, ahko samerima, ahko buhti bahuyarima, te ahko wehta sopori bɛhkɛrã, dii we wehta sopori bɛhkɛrã, ahpũ dii we sopori wehta bɛhkɛrã, ñãhawãri ahko bɛhkɛrã, aburi ahko bɛhkɛrã, waha kahpo ahko bɛhkɛrã, tawari*

**Transformando em água boa**

As águas são as nossas origens. Suas aparências são: brancas, escuras, vermelhas, verdes, barrentas, transparentes. Elas contêm as bactérias em suas espumas. As bactérias ficam na argila (tuiuca) molhada, na lama, no lodo, entre as folhas de vitória régia e nos

<sup>190</sup> O texto original está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*aburi ahko bñhkurã. Te bñhkurãre, ahko bñhkurãre, yo neo nñkõwi, narẽ naye ñemekari wẽri ñemetawĩ uhpiri yaburewĩ, narẽ bñhkurã wehewĩ, narẽ wehta koe dihowĩ, pehka põrãtawĩ, pehka yo dihowĩ, pehka yñhsuopeowĩ, wãkirõ ta dihowĩ, narẽ kãrakõ sopo õhpekõ sopo niwĩ.*

chavasçais. O mestre cerimonial junta todas as bactérias. Arranca suas línguas e os seus dentes. Mata as bactérias das águas e limpa as essências contaminadoras da água. Imuniza a queimadura e o calor que as bactérias podem provocar na pessoa doente. Esfria o corpo da pessoa com a água. Imuniza a tosse que as bactérias podem provocar. Dá de beber a espuma de suco doce e a de leite à pessoa. Imuniza todas as doenças que as bactérias podem provocar. Assim a água torna-se cheia de vitalidade.

Ƨremiri, meu interlocutor, não iniciou as suas narrativas desde o Őpekõ taro (em tuyuka: Lago de leite), como é explicado por diversos escritores dos povos originários. Os Ƨtãpinopona tratam de muitos Pamuri wiseri em suas cerimônias, começando desde Opekõtaro wi até chegar ao Sunapoea (Cachoeira de Caju),<sup>191</sup> na Colômbia, onde os Ƨtãpinopona creem que emergiram das águas, conforme disse Tenório (2005: 125-127):

Lago de leite ou Casa de leite (Opekõtaro, Okosope makawi): lugar de origem. Casa de Pabu (Pabu Makawi): Casa de benzimento da alma. Casa de Morro de Ingá (Menebu Makawi): onde é entoadado o aparecimento da Gente de Ingá. Casa de Buara (Buara Makawi): Casa de benzimento da alma. Casa de Quarto de leite (Opekõsawi, Manau Makawi): Manaus. Mariwa Makawi. Casa de Paricã (Wihõwi; Parikatuba): onde a Gente do Universo, Bũreko Basoka descobriu o paricã. Casa de Preguiça (Wunewi): Airão, onde benzem menstruação. Casa de Formiga (Yepamoawi), Barcelos. Casa de Buraco de Tapuru (Bekoakope Makawi): casa da entoação. (...). Casa de Cachoeira (Poea Makawi). (...). Casa de Toco de Flores (Koritutu Makawi): onde param para fazer entoação. (...). Casa Morro de Leite (Opekõtutu Makawi): cabeceira do Rio de Leite. (...) Casa Cachoeira de Caju (Sunapoea Makawi).

Ƨremiri, meu interlocutor, contou-me sobre Akodiawi (Casa d'Água). Todos os povos originários da bacia do rio Uaupés tratam dessa Casa. Portanto, surgem diversidades de explicações, conforme cada povo, e todas elas correspondem às

---

<sup>191</sup> No ano de 2004, Maximiliano de Souza (65 anos), *Kumu* e *Baya*, disse-me que nossos avós Tuyuka nunca falaram de *Cachoeira de Caju* (*Sunapoea*), mas diziam *Cachoeira dos Suniã* (*Suniãpoea*). No ano de 2008, Adão Lemos, do povo *Arapaso* (*Diamasa*) da comunidade Loiro do rio Uaupés, distrito de Iauareté, disse a mesma versão: que o povo *Suriã* surgiu na Cachoeira de Jurupari (Colômbia), por isso, essa cachoeira é denominada de *Cachoeira dos Suriã* (*Suriãpoea*).



suas cerimônias rituais. Os meus parentes ʘtāpinopona entendem assim sobre Akodiawi, segundo Tenório (2005: 16):<sup>192</sup>

### **Okodiawi**

*ʘtāpinopona - Tuyukaa*

*Apeye niadare nipetire kũã tiabauaneriwi. To Okodiawi hirore kũã pam̄ribasoka he tihirã tore pam̄m̄yanũka tihĩya kũã ʘtāpinopona aperã basoka nipetirana. Tero tiro to wametia Pam̄riwi masākũrawi. Tetira kũã pam̄ribasoka to Okodiawire tibauanehĩya atiere: kapi, wete, patu, masākũra basamo, warõsoã, pose, basere, basa, wederige tihĩya.*

### **Casa d'Água**

Nesse Pam̄riwi foram criados todos os materiais cerimoniais. No Okodiawi os nossos ancestrais ʘtāpinopona saíram das águas juntamente com outros povos. Por isso dizemos que esse Okodiawi para nós é Pam̄riwi (Casa de Surgimento). Nesse Pam̄riwi também os nossos ancestrais beberam o kapi pela primeira vez. Utilizaram o upe/wete, paátu, Masakũra e wãrosoã (carajuru). Realizaram a cerimônia ritual de oferecimento e recebimento das frutas silvestres. Realizaram a cerimônia de proteção das pessoas e dos lugares contra as doenças. Cantaram e dançaram acompanhados pelos discursos cerimoniais.

Eu seguia ouvindo as narrativas do meu interlocutor ʘremiri. Era uma enxurrada de narrativas. Eu desejava compreender tudo, mas não conseguia. Porém, alguns elementos eu guardei na minha memória. Eu teria que ouvir muitas vezes para tornar-me, primeiramente especialista ouvinte-repetidor e, no segundo momento, tornar-me um especialista narrador de conhecimentos. A dinâmica tradicional de transmissão e aprendizagem é assim: um narra e outro repete. É dentro desse movimento que acontece a memorização dos conhecimentos e, ao longo do dia e da noite, ressoa na mente do aprendiz. Quando ele medita e relembra o que ouviu, está firmando os conhecimentos, está registrando e escrevendo em seu cérebro. Por isso, os nossos ancestrais diziam que não devíamos dormir muito, mas dormir saboreando o gosto dos conhecimentos recebidos, pois assim os conhecimentos cresceriam no dia a dia.

O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me que no Akodiawi, o Yepa Oãkũ organizou a continuidade da vida de cada povo e como cada povo seguiria construindo a própria história. Ele deu as condições cerimoniais e materiais para que todos os povos conseguissem construir suas próprias histórias. O Yepa Oãkũ entregou-lhes os melhores instrumentos e materiais de cerimônias rituais. Esses

---

<sup>192</sup>O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

materiais, o meu interlocutor chamou-os de Mariye katise (nossas vidas). São eles:<sup>193</sup>

| <b>Mariye katise</b>                | <b>Elementos de nossas vidas</b> |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| <i>Mariye katise m̄rōp̄</i>         | M̄no de nossas vidas             |
| <i>Mariye katise wai oãri patu</i>  | Patu de nossas vidas             |
| <i>Mariye katise kapi</i>           | Kapi de nossas vidas             |
| <i>Mariye katise basa busa</i>      | Basa busa de nossas vidas        |
| <i>Mariye katise ketiô</i>          | Ketiô de nossas vidas            |
| <i>Mariye katise basese</i>         | Basese de nossas vidas           |
| <i>Mariye katise miriaporã</i>      | Miriaporã de nossas vidas        |
| <i>Mariye katise oãpurĩ kahãse.</i> | Oãpuri de nossas vidas           |

As pessoas especializadas que manejam as cerimônias rituais são os Kumua e os Bayaroa. Os Kumua realizam os rituais de proteção da vida em diferentes ocasiões e espaços. Eles mesmos, através de suas sensibilidades e conhecimentos de diversos ciclos de vida humana e do cosmo, sugerem aos seus filhos e netos a realização das festas e, dentro delas, realizam as cerimônias. Eles fazem as cerimônias de harmonização e equilíbrio entre as pessoas, das casas e do meio ambiente. Realizam o Wetise (livrar/faz escapar sempre) para as pessoas, a fim de que elas escapem e livrem-se das doenças provocadas pelos seres humanos e pelos seres do meio ambiente e do cosmo. Fazem essa cerimônia também para que, entre todos os participantes da festa, ocorra um convívio tranquilo, amigável e respeitoso.

Os Bayaroa cantam/dançam para criar o equilíbrio e a harmonização entre os seres humanos e os seres vivos do cosmo todo, entre os seres humanos e os diversos seres vivos e mortos, humanos e não humanos. Luis Cayón (2013: 36-37) e os demais estudiosos dos povos originários amazônicos mostram a relação dos povos originários amazônicos com outros habitantes humanos e não humanos:

Los trabajos que privilegian las relaciones de un grupo local con el exterior dan un gran valor a la relaciones entre cosmologías y sociologías nativas. La alianza, la afinidad, los intercambios reales y simbólicos, la predación, la guerra, el canibalismo, entre otras cosas, funcionan como operadores que articulan las relaciones, en lugar de reducirse a lo doméstico y orientarse al *nosotros* como en la visión de Overing, se expande a otros seres del cosmo y se orienta a los *otros*. (...). Es exactamente en estos aspectos que divergen las visiones de Viveiros de Castro y Descola, o en otros términos, el perspectivismo multinaturalista y el animismo. Sin embargo, ambas

---

<sup>193</sup>Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

posturas concuerdan en que las cosmologías amazónicas establecen una diferencia de grado, no de naturaleza, entre humanos y no humanos. La categoría de *persona* incluye también a espíritus, plantas y animales, todos dotados de alma y poseedores de una conciencia reflexiva e intencionalidad, además de instituciones sociales y comportamientos simétricos a los humanos.

As cerimônias rituais curam as doenças e afastam as forças destrutivas presentes no cosmo, nas aldeias e nos Basawiseri. Os Bayaroa imunizam os ambientes de convivência, de trabalho e de festa, cantando/dançando. É assim que compreendem os meus parentes ʘtapinopona, conforme Tenório (2005: 181):

Os benzedores protegem-nos das doenças usando cera de abelha, o cigarro, o banco, a cuia, o suporte de cuia. Benzem através de breu e fumo, protegendo para que as doenças não aconteçam. Fazem assim desde a origem. (...) Cada povo tem um benzedor que faz proteção para que os outros povos não tenham vontade de mandar doença. (...) Através de reza, os benzedores cercam e protegem o corpo das crianças, o corpo dos jovens, de todos os Tuyuka. Incluem todas as pessoas na proteção, Tuyuka de várias categorias, outros povos de fora que estão nos visitando. Cercam com uma esteira de proteção (*pari*) de Cuia de Cera de Abelha, benzendo para que as doenças não atinjam estas pessoas.

No Basoriwi (Casa de oferecimento), os Kumua realizam a cerimônia de proteção das vidas dos anfitriões e dos visitantes. Afastam para longe as doenças. Protegem também o Basoriwi para que as pessoas que estarão nela gozem das boas energias, livres das doenças. Christine Hugh-Jones (2011: 86), uma das especialistas das culturas dos povos do noroeste amazônico, assim trata dos papéis especializados:

De los roles especializados desempeñados por los individuos sólo hay tres bien definidos hoy día: chamán, cantor y bailarín, todos ellos pertenecientes al ámbito metafísico y reconocidos en un título que se agrega al nombre personal del experto (así: X-kumu, Y-yoamü y Z-baya son chamán, cantor y bailarín, respectivamente).

Segundo o ʘremiri, os Mariye katise (nossos instrumentos de vida) foram entregues aos ancestrais de cada povo do noroeste amazônico pelo Yepa Oãkũ. Os Kumua e os Bayaroa, nas cerimônias rituais, realizam as narrativas dos acontecimentos originários de cada povo. De maneira geral, realizam-nas de forma resumida, destacando alguns elementos importantes.

O ouvinte-aprendiz-interlocutor procura memorizar aquilo que ouviu de especialistas. Organiza as ideias importantes que recebeu na sua meditação pessoal noturna e noutros momentos. No dia a dia, segue escutando e conversando

com os Kumua e os Bayaroa. O aprendiz adquire os conhecimentos junto aos Kumua aproximando-se deles, prestando serviços simples, mais importantes como acender o m̃eno (fumo/cigarro) dos Kumua e circular entre eles. Oferecer o patu, enquanto eles seguem conversando sobre os diversos acontecimentos do passado.

Dessa maneira, os especialistas percebem que a pessoa tem interesse de aprender e gosta das práticas tradicionais. Continuamente prestando esses serviços, o aprendiz adquire novos conhecimentos e firma-se nos conhecimentos anteriormente adquiridos. Em algum momento, o especialista lhe pedirá que conte alguma coisa sobre o assunto que está sendo tratado. O aprendiz que assimilou bem o que ouviu deles mesmos pode contá-los. Dessa maneira, ele demonstra que, entre os serviços que presta, está atento aos temas importantes que os especialistas conversam entre si.

Conforme ʘremiri, meu interlocutor, foi no Akodiawi que o Yepa Oãk̃ entregou os instrumentos cerimoniais aos Pam̃ri basoka (primeiros seres humanos). Nesse Pam̃riwi, ele concluiu uma etapa do surgimento dos Pam̃ri basoka no ati pati (patamar da terra). O ʘremiri disse que, até esse Pam̃riwi, os povos falavam nika ñemeka (uma única língua). Outros materiais importantes que o Yepa Oãk̃ entregou aos Pam̃ri basoka foram:<sup>194</sup>

***Katiro kahãse uk̃use***

*Mariye oãpurĩ kahãse*

*Mariye apeka*

*Mariye uk̃use, m̃urõ, patu.*

**Discurso sobre a vida**

Os instrumentos são a nossa vida.

Os adornos cerimoniais são a nossa vida.

Os discursos, fumo/cigarros, ipadu, são nossa vida.

A partir do momento em que surgem outros Ñemekari (línguas), dá-se início a outra fase da história dos povos do noroeste amazônico. Surge a constituição do parentesco e dos tratamentos adequados como membros de um mesmo povo e com outros. Aloisio Cabalzar (1995), um dos principais pesquisadores da cultura tuyuka, sobre as nossas considerações como ʘtãpinopona e com os nossos primos cunhados, organizou da seguinte maneira:

Segunda geração ascendente: *Pakuk̃u* (avô) e *Pakoku* (avó). Serve tanto para os paternos e maternos. Também, se usa *Paku* (avô, pai) e *Pako* (avó, mãe); termos de referência: *Mek̃u* (tio, sogro) e *Mekõ* (tia, sogra). Termos referenciais e vocativos: *Sowã* (irmão maior) e

---

<sup>194</sup>Narrativa feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Bay* (irmão menor), *Sowõ* (irmã maior) e *Bayro* (irmã menor); termos referenciais para os filhos da irmã da mãe (primos paralelos matrilaterais): *Pako makɥ* (masc.) e *pako makõ* (fem.); termos referenciais aos primos cruzados bilaterais: *Mekɥ makɥ* (filho do tio) e *Mekɥ makõ* (filha do tio); *Mekõ makɥ* (filho da tia) e *Mekõ makõ* (filha da tia); termos referenciais para afins virtuais (primos cruzados) e tornam afins reais (cunhados): *Teñu* (primo) e *Buibago* (cunhada); *Buibagɥ* (cunhado) e *Buibago* (cunhada); termos referenciais para o filho e filha, sobrinho e sobrinha: *Makɥ* (filho/sobrinho) e *Makõ* (filha/sobrinha); *Somakɥ* (filho do (a) irmão (ã) maior) e *Somakõ* (filha do (a) irmão (ã) maior); *Bay makɥ* (filho do irmão menor) e *Bay makõ* (filha do irmão menor), *Bayo makɥ* (filho da irmã menor) e *Bayo makõ* (filha da irmã menor). *Numio makɥ* (filha da irmã); *Makɥ nɥmo* (mulher do filho, mulher do sobrinho, nora) e *Makõ* (sobrinha, nora); termos de referências para neto e neta: *Parami* (neto) e *Parameo* (neta); *Makɥ* (neto) e *Makõ* (neta).

O Yepa Oãkɥ entregou aos Pamɥri basoka as fórmulas de Basese, em especial aos especialistas: Kumua, Bayaroa e Yaiwa. As fórmulas de Basese são os seus Wamotise (instrumentos de trabalho). Com eles, protegem as pessoas e todos os seres vivos do cosmo. Cada especialista se aperfeiçoa e maneja com a melhor força para curar as doenças, assepsiar os alimentos e as bebidas e wetise (livrar) as pessoas e os ambientes dos perigos.

Praticando continuamente as cerimônias, eles se tornam habilidosos naquilo que fazem. Tornam-se capazes e ágeis nas cerimônias de diálogos e negociações de bens em favor da vida humana e não humana junto aos Kumua, Bayaroa e Yaiwa de outros patamares do cosmo. Transitando pelos diversos patamares, os nossos mestres cerimoniais conseguem diversos benefícios a favor das pessoas e de outros seres do cosmo. Sobre esses patamares, Béksta (1984: 47-48) disse assim:

1. A nossa casa, onde fazemos a cerimônia, está no Centro. Verticalmente acima da nossa casa, está a *Casa do Trovão do Céu* (que é também chamado *Avô do Céu*, ãmëkho ñixkë). Esta casa é a mais segura para o refúgio dum pajé.
2. A *Casa do Lago de Leite*. No Brasil, esse *Lago* está localizado na *Boca do rio Amazonas*, ou até na *Baía de Guanabara*. Na Colômbia, os indígenas localizam o *Lago de Leite* no *Oceano Pacífico*.
3. O nosso mundo está envolvido numa esfera de proteção (*wetiro*), feita pelo cerimoniador.
4. Nas nascentes do rio, no ocidente, está *ñamiri-wi*, a *Casa do Dono da Noite*, a moradia do *Trovão das Cachoeiras do rio*.
5. A *casa do mundo subterrâneo* é também uma casa de refúgio para o pajé, mas de menor valor do que a *Casa do Alto*.

Nas cerimônias anteriores à festa de Yukurika basore, os especialistas realizam a cerimônia para a harmonização das pessoas que participarão da festa: anfitriões e convidados. Protegem as pessoas para que nenhuma doença as atinja durante a viagem; para que não aconteça nenhum mal durante a preparação da festa, a preparação do peyuru, a coleta de frutas, a pescaria, a caça etc. Todas as pessoas e suas atividades passam pela cerimônia de harmonização/tranquilização. Cada povo possui modos próprios de cerimônias de Basese do Basawi. Luis Cayón (2013:33), um dos especialistas sobre os povos do noroeste amazônico, diz:

“El Pensamiento en su forma más profunda sea un dominio exclusivo de los chamanes, con él ocurre algo parecido a la sabiduría entre los apache, pues todas las personas lo tienen en mayor o menor medida. Así que no se puede afirmar que el sistema de conocimiento basado en el Pensamiento sea exclusivo del xamanismo, una vez que este informa y ofrece las referencias a las personas para entender y vir su mundo.

A cerimônia de Yukurika basore contém as histórias dos Pamuri basoka. O Ħremiri, meu interlocutor, quando estava narrando sobre as histórias da festa de Yukurika basore, assumiu a postura de muita empolgação. Suas narrativas variavam entre os momentos mais acelerados e mais lentos; variava; entre entonação em tom reto e tons mais altos e baixos.

Ele mostrou suas atitudes de Kumu e de Baya. Realizou as narrativas animadas entremeadas com pausas para respiração profunda para demonstrar que aquilo que ele estava narrando era algo muito sério. Como fazem nas cerimônias rituais, ele contava piadas para acharmos graça juntos e fumava o seu cigarro.

Eu complementava as piadas dele com outras histórias de entretenimento e, juntos, nós ríamos à vontade. As pausas são importantes durante as cerimônias, pois servem para criar um clima de muita brincadeira, de risadas, de contar histórias engraçadas e de tirar sarro de outra pessoa, o que é algo muito comum nas cerimônias. Por isso, o Basawi onde acontece a festa enche-se de gargalhadas de homens e de mulheres, permitindo ouvir de longe.

Meu interlocutor Ħremiri seguia o seu próprio ritmo. Seguia narrando sobre a cerimônia ritual de Yukurika basore e dava entonações ao narrar alguns elementos da festa; e narrava de maneira séria e detalhada. O seu rosto tornava-se muito sério e compenetrado. Eu vi que ele fechava os seus olhos pela concentração naquilo que narrava e estava com muita empolgação e convicção. Eu senti e percebi que aquilo

que ele dizia saía das entranhas de seu coração, pois ele falava de sua vivência. Suas narrativas seguiam o fio de seus conhecimentos. Vendo aquela postura dele, eu pensava comigo: eu queria ter essa atitude, ter o mesmo domínio dessas histórias e ter uma memória fantástica e organizada que favorece a narrativa sequencial dos conhecimentos.

O meu interlocutor ʘremiri exerceu seu ser Kumu na festa de Yukerika basore. Ele me ensinou que os acontecimentos que os nossos ñekusumua (ancestrais) organizaram e praticaram estão em conexão com os modos de vida atuais. As narrativas profundas provocam vivermos em dois momentos: no presente e no passado. Stephen Hugh-Jones (2011: 72) apresenta o sentido dos rituais Barasana e eu percebi que eles estão bem próximos dos ʘtāpinopona:

Los rituales Barasana, y en particular Casa He, cumplen también un papel como organizadores y proveedores de vida. El contacto regular con el mundo de los espíritus y los ancestros, descrito y manifestado en el mito, da nueva vida y energía a la sociedad y asegura que el mundo de los humanos esté en sintonía con un orden cósmico más amplio e incluyente.

A minha conversa com o meu interlocutor ʘremiri estava acontecendo dentro do Basawi da comunidade São Pedro. Nesse Basawi aconteceria a festa cerimonial de início de ano (2019). Estávamos num clima de preparação dessa festa cerimonial. Por isso, ele tornava vivas as narrativas cerimoniais. Ele e nós que estávamos ouvindo suas narrativas ficávamos emocionados. Suas narrativas provocavam que entrássemos em um clima de cerimônia festiva de Pamuri basoka. Quando ele narrava as suas histórias, ele estava vivenciando o clima de festa de sua imaginação. Dessa maneira, as narrativas são transmissões dos modos de vida.

Em certo momento, olhando para mim, ele disse: meu sobrinho, o nosso diálogo seria muito melhor e proveitoso se nós estivéssemos bebendo o caxiri (sinirẽ). Eu dizia para ele: pois é, se nós todos estivéssemos bebendo o peyuru, fumando o m̄noro e comendo o paátu as nossas sensibilidades e as nossas memórias permitiriam o surgimento de muitos conhecimentos.

Embora não tivesse nem peyuru nem patu, a nossa conversa estava muito boa. Estávamos inebriados pelas importantes histórias que ele narrava com propriedade de quem conhece e pratica esses conhecimentos. Os Kumua e os

Bayaroa são especialistas que detêm diversos conhecimentos pela grande capacidade de memorização, repetição e prática.

O exercício de suas funções os torna pessoas de elevado grau de concentração nos registros e organização de acontecimentos. Eles conseguem memorizar as fórmulas de Basese, pois eles não ficam lendo página por página durante as suas cerimônias. Eles seguem de forma organizada cada etapa que a cerimônia exige. Eles possuem a capacidade de adequar os conteúdos conforme cada interlocutor (avô, tio, sobrinho, neto...) e ao ambiente da festa.

Ƨremiri, meu interlocutor, é Kumu e YuamƧ (narrador das histórias cerimoniais) durante a cerimônia ritual de YukƧrika basore e outras cerimônias. Ao vê-lo narrando tão bem, eu ficava imaginando que eu poderia ter-me tornado um Kumu e Baya, como foram o meu avô e meu pai. Esse sonho não se concretizou, pois eu segui o caminho da formação para tornar-me sacerdote da Igreja Católica.

No contexto atual, o objetivo de tornar-me um especialista no campo da Antropologia apresenta-me outros desafios. Motivaram-me as palavras de meu interlocutor Ƨremiri quando ele disse: os conhecimentos que eu estou narrando aqui você já possui dentro de você, pois o seu avô e o seu pai já lhe ensinaram quando você era criança.

Com essas palavras, o meu interlocutor fez-me despertar e lembrar que, quando eu era adolescente, o meu avô ensinava diversos conhecimentos. A minha mente de estudante na escola missionária de salesianos (1970-1979) em Pari-Cachoeira focava mais em direção aos conhecimentos dos “brancos” e não para os conhecimentos dos ñekusumƧa (avós). No tempo em que eu elaborei a dissertação de Mestrado em Educação, lembrei (2007: 50) de que muitas vezes eu ouvi o meu avô falando com outros velhos, dizendo que os nossos valores (cantos, danças, rituais, cerimônias...) um dia iriam acabar, pois os netos se tornariam pekasã (brancos).

O meu interlocutor Ƨremiri ensinou-me que quando pretendemos compreender a cerimônia de YukƧrika basore devemos estar dispostos a entrar noutros mundos, pois lá se encontram muitos conhecimentos e aqui, nesse patamar, precisamos participar das cerimônias rituais que acontecem no Basawi, pois ali é o espaço onde circulam esses conhecimentos. Stephen Hug-Jones (2013: 74), um dos



estudiosos dos conhecimentos dos povos do noroeste amazônico, disse assim sobre as Casas cerimoniais:

Existen dos tipos de rituales *He* entre los barasana, uno mucho más extenso y elaborado que el otro. Uno de ellos es Casa de Frutos (*He rika sōria wi*), que no dura más de un día y una noche, y que se centra en frutos de árboles silvestres o cultivados que se llevan a la maloca en una ceremonia con el acompañamiento sonoro de los instrumentos *He*. Este tipo de ritual se lleva a cabo muchas veces durante el año, usualmente sin alguna finalidad adicional; in embargo, en ocasiones es una etapa del complicado proceso de iniciación masculina y a veces constituye una fase preliminar de la ceremonia principal de iniciación.

***Basore wametiri Wiseri:***<sup>195</sup>

(língua tuyuka)

*Yukurika basoriwi.*

*Wai basoriwi.*

*Waikura basoriwi.*

**Lugares da festa das frutas**

Casa de oferecimento de frutas silvestres.

Casa de oferecimento de peixes.

Casa de oferecimento de caça.

Conforme o Ƴremiri, meu interlocutor, toda a cerimônia ritual que se realiza dentro do Basawi conecta-se com todos os Basawiseri do mundo desse patamar horizontal e com os Basawiseri dos patamares (do alto e subterrâneo), no alcance vertical. A realização da cerimônia ritual *Yukurika basore* é um momento fantástico de interligação/conexão com os Kumua e Bayaroa de outros Basawiseri de outros patamares do cosmo.

Quando os Kumua do Basawi desse patamar realizam cerimônias rituais com efeitos fortes, eles estabelecem conexões com os moradores de diversos Basawiseri desse patamar e de outros patamares. Esses convite e aceitação dos habitantes de todos os Basawiseri acontecem em nível cerimonial, isto é, nos *Tugeñare* (Pensamentos/Sentimentos). Conforme essa compreensão, o Basawi onde acontece a festa torna-se forte, pois nela estão conectadas as forças cerimoniais de outros Basawiseri e de outros Kumua humanos e não humanos. A quantidade de participantes da cerimônia ritual é muito maior do que os moradores daquele Basawi. Luis Cayón (2013: 43) observa uma realidade muito próxima dessa:

La *maloca cosmos* no solo es una red de lugares donde viven todos los seres que habitan el universo, sino también un tejido complejo de formas de vida constituídas por sustancias y objetos contenidos en ellos mismos y en algunos lugares específicos del macroespacio y

---

<sup>195</sup> Expressões utilizadas por mim em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

que solo pueden ser manipulados por los chamanes por medio del Pensamiento.

A partir dessa compreensão, quando os Bayaroa desse patamar executam seus Basamorĩ (cerimônias de cantos/danças) em seus Basawiseri, os Bayaroa de outros patamares cantam e dançam junto com os Bayaroa humanos.

Os modos de consideração aos humanos também são utilizados pelos habitantes dos Basawiseri de outros patamares do cosmo. Os Kumua, através de suas cerimônias rituais, tornam os habitantes desse patamar e de outros patamares como parentes e cunhados, netos e avós, tios e sobrinhos, etc. Assim sendo, os Kumua utilizam esses nomes para os seres de outros patamares: Pakukɛ (avô) e Pakoku (avó), Pakɛ (avô, pai) e Pako (avó, mãe), Mekɛ (tio, sogro) e Mekõ (tia, sogra), Sowũ (irmão maior) e Bay (irmão menor), Sowõ (irmã maior) e Bayro (irmã menor), Pako makɛ (masc.) e Pako makõ (fem.), Mekɛ makɛ (filho do tio) e Mekɛ makõ (filha do tio), Mekõ makɛ (filho da tia) e Mekõ makõ (filha da tia), Teñu (primo) e Buibago (cunhada), Makɛ (filho/sobrinho) e Makõ (filha/sobrinha), Somakɛ (filho do(a) irmão(ã) maior) e Somakõ (filha do(a) irmão(ã) maior), Bay makɛ (filho do irmão menor) e Bay makõ (filha do irmão menor), Bayo makɛ (filho da irmã menor) e Bayo makõ (filha da irmã menor), Numio makɛ (filha da irmã), Makɛ nɛmo (mulher do filho, mulher do sobrinho, nora), Makõ (sobrinha, nora), Parami (neto) e Parameo (neta), Makɛ (neto) e Makõ (neta).

Os Kumua, no diálogo com os Kumua de outros Basawiseri desse patamar e de outros, chegam a um entendimento de que, se somos todos membros de um povo e somos cunhados, não devem surgir doenças para prejudicar as nossas vidas nem a nossas cerimônias rituais. Esses seres são visíveis e invisíveis, mas presentes nas cerimônias rituais e no cotidiano.

Movidos por essa compreensão, os Kumua nos ensinam que a realização das cerimônias rituais num determinado Basawi desse patamar carrega uma responsabilidade local e cósmica, pois através das cerimônias rituais os Kumua estão cuidando do bem de todos os Basawiseri desse patamar e de outros patamares. Da mesma maneira, quando os Bayaroa cantam e dançam, eles estão cuidando do bem de outros Bayaroa dos Basawiseri desse patamar e de outros patamares.

Os cantos/danças executados num determinado Basawi ressoam noutros Basawiseri desse patamar e de outros patamares. Mais ainda, os Kumua, Bayaroa e os habitantes de todos os Basawiseri se concentram no Basawi onde acontece a cerimônia ritual de Yukurika basore.

Os Kumua realizam a imunização das enfermidades, proteção das pessoas, harmonização das pessoas e protegem a saúde dos participantes da festa, utilizando os materiais cerimoniais: breu e cigarro. As suas fumaças ultrapassam o espaço do Basawi onde se realiza a cerimônia ritual e vão entrando e saindo pelos espaços dos Basawiseri desse patamar e de outros patamares. Os seus efeitos fazem com que os participantes da cerimônia ritual num Basawi acolham os habitantes de outros Basawiseri.

O peyuru, o kapi e o patu que os participantes bebem e comem no Basawi onde se realiza a festa torna-se bebida e comida dos habitantes humanos e não humanos dos Basawiseri desse patamar e de outros patamares. Os Kumua nos ensinam que todos fumam o mesmo cigarro de proteção e bebem o mesmo peyuru e kapi. Comem o mesmo patu. Cantam e dançam as mesmas músicas. Nessa festa, todos se sentem satisfeitos. Sentem-se incluídos na festa. Cada participante possui o seu lugar na festa de Yukurika basore: homens, mulheres, jovens e crianças.

Os convidados para a festa são os habitantes dos patamares do universo: astros (sol, lua); constelações; os animais, pássaros, peixes, cobras; os trovões etc. Por força dos efeitos cerimoniais, cria-se uma interligação de todos os seres humanos e não humanos. Estabelece-se a harmonia e o respeito entre os participantes da festa.

Os mestres cerimoniais ensinam que, embora as cerimônias sejam feitas com muita qualidade, alguma coisa costuma falhar, escapa, deixa brechas para que os habitantes de outros Basawiseri desse patamar e de outros patamares enxerguem tais brechas para lançarem os seres causadores das doenças. Por isso, o Kumu, ao sentir que houve falhas nas cerimônias rituais de proteção, procura corrigir imediatamente, de maneira mais simples; através do cigarro que utiliza, ele insere os conteúdos cerimoniais corretivos e, ao fumar, lança os efeitos. Só ele que sabe; os participantes em geral não saberão. Ele socializa com os outros Kumua, que dialogam com ele, ficam sabendo os efeitos corretivos que ele utilizou. É uma confidencialidade entre os Kumua. Fazem assim porque outro Kumu pode conhecer

outra fórmula de corrigir as falhas e, assim, não há possibilidade de repetir a fórmula que o outro Kumu já utilizou.

Durante toda a cerimônia ritual, os Kumua acompanham com atenção todos os cantos/danças e os movimentos das pessoas. Suas apuradas sensibilidades permitem que detectem sinais de invasão/manifestação de elementos de desestruturação nos comportamentos das pessoas. Realizam as cerimônias corretivas para desfazerem as realidades de desentendimentos e brigas com os cigarros que eles estão fumando: fumam e jogam a fumaça em direção ao centro do Basawi. Luis Cayón (2013: XIII) assim descreve essas práticas:

Se sopla y “reza” sobre cuyas de agua, manojos de ortiga o pedazos de comida, entre otras sustancias. Cuando desarrollan estas actividades, los hombres mambean coca, fuman, y con una expresión seria se concentran y soplan por intervalos, a veces haciendo algún gesto con la mano sobre las cuyas; los más experimentados hacen los soplos con un aire más relajado e incluso conversan y ríen mientras trabajan. Esta *performance* silenciosa, muchas veces discreta, salvo cuando se hace en grandes rituales, implica recitar en la mente fórmulas rítmicas y poéticas de *ketioka* que ayudan a crear o evocar imágenes, colores, olores, sabores y sensaciones, como el frío, que son transmitidas a las sustancias mediante el soplo; en otras palabras, la experiencia sinestésica producida en la mente de un sabedor es lo que se transmite por medio del soplo, adquiere materialidad en la sustancia usada, y por eso produce el efecto de cura.

Os Kumua são como sensores que percebem a aproximação dos inimigos da vida humana: tristeza, desentendimentos, brigas, envenenamento etc. Muito parecido com aquilo que estou tratando aqui como conexão/interligação das diversas realidades, Luis Cayón (2013: 33) trata como redes de pensamento:

Se puede entender la teoría makuna del mundo como una epistemología en el sentido de Bateson ([1972] 1991, 1989, 1993), o sea, como una serie de premisas implícitas o suposiciones habituales, verdaderas o falsas, sobre la relación entre el humano y su entorno, que tienen un carácter normativo dependiente de los fenómenos asociados a los límites de la percepción humana. Al enfatizar esa red de premisas y evidenciar sus rostros cognitivos y perceptivos, una vez que nada se percibe per se y siempre se requiere de un sistema de referencia cognitivo para procesar la percepción, de modo que esta última puede modificar también la cognición, la capacidad de responder a las diferencias con el mundo material o físico, de alguna manera genera esas diferencias produce una interacción en la que el intelecto y la práctica convergen.

O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me que Yepa Oãku, desde o início da existência humana, desejou que cada povo praticasse os seus ensinamentos para a garantia do bem-viver de cada povo.

A cerimônia de Wetitise (imunização) é um dos componentes necessários para a garantia da vida, para livrar-se das doenças e de outros perigos que estão ao redor da vida humana e de seus afazeres. Na cerimônia de Wetitise integram-se efeitos especiais de proteção da vida das pessoas. Alguns efeitos são: transformação do corpo humano em outros corpos; invisibilização da pessoa perante as pessoas que querem fazer mal; incorporação de odores atrativos ou repulsivos; incorporação na realidade do frio e do calor; incorporação na intensidade da luz (incandescência, derretimento, choques, eletrização do corpo); tornar-se invisível, possuidor de efeitos especiais que impedem, embaralham e confundem a visão de quem quer prejudicar; incorporação das habilidades e qualidades de outros seres (pássaros que voam muito alto, pássaros atraentes, mais hábeis etc); incorporação nos corpos dos adversários para que sintam que é o seu corpo e não criem a inimizade; incorporação das forças da natureza: barulho do trovão e do raio; incorporação dos efeitos solares (luzes fortes que não permitem encarar); brilhos da lua e das estrelas. São brilhos bonitos, mas difíceis de serem encarados e de serem tocados.

Os Kumua permanecem sentados várias horas na realização das cerimônias rituais, pois estão concentrados e passando pelos Pam̄ri wiseri. As cuias de patu, upe/wete, ficam por cima de um yuiro (suporte) próprio. Tenório (2005:103) diz:<sup>196</sup>

#### **Baseri yuiro**

(língua tuyuka)

*Mari ñekusumua ʘtapinopona kuã kʘorige, basa bʘreko kuã patuwa peo baseri yuiro nia kuã basadari sugero. Mata pam̄ribasokamena nim̄atiri yuiro nirotia. Tiyuirora nia mar̄ katiri tōkoyuiro.*

#### **Suporte cerimonial**

Nossos avós ʘtāpinopona usavam esse suporte em dias de cerimônias de danças/cantos. Nossos avós colocavam a cuia de patu no suporte. Esse suporte já surgiu com os Pam̄ri basoka. Ele significa suporte de cuia de suco doce (= suporte bom), é suporte de nossa vida.

As cuias de upe/wete e de patu possuem simbolismos importantes para os povos originários do noroeste amazônico que realizam as suas cerimônias dentro de

---

<sup>196</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

seus Basawiseri. Os meus parentes ʘtāpinopona assim definem os materiais cerimoniais, conforme Tenório (2005: 103-104):<sup>197</sup>

**Patuwa, upe/wetewa**  
(língua tuyuka)

*Wetewa kapi mena bapatiku atiwa wetewa. Patuwa: basegʘ ʘtapinomakʘ kũ sikato patuwa bokañeirigʘ niyi. Tetigʘ basegʘ wametiwi. Diarige wanoã upiyo tigʘno niyi. Atiwa patuwa niku kapi bauarõ hĩgʘ kũ baseriwa. Tiwa patuwarena añurõ basesãki kapi siniri wori bauaro hĩgʘ. Kapi sinitoarira patu basesariware netiati ekaki m̃noro mena. Pature ya numororẽ hũ tikia basara. Tebiri kapi siniarira wiawa pature ya ñmore hũ tikia. (...). Patuwa niku diarige base t̃geña, tiwi basawi dokare diarige ñapea, tiribogarito hĩ t̃geña tiki. Tero tigʘ kũ basegʘ t̃geñaki soperi niro korõ: pito makã sopé, pote makã sopé, wau diamakʘ makã sopé, waru akuniña makã sopé. Diarige wanoãgʘ bapoña petihãki, bayare kũ menamakararẽ ʘm̃arẽ, numiarẽ, mamararẽ, wimamarẽ base bapoña petihãki, basoka ponarikañe bse t̃geñaki diarigere wairi hĩgʘ.*

**Cuias de ipadu, breu e cera de abelhas**

A cuia de upe acompanha a cerimônia de kapi. A cuia de patu acompanha desde ao primeiro ʘtāpinomakʘ que surgiu, chamado o basegʘ (“benzedor”). Ele livra as doenças e torna o mundo bom. A cuia de patu contém os efeitos de kapi. Quem bebe kapi complementa-se comendo o patu da cuia e fumando o m̃no (fumo/cigarro). Através da cuia de patu o mestre cerimonial pensa se não haverá doença durante a cerimônia ritual. Ele pensa em todas as pessoas que estão no interior de quatro portas: sul/norte, leste/oeste. Pensa na vida do mestre de cantos/danças e seu grupo, na vida das mulheres, dos jovens e das crianças. Ele repete várias vezes sua cerimônia de proteção para que ninguém fique fora da proteção.

Os Kumua inserem os poderes de proteção no m̃no e no m̃no parige (rapé). No passado, os Kumua, durante a cerimônia de inserção de poderes no m̃no, seguravam-no com m̃noputi senerõ (cigarreira). Não tocavam diretamente no cigarro. Béksta (1984: 76), que chegou na região do alto rio Negro e ainda viu como os Kumua realizavam as suas cerimônias, conta:

Associada ao banco cerimonial é a cigarreira, uma grande forquilha com cabo ponteagudo. Entre os braços da forquilha coloca-se o cigarro cerimonial: u´ítikaro; e a cigarreira é chamada u´ítika-yaxpú, ou Kumuãli-õ´ã, na linguagem cerimonial. Cigarreira com o cigarro cerimonial são mencionados no início do mito cosmogônico dos Dessana: é um dos componentes do corpo da Ye´pá-bëxkëo. “Sentada no banco cerimonial e fumando um cigarro na sua cigarreira, faz surgir da fumaça um novo ser, Ęmëkho Suniã-Paramĩ, Bisneto do mundo, criador da luz, das camadas do universo e da humanidade”.

Diversas vezes eu participei das cerimônias rituais com os meus parentes ʘtāpinopona e vi que outros Baserá (que curam sem serem Kumua) inserem seus próprios efeitos no m̃no parige (rapé; pó de fumo) e oferecem aos demais

<sup>197</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

participantes. A inalação desse pó produz o efeito de concentração ao que está acontecendo nas cerimônias de cantos/danças e facilita manter o foco nos assuntos que estão sendo tratados conosco.

No interior de um Basawi existem muitos sons de instrumentos, de cantos/danças, gargalhadas. É importante manter a concentração com quem está conversando, principalmente quando é com um especialista. No meu caso, como eu sou neto de Kumua e Bayarua, os especialistas costumam me chamar para conversar e perguntar como eu estou vendo a festa em geral ou, às vezes, eu que me aproximo deles para conversar, fumar e comer patu. Aproveito para perguntar-lhes como veem o andamento dos efeitos cerimoniais e eles contam. Por esta minha experiência participativa que eu digo que é necessário dar-lhes atenção. Quando eles percebem que o seu interlocutor está distraído, desistem de transmitir o conhecimento que querem repassar.

Para não cansar muito falando nem cansar o ouvinte, nos Basawiseri existem as pausas e os intervalos para falar coisas engraçadas, achar graça, beber peyuru, fumar meno, comer o patu. Depois, seguem narrando as histórias e cantando/dançando. Os estudantes Ƨtāpinopona, tratatando dos papéis de especialistas da cerimônia ritual de Yukerika basore, descrevem assim segundo Tenório (2005: 153):

O benzedor é importante no dia de dabucuri. Ele reza ipadu, cigarro, cera de abelha para proteger. Quanto entra na maloca, os alimentos já estão transformados em coisa boa, o pensamento e intenção ruins daquelas pessoas já estão transformados em coisa boa. Assim ele recebe aquele alimento: no pensamento, na reza, ele transforma em coisas boas. Até as intenções dos cunhados são transformadas. Os benzedores, assim como os Diroa, podem tanto ter ideias da vingança como de transformar em coisas boas. Têm rezas para anular os estragos ou transformar em coisas boas.

O meu interlocutor Ƨremiri ensinou-me que o Yepa Oāku conhecia que os povos originários do noroeste amazônico seguiriam vivendo em meio a um mundo cheio de perigos e em meio aos seres prejudiciais à vida humana e aos seus Basawiseri. Por isso, ele mesmo quis entregar diretamente nas mãos dos Kumua, dos Bayarua e dos Yaiwa as forças de proteção, de imunização e de cura. Desde então, esses especialistas do noroeste amazônico realizam as cerimônias para a transmissão dos conhecimentos para os seus filhos e netos. O Yepa Oāku entregou os seguintes materiais cerimoniais:

a) Ako wahari (Cuias de bebidas). A bebida peyuru é a bebida fermentada à base do suco de tuberosas como mandioca, cará e batata, de banana e de caldo de cana-de-açúcar. Nas cerimônias rituais, os Kumua ativam na bebida outros poderes que ajudam a acessar outros níveis de conhecimentos sob o efeito da embriaguez e sob os efeitos cerimoniais.

b) Kapi (ayahuasca) é a bebida que favorece acessar os novos conhecimentos sobre os bases de proteção, cura; de cantos e danças; e a capacidade de diagnosticar as origens e os causadores de doenças. Quem se prepara bem para atingir esse nível de conhecimento segue as orientações dos Kumua e as dietas alimentares. Não se alimenta de comida quente, alimentos assados e queimados, comida salgada, pelo tempo necessário. Segue o ritual de ako ʘsotire (vomitação d'água) para a purificação das impurezas estomacais e para se sentirem mais dispostos, sem preguiça, sem sonolência para acessar os conhecimentos desejados e ter facilidade para a memorização daquilo que aprende dos especialistas e daquilo que ele recebeu durante a cerimônia de consumo de kapi.

Diversos ʘtāpinopona realizam com frequência o ritual de Ako ʘsotire nas madrugadas. É a prática necessária para favorecer o acesso aos conhecimentos durante as festas cerimoniais rituais nos Basawiseri. A preparação da água para o ako ʘsotire se faz utilizando o cipó amargo/espumante e os meus parentes ʘtāpinopona destacam os seguintes tipos de cipós: “soboda masirõ, mekā soboda, ñokoa soboda, kanepũ, ɔpɔparigɔ, toagɔ” (AEITʘ, 2007: 20). A tradução de nomes dos cipós: legítimo cipó espumante, cipó maniuara, cipó estrela, folha de abiu, cipó espumante de banho, folha de uaripixuna.

Na preparação, cada pessoa pega o pedaço dos cipós acima citados, raspa a aspereza e aproveita a parte interior. Raspam e põem na cuia. Em seguida, amassam várias vezes o que foi raspado com água até ficar espumante. Depois, retiram a borra do cipó e deixam somente o líquido amargo e espumante durante cinco minutos, aproximadamente. Passados esses minutos, bebem o líquido todo de uma vez. Deixam purgar dentro do estômago.

Cada pessoa determina seu próprio tempo de purificação interior. Depois, pega água corrente do rio com a cuia e bebe até encher o estômago. Podem ser bebidas várias cuias, sem medo. Para as pessoas que seguem continuamente o



ritual, quando acabam de beber a água já sai o vômito levando todas as impurezas do estômago. Elas repetem outras vezes até sentir que não têm mais para sair naquela madrugada.

Voltam na madrugada seguinte. Para algumas pessoas sai menos. Para alguns iniciantes não sai nada, apesar do esforço. Quando acontece de não sair nada apesar do esforço a pessoa fica com dores de cabeça, dores de estômago, diarreias e perde a voz por ter forçado as cordas vocais na tentativa de vomitar. Eu já passei por isso. Meu irmão e meu sobrinho diziam, no momento do ritual: você tem que beber bastante água, pois você é barrigudo! Eu fiquei com medo de beber bastante água. Quando eu passei mal, disseram: você não seguiu nossas orientações.

Os homens e as mulheres que realizam bem o ritual da vomitação da água estão preparados para receber os conhecimentos que lhes aparecerão durante a festa sob o efeito do kapi. O Kumu insere no kapi os conhecimentos relacionados aos cantos/danças que os Bayaroa vão executar naquela cerimônia. Quando os Bayaroa estão bem preparados física e psicologicamente pelo ritual de ako ʻusotire, eles se encontram com os efeitos que os Kumua inseriram quando as suas mentes dilatam-se (abrem-se) para a recepção dos conhecimentos.

Os meus ñekʻusumua (avós) contavam que nesse nível de preparação, quando eles bebem kapi, aparece em sua frente o conjunto de músicas, com vários cantos e danças. O canto, a dança e os ritmos incorporam-se nos corpos dos Bayaroa. Eles sentem suas mentes e memórias se abrirem para receberem os conhecimentos e acessarem as músicas, as sequências das estrofes e os refrões de cantos/danças. Os corpos dos Bayaroa ganham energias físicas e um conjunto de conhecimentos. As forças e os personagens ancestrais incorporam-se neles.

Quando isso acontece, os Bayaroa elevam o nível da qualidade da voz e dos ritmos. Eles cantam e dançam melhor, com harmonia e com passos sincronizados. Suas vozes, seus ritmos e os movimentos corporais se sincronizam. Suas vozes tornam-se fortes e ressoam por todos os cantos do Basawi e penetram na mente e no coração de quem está assistindo e dançando. Percebendo isso, os Kumua que realizaram a cerimônia do kapi comentam entre si que atingiram o resultado esperado.

Ao contrário, quando os Bayaroa demoram para atingir o melhor nível de execução dos cantos, danças e ritmos, eles sentem que alguma parte falhou na cerimônia. Quando são dois ou três mestres Kumua, cada um, com o seu cigarro, faz a correção de algum aspecto da cerimônia que não está ajudando na boa evolução dos cantos e das danças. Eles fumam os cigarros e passam os cigarros entre si e comentam o que faltou e o que foi corrigido. É dessa maneira que zelam pela qualidade de cerimônias.

A bebida kapi não é feita em grande quantidade. Por isso, o Kumu insere os mesmos poderes e efeitos no kapi m̄rop̄ (fumo com efeitos de kapi) e no kapi patu (ipadu com efeito de kapi). Como eu já descrevi anteriormente, muitas pessoas acessam os conhecimentos que provêm por meio do kapi fumando os m̄no, comendo o patu e inalando o m̄no parige.

O meu interlocutor Ƨremiri ensinou-me que o Yepa Oãk̄ orientou desde o início que a cerimônia ritual Yuk̄rika basore se realizasse no Basoriwi. Stephen Hug-Jones (2013: 66) diz:

*Basaria wi*, 'casa de baile', describe un encuentro en el que una familia invita a familias de otras malocas a beber y danzar. El baile empieza generalmente al atardecer de un día y continua hasta el anochecer del día siguiente. (...). Las otras dos categorias de baile, *He rika s̄oria wi* 'la casa a la cual se llevan los frutos silvestres' y *He wi*, *He ñaria wi* "Casa "He", 'casa donde se ven los He'.

Ao longo do processo histórico dos povos do noroeste amazônico, muitas práticas da cerimônia ritual Yuk̄rika basore passaram por diversas modificações, adequações e simplificações. Essas mudanças contínuas iniciaram a partir do contato com os missionários católicos (1915) e com o processo de escolarização dos povos do noroeste amazônico, na região do alto rio Negro, Amazonas/Brasil.

Uma das metas do presente trabalho é a recuperação de algumas informações sobre as cerimônias rituais de Yuk̄rika basore. O Ƨremiri, meu interlocutor, quando estava narrando os seus conhecimentos sobre a cerimônia ritual de Yuk̄rika basore, olhava-me com atenção. Eu também estava com os olhos fixos nele. Ele narrava as histórias com muita concentração.

Em certo momento de sua narrativa, ele me disse: sobrinho, eu sinto que você está compreendendo bem as narrativas. E continuou narrando. Ele ensinou-me que o Yepa Oãk̄ preparou o ambiente para a realização da cerimônia de Yuk̄rika

basore. Ele entregou aos Kumua os seguintes materiais cerimoniais. Essas nomenclaturas são utilizadas pelos Kumua e por aqueles que fazem a cerimônia ritual de inserir, transferir e incorporar os efeitos:<sup>198</sup>

**Wiseri basera kuã kuore**  
(língua tukano)

*Kapi m̄rop̄u,*  
*Kapi patu,*  
*Kapi Ako wahari.*

**Materiais para a proteção das casas**

M̄no (Fumo) com efeito de kapi,  
Patu com efeito de kapi,  
Peyuru com efeito de kapi.

Os m̄rop̄u, paátu e ako wahari (cuias) contêm os efeitos de kapi. Esses poderes foram entregues pelo Yepa Oãk̄u aos Kumua. O meu interlocutor Ɔremiri ensinou-me que a primeira cerimônia ritual de Yuk̄rika basore teve a duração de uma noite. Ao amanhecer do dia seguinte, o Yepa Oãk̄u fez a cerimônia de entrega dos poderes cerimoniais aos Kumua com essas palavras: eu lhes entrego esses poderes para que vocês realizem a cerimônia ritual de iniciação de vossos filhos. Por meio dessas cerimônias, eles se tornarão Kumua como vocês. Vocês são os Masa bahuarimasa (pessoas que estão surgindo). Ele disse também que os Kumua e os Bayaroa precisam ter seus próprios Basawiseri, pois é no Wi dokare (dentro de Casa) que realizam as cerimônias rituais. Dentro das cerimônias rituais, os Kumua e os Bayaroa fazem memória aos momentos importantes para a realização da festa.

Os Kumua e os Bayaroa entoam as narrativas cerimoniais relacionadas à cerimônia ritual de Yuk̄rika basore. Em suas narrativas, em alguns momentos narram com rapidez, com entonações de vozes mais altas, médias e baixas. Essas narrativas são consideradas Wedere h̄ire (narrativas cerimoniais). Elas requerem o movimento corporal de quem está narrando. Ela abaixa e levanta a cabeça enquanto narra. Faz os movimentos de braços, movendo da esquerda para a direita, de baixo para cima. Utiliza as considerações de parentesco corretas com a pessoa que está fazendo as suas narrativas. Quem responde também assume os movimentos e as entonações de voz.

As narrativas referem-se ao que faziam os Pam̄ri basoka (ancestrais). Os Kumua afirmam que estão fazendo o que os ancestrais realizaram em suas cerimônias rituais. Relembra que os nossos ancestrais faziam muito melhor do que nós por serem donos das cerimônias, de narrativas, das músicas, dos cantos e das danças. O meu interlocutor Ɔremiri, ao narrar essas histórias, assumia as atitudes de

---

<sup>198</sup> Os termos originais estão em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Kumu. Com essas atitudes, conduzia-me num clima da cerimônia ritual de Yukurika basore. As narrativas cerimoniais levam os ouvintes iniciantes e os iniciados a transitarem por dois mundos pelos quais os Kumua andam através de seus discursos. Quando os Kumua fazem os discursos, os Bayaroa os repetem.

### **Cerimônia ritual de Yukurika basore no Mipirāwi!**

Ḫremiri, meu interlocutor, ensinou-me alguns conhecimentos sobre Mipirāwi. Disse que as narrativas cerimoniais desse Pamuriwi são importantes quando se trata da cerimônia ritual de Yukurika basore. Pediu-me que compreendesse bem para poder transmitir para outras pessoas que quisessem conhecer, aprender e praticar.

Como eu já mencionei no início desse trabalho, um dos objetivos da organização desse tema é ajudar-me na compreensão dos conhecimentos relacionados ao cuidado da vida humana e do mundo. Porém, não é tão simples compreender como os Kumua criam e dominam esses temas. O registro desses conhecimentos servirá para mim, pois esse momento é como o ritual de iniciação para que eu possa acessar um complexo de conhecimentos dos povos originários do noroeste amazônico. O mesmo trabalho servirá para as pessoas que quiserem conhecer, fazer a comparação com os conhecimentos já adquiridos com os Kumua de seu povo. Existem diversos trabalhos elaborados por reconhecidos antropólogos sobre temas importantes relacionados aos povos do noroeste amazônico.

Quando eu leio partes desses trabalhos, me dá a sensação de que já foi tudo escrito. Fico imaginando que eles fizeram grandes esforços, pois tiveram que estudar as línguas dos povos sobre os quais estavam pesquisando e procuraram expressar o que os seus interlocutores estavam transmitindo. Um dos antropólogos da região, Luis Cayón (2013: 51), também expressa uma sensação semelhante à minha:

Escribir la monografía de grado fue difícil, pues teniendo los tabajos de Århem y los dos magníficos libros de Christine y Stephen Hugh-Jones como referencia, llegué a sentir que no tenía nada nuevo para decir; sin embargo, pude entender que en los meandros de la etnografía estaba el verdadero valor de mi trabajo.

Os conhecimentos transmitidos e compreendidos, registrados, escritos e publicados não permanecem com uma única pessoa, tornam-se conhecimentos disponíveis para todos aqueles que querem compreender os conhecimentos de um ou mais povos originários.

O meu interlocutor Ƨremiri pediu que eu aproveitasse bem de sua narrativa e dos conteúdos. Embora sendo alguém que compreende bem a língua tuyuka e tukano, senti dificuldade em compreender aquilo que ele narrava, pois não eram simples histórias nem palavras do cotidiano. Essas narrativas são carregadas de outros sentidos que estão além das palavras do cotidiano. São narrativas ditas com as palavras cerimoniais, bastante difíceis de serem atingidas por alguém que, como eu, não está acostumado com essas palavras cerimoniais. Eu imagino que o meu interlocutor sentia nele essas minhas dúvidas e medos. Por isso, ele me disse: sobrinho, você guarde em sua memória as partes principais da minha narrativa.

Eu estava no momento de suas narrativas com minha mente e com o meu coração inquietos e ansiosos, pois para mim tudo era muito importante e eu não queria perder nenhum sentido do que ele narrava. Por outra parte, eu sentia que não conseguia entender, por isso, não pude apropriar-me de diversos conhecimentos. Lendo algumas literaturas antropológicas, é importante reconhecer que tais trabalhos foram feitos em meio a muitas dificuldades, como eu li as palavras da Christine Hugh-Jones (2011: 15-16):

De hecho, ésta parecía ser la única manera de hacerlo, ya que nos esperaba un largo período de aprendizaje de la lengua y también debíamos disociarnos de ciertos aspectos del “rol del blanco” si pretendíamos entender muchas facetas de la cultura indígena. El éxito al establecer nuestra posición en la maloca dependía de que encontrásemos una forma de corresponder a la hospitalidad de nuestros anfitriones en forma generalizada, en lugar de intercambiar nuestros regalos de uno en uno. Las soluciones a este problema fueron presentándose con el tiempo y, a pesar de nunca resolverse satisfactoriamente para todos, el tema de los regalos dejó de ser una tortura para los nervios a lo largo de los meses.

O meu interlocutor Ƨremiri ensinou-me os conhecimentos relacionados ao Mipirãwi localizado à margem direita do rio Uaupés, no trecho entre as duas comunidades de Uriri e Matapi. Na época do rio seco, em frente a esse lugar aparece uma grande praia, quase à largura do rio Uaupés. À margem esquerda, a aproximadamente uns cem (100) metros, fica um canal para navegação na época da seca. À margem direita do rio existe Mipirã yuti (paraná) e lugares importantes que vão gerar o nome de Mipirãwi.

Essas constatações mais simples faziam parte de meu conhecimento desse lugar. Ao ouvir as narrativas do meu interlocutor Ƨremiri é que eu fui

compreendendo outros significados desse lugar. Ele ensinou-me que no Mipirãwi o Pino yokosoro (Cobra-Canoa) emergiu do fundo da água e arrastou-se para a terra. No seu ventre estavam os Masa bahuarimasa (primeiros humanos). No Mipirãwi os Masa bahuarimasa saíram do interior do Pino yokosoro e pisaram na terra/chão.

O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me que nesse Mipirãwi os Masa bahuarimasa sopraram os instrumentos denominados de Miriapõra (Flautas cerimoniais). As narrativas cerimoniais incluem Masakũra/Mipirãwi nos Basawiseri. Eles são os instrumentos que fazem parte das cerimônias rituais Basore (ação de oferecer) de frutas, peixes, caça etc.

Praticamente todos os pesquisadores das culturas dos povos do noroeste amazônico tratam desses Miriãporã. O meu interlocutor não me contou em detalhes sobre esses Miriãporã e eu mesmo não perguntei, pois ao redor desses instrumentos musicais existem muitas narrativas de origem e com muitas influências na vida humana. Eu tive receio de perguntar, pois eu não fui iniciado na cerimônia para ver e tocar os Miriãporã.

Meu pai mesmo (1936-1996) evitava contar-me essas cerimônias. Até hoje, meu irmão Antonio e seu filho Edivaldo, que são Bayarora, quando eu pergunto, apenas sorriem. Meu irmão Antonio costuma dizer: pergunte ao seu sobrinho Edivaldo, pois ele é especialista para soprar os Miriãporã. Ele, por sua vez, costuma dizer: pai, conta você para o tio, pois você é mais experiente! Por isso, eu pensei: já existem muitos escritos sobre os Miriãporã, mas para mim interessa compreender como eles entram nas cerimônias rituais de Yukũrika basore.

Retornando para a cerimônia ritual de Mipĩ basore (oferecimento de açaí). Conforme me ensinou o meu interlocutor ʘremiri, o Yepa Oãkũ no Mipirãwi entregou os Miriãporã aos Masa bahuarimasa. Eles sopraram os Miriãporã para terem a certeza de que funcionavam conforme estava dizendo o Yepa Oãkũ. Eles sopraram os Miriãporã durante a coleta de açaí. Os sons dos Miriãporã são vozes cerimoniais. Eles estão pedindo a permissão aos açaizeiros para pegar os cachos de açaí. Alguns povos originários do noroeste amazônico seguem tais cerimônias rituais. A partir dos anos de 1999, os meus parentes ʘtãpinopona, com o esforço de fortalecimento da cultura iniciada com a educação escolar tuyuka, em algumas cerimônias rituais sopram os Miriãporã.

Na prática, acontece assim: os especialistas sopram as Miriãporã enquanto outros homens coletam as frutas. No Mipirãwi estou referindo-me à coleta de açai. Quando eu era criança, na comunidade onde eu nasci (Onça-Igarapé), existiam essas cerimônias. Quando estavam coletando, dava para ouvir de longe os sons de Miriãporã. Na noite anterior e na madrugada do dia da cerimônia ritual, sopravam os Miriãporã. Eram sons assustadores. No porto onde estavam tocando, nem as mulheres, nem os jovens e nem as crianças não iniciadas poderiam banhar-se, pois não era permitido ver os Miriãporã.

Na realização da cerimônia ritual de Yukerika basore, quando os homens conduziam as frutas do porto para o Basoriwi, sopravam os Miriãpora. Na época de minha infância, já era numa casa comum, não existia mais Basawi (1961) na comunidade de Onça-Igarapé.

O anfitrião chamava a sua esposa para que ela comunicasse a todas as mulheres, jovens não iniciados e crianças para se refugiarem em suas casas, pois estava começando a cerimônia de oferecimento/recebimento das frutas. Assim nós fazíamos e não questionávamos. Quando eles paravam de soprar os Miriãporã e enquanto eles desciam ao porto para guardar em algum ponto do rio, as mulheres retornavam para a festa. Até hoje é assim que funciona.

As melodias sopradas pelos especialistas dos Miriãporã são diálogos dos Masa bahuarimasa com os donos do açai. Os pés de açai são seres que dialogam com os humanos. Hremiri, meu interlocutor, disse: açai também tem seu pai, sua mãe, seus parentes e seus avós. Stephen Hug-Jones (2013, 32) observa:

E culto de Yurupari, al igual que otros cultos secretos masculinos difundidos ampliamente entre los indígenas de las tierras bajas de Suramérica, se centra en el uso de instrumentos musicales, que las mujeres e los niños, tienen prohibido ver. Estos cultos sirven para expresar y reforzar una división fundamental entre los sexos que permea casi todos los aspectos de la sociedad. El culto acoge a todos los hombres adultos y los nuevos miembros son incorporados a través de ritos de iniciación en los que se les muestran los instrumentos Yurupari por primera vez.

Os Masa bahuarimasa no Mipirãwi colocaram em prática os conhecimentos que receberam do Yepa Oãkɛ dentro da cerimônia ritual de Mipĩ basore. O meu interlocutor Hremiri disse que o Mipirãwi é um dos Pamuri wiseri que nos remete aos discursos e às narrativas da cerimônia ritual de Yukerika basore. Nas narrativas

cerimoniais, os Kumua afirmam que estão passando no Mipirāwi dokare (interior da Mipirāwi). Nesse Mipirāwi, os Masa bahuarimasa bebem o ako wahari (peyuru) e utilizam os materiais cerimoniais:<sup>199</sup>

**Poríwire kuose**  
(língua tukano)

*Muroꝑꝰ,  
Patu,  
Miriapōra muroꝑꝰ,  
Miriapōra patu,  
Miriapōra ako wahari.*

**Materiais cerimoniais na festa das frutas**

Cigarros cerimoniais,  
Ipadu cerimoniais,  
Cigarros de Miriāporā,  
Ipadu de Miriāporā,  
Caxiri dos Miriāporā.

No Mipirāwi, os Kumua e os Bayaroa realizaram seus Wederige (discursos) específicos para a cerimônia ritual de Basore de açaf. Ƴremiri, meu interlocutor, ensinou-me que no Mipirāwi os Kumua realizam a cerimônia ritual de proteção e imunização das doenças utilizando os Weti muroꝑꝰ (Cigarros de proteção). São cigarros importantes que os Kumua utilizam nas cerimônias rituais. Os Kumua, antes da realização das cerimônias de proteção de outras pessoas e de outros seres do cosmo, devem proteger primeiro a si mesmos. Inseri aqui uma fórmula resumida de autoproteção dos Kumua. É tradução de uma fórmula do povo Yepamasa (Tukano), mas os demais povos da bacia do rio Uaupés utilizam também, em suas próprias línguas e com variações, conforme Neri (2011: 11):<sup>200</sup>

**Kumu wetidarero**  
(língua tukano)

*Nuhkūkā kārakō nuhkūkā, ōhpekō nuhkūkā  
ti ati nuhkūkā pehka yḥsḥowī, muhīpū ya  
pehkaḿērē pehka yḥsḥowī, kārakō  
nuhkūkā niro wesa niwī, siōpuri nuhkūkā,  
ḥtāboha nuhkūkā, weti imisapa, kārakō weti  
imisapa, ni tustekūwi, ḥtāboha imisapa,  
siōpuri imisapa, mera wehbetoa nḥkowi, te  
wetitōke pati kahtiroti nḥkāhawi, yḥsḥase  
weri imisa, te yḥsḥase weri, ti wirōka mērā,  
ni babatu nḥkōwi. Kḥya kumurō, ḥtā boho  
kumurō, siōpuri kumurō, kḥ kahtiri kumurō  
nirowesa, ti kumurō pehka yḥsḥowī,  
yḥsḥase weri kumurō, yḥsḥase wīrōka ni  
babatu peowī. (...). ḥtāboha yaigḥ, siōpuri  
yaigḥ, nisa, ḥtūagū yaigḥ, numiāgū nisa,  
kḥya uḥpiophi nisa, tēḥ patiripḥ kahtiroti  
nḥkāehawī, kḥya kahtise wai oāri pohse niro  
wesa to niwī, kḥya siḥuri khāse, kḥya waidi*

**Autoproteção do Kumu**

O Kumu transforma o chão em chão de suco doce, chão de leite, chão de clima fresco, esfria o calor do sol; transforma em chão de ouro e de pedra quartzo; chão protegido por uma esteira de ouro e de pedra quartzo por baixo, ao redor e por cima; os mestres cerimoniais ficam dentro das cercas de proteção; é um espaço ventilado e com ar frio. O Kumu transforma o seu assento em banco de ouro e de pedra quartzo, em banco de vida e banco cerimonial; banco livre do calor, banco fresco (...). Torna o lança-chocalho de ouro, masculino e feminino. Torna-o numa espada de luta. O Kumu vive no interior desses materiais cerimoniais, são suas forças e suas vidas (...). A cigarreira e o cigarro são forças e

<sup>199</sup> Os termos originais estão em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>200</sup> O texto original está escrito em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



*pohse nisa to niwĩ, (...) Utika serērō, kũya utikaro m̄rorō, kũya wai oãri pohse, kũya kahtise s̄turi khãse, kũya utika sererō, kumuãri sererō, kũ bayari sererō nisa, nisa kũya patu waharo, kũya sarirō bayari sarirō, kumuãri sarirō, kũya oã ɯhp̄ri pati khãse niro wesato niwĩ. Teweti pati, patip̄ tũruãb̄r̄ n̄kãwi, te ɯhs̄ase patip̄ wara tũrũã b̄r̄ n̄kãhawi, te weri ahkotōri ɯhs̄asã b̄r̄ n̄kãwi (...).*

vidas dos mestres cerimoniais; cigarreira é a vida dos mestres cerimoniais e de cantos/danças; a cuia de ipadu é colocada em cima do suporte; torna a pessoa em mestre cerimonial; são sua força e sua vida. O Kumu vive nesse mundo imunizado, vive dentro dos materiais cerimoniais, no mundo de clima fresco e cheio de brisas.

Com essas cerimônias, os Masa bahuarimasa tornaram-se fortes e prosseguiram a sua viagem. Concluída a cerimônia de Mipĩ basore, eles entraram no Pino yokosoro e ele desceu rolando para dentro d'água. O açai oferecido/recebido, durante a realização da cerimônia passa pela imunização. Os Kumua sabem que dentro do açai existem diversas bactérias que fazem mal à saúde de quem vai comer e tomar. Apresento uma fórmula de imunização do açai, segundo Neri (2011: 73):<sup>201</sup>

#### **Mipĩ basero**

(língua tukano)

*Mihpĩ – Marĩye pamũri nuhkukã khãse nisa, ahkomari khãse nisa, tahtari khãse nisa, weari khãse nia. Bohso mihpĩ d̄hka b̄h̄riño, d̄hka dayariño. Mihpĩ pahka d̄hka b̄h̄riño, d̄hka dayariño. (...). Nisama tee baarã arã bia, bohsoa, semeã, bua baasama, w̄rã: dahsea, kahtakasoroã. Teñorĩ d̄pokãri kharãre b̄hk̄rã weh̄sami, kãrakõ mihpĩ, ohp̄eko mihpĩ nisami atere, nã tere baarã marikã nō baawihsi wetima, nō wãhkirōsa wetima nisami, b̄hk̄rã weh̄sami, kãrakõ mihpĩ, ohp̄eko mihpĩ (...), tereta amabaseti, oã ɯhp̄riti, kahtiroti weḡssami kũ arĩ wimagũ nisami, ati pati bahuari mahsũ. Miriãporã mahsũ, niriãporã ahkodakhũ, miriãporã sumudakhũ nisami, kũ ɯhtãpirō mahkõ patikhũ, Yepapirō mahkõ ohp̄eko patikhũ, nã werohota amabaseti, oã ɯhp̄riti, kahtiroti weḡssami kũ arĩ wimagũ nisami, ati pati bahuari mahsũ, Miriãporã mahsũ, miriãporã ahkodakhũ, miriãporã sumudakhũ nisami, kũ ɯhtãpirō mahkõ ohp̄eka patikhũ, nã werohota amabaseti, oã ɯhp̄riti, kahtiroti weḡssami kũ arĩ wimagũ, ñemekati, wam̄samati weḡssami arĩ*

#### **Assepsia do açai**

O açai é planta original de nossa terra, que nasce da beira dos rios, dos chavascas e igapós. É açai cutiuaiia grande e pequeno. É açai graúdo e pequeno (...). Os ratos, cutiuaias, pacas, cutias, tucanos, jacus se alimentam do açai. As formigas alimentam-se do que tem ao pé do açazeiro. O mestre cerimonial mata esses seres com o suco de fruta doce e leite feminino. Os seres que se alimentam do açai não ficam doentes nem sofrem tosses (...). Da mesma maneira o recém-nascido e os adultos que se alimentarem do açai se tornarão sadios pelas cerimônias. Tornarão-se filhos das Flautas cerimoniais, veias das Flautas e umbigo das Flautas. O menino é gerado do ventre da filha de Cobra de Pedra e da filha de Cobra da Terra. O recém-nascido e os adultos se tornarão fortes e cheios de vida como as Cobras. Viverão nesse patamar como filhos das Flautas cerimoniais, veias das Flautas e o umbigo das Flautas. O recém-nascido e os adultos se tornarão

<sup>201</sup> A fórmula de assepsia de açai está escrita em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*wimagũ pahko pahkũ base sehekawĩ, nã tere baara marikã noõ baawihsi wetima, noõ wãhkirosã wetima nisami.*

fortes, sadios, e viverão nesse patamar. Falarão suas próprias línguas. Os pais do recém-nascido, alimentando-se de açaí, viverão livres das doenças, livres de qualquer tipo de tosse, como os animais que se alimentam do açaí, não são atingidos por essas doenças.

Essa fórmula é utilizada para a assepsia do açaí na primeira alimentação da criança, na cerimônia ritual do leite materno dela se alimentar do açaí. Essa fórmula pode ser utilizada para curar alguém que adquiriu alguma doença ao tomar açaí. Utilizam essa fórmula cerimonial para combater e curar das coceiras, tosses e outras doenças que surgem após comerem o açaí.

### **Muhipũwi – Pamũriwi Sol/lua**

Após a transmissão de conhecimentos sobre o Mipirãwi, o meu interlocutor, Ƨremiri, conduziu-me para o Muhipũwi. Esse Pamũriwi possui a importância de estabelecer a conexão com o Mipirãwi. Os Kumua e os Bayaroa sabem os conhecimentos relacionados ao Muhipũwi. Ƨremiri, meu interlocutor ensinou-me que no Muhipũwi os Masa bahuarimasa realizaram a cerimônia ritual de Bia basere (agenciamento da pimenta) para a imunização das doenças aos Kumua e Bayaroa que participaram da cerimônia ritual de Mipĩ basore no Mipĩrawi.

A cerimônia de Bia basere é realizada por um Kumu após a conclusão da cerimônia ritual. Quem bebeu kapi, comeu o patu e fumou o mũno baseriro deve esperar o ritual do Bia basere. Enquanto isso não acontecer, deve permanecer em jejum. Quando o Kumu conclui a cerimônia, o anfitrião da cerimônia ritual é chamado para receber o Bia basearige. Após receber o Bia basearige, o anfitrião grita dentro do Basawi para que venham lambar a pimenta e o sal.

Com a cerimônia de Bia basearige, o Kumu imuniza a vida dos homens contra as doenças e perigos: ataque dos seres das florestas (jararacas, onças); acidentes de trabalho; ser vítima por quedas dos galhos das árvores; ferimentos nos tocos; acidentes com cortes de terçados etc. Essas doenças seriam como vingança dos seres referidos e situações citadas por não cumprirem acordos feitos pelos Kumua durante as suas cerimônias antes e durante a festa. A morte de alguém como vítima dessas situações é entendida como Wapasese, ou seja, pagamento dos humanos por acordos não cumpridos com os Kumua dos Basawiseri desse patamar e de outros patamares.

Não é só aventurar-se nesse mundo das cerimônias. Quem entra no mundo das cerimônias e utiliza os elementos cerimoniais deve seguir uma disciplina pessoal e coletiva. Conto aqui dois fatos que aconteceram comigo.

**Primeiro fato:** em junho de 1994, eu fui ordenado sacerdote. Meus parentes considerados irmãos maiores na hierarquia tuyuka, Guilherme e Higino Pimentel Tenório (falecido no dia 18/06/2020), organizaram uma festa com as cerimônias rituais de cantos e danças, precedidas pelos Diarige wanoarë (proteção de doenças) na comunidade Pikõroaburo (Morro das Mochiwas), também conhecida como São Pedro. Meu pai estava comigo. No dia de chegada, os dois irmãos (Guilherme e Higino) e meu pai fizeram discursos cerimoniais de acolhida. Meu pai era um Baya, garantia corresponder aos discursos. Eu estava perto, mas sem saber executar os discursos, entendia e concordava com aquilo que eles estavam anunciando.

Nesse discurso, os dois irmãos, Guilherme e Higino Pimentel Tenório, disseram ao meu pai: agora o nosso irmão menor (eu) já é padre da Igreja; aqui queremos que ele participe das cerimônias rituais de nossos avós, e beba o kapi. O meu pai respondeu-lhes: enquanto eu estiver vivo ele não vai beber o kapi, pois os padres não são disciplinados, não seguem as dietas, por isso adquirem as doenças; eu já vi os antigos padres salesianos “brancos” ficarem surdos por terem se aventurado a participar dessas cerimônias e não seguirem as dietas que as cerimônias requerem. E continuou dizendo: se o meu filho beber o kapi, e por falta de disciplina dele mesmo ficar doente após passar esse tempo conosco, os povos de outras regiões vão dizer: os próprios parentes deram veneno ao parente padre. Devido a essa intervenção de meu pai, eu não bebi o kapi. Mas eu estava com grande vontade de beber o kapi.

**Segundo fato:** no ano de 2005, eu estava cursando o mestrado em Educação, na linha de pesquisa Diversidade Cultural e Educação Indígena, da Universidade Católica Dom Bosco (UCDB), Campo Grande/MS. No final do ano, eu fui visitar os meus irmãos e parentes do Mõpea (Cachoeira de Piraiba) de nome cristão São Pedro (só haviam mudado de lugar). Os meus parentes realizaram uma cerimônia ritual de cantos/danças. Eles me motivaram a beber o kapi e eu bebi. Ao mesmo tempo, fiquei pensando naquilo que o meu pai havia falado alguns anos antes. Dois dias após a festa, eu viajei para o distrito de Iauareté, não seguindo o tempo necessário e as orientações exigidas. Meu irmão Antonio, que é Baya, fez

algumas perguntas: você acredita que já pode viajar? Você não participou das cerimônias? Eu disse que eu tinha uma programação para chegar a Iauareté e viajei. Depois de alguns dias, senti o barulho nos meus ouvidos. No início eu pensei que fosse o resultado da longa viagem com o motor de popa. Sentia a sensação do barulho do motor nos meus ouvidos. Cada dia sentia com mais força.

Então eu decidi ir atrás de um Kumu do povo ʻŪmūrimasa (Desana), Herculino Alves. Os Desana são nossos irmãos maiores, por isso depusitei a minha confiança. Cheguei com ele e contei que eu estava sentindo barulhos nos meus ouvidos. Ele logo sorriu! Disse: você bebeu o kapi com os seus parentes? Eu respondi: sim, eu participei da festa e bebi o kapi. Ele me disse: meu irmão menor, os nossos avós diziam que não devemos brincar com coisas sérias, para não sentir problemas como esses que você está sentindo. Seus avós e seus pais devem ter-lhe ensinado sobre o seguimento das dietas e das disciplinas. Completou, dizendo: tirar esses barulhos é fácil. Vou fazer a cerimônia para eliminar o barulho de seus ouvidos.

Quando terminou, acendeu o cigarro, fumou e, com fumaça, soprou nos meus dois ouvidos. Depois, passou o cigarro para eu fumar e engolir a fumaça. Concluiu, dizendo: você vai ficar bem, eu senti que não tem outra doença em você. Fiquei aliviado. Por causa dessas experiências eu digo que tais tradições cerimoniais e suas exigências devem ser seguidas. Para quem é membro de povos originários faz parte de nossa vida. Não dar a devida importância para essas exigências, dietas e restrições alimentares repercute negativamente na saúde pessoal.

Luis Cayón (2013: 73), tratando do Wārosoã/uroña (carajuru), diz algo muito semelhante ao significado da pimenta para os povos originários da bacia do rio Uaupés (Brasil):

Antonio me dijo que cada vez que yo trabajara con las tablas en ciudad debería usar el *carayurú*, la pintura roja protectora que me curó, porque los nombres de los lugares eran puro Pensamiento y si yo no lo usaba en esos momentos, cualquier alimento podría producirme una enfermedad. Me dijo que también debería usar la pintura cuando viajara a cualquier lugar porque al haber compartido comidas, coca y tabaco con ellos, por haber vivido en las malocas participando de rituales, una parte de mi Pensamiento estaba conectado ellos para siempre. Desde entonces siempre atendo tales recomendaciones.

A cerimônia do Bia basere é realizada após o nascimento de uma criança. O Kumu, com a pimenta e o sal, imuniza a vida da criança e dos pais contra as

doenças. Nesse momento, quem come a pimenta e o sal são os pais e não a criança. A vida da criança tem uma conexão direta com a vida da mãe, principalmente, porque a criança mama do peito da mãe e toma o leite materno. Por isso, o basere para a criança é feito através do leite que ela mama dos seios maternos. Existem outros momentos nos quais o Kumu faz o agenciamento do Bia basere. Alguns momentos são: quando a criança vai se alimentar do peixe pela primeira vez; e quando a menina tem a primeira menstruação. Eduardo Rezende (1996: 7), meu pai já falecido (abril/1996), ensinou-me uma fórmula de proteção das pessoas com a pimenta:<sup>202</sup>

**Bia basere**  
(língua tuyuka)

**1. Niku musirō bia**

**Refrão:** *Ti kaurore ȳorokōawĩ, boberotawi ti kaurore, añure niku, k̄ye katire nirō tiku, k̄ye katire õpekō nirō tiku, no k̄rẽ peka pona asi tiriku, tena k̄rẽ yarige se eka, okopona sãpeowi.*

**2. Niku Ew̄ bia,**

**3. Niku Bia d̄p̄uri,**

**4. Niku Basoka bia,**

**5. Niku Boraro bia.**

(pode acrescentar mais pimentas)

**Assepsia da pimenta**

O meu pai disse que existem vários tipos de pimenta no mundo, por isso, o Kumu elenca todos os nomes das pimentas que conhece. Após dizer o nome de cada pimenta, utiliza a fórmula onde insere os efeitos bons:

1. Existe a pimenta **musirō bia**

**Refrão:** O Kumu testa o cheiro de pimenta e transforma-o em cheiro bom. Torna a pimenta boa. Torna a pimenta em vida da criança. Transforma a pimenta em leite materno que dá vida à criança. Elimina o ardor da pimenta. Transforma a pimenta em alimento bom da criança. Alivia o ardor da pimenta com água corrente e fria.

2. Existe a pimenta Ew̄ bia (Refrão).

3. Existe a pimenta Bia d̄p̄uri (Refrão)

4. Existe a pimenta Basoka bia (Refrão)

5. Existe a pimenta Boraro bia (Refrão)

As narrativas cerimoniais contêm o profundo respeito que os Kumua e os Bayarua têm pelos Pam̄uri wiseri e pelos instrumentos musicais que produzem sons e geram os ritmos dos Bayarua. Nas cerimônias rituais dentro do Basawi, entrelaçam-se as vozes, os ritmos produzidos com instrumentos musicais e os movimentos dos dançarinos e das dançarinas. As pinturas corporais e faciais são elementos importantes dentro das festas. A bebida peyuru, o m̄uno, o patu, o kapi são os elementos inspiradores para a aquisição de novos conhecimentos e a continuidade de práticas anteriormente existentes.

---

<sup>202</sup> A fórmula de assepsia da pimenta está escrita em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Os Bayaroa são movidos para a realização da interligação com os habitantes do ati pati (esse patamar) e de outros patamares. Dessa maneira, se entende que os Pam̄rimasa estão interligados com todos os habitantes do cosmo e eles, com os seres humanos.

A cerimônia do Bia basere é muito ampla. Cada povo narra de diferentes maneiras a origem da pimenta e os momentos em que se realizam as cerimônias de proteção utilizando a pimenta. Os meus tios e cunhados Yepamasa assim se referem sobre a origem da pimenta numa das narrativas que possuem, conforme Neri (2011: 55):<sup>203</sup>

#### ***Bia bahuake kiti***

*(língua tukano)*

*Ate maĩ bia niãthe kũ aĩ Basebo merata nipã tee bia. Maĩ atokãtero kũothere kũ Basebo maĩ nigũ, Yepa Oãkhũ nikũ niwĩ, kũ tere ohtesere kũo thapĩ kũta nigũ wepĩ, kũ dikũse nisere biare kũori mahsũ nigũ wepĩ, aĩ Basebo. (...). Marĩma nipĩ Yepa Oãkhũ ñehkũ, tho wegũ kũ ate bia niãthere, atiro wemũhatipĩ. Marĩpeta keoro wetikãrã niwũ, tee bia niãthere te wehseripũre tokõrõ ohtese kũorãsama dikũse nise nã darabaara sama, ati mũkhore ni kũpĩ kũ Basebo.*

#### ***Origem da pimenta***

A pimenta surgiu com o Ser da Fertilidade. Para nós ele é o Dono da terra. É o dono do cultivo e da planta. O Ser da Fertilidade possuía muitos tipos de pimenta (...). Para nós esse Ser é o Avô do Dono da terra. A pimenta surgiu com ele. Nós é que não conseguimos cultivar bem a pimenta. Embora o Ser da Fertilidade tivesse deixado pronto para cultivarmos a pimenta, nós não conseguimos fazer como ele desejou.

#### **Apeye wiseri bapakeose – Narrativas sobre outros Pam̄ri wiseri!**

Para os Kumua, existem muitos Pam̄ri wiseri no seu mapa conceitual. A maioria dos Kumua e Bayaroa nunca viu esses lugares na localização geográfica, só na memória visual das cerimônias. E muitos pesquisadores das cerimônias rituais dos povos originários também não conhecem diretamente os lugares a que os Kumua e os Bayaroa se referem em seus discursos e narrativas. As viagens filosóficas organizadas por representantes de povos originários do noroeste amazônico em parceria com o Instituto Socioambiental, de Manaus a São Gabriel da Cachoeira e de São Gabriel a Iauareté (2008), tinham o objetivo de constatação direta e presencial da existência desses lugares; de que eles pudessem ver com seus próprios olhos. Ouvindo os áudios com as falas dos Kumua que formavam a

---

<sup>203</sup> A fórmula de assepsia está escrita em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

comissão de pesquisa, no trecho de São Gabriel da Cachoeira a Iauareté eu ouvi os Kumua dizendo:

Nós fazíamos as nossas cerimônias e narrativas sem conhecer esses lugares e algumas vezes pulávamos alguns lugares, por não conhecer bem. Falávamos a partir daquilo que memorizamos das transmissões recebidas durante as cerimônias. Agora estamos vendo presencialmente. Quem viu esses lugares depois poderá fazer as narrativas cerimoniais de maneira diferente, para melhor.

Ouvindo essas falas, eu refletia comigo: como ficarão os encantos de narrativas cerimoniais após conhecerem presencialmente esses Pam̄ri wiseri? Será que entramos no período de comprovação da veracidade de narrativas cerimoniais e dos papéis de especialistas? Chegou-se ao tempo de reelaborar os discursos e as narrativas cerimoniais?

O narrador de histórias tuyuka, Manoel Lima (Mandu), observou que as viagens realizadas passando por diversos Pam̄ri wiseri com os Kumua, desde Manaus a São Gabriel da Cachoeira, de São Gabriel da Cachoeira a Iauareté, continuam suas intencionalidades: <sup>204</sup>

#### **Kiti tugeñare**

(língua tuyuka)

*Kuã te h̄irige mari iñan̄n̄usea maripeha. Kuã Pam̄ri basoka wederiger̄ure mari sukã, pona nipetira wedeseriger̄ure mari, kuã kape (semente) makarãp̄ h̄in̄n̄usea sukã. Tie masirõra nia nirop̄eha. Marĩ mekũtiga b̄ri h̄amaramme tia h̄iḡur̄atia. Marĩ somak̄, m̄ã paramip̄ b̄ri h̄iḡumeti h̄iḡura tia ȳ. Kuã h̄iriger̄ure, mari d̄ron̄n̄aḡuti ani mari somak̄. Mari te h̄iamaḡuti kuhã, mari kurẽ h̄i masiria.*

*Tiere k̄ ani mari somak̄, mek̄garẽ ahpetutimakarã mahsãbua tere nemoneb̄aro ti marire. Marĩ ponap̄ure*

#### **Conhecendo os lugares de nossas origens**

##### **Primeira intencionalidade:**

Os lugares que visitamos são importantes para os nossos ancestrais. Nós estamos visitando os lugares pelos quais o Ut̄apinmak̄ fez suas cerimônias rituais. Essas histórias foram narradas pelos seus netos nas cerimônias dos Basawiseri. Nós, como sementes, estamos visitando os lugares de que já ouvimos falar várias vezes e dos quais falamos em diversas cerimônias rituais. O nosso sobrinho (Higino Pimentel Tenório)<sup>205</sup> não está inventando coisa nova. Ele está contribuindo para que possamos reconhecer as marcas do Pam̄ri basok̄. Não devemos dizer que ele está falando à toa.

##### **Segunda intencionalidade:**

O nosso sobrinho está ajudando para que a nova geração conheça as histórias de nossos ancestrais. Ele quer deixar esses

<sup>204</sup> A narrativa original está em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>205</sup> Essas narrativas aconteceram no ano de 2008. Higino Pimentel Tenório faleceu vítima de Covid-19 em Manaus às 23h35min do dia 18 de junho de 2020.

*masirẽ kũguduti burisa. Biro hĩmũatiwa kũã ahpetuti makãra bahsokabuari bahsoka, kũã ñekũsumũa, pakũsumũa wedeserigere iñapoteriõbahsoka nirira niwa kũãka. Birõ niro marire sioti padewi kũ, hiãdahkia ani mari sõwũmakurẽ. Bũhtoapũ tiriõ birõ marire sioriti hĩgũra tia yũ. Tetira marĩ kurẽ aũuro iñanũnũse, marĩponapũkã, iñanũnũse kũ nimirĩ kũ pamũribahsokũ kũã ñekũsumũa tiriõbirora nebuane timiwi kũ, hiãdare mari tiratia.*

conhecimentos como herança para os nossos filhos. Eles contarão para outros que uma geração dos Utãpinopona percorreu pelo Pamũri wiseri no rio Negro e Uaupés. Contarão dizendo que eles quiseram comprovar as histórias narradas por nossos avós e seus pais. É assim que o nosso sobrinho será lembrado. Ele nos dirige como os Pamũri basoka. Nós devemos segui-lo bem. Os nossos filhos o lembrarão como um que fez como os Pamũri basoka, criou as histórias. Junto com ele, nós estamos deixando as lembranças para os outros que virão depois de nós.

Eu fico a pensar que essas cerimônias de narrativas de histórias e discursos encantavam os Kumua e os Bayaroa entre os irmãos e com os cunhados porque cada um mostrava as narrativas recebidas de seus ancestrais para realizar o Ukũ amesũose (troca de conhecimentos/diálogos), dos conteúdos e nomenclaturas de um mesmo Pamũriwi. Luis Cayón (2013: 40), numa viagem que realizaram (2008) de Manaus a São Gabriel da Cachoeira, percebeu aquilo que eu referi sobre as diversas compreensões sobre os nomes:

Quando los chamanes hablaban de los lugares los sorprendía que yo pudiera hacer una traducción de los nombres, pues hay certa inteligibilidad con la lengua makuna, sobre todo para referirse a términos que hacen parte del lenguaje especial de los chamanes. Yo comencé a notar que, si bien los nombres no eran exatamente iguales, yo ya había escuchado algunos bastante similares. Justamente en el encuentro de las aguas entre los rios Negro y Solimões (Amazonas), el lago de Leche, los chamanes dieron tres nombres diferentes para el lugar ye me explicaron que el nombre usado para referirse al sitio dependía del tipo de curación (...).

Através dessas breves narrativas, sigo a trajetória pelo rio Uaupés. Os Kumua conhecem muitos Pamũri wiseri por onde o Pamũri Yokosoro foi parando. Nessa parte descrevo algumas delas.

#### **Wakũra makãwi – Pamũriwi bastão de ritmo**

Manoel Lima (Mandu), Utãpinomakũ, durante a viagem filosófica de São Gabriel da Cachoeira a Iauareté (2008), disse que o Pamũri basoka chamavam de Wakũra makãwi:<sup>206</sup>

---

<sup>206</sup> A narrativa original está em língua tuyuka. A transcrição de áudio é minha. A tradução da língua tuyuka para portuguesa é minha (2020).



### **Wakura makāwi**

(língua tuyuka)

*Wakura hiwā kŕā bŕtoarŕha. Kŕ ani Pamŕribasokŕ kŕ Wakŕre wŕniriro nikuto hiwā. Patu pariwŕri biro biku, te Wakŕwŕri hiwā. Bŕtoayerŕ niroti nimiarato, maripŕ te tirametia. Pamŕri basokŕŕ te pamowŕri wŕi, tere wŕi yapado, te kosewehā, kŕā boporiwi niku te Ahuāwi hiwā.*

### **Casa dos bastões de danças**

Os nossos Ŭtāpinopona chamavam esse lugar de Pamŕriwi de bastão de dança. Nesse Pamŕriwi o Pamŕri basokŕ preparou o seu bastão de dança. Limpou a carne do bastão; limpou o interior dos paus com o fogo. Esses conhecimentos são antigos. O Pamŕri basokŕ preparou o bastão de ritmo com sua técnica. Depois que os bastões ficaram prontos, lavaram com a água e deixaram dentro do Basawi para secar. Por causa desse acontecimento denomina-se Wakura makawi.

O narrador Manoel Lima relembra esses conhecimentos relacionados a esse Pamŕriwi. É admirável como os Kumua e os Bayaroa guardam em suas memórias os conhecimentos sobre esse Wakura makawi e com os outros Basawiseri. Faço destaque do Wakura makawi, segundo o que eu entendi da narrativa do Mandu (2008), a compreensão e vivência da organização social de abrangência local e regional surge aqui:<sup>207</sup>

### **Teñare wedeapuriro**

(língua tuyuka)

*Wakura hiwā, Wakŕrawi hiwā. Tetigu kŕ Ŭtāpinomakŕ kŕ teñare, wedeapuri basokare yarige ekagŕda hŕgu, waikŕra kŕ teñare waikŕra ekagŕda hŕgu, ti Wakŕ wŕ basahŕyi kŕ tiwiresa. Kapi sinihŕye kŕsa, Torena kŕā wedere hŕkiasa. Ikigare basarase, waikŕra basobasarasa. Kŕā teñare wederi hŕhiya kŕāsa. Kŕye Pamŕri Őpekowi nihiyu kŕpereha. Kŕye Pamŕri Ŭtāpinomakŕ, kŕye pamŕrŕ yera doka, kŕye pamŕri basawi doka, te wetayukŕ basera, mŕnoyukŕ basera, kŕ sañio, sanŕkā, basa, te Wakŕ kŕ wŕriwi nikuto.*

### **Discursos com os cunhados**

O Pamŕri basokŕ Ŭtāpinomakŕ no Wakura makawi realizou a cerimônia de Basore de frutas e da caça aos seus cunhados. Com eles realizam os discursos cerimoniais. Os Bayaroa cantaram e dançaram utilizando os bastões de ritmos. Beberam o kapi e realizaram as narrativas cerimoniais. Cantaram e dançaram a música de Inajá. Para o Ŭtāpinopona o Wakura makawi é seu Basawi de Leite onde ele se sente no interior do Basawi. Nessa Basawi fazem a cerimônia de fertilização da roça e imunização das doenças com o mŕno nesse Pamŕriwi.

No Wakura makawi, como em outros Pamŕri wiseri, os Kumua fazem a proteção e a imunização das doenças utilizando o mŕno. O anfitrião da cerimônia, ao solicitar ao Kumu a cerimônia de proteção dos participantes, do Basawi e do

---

<sup>207</sup> A narrativa original está em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

cosmo, faz discursos, quando ele domina. Caso não domine, utiliza as palavras cotidianas para pedir a cerimônia de proteção.

Quando concluem a cerimônia de proteção, fazem discursos, quando sabem. Quando não sabem, fazem a entrega simples dos materiais com efeitos de proteção. Quando entregam os materiais, narram sobre cada parte da proteção no Basawi. Alguns narradores das histórias dos Utāpinopona no Wakura makawi relembram os discursos originários. Manoel Lima (2008) disse:<sup>208</sup>

#### **Yarige ekarige**

(língua tuyuka)

*Utāpinomakū Pōro, Yukuro, Utāro kua Bayarōa niya. Apeye opāra niya kua hā. Tetira kua tiwire Ahuāre wī, basa, kua teñare yarige ekara, kua teña kua wedeapuri basokare, Yepāmasare, kua mañekusumtare yarige ekara, peyuru sini, oko sini, kapi sini tiriwi niku tiwi. Yepūhasa pe nimiawurāto. Tiepūreha kua hīpetiriwa buri. Tiwirena kua Pamuri Ōpekōwi hiwā. Tiwire Pamuri Ōpekō weta nikuto hiwā. Ōpekōwi niku tiwi hiwā. Menekōarawi hiwā, Kūye niña masariwi nikuto tiwi hiwā. Kūye niñamasari Ōpekōdiawi niku tiwi hiwā. Tiwire kua teñare yarige ekaigū hiwā.*

#### **Oferecendo os alimentos**

Os Utāpinopona Pōro, Yukuro e Utāro são Bayarōa. Eles são os donos das músicas e dos instrumentos musicais. Por isso, Wakura makawi é importante para os Utāpinopona. Aqui eles prepararam os bastões de danças para usar em suas cerimônias de cantos/danças. Eles ofereceram a comida aos seus cunhados e sogros Yepamasa. Os dois realizaram os discursos cerimoniais. Beberam juntos o peyuru e kapi. Existem muitos Basawiseri, mas os nossos ancestrais disseram que alguns Basawiseri são muito importantes e sobre esses Pamuri wiseri se deve narrar nas festas cerimoniais. Esse Wakura makawi é Basawi de Leite; da essência de Leite, de saúde, da vida, de origem de Leite e de basoriwi dos alimentos.

Os meus parentes Utāpinopona escreveram também sobre o simbolismo do bastão de ritmo, conforme Tenório (2005: 135):

Próximo a Açaí, a jusante do atual provoado de Matapi, existe um lugar chamado Macucu. É a Casa de Nenirōa, onças que queriam devorar toda essa Humanidade. Não podia passar. Então o Filho-da-Cobra-de-Pedra retrocedeu. Utilizando o tronco de uma embaúba, fez um túnel dentro do qual conseguiram passar até Matapi. Essa é a origem do paraná Açaí. Chamava-se Wakura. Wakurū, onde Utāpinomakū inventou o bastão de ritmo (hauā).

Numa das observações, Manoel Lima (2008) lembra que os Kumua e os Bayarōa falam da existência de muitos Pamuri wiseri, porém eles destacam somente alguns. Por essa explicação, eu entendo as razões pelas quais o Utremiri, meu

---

<sup>208</sup>A narrativa original está em língua tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

interlocutor, disse também que sobre alguns Pamuri wiseri contaria resumidamente. Por outra parte, esses temas se tornam grandes devido às trocas de conhecimento feitas por membros de diversos povos durante as cerimônias de narrativas das histórias de emergência de cada povo.

### **Waimasawi** – Pamuriwi dos seres peixes

Início fazendo uma citação da produção Yepamasa, conforme Barreto, J.P. (2018: 50):

“Os *waimahsã* são seres que possuem as mesmas qualidades e capacidade dos humanos, inclusive sua morfologia, mas que não são visíveis pelas pessoas comuns na vida cotidiana. Eles só podem ser vistos por um especialista (xamã) ou em sonhos. São os responsáveis, guardiões ou protetores dos lugares, paisagens e espaços onde estão e circulam todos os seres.”

Ɔremiri, meu interlocutor, ensinou-me que esse Pamuriwi é conhecido por Ako Putisterowi (Pamuriwi dos botos). Na atualidade se conhece por comunidade de Matapi do rio Uaupes. Nesse Pamuriwi, os Masa bahuarimasa realizaram a cerimônia ritual de Yukurika basore. Como em outros Pamuri wiseri, os Masa bahuarimasa realizaram a cerimônia de Wetitise/Wetitise, isto é, proteção e imunização de doenças. Para essa cerimônia, utilizaram os Weti mурορη (fumo de proteção). Com essas cerimônias, livravam e protegiam as pessoas contra os ataques destrutivos dos peixes e dos botos. Realizaram também a cerimônia de patu base. Todos comeram o patu para se protegerem e ficarem livres das doenças. Ao longo da trajetória, eles repetiram essas cerimônias.

### **Serãwi** – Pamuriwi do abacaxi

O Ɔremiri, meu interlocutor, ensinou-me que os Masa bahuarimasa chegaram ao Serãwi. Também é conhecido Serañoa (ilha/ponta de abacaxi). Ɔremiri, meu interlocutor, disse: para vocês Ɔtāpinopona Serãwi possui grande importância, nesse lugar se encontra a vida feminina Sená. Os mestres cerimoniais, com suas linguagens de cerimônia de nomeação, de proteção e de imunização de doenças da mulher Sená, dizem: Sená, nesse Pamuriwi encontra-se o katise kumu (banco existencial), karāko wahatopa (cuias de suco doce) e oāpuri karāko dari (sucos doces da saúde).

O Kumu, durante a cerimônia de nomeação da Sená, entrega para ela os bens materiais e imateriais necessários para ela viver e trabalhar bem: para que os

seus trabalhos sejam produtivos, não falte a boa alimentação, os objetivos de seus trabalhos sejam alcançados, tenha o apreço da família, que a mulher seja entusiasmada nos trabalhos.

#### **Ewura ditara – Pamuriwi lago de tabatinga**

Ƨremiri, meu interlocutor, disse que nesse Pamuriwi o Yepa Oãkɛ transmitiu aos Pamurimasa os conhecimentos que se relacionam com as cores de tabatinga: amarela, vermelha, azul e verde. Essas cores eram utilizadas para a pintura das paredes e dos esteios do Basawi. Os Bayaroa utilizavam as cores acima relacionadas para realizar as pinturas dos Haũpɛ (Bastões de ritmos). Os bastões de ritmos são usados nas cerimônias de cantos/danças. Os Kumua, em suas cerimônias de nomeação, aplicam as cores na vida do recém-nascido. Eles compreendem que as cores são katise wai oãri (cores da vida). Os Kumua ensinam que as diversas cores representam katise dirotise (colorações vitais da vida humana). São elementos presentes na terra que servem para a explicação dos elementos humanos vitais.

Esses conhecimentos dos Pamurimasa contribuíram para que os Kumua de diversos povos originários ampliassem cada vez mais os seus conhecimentos baseando-se nos conhecimentos originadores dos Pamurimasa. Os Kumua atuais devem seguir ampliando com os outros conhecimentos que adquirirem ao longo de suas relações sociais.

#### **Ikimawi – Pamuriwi igarapé inajá**

Ƨremiri, meu interlocutor, ensinou-me que no Ikimawi os Kumua narram sobre a origem dos peixes que possuem espinhos nas nadadeiras dorsais e peitorais. São peixes que podem ferir a pessoa, causando dores fortes. Mantenho os nomes dos peixes em língua tukano, mas com uma tradução aproximada: bɛsa, ikia, utua, sayá, pawá, pirõseroa, oreroa etc. São os peixes da Amazônia, em particular peixes que vivem no Ikima (igarapé inajá). Apresento os nomes para que o leitor procure entender os tipos de peixes que estão sendo tratados no Ikimawɪ: mandubé, pintadinha, pimpão, mapará, mandi, gororoba, surubim, tamboatá, cuiú-cuiu etc.

Ƨremiri, meu interlocutor, disse que no Ikimawi o Yepa Oãkɛ fez a cerimônia para assepsiar os venenos dos peixes usando o Weti mɛropɛ (cigarro de imunização). Os Pamurimasa, após a cerimônia dos Mɛropɛ, fumaram e sopraram a

fumaça sobre os seus corpos com a fumaça do muro. Dessa maneira, se protegiam das doenças ao longo da viagem.

O Kumu faz a cerimônia de assepsia quando a criança se alimentará pela primeira vez de peixe. O Kumu, em nível cerimonial, arranca os espinhos das nadadeiras dorsais e peitorais dos peixes. Torna a pessoa livre das doenças que podem ser contraídas alimentando-se dos peixes. Os peixes são como os humanos, sentem medos. Sentindo-se agredidos, podem se defender provocando doenças nas pessoas, com os seus espinhos, que são suas armas e contêm as dores. As cerimônias continuadas de proteção mostram que os Pamũ bahuarimasa navegam em meio aos perigos presentes no meio ambiente e com os habitantes dos rios, florestas etc. Vivem num clima de perigos, hostilidades, guerras, ataques, defesas entre os diversos seres existentes no cosmo.

O Ĥremiri, meu interlocutor, disse que os peixes do Ikimawi e todos os peixes dos rios do noroeste amazônico podem causar diversas doenças: tumores corporais, ínguas, dores de barriga, diarreias etc. Os meus cunhados Yepamasa e os professores do Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena assim tratam dessa realidade de alimentação, conforme Barreto, J.P. (2018: 86):

*Baábokase* são doenças que podem ser contraídas pelo consumo de *waikurã* (animais), *wai* (bichos aquáticos) e *yukuduhka* (vegetais). Em se tratando de situações sensíveis ou vulneráveis, vividas pelas pessoas, uma das recomendações é moderar o consumo de certos alimentos que contenham muita *usé* (gordura), presentes em alguns peixes e carnes (conhecidos como remosos). Metafisicamente, essas gorduras ficam impregnadas (*useesãse*) no corpo da pessoa que a ingeriu: no sangue, no estômago, no fígado, no coração, nas veias, na pele e nos músculos.

O Kumu, na cerimônia de primeira alimentação de peixe, nomina os nomes de peixes que têm espinhos nas nadadeiras dorsais e peitorais. Em 1996 (8-9), Eduardo Rezende, meu pai, transmitiu-me como se faz a cerimônia para transformar os peixes em peixes bons para o alimento das pessoas.<sup>209</sup>

**Yarige base ekaro**  
(língua tuyuka)

*Nikia: pawa, saí, dypoduka, busakuñaporō, busaro, mukã, wai siãwũ, ikiãwũ, uhtu, wai sihporo, wakũ dyporo, ãkirō, hori yabero, amã, yaka, yakapamo, mũnogũ, waipũ,*

**Tornando os peixes bons para o alimento**

O Kumu elenca todos os nomes que ele conhece dos tipos de peixes com espinhos nas nadadeiras dorsais e peitorais. Alguns deles são (língua

<sup>209</sup> A fórmula está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*mihpĩpuri wai, moõ, mawi, soó, bũhkaser.*  
*Refrão: Kuarẽ yemetawi, pũ ahuãre, dita*  
*tupari makarã nika: kotoa, wasiã, baparua.*  
*Kua yara: yeseroa. Kua yara: õpekõ weyoa,*  
*upisika, mekã. Kua yara: saĩga, menea*  
*posa, musã peria, mene wakasa. Kua yara:*  
*butua, wakinimarã. Yemetawi, yemeta*  
*wakĩrotawi, añuri wai, kori wai yarige se eka,*  
*oko ponasã peowi. Te pekamerirẽ peka*  
*yũsũowi noa ania diatimiakã kũã waia ya*  
*mũatirira no wisi tiriwa kũakã, kũãya wisieri*  
*okotõrina yarige se ekapeowi.*

tuyuka): pawa, saí, dũpodũka, bũsakũñaporõ, bũsaro, mũkã, wai siãwũ, ikiãwũ, utu, wai sihporo, wakũ dũporo, ãkirõ, hori yabero, amã, yaka, yakapamo, mũnogũ, waiĩũ, mipĩpuri wai, moõ, mawi, soó, bũkasero (na cerimõnia se diz o nome de cada peixe e repete-se o refrão).  
 Refrão: o Kumu corta as línguas de todos os tipos de iscas: minhocas que vivem debaixo das folhas, minhocas das areias, minhocas das beiras do rio, minhocas das argilas, dos igapós daracubi. Também assepsia os gafanhotos, cupim (vários tipos), maniuaras. Assepsia os insetos voadores (saĩga), lagartas das árvores (menea posa, musã peria, mene wakasa, wakinimarã). O Kumu corta as línguas de todos esses animais para imunizar a tosse que eles podem provocar. Torna-os em peixes bons, peixes do bem e peixes das flores (causadores da beleza). Dá de comer ao ser humano. Deixa a pessoa refrescada com a água limpa. Esfria o fogo com a água. Assim como as lontras que se alimentam dos peixes nunca ficam doentes, assim o ser humano ficará revestido com as qualidades de lontra e não será prejudicado. Tranquiliza ao ser humano esfriando-lhe com água fresca.

### **Mahapoari pikõri nukurõ – Pamũriwi Ilha de rabo de arara**

Ƨremiri, meu interlocutor, informou-me que esse Pamũriwi se situa na desembocadura do rio Tiquié com o rio Uaupés, abaixo da localidade denominada Taracua, um distrito do município de São Gabriel da Cachoeira/AM. Nesse Pamũriwi o Yepa Oãkũ explicou aos Masa bahuarimasa o significado do rabo de arara vermelha. O Yepa Oãkũ já havia planejado que os Pamũrimasa teriam peles coradas à semelhança do rabo vermelho da arara. Com uma tradução literal, significa dizer que eles teriam pele avermelhada, a nossa aparência de povos originários, nem branco e nem negro. O rabo de arara vermelha é usado pelos povos originários como um enfeite do conjunto de enfeites dos mestres cerimoniais e para a preparação dos cocares utilizados nas festas. Higino Pimentel Tenório certa

vez dizia que os povos originários da bacia do rio Uaupés não usavam os cocares diariamente como fazem outros povos originários do Brasil.<sup>210</sup>

### **Marĩ mamatise**

(língua tukano)

*Marirẽ iñamasitiwã meho. Poterikahãra meheta niapũ mariã akaweregũho. Poterikahãra waroa ato amoperi susurã pahãra niama na. Maripea nare iñapoteõkehokama. Marinohope “eu sou índio” nikama, “de onde você é?” nikamana marima. “Você não é índio não, você é japonês, você coreano, boliviano nimerikawã marinohopema. Kũ poterikũ waro atokã tehẽ sihawine kũã. Kũnohõre poterikũ, índio niwa kũma. Nape iñaokama poterikahãra meheta niapũ mariã. Napema na poterikũ nigũã mahapoari pesagũ niami kũã. Marirẽ sãritiawa taha: mũpe dero wegũ mahapoari pesaweti niwa? Yũ ñekũsumũa mahapoari pesakãra nũhkũĩ siha wetikarã niwa usama, basarãtirã diakũ busati wekarã niwũ tema. Ƨroña pũrikarẽ nũokarã niwũ nimũhawũ yũa.*

### **Adereços e enfeites**

Os não indígenas não nos reconhecem como indígenas (refere-se aos indígenas do município de São Gabriel da Cachoeira). Para eles o indígena é aquele que fura a sua orelha para colocar os seus brincos. Quando eu digo: eu sou um indígena! Eles me perguntam: você é índio de onde? Depois dizem: “você não é índio, você é japonês, coreano, boliviano”. Para eles o indígena coloca enfeites grandes no nariz. Esse é considerado indígena. É a pessoa que usa o cocar diariamente. Eles perguntam: por que vocês não usam o cocar? Eu costumo responder: os nossos avós não andavam com o cocar na floresta. Quando realizam as cerimônias de cantos/danças, se enfeitam. Digo também para eles: o carajuru, sim, usamos diariamente.

Ƨremiri, meu interlocutor, ensinou-me que o Yepa Oãkũ, encontrando as penas vermelhas da arara, ficou muito satisfeito e disse: os Pamũrimasa serão cheios de vida e com aparência corada como as cores das penas de arara. O seu coração e o seu corpo serão avermelhados como as penas de arara vermelha.

### **Merewi/ merewarãwi – Pamũriwi de ingá/formiga de Ingá**

O Tenório (2005: 126) e os meus parentes ƧtãpinoƧona falam que esse lugar é denominado de Menekoarañoa Makawi (Casa de kapi ingá). O meu interlocutor Ƨremiri ensinou-me que aqui se conhece por Misĩpewi (Casa de kapi). Aqui os Pamũrimasa realizaram a cerimônia de proteção e imunização das doenças utilizando os misĩpewi mũropũ (mũno de kapi). Durante a cerimônia, comeram o patu. Eles sopraram os instrumentos Miriapõra durante a coleta de frutas silvestres. Beberam o peyuru, cantaram e dançaram. Conforme me ensinou Ƨremiri, meu interlocutor, nesse Pamũriwi os Pamũrimasa realizaram a cerimônia ritual de Mene basore (oferecimento de ingá). Os Kumua realizaram as cerimônias de proteção e

---

<sup>210</sup> É transcrição de uma fala do Higino Pimentel Tenório. Ele estava contando as suas experiências e o trabalho que realizava com os Tuyuka na Escola Tuyuka para os moradores da Comunidade Loiro, no rio Uaupés, distrito de Iauareté, no ano de 2008, durante a Viagem Filosófica, no trecho de São Gabriel da Cachoeira a Iauareté.

imunização das doenças; cerimônia para tornar as pessoas invisíveis e colocá-las dentro das propriedades não humanas.

Faz-se essa cerimônia utilizando *Weti m̄rop̄* (m̄no de proteção). Conforme Barreto, J.P (2018: 82) *wetidarese* é um tipo de *base* que visa proteção de um espaço, de um indivíduo ou de seu grupo, contra a ofensa de um *waimahsã* ou de uma pessoa ou seu grupo. Na cerimônia ritual de *Yuk̄rika basore*, os *Kumua* fazem a assepsia para a eliminação do *Besu* (veneno), que são as essências contidas nas frutas (sabor e odor) que podem causar doenças às pessoas que se alimentarem delas.

Os *Kumua* realizam a cerimônia de tranquilização dos *Dutimasa*, que são os seres causadores das doenças. Esses causadores de doenças são as bactérias, odores e sabores das frutas. Os *Kumua* tranquilizam os *kearimasa*, seres causadores de doenças em meio à embriaguez. Não significa a eliminação da fermentação da bebida que gera a embriaguez. Trata-se de falta de controle e equilíbrio durante o consumo de *peyuru*, o que causa os desentendimentos, brigas e mortes, apesar de terem feito boas cerimônias.

Na atualidade também os *Kumua* realizam a cerimônia de inserção de efeitos especiais no *peyuru*. Onde existem os *Basawiseri* em atividade, os *Kumua* e os *Bayaroa* nos ajudam a compreender melhor as descrições que eu estou fazendo. De tempos em tempos, eu costumo participar das festas cerimoniais de cantos e danças com os meus irmãos, tios e avós na comunidade de São Pedro, na região do alto rio *Tiquié*. Estando dentro do *Basawi*, eu vejo os *Kumua* realizando as cerimônias de proteção, sentados durante várias horas em seus banquinhos. Vejo a preparação de *peyuru* pelas mulheres. Participo da preparação do *patu* no *Basawi*. Acompanho a execução dos discursos cerimoniais na própria língua *tuyuka*. A minha participação me ajuda a mergulhar na profundidade das cerimônias rituais. Sinto-me bem leve e tranquilo. Como *patu*, fumo o *m̄norõ* e bebo o *peyuru* que passam servindo durante a cerimônia de tranquilização e para tornar-nos livres de doenças. Recebo junto com todos os efeitos da conexão de conhecimentos existente entre todos os participantes da cerimônia ritual.

#### **Ȳsuariñoa** – *Pam̄riwi* da Ponta fria

*Uremiri*, meu interlocutor, ensinou-me que o *Ȳsuariñoa* para os *Kumua* é um lugar muito importante. Aqui os *Pam̄rimasa* realizaram a cerimônia para curar a



doença de *yuswabuse*, isto é, uma doença que causa muito frio e tremedeira à mulher após o parto. Tal problema ocorre quando ela não recebeu a proteção do Kumu.

Conforme *Uremiri*, meu interlocutor, no Merewi nasceu o filho do Kapi, denominado Misipe *makɤ*. Após o parto, seguiram a viagem e chegaram ao *Yusuariñoa*. Nesse *Pamuriwi* a sua mãe banhou-se com o seu filho Misipe sem terem recebido dos Kumua a cerimônia ritual do banho, isto é, antes que realizassem a cerimônia de proteção e imunização das doenças.

Por teimosia de não cumprir as orientações dos Kumua, a mulher foi acometida pela doença de *yuswabuse*. Muitas vezes as mulheres, quando não recebem a cerimônia de proteção dos Kumua, são acometidas por essa doença muito comum na nossa região. Entende-se assim, pois a água é um ser vivente, que sente alegrias e dores, se revolta quando não lhe respeitam e causa doenças buscando defender-se. A água é Casa/Basawi. Em alguma parte desse trabalho eu fiz referência à menstruação durante as cerimônias rituais no interior do Basawi. A menstruação corta os efeitos inseridos pelos Kumua para que os Bayarua tenham inspirações profundas vindas do mundo das músicas, dos seres ancestrais humanos e não humanos para se incorporarem nos Bayarua. Dessa maneira, os Kumua e os Bayarua de outros patamares cantam, dançam, com os corpos dos Bayarua humanos. Esses efeitos são ingeridos pelos Kumua, Bayarua e demais participantes pelas bebidas *peyuru* e *kapi*; pelo fumo/tabaco e *patu*.

A menstruação corta os efeitos cerimoniais presentes nesses materiais e os Kumua, Bayarua e outros ficam sem entusiasmo e com pouca inspiração. Por isso, os Kumua responsáveis pela inserção de efeitos bons e adequados, quando surge a menstruação ficam chateados, pois constatarem pelo desânimo dos participantes da cerimônia. Eu vi que quando acontece isso, os homens e as mulheres gritam: quem está em menstruação aqui? Não deveria ter entrado aqui, pois não sabe que não pode entrar com essa situação? Deixe o Basawi e fique longe, pois está estragando a cerimônia ritual de cantos e danças. Eu vi e escutei também os Kumua ficarem chateados, mas eles não gritam. Eles refazem as cerimônias rituais e reinserem os efeitos anteriormente colocados no *peyuru*, *kapi*, *m̄norõe patu*.

Os efeitos cerimoniais estão interligados com as vidas de outros patamares e seus habitantes. Por que a menstruação corta os efeitos cerimoniais? Eu conversei

com o meu primo Jaime Moura Fernandes, mais conhecido como Jaime Diakara, do povo ʘmukorimasa (Desana), e ele me ensinou duas versões.

A primeira versão é assim:<sup>211</sup>

#### **Kiti kahāse ukūse**

(língua tukano)

*Na numiapōra numia Miriāporā numia nisama na. Toho werā na, peéru samuri n̄m̄urē beti nirā, naye up̄ko dari nisa niwā na. Te moāstise dari nisa niwā na. Toho wero peéru sirīkarē sātīpāwa, kapi na sirī wekere sahatipā dihasa niwā. Toho werā na Miriāporā masā nira, na moastiseko niyurā, na Bayaroa, na Kumua wihīka, na wakūkere sahatipā dihokāsato.*

#### **Narrativas sobre os ensinamentos ancestrais**

Os nossos ancestrais ensinam que as mulheres são Filhas dos Miriāporā (Flautas cerimoniais). O sangue da menstruação é compreendido como uma corrente de água com cheiro de sangue (pitiú). Esse cheiro corta os efeitos cerimoniais das correntes sanguíneas dos bebedores de peyuru e kapi. Os Kumua e os Bayaroa ensinam que esse sangue tem esse poder, pois as mulheres são filhas dos Miriāporā. O cheiro de sangue impede a boa sequência dos pensamentos, cantos, discursos dos Kumua e Bayaroa durante a cerimônia.

Como se percebe pela narrativa do Jaime Diakara que o cheiro de sangue menstruado atinge os efeitos cerimoniais relacionados à vida dos homens e das mulheres. Atinge os papéis especializados dos homens que são execuções de cantos, danças, discursos e narrativas cerimoniais. Atinge a vida das mulheres e suas especialidades de preparação da bebida peyuru.

O meu interlocutor Jaime Diakara me ensinou a segunda versão sobre o sangue da menstruação, conforme aquilo que o seu pai Diakuru (Américo Fernandes) lhe ensinou:

#### **Numia moastise**

(língua tukano)

*Na numia moastise numia nisama niwī. Na masaputirā masa numia nisama niwā. Toho werā arā waimasarē pesunumia nisama niwī. Na waimasā iñatutirā masanumia nisama niwā. Toho wero na beti nise n̄m̄urirē na moastise sutise na up̄rip̄ amesuo sesadihasa niwī. Toho werā na waimasā, wakūtiro na beti ditapara nikarē, b̄po paro weroho wamahā, dia k̄ pirō*

#### **Pitiú de sangue das mulheres menstrudas**

O meu pai me contou assim:  
As mulheres são cheiros de sangue. Por isso, os seres do cosmo tornam-se seus adversários. Eles sentem inveja das mulheres. Na menstruação, todo o corpo é tomado pelo cheiro de sangue. Na menstruação, durante a viagem pelo rio, os seres do cosmo algumas vezes provocam as trovoadas e os relâmpagos.

---

<sup>211</sup> Conversei com ele via Whatsapp, em língua tukano. As perguntas foram: Por que durante a cerimônia ritual de cantos e danças no *Basawi*, a boa execução de cantos e danças perde a sua qualidade e as bebidas *peéru* e *kapi* perdem os seus bons efeitos quando a mulher em menstruação está dentro do *Basawi*? Quando acontece a menstruação numa viagem por que os nossos avós dizem que as cobras aquáticas ficam raivosas, os rios ficam agitados e surgem doenças que atingem a vida da mulher? A entrevista foi realizada no dia 11/02/2021.

wakāpagu weroho wesetisami niwā. Dero wero toho wasari? Kū pirō masu nigu, kū numio yukusu weroho wameti nūkō wenomiamiba kūā, kū pamurimasā pirō, ti pati, bahuari pati nigu, uasetiro weroho wa'asa niwā na beti nikā. Toho werā na beti nirā, arī kū umkomasu, muhipū, dūpoa nia, dūpoa wehesutua wero osami niwā. Na numia pesu nisami kūā, na numiāre iñatuti nisami. Toho wegū asise betori, yasase betori, ewu betori na numiarē dokepeamaha wero dokesēkearo weroho wa'asa niwī.

Outras vezes, a cobra boia provocando fortes banzeiros. Por que acontece assim? A cobra é um ser e as mulheres originam-se da cobra, viveram no ventre da cobra até pisar nesse patamar. Devido a essa conexão entre a mulher e cobra, as águas ficam agitadas. O sangue da mulher menstruada, segundo os Desano, mexe com o Ser do mundo – Sol. Ele provoca à mulher as dores de cabeça e tonturas. Ele torna-se adversário e sente inveja dela, por isso, ataca a mulher com os seus raios de cor amarelo, verde, azul, vermelho etc. Assim, ele causa doenças à mulher.

Essas narrativas de nossos ancestrais sobre o sangue da mulher menstruada servem para ensinar as fórmulas de proteção da mulher no momento de sua menstruação. Dessa maneira, diversos povos tratam do sangue de diferentes formas. Todas as narrativas contêm fórmulas de tranquilização do corpo feminino, fórmulas para acalmar os seres das florestas, dos rios, dos lagos, das montanhas, das cavernas, dos pássaros, dos animais grandes e pequenos, dos insetos etc. As narrativas contêm fórmulas de conexão de vidas, criação de respeito e amizade, de parentesco, de serem filhas e filhos de um mesmo pai ancestral.

A narrativa sobre o acontecimento no Pamuriwi Yusuariñoa com a mulher tem como objetivo explicar que as mulheres devem seguir as regras pós-parto. Quando uma mulher adquire uma doença, por descuido próprio e/ou uma cerimônia de proteção que foi mal feita, existem soluções para doenças adquiridas, como é o caso de yusuabuse (passar frio). Então se criou a proteção dessa doença que é Yusuabuse base (cerimônia de cura do frio corporal). Quando o meu pai estava vivo (1996: 16), eu perguntei como se pode fazer a cerimônia para curar a doença que muitas mulheres sofrem após o parto, principalmente, após o banho. Então, o meu pai me ensinou essa fórmula. Existem diversas fórmulas sobre os mesmos problemas:<sup>212</sup>

**Yusuabuse basero**  
(língua tuyuka)

*Niku oko sōari tatia. Niku oko ñiri tatia. Niku oko sumeri tatia. Niku umatiri beto (boeku). Niku umatiri sōari beto. Niku umatiri ñiri*

**Curando a doença de frio**

Existe nesse cosmo um patamar que possui água vermelha. Outro possui água preta. Existe o arco-íris. Surge no

<sup>212</sup> O texto original está escrito em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*beto. Niku um̄atiri s̄meri beto. Ti beto s̄ōari beto, ñiri beto, s̄meri beto tukado, tukado, tuwe moneko, boberota, pawe tuwe moneko, numirota ti oko s̄ōari tatia, ñiri tatia, s̄meri tatia ne kame ȳko, diari, opatari, poepa, weatari tataboa tari. Ti nipetirore wada kutadiyo kũ, oko boberota wada kutadiyo kũ, kōakeri imisa, nekeri imisa, te asibusuri imisana k̄ta diyo kũ te imisana eheoñe monekũ, te imisa asibusuri imisana webetoa n̄kōwi. Te imisana tukamota n̄kōwi.*

horizonte uma faixa avermelhada, outra é faixa escura. O Kumu mexe bem essas faixas vermelhas, pretas e azuis. Junta e empurra para cima essas faixas. Ele mexe com calma a faixa de água, arranca e lança para cima. Com esses efeios especiais o Kumu provoca para que a chuva caia nos rios, nos lagos, nas cachoeiras, nos chavascas e nas caatingas. O Kumu junta água e fixa-a bem nesse patamar (terra). O Kumu com a esteira de caranaí, de buriti, acalenta o corpo da mulher. Ele forra por baixo com a peneira acalentada. Com a esteira acalentada cerca a mulher para protegê-la. A mulher é protegida por essas esteiras aquecedoras. Por isso, ela não sofre da doença de frio e se estava doente, vai passar.

Ĥremiri, meu interlocutor, ensinou-me que no Ȳs̄uariñoa o Yepa Oãk̄ entregou aos Pam̄rimasa as fórmulas cerimoniais de proteção da água utilizada pelos Kumua. Quando não se faz boa cerimônia de proteção, a mulher que vai se banhar após o parto contrai essa doença. Essa cerimônia protege a mulher para que não fique doente com a tal doença. Os Kumua realizam essa cerimônia ritual do primeiro banho da criança recém-nascida juntamente com os seus pais. Destaco aqui um pequeno trecho no qual os meus primos cunhados Yepamasa se referem à fórmula cerimonial para tornar uma água em água boa, segundo Neri (2011: 52):<sup>213</sup>

#### **Ako basero**

*(língua tukano)*

*Te ahko moãstiro, te aburi wehta, ti ahko ñirima, ahko bahuyarima, ahko samerima, ahko soãrima, nisato, te b̄h̄k̄r̄ãre b̄h̄k̄r̄ã wehewĩ, te kahãsere. Nitohauta kũ ate sopori b̄h̄k̄r̄ã sopori, ia narẽ kũ b̄h̄k̄r̄ã wehewĩ, nare b̄h̄k̄r̄ã wehethoa, te sopori marãwe dihiowĩ.*

#### **Tornando em água boa**

O Kumu elimina o odor pitiú da água, limpa o cauixi (limo) da água. O Kumu fala que existem água preta, transparente, barrenta e vermelha. Ele mata as bactérias presentes na água. Ele mata as bactérias viventes nas espumas. Elimina a essência prejudicial à saúde humana presente nas espumas d'água.

#### **Ñamasarowi – Pam̄riwi chifre do veado**

Ĥremiri, meu interlocutor, ensinou-me que no Waik̄r̄awi (Casa dos animais), o Yepa Oãk̄ realizou a cerimônia de Wetise (livrar-se da doença) aos Pam̄rimasa. Conforme aquilo que o meu interlocutor Ĥremiri me ensinou, o Yepa Oãk̄ disse que

<sup>213</sup> O texto original está escrito em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

os animais causam as doenças ao ser humano. Por isso, os Kumua, quando fazem a cerimônia de imunização, proteção e para livrar as pessoas das doenças, utilizam o Weti m̄ro (Cigarro de proteção).

Os Kumua, utilizando o Weti m̄ro, inserem o efeito de Nihisiose (tranquilização) das bravuras e ferocidades dos animais. Os Kumua imunizam as pessoas contra o alcance dos venenos. Atingidos pelos efeitos cerimoniais, os seres do cosmo mantêm-se tranquilos e não causam doenças aos humanos.

O Yepa Oãk̄, realizando a cerimônia de Weti (proteção), transforma seres viventes do cosmo em parentes, pais, mães, tios, tias, irmãos, irmãs, avós, avôs, cunhados. No diálogo cerimonial, os Kumua motivam e esclarecem para eles que entre nós não deve existir a inveja. O meu interlocutor Ɔremiri ensinou-me que o Yepa Oãk̄ fez a cerimônia utilizando os materiais próprios. Esses materiais ele entregou aos Pam̄rimasa. Por isso, dizemos que os Kumua utilizam os mesmos materiais e os mesmos códigos de proteção, imunização de doenças e curas de doenças que o Yepa Oãk̄ utilizou.<sup>214</sup>

#### **Wetidare uk̄se**

*(língua tukano)*

*Nihisiose m̄rop̄*

*Nihisiose patu*

*Masa wetise m̄rop̄*

*Masa wetise patu.*

#### **Os efeitos de tranquilização**

Muno tranquilizadores.

Patu tranquilizadores.

Muno que livram as pessoas de doenças.

Patu que livram as pessoas de doenças.

#### **Dia wahatopawi – Pam̄riwi Casa das cuias**

O meu interlocutor Ɔremiri ensinou-me que o Pam̄riwi Dia wahatopawi é bastante conhecido como Ipanoré. Para os povos originários da família linguística tukano oriental é conhecido como Tohōpa duri (Rochedo peneira). Segundo Ɔremiri, meu interlocutor, de forma bastante resumida devemos compreender que nesse lugar o Yepa Oãk̄ chegou com todos os Pam̄rimasa.

Esse lugar possui muitas narrativas. Destaco a organização e o desembarque de cada povo do Pam̄ri yokosoro (Canoa de Transformação). Ɔremiri, meu interlocutor, ensinou-me que eles não desembarcaram de qualquer jeito. Eles estavam chegando ao lugar desconhecido. O Yepa Oãk̄ fez a cerimônia de proteção e de tranquilização das bravuras dos Yaiwa (xamãs) não humanos. Os

---

<sup>214</sup> O nome do material está escrito em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Yaiwa aqui devem ser entendidos como as forças que atacam, se defendem e protegem do lado não humano. Do lado humano – Pamɛri basoka estavam chegando num lugar estranho, estavam começando a viver sob a orientação do Yepa Oãkɛ, fora da água, saindo da água para viver na terra. Nessa cerimônia, o Yepa Oãkɛ dá nome aos tipos de Yaiwa do cosmo que ele acreditou que existiam. Não se trata de xamãs humanos, nesse momento. Ele está se referindo aos seres do cosmo que podem prejudicar aos humanos que estavam chegando. A utilização do termo xamã eu faço por não encontrar uma palavra adequada. Os povos originários da família linguística tukano oriental podem conferir nas palavras originais (tukano), porque contêm significados amplos e complexos. O meu interlocutor Ƨremiri nomeou os seguintes termos. A tradução para a língua portuguesa não é uma tradução literal, mas assumo o seu significado:<sup>215</sup>

| <b>Yaiwa</b><br>(língua tukano) | <b>Poderes xamânicos</b>       |
|---------------------------------|--------------------------------|
| <i>Ƨroña weta yaiwa,</i>        | Força da essência de carajuru, |
| <i>Murõ weta yaiwa,</i>         | Força da essência do rapé,     |
| <i>Misipe weta yaiwa,</i>       | Força da essência do kapi      |
| <i>Wãtia masa yaiwa,</i>        | Força dos seres das florestas, |
| <i>Wai kapi yaiwa,</i>          | Força dos peixes kapi,         |
| <i>Masãpe yaiwa,</i>            | Força dos túmulos de mortos,   |
| <i>Ƨtãmasa yaiwa,</i>           | Força dos seres das pedras,    |
| <i>Yukɛmasa yaiwa,</i>          | Força das árvores,             |
| <i>Wirõmahsa yaiware,</i>       | Força dos seres de ventos,     |
| <i>Okomasa yaiwa.</i>           | Força dos seres aquáticos.     |

O Yepa Oãkɛ tranquilizou todos os seres desse cosmo com essas cerimônias. Acalmou todas as forças agressivas e bravezas dos seres daquele lugar onde os Pamɛrimasa estavam atracando. Por isso, os seres vivos do cosmo não agrediram os Pamɛbahuari masa. Também complementou a cerimônia com materiais cerimoniais. Nesse trabalho, os materiais reaparecem em diversos Pamɛriwiseri, pois em todas as cerimônias usam os mesmos materiais e as mesmas palavras que ativam os efeitos.

O Yepa Oãkɛ neutralizou as forças negativas de outros seres vivos pelos quais eles poderiam ser atacados e morrer. Essa mesma compreensão cerimonial possuem os Kumua. Não é um combate físico corporal, mas no nível de conhecimento/imaterial. Os benefícios que eles conseguem, sim, servem para o

<sup>215</sup> A narrativa foi realizada em língua tukano, por isso, os nomes são escritos com a mesma língua. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

plano material/corporal. Os Kumua possuem forças de concentração extraordinárias, domínio nos códigos de proteção, de imunização, de empréstimo, de invisibilização, de transformação em outros seres, matérias e essências. Além de possuírem essas habilidades cerimoniais, os Kumua curam as doenças, pois possuem alto grau de memorização das fórmulas de proteção. Eles transitam por diversos patamares: *ati pati* (patamar da terra), *maribuikahã pati* (patamar do alto) e *mari dokakahã pati* (patamar abaixo de nós). Os meus cunhados Yepamasa compreendem da seguinte maneira, conforme Barreto, J.P. (2018: 54):

*Wamũdia Pati* é um dos três *patiri*, patamares cosmológicos (mundos) que compõem o cosmo *yepamahsã*. Junto a esse patamar subterrâneo inferior, os dois outros patamares cósmicos são: *Ati Pati*, “este nosso mundo”, patamar intermediário dividido em várias camadas de água, de terras, de floresta, de dia e ar, de chuvas, de nuvens e de ventos; e *Umuse Pati*, patamar celeste superior.

Os Kumua transitam por esses patamares. As realidades de bem-estar e mal-estar estão relacionadas com os habitantes de outros patamares e das pessoas que vivem no mesmo patamar, como é o nosso caso. As conexões existentes entre os patamares e os seus moradores, os Kumua conhecem por narrativas de seus avós, mas não conhecem presencialmente, como já disse anteriormente. No entanto, dominam perfeitamente as descrições de todos os espaços e lugares, das personagens, dos acontecimentos e das soluções que deram para seus conhecimentos. Os meus cunhados Yepamasa, tratando sobre o Basero (conjunto de agenciamento), segundo Barreto, J.P. (2018: 65):

*Bahsero* é a habilidade de um especialista em evocar e pôr em ação as qualidades sensíveis (amargura, doçura, acidez, frieza etc) que produzem efeito de abrandamento sobre a dor ou doença, elementos e princípios curativos contidos nos diversos tipos de vegetal e animal. (...) o *bahsegũ* abranda a sensação de ardor e queimadura originada nesses fogos de metal, para que seu *doatigũ* (doente/paciente) não sinta a dor do corte. Isso é, a sensação de queimadura da perspectiva do *bahsegũ*.

Os Kumua, os Bayaroa, os Yaiwa, os Yuamũã e demais masirã (conhecedores) sabem de muitas realidades existentes no cosmo, de espécies vegetais, animais, minerais etc. Conhecem as influências das constelações na vida humana e em diversos mundos, da água, da floresta, das nuvens etc. Eles aprenderam a conhecer os seres que agem no interior de seus patamares e no nosso patamar. Eles conhecem quais são as armas de defesa e de ataque, dos

seres pequeninos e dos grandes. Esses conhecimentos são transmitidos no cotidiano e nas cerimônias rituais dentro do Basawi.

Ricardo Dias Teles, no ano de 2008, com 74 anos de idade, num diálogo com os Utāpinopona-Tuyuka que estavam numa expedição denominada viagem filosófica para o estudo dos Pamūriwiseri (lugares originários), dizia assim sobre Basawi e a educação dos filhos:<sup>216</sup>

### **Basawi kahāse boese**

(língua tukano)

*Usāma usā ñekusumua m̄ ni nare s̄ori ukū  
weḡ, te ñamiñakurō uawakā wesere, ako  
etoa uawakā wesere wekarā niwa na.  
Numiokerā toho wero añuro diapoap̄re  
añuse wahākarō niw̄.*

*Tiwi Escola nirota wepā, añuro m̄sā  
iñakuña m̄sā, t̄oya m̄sā na nikawi nipato.  
Mari te mas̄tikama nikawikahāre n̄moti  
wese wato, ar̄ m̄ pak̄kahabi nimi k̄,  
pak̄mami nimi k̄, ar̄ m̄ kahabi nimi k̄, ar̄  
m̄ kahabi mak̄ nimi k̄, ar̄ numia na nima  
na mak̄, toho ni akas̄uosa m̄ mak̄, ar̄  
m̄ kawererāre ati akas̄uoḡsa m̄, m̄  
ñekusum̄are nipi.*

### **Transmissão dos saberes ancestrais**

Nossos ancestrais ensinavam no cotidiano; orientavam para que acordássemos bem cedo e fôssemos ao banho para realizar o ritual de vomitação d'água. Durante o banho, faziam o ritual de inalação de líquido de pimenta. Por isso, os jovens cresciam com o rosto limpo e oleoso. Em dias de festa, as pinturas faciais saíam bonitas por causa do rosto oleoso. Os rapazes e as moças seguiam esse modo de viver.

O Basawi para nós é uma escola. Ali ensinavam aos seus filhos e filhas com as instruções faladas e com as práticas. Na atualidade, muitos conhecimentos do passado não existem. Por isso, surge o casamento entre os parentes. Não se ensina para aos filhos e filhas: quem é o tio paterno maior e menor; o filho de seu irmão (sobrinho); não se ensina como tratar as parentas; os filhos e filhas não conhecem as considerações de parentesco. Não sabem considerar os avós segundo as nossas tradições.

Os Pamūrimasa, principalmente os Kumua, a partir do cheiro de fumo e da fumaça do cigarro espalham os efeitos de proteção. O cheiro de fumo e a fumaça ultrapassam o limite da materialidade. O ser humano recebe a força de proteção pelo olfato e pelo paladar, que penetra no ser humano e atinge as entranhas do corpo humano. Os poderes de proteção permanecem internamente na pessoa. O cheiro de fumo e a fumaça do cigarro se espalham pelo cosmo e os habitantes desse cosmo recebem as mesmas proteções que os humanos.

---

<sup>216</sup> Ricardo Dias Teles, do povo Arapaso (*Diarimasa*), narrou o seu conhecimento em língua tukano. A tradução da língua tukano para a língua portuguesa é minha (2020).



O cheiro do fumo e a fumaça do cigarro se espalham pelos diversos patamares e os seus habitantes, também fumam e defumam como os humanos os cigarros cerimoniais. O odor e a fumaça do cigarro entram no maribuikahã patipɛ (patamar acima de nós), circulam entre nuvens, ar, vento, nas constelações (sol e lua); o cheiro e a fumaça do cigarro circulam pelos diversos cantos desse ati pati (patamar onde vivemos); o cheiro e a fumaça do cigarro levam os poderes de proteção no mari dokakã patipɛ (patamar abaixo de nós), no mundo subterrâneo. Os seus habitantes recebem os efeitos cerimoniais do bem, da proteção do apaziguamento etc.

Quando os Weti (cerimônias de proteção) não são bem feitos pelos Kumua, esse odor e a fumaça de cigarro atingem os diversos patamares e os seus habitantes se sentem ameaçados e eles se defenderão, causando diversos tipos de doenças. Os Kumua, em geral, são mais de um para estabelecerem diálogos entre si para que não haja falhas. O meu interlocutor ʘremiri ensinou que, durante as cerimônias de proteção, os Kumua utilizam essas linguagens cerimoniais:<sup>217</sup>

**Wetidarese**

(língua tukano)

*Bese yowe morokãwi,  
Yakamota morokãwi,  
Wiserire yakamota morokãwi,  
Wara tustenɾōwi  
Añuri pati ehonɾkowi  
Opekō sopo pati ehonɾkowi,  
Karãko pati ehonɾkowi,  
Yusɾoweri pati ehonɾkowi.  
Dɿhari masare,  
Nare nihisiapeokãwi  
Wara tustenɾōwi.*

**Proteção das pessoas**

Resgata do patamar subterrâneo a pessoa.  
Fecha a porta do patamar subterrâneo.  
Torna os Basawiseri bem seguros.  
Espalha a proteção por todo o Basawi.  
Transforma esse patamar em patamar do bem.  
Patamar de espuma de leite.  
Patamar de suco doce (buiuiu).  
Patamar bem arejado (ventilado).  
Os seres causadores de doenças são tranquilizados.  
Aquietados em todo esse patamar.

Utilizando essas palavras, os Kumua evocam as forças boas para a garantia da vida, fora do perigo. As cerimônias de proteção, imunização e cura das doenças atingem uma dimensão ampla, atingem a vida humana e a vida de todo o cosmo com os seus habitantes.

O meu interlocutor ʘremiri, com as narrativas de histórias de nossas origens, ajudou-me a entender que o Yepa Oãkɾ quis tornar ati pati (esse patamar) cheio de forças boas para que os Pamɾrimasa conseguissem viver de maneira tranquila entre

<sup>217</sup> A narrativa original está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

os vários povos. Ƨremiri, meu interlocutor, disse que os Yepamasa, os Ƨm̄rimasa e os Ƨt̄apinopona desembarcaram juntos e já se consideravam primos/cunhados.

No momento do desembarque do interior do Pino yokosoro (Canoa Cobra), o Yepa Oãk̄ realizou a cerimônia de proteção dos Pam̄rimasa utilizando os Weti m̄rop̄ (fumo de proteção). Em seguida, o Yepa Oãk̄ instruiu os Pam̄rimasa para que seguissem a própria trajetória, construindo modos de vida próprios no Ƨm̄koho patire (na extensão desse patamar). Conforme os ensinamentos de meu interlocutor Ƨremiri, o Yepa Oãk̄ fez essas recomendações aos Pam̄rimasa:<sup>218</sup>

#### **Pam̄rimasa na katiatehe**

(língua tukano)

*Mari masa bahua mari maha,  
Ati Ƨm̄koho patire.  
Masa bahua werã m̄sa,  
Ate nuk̄karirẽ,  
Ƨm̄kohore,  
Iña n̄rõ nuk̄ werasã,  
Atiro we m̄sa katirotirãsa m̄sa,  
Ȳ nik̄porã masa,  
Bahuari masa.  
Ȳ bahuri masa.*

#### **Os primeiros humanos**

Yepa Oãk̄ disse:  
Agora nós acabamos de surgir como humanos,  
em cima desse patamar.  
Vocês são os primeiros humanos,  
nesses territórios,  
nesses tempos.  
Vocês cuidarão desse mundo,  
esse é o vosso trabalho e a vossa vida.  
Vocês são os meus filhos,  
são os primeiros humanos,  
são semelhantes a mim.

Essa é a tarefa que o Yepa Oãk̄ entregou aos Pam̄rimasa: cuidar da vida nesse patamar. Concluída a cerimônia, não estimamos o tempo que estiveram ali. Os Kumua ensinam que continuaram a rota, subindo o rio Uaupés, fazendo diversas paradas. As narrativas sobre rotas de viagem variam conforme a compreensão de cada povo.

#### **Ña´awi – Pam̄riwi de Urtiga<sup>219</sup>**

O Ƨremiri, meu interlocutor, ensinou-me sobre Pam̄riwi Ña´awi, que é conhecido também como Ñapamo (Cerrado de Urtiga). No Ña´awi, o Yepa Oãk̄ transmitiu aos Pam̄rimasa o conhecimento relacionado ao arbusto urtiga, que possui propriedades medicinais. Eu conheço dois tipos mais usados na região do rio Tiquié, município de São Gabriel da Cachoeira: Ña´a oõri (flores de urtiga) e Ña´a pota (urtiga espinhosa). Quando não existe Kumu, uma pessoa colhe os Ña´a oõri até formar uma bola. A pessoa fricciona essas flores na parte do corpo do doente;

<sup>218</sup> A narrativa foi realizada em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>219</sup> Ña´a é urtiga, vegetal plantado (ou não plantado) com propriedades medicinais. Em Língua Geral – Nheengatu dizem: pinupinu.

friccionada na parte onde ele sente as dores. O seu efeito imediato é a coceira, dores e anestesia. Após terminar de friccionar com os Ña'a oôri na parte do corpo surgem bolhas avermelhadas, mas logo desaparecem.

O Ña'a pota é outro tipo que eu conheço. A pessoa quebra os ramos com as folhas. Os espinhos estão no ramo e nas costas das folhas. Os espinhos não são muito fortes. Uma pessoa pega o ramo com folhas espinhosas e bate devagar na parte do corpo onde dói. Os efeitos são semelhantes aos de Ña'a oôri: coceiras, dores e anestesia. Depois surgem bolhas avermelhadas, mas logo desaparecem. O meu interlocutor Ƨremiri disse que o Yepa Oãkɛ no Ña'awi ensinou aos Pamɛrimasa a preparar o Baseriko (chá com as folhas de urtiga). É o chá utilizado para a cerimônia de cura realizada pelo Kumu. Numa linguagem mais comum dos dias atuais, digamos que é o chá preparado com as folhas de urtiga.

Eu aprendi com o meu interlocutor Ƨremiri que o Yepa Oãkɛ levou os Pamɛrimasa para dentro do Ña'awi para ensinar-lhes o processo de preparação para ser usado pelo Kumu durante a sua cerimônia de cura de doenças. Eis algumas doenças que podem ser curadas com o Ña'ã:<sup>220</sup>

**Ña'ã mera basese**  
(língua tukano)

*Wahapihiri,*  
*Dokesëkease,*  
*Dɛpoa niase.*

**Folhas e flores de urtiga**

Reumatismo.  
Doenças forte ou mortal (tipo AVC).  
Dores de cabeça.

O interlocutor Ƨremiri ensinou-me que o Yepa Oãkɛ disse dentro do Ña'awi que os Pamɛrimasa devem aprender as cerimônias de cura das doenças com a utilização da essência do ña'a pūri (folhas de urtiga). A cerimônia de cura com o chá de folha de urtiga deve passar pelo Kumu para que ele insira, soprando, as forças curativas ao paciente:<sup>221</sup>

Com a realização das cerimônias de cura com essas forças que livram e acalmam, os Pamɛrimasa e os moradores do Ña'apamo (cerrado do Ña'a) tornam-se irmãos, filhos de um mesmo pai.

**Wituriro** – Pamɛriwi com patamares

O Ƨremiri, meu interlocutor, sobre o Wituriro (Casa com patamares) ensinou-me que o lugar é conhecido também com o nome de Waituditara (Lago de peixes).

<sup>220</sup> O texto original está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>221</sup> O texto original está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

No Pam̄riwi Wituriro foram preparados os Haũp̄ (bastões de dança). Existem diversos lugares (Pam̄riwiseri) onde foram preparados os Haũp̄. As narrativas variam conforme cada narrador das histórias das origens dos povos. Os Haũp̄ significam as vidas das pessoas, são seus ossos, suas veias, saúde e energia. ̄remiri ensinou-me que nós vivemos dentro dos Haũp̄. Conforme a linguagem dos Kumua, os Pam̄rimasa nesse Pam̄riwi receberam:<sup>222</sup>

**Haũp̄ basarā k̄ose**  
(língua tukano)

*Wai oãri,  
Dirōtise,  
Katirotise.*

**Bastão (paus) de danças**

Haũp̄ significam:  
A nossa vida,  
A nossa coloração avermelhada,  
O nosso modo de vida.

O meu interlocutor ̄remiri ensinou-me que o Yepa Oãk̄ ames̄ropekãp̄ (estabeleceu a conexão) entre as vidas dos humanos, a vida dos seres vivos desse patamar e dos seres de outros patamares. Na viagem filosófica (2008) que os meus ̄tãpinopona, do rio Tiquié, realizaram de São Gabriel da Cachoeira até lauaeté, eles fizeram uma parada na comunidade de Loiro. Durante a conversa com os moradores da comunidade, Adão Lemos, do povo Diamasa (Arapaso), assim narrou sobre o Paam̄riwi Wituriro:<sup>223</sup>

**Posé kiti**

(língua tukano)

*Aĩ Butuyari Oãk̄, Witurirore k̄ masābuhaḡti. Tore k̄ nik̄porãti we k̄ Diaweko makorē k̄ n̄moti k̄ ñumu poḡti niḡ mahan̄kã k̄ wese weti we nikaro ni to Wituriro ni. To siro nib̄r̄hase wametise, nisa Musaña, to siro nisa Oaya. B̄r̄h̄a nisa Simeña. To Simeñareta k̄ ñumu poḡti niḡ Miriãporã amarĩ. To b̄r̄h̄a nisa Sioga yapuri. To ȳr̄b̄r̄h̄a nisa Yaiya. Yaiḡ wekaro. To b̄r̄h̄a nisa Dasesuya. Dase wihtōdari wekaro. Tota nimaha Wituriro. K̄ ñumu pokaro. To b̄r̄h̄a nisa Wãtiwi. M̄sã Dikarãpora to Wãti dahapã.*

**Narrativa sobre a oferta de frutas**

O Butuyari Oãk̄ (Ser vagaroso) surgiu no Wituriro. Aqui ele teve um filho com a filha do Papagaio que habita na beira do rio. Ele fez a cerimônia de poóse de patauá aos seus sogros. Antes de chegar ao Wituriro, descendo o rio, se encontram lugares importantes: igarapé urucum, igarapé mucura. Depois vem o igarapé de água barrenta. Nesse lugar estão os Miriãporã para soprarem no poóse de patauá. Descendo mais chega o igarapé sioga yapuri (cabo de enxada). Descendo mais se chega ao igarapé-onça, é o lugar onde prepararam o Yaiḡ (lança-chocalho). Descendo mais se chega ao igarapé-tucano, é o lugar onde prepararam a corda com plumas de tucano para amarrar na ponta do lança-chocalho (yaiḡ). Depois se chega ao

<sup>222</sup> A narrativa original está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>223</sup> O sr. Adão Lemos fez sua narrativa em língua tukano. A transcrição é minha. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Wituriro. Aqui aconteceu o poóse de pataua. Descendo mais se chega ao Wātiwi (Casa dos falecidos). Para vocês ʘtāpinopona-Tuyuka é muito importante, pois quando vocês morrem vosso espírito retorna para o Wātiwi (Morada dos falecidos).

ʘremiri, meu interlocutor, seguiu narrando sobre outros Pam̄riwiseri. Ele disse que os Pam̄rimasa continuaram a viagem pelo Uaupés até chegar à Cachoeira de Jurupari na Colômbia. Daí, desceram o rio Uaupés com o Pam̄ri yuk̄s̄ (Canoa de surgimento). Chegando à localidade de laurareté, seguiram sua viagem no Akoñisa (rio Papuri). Localiza-se à margem direita do rio Uaupés. Os Yepamasa, ʘtāpinopona e ʘm̄rimasa estavam juntos, segundo a informação do meu interlocutor ʘremiri.

#### **Bati n̄k̄r̄ō** – Ilha de Japurá<sup>224</sup>

Para tratar do Bati n̄k̄r̄ō, saí da rota do rio Uaupés e entrei no seu afluente, no Akoñisa que desemboca em frente a lauareté, município de São Gabriel da Cachoeira. Os meus parentes ʘtāpinopona denominam esse lugar de Oko senerō (cruzamento d'água).

ʘremiri, meu interlocutor, ensinou-me que o Bati n̄k̄r̄ō é importante quando se trata da cerimônia ritual de Yuk̄rika basore. Na compreensão dos Kumua, essa Ilha recebe várias nomenclaturas cerimoniais durante os discursos, conforme segue:<sup>225</sup>

#### **Bati n̄k̄r̄ō** (língua tukano)

*Bati n̄k̄r̄ō,*  
*Batiwi,*  
*Miriap̄rawi,*  
*Apekawi*  
*Misipewi.*

#### **Ilha (ponta) de Japurá**

Os Kumua se referem como:  
Ilha de japurá,  
Basawi (Casa cerimonial) de japurá,  
Basawi de Miriāporā (Flautas),  
Basawi de instrumentos cerimoniais,  
Basawi de kapi.

Conforme me ensinou ʘremiri, meu interlocutor, no lugar denominado Bati N̄k̄ro (ilha de Japurá) os Pam̄rimasa realizaram a cerimônia de Bati poóse. Durante a coleta e o poóse de japurá, os Pam̄rimasa sopraram Miriāporā. Por isso,

<sup>224</sup> Henri Ramirez, no dicionário (Tomo II) – A Fala Tukano dos Ye'p̄a-masa, CEDEM, 1977, pg. 17, explica que BA'TĪ – japurá (é certo de fruta com a castanha da qual se prepara uma massa usada como tempero de peixe).

<sup>225</sup> A explicação original foi realizada em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

é considerada Miriãporãwi e Batiwi. O meu interlocutor ʘremiri disse que, durante a cerimônia ritual do Bati posé os Yepamasa, os ʘtãpinopona e os ʘmukorimasa fortaleceram mais as suas relações de primos irmãos e cunhados. Por causa dessas relações sociais, eles realizavam entre si as cerimônias rituais de Yukurika basore. Conforme eu aprendi com os meus pais e com os sábios de outros povos, existem diversas cerimônias rituais Yukurika basore: de frutas silvestres e cultivadas. Por isso, organizei brevemente os nomes de algumas cerimônias de posé.<sup>226</sup>

**Yukurika basore wame**  
(língua tuyuka)

*Yukurika basore:*  
*Mipĩ basore,*  
*Ñumu basore,*  
*Ne ʘ basore,*  
*Pupia basore,*  
*Mene basore,*  
*Ki basore,*  
*Wehta basore,*  
*Pohka basore,*  
*Wai basore,*  
*Waikura basore.*

**Tipos de festas das frutas**

Basore de frutas silvestres:  
Basore de açaí,  
Basore de bacaba,  
Basore de buriti,  
Basore de ucuqui,  
Basore de ingá,  
Basore de mandioca,  
Basore de goma (tapioca),  
Basore de farinha,  
Basore de peixes,  
Basore de carne de caça.

As cerimônias rituais de Yukurika *basore* realizam-se bebendo akowahari (bebidas fermentadas). De maneira mais simples, se convencionou chamá-la de peyuru (em língua tuyuka), peru (em língua tukano) e caxiri em língua portuguesa. A bebida fermentada é um elemento importante das festas. Os discursos cerimoniais durante a cerimônia ritual de Yukurika *basore* recordam as tradições dos Pamurimasa:<sup>227</sup>

**Posére ukũpeose**  
(língua tukano; com entonação)

*Te yukũ dukare,*  
*Ba ʘ ase ekamuhati,*  
*Weseti nikãra paramerã,*  
*Nirã wesa mari. ʘuuuuuu!*

**Narrativa sobre as frutas**

As frutas silvestres,  
eram oferecidas aos outros,  
seguindo as tradições dos ancestrais.  
Nós, seus netos, seguiremos suas  
tradições. ʘuuuuuu!

Como aconteceu em outros Pamuriwiseri durante as cerimônias rituais de Yukurika basore, no Batiwi (Casa de Japurá) os Pamurimasa realizaram a cerimônia de Wetise, ou seja, tornaram a pessoa livre das doenças. No final da cerimônia ritual, realizavam a cerimônia da imunização de doenças aos participantes com a

<sup>226</sup> Organização em línguas: tuyuka e português (2020).

<sup>227</sup> Informações gerais em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

cerimônia da pimenta e do sal, inseriam soprando nesses materiais os efeitos que protegem as pessoas contra os ataques dos seres da floresta, das árvores, dos rios, dos peixes, da caça, dos insetos, das lagartas etc.

O meu interlocutor ʘremiri alertou que quem segue bem as cerimônias rituais e suas exigências garante viver bem com os membros de seu Basawi e os de outros Basawiseri. Os Kumua, meus tios e cunhados Yepamasa, assim agenciam a fruta japurá para transformá-la em alimento bom para os humanos. Destaco alguns elementos, segundo Neri (2011: 74-75):<sup>228</sup>

### **Bati basese**

(língua tukano)

*Dia bati: dũhka bũhũkhũ, dũhka dayakhũ. Baati pahka; dũhka bũhũkhũ, dũhka dayakhũ, ohso bati dũhka bũhũkhũ, dũhka dayakhũ. Marĩye pamũri ahkomari khãse, marĩye pamũri ahkomari sumuto khãse. (...). Temera amabaseti, oã ʘhpũriti, kahtiroti, wegusami kũ arĩ ati pati bahuari mahsũ, Yepa bahuari mahsũ, kũ miriãporã mahsũ, miriãporã ahkodakhũ, miriãporã sumudakũ. ʘhtãpirõ mahkõ ohpeko patikhũ, Waipirõ mahkõ ohpẽko patikhũ. Atemera amabeseti, kahtiroti wegusami kũ. Nemekariti wamũsamati wegusami kũ wimagũ pahkũ, pahko nisami. (...). Kãrakõ bati, kãrakõ ohpeko bati nirõsa. Temera amabaseti wegusami kũ arĩ wimagũ niwĩ.*

### **Assepsia da fruta Japurá**

O Kumu diz que existem: pé de japurá da beira do rio: um tipo dá japurá graúdo e outro dá japurá miúdo. Pé de japurá graúdo: um tipo dá japurá graúdo e outro dá japurá miúdo. Japurá-morcego: um dá japurá graúdo e outro dá japurá miúdo. Pés de japurá são fruteiras que nascem dos rios onde nós emergimos, são fruteiras das beiras dos rios onde nós emergimos. (...) O recém-nascido viverá, se alimentará de japurá e se tornará forte. Ele surge como ser de flautas cerimoniais; ele é sangue e umbigo das flautas cerimoniais. Ele nasce do lago de leite da filha da Cobra-de-Pedra, nasce do lago de leite da filha da Cobra-Peixe. O recém-nascido se alimentará, viverá, alimentará de japurá e se tornará forte. Seu pai e sua mãe falarão em suas próprias línguas.(...). Japurá se tornará em japurá de suco doce e japurá de leite. Esses tipos de japurá serão os alimentos do recém-nascido.

Na cerimônia de Yukũrika basore e outros tipos de basore (oferecimento), os anfitriões, depois que lhes são entregues as frutas, fazem a distribuição entre todas as famílias de anfitriões a fim de que cada família prepare e se alimente. As pessoas que não participam da cerimônia ritual no Basawi, como os adolescentes, podem preparar para se alimentar com os seus irmãos menores e deixar preparado para colocar em comum após o término da cerimônia toda.

---

<sup>228</sup> O texto original é escrito em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

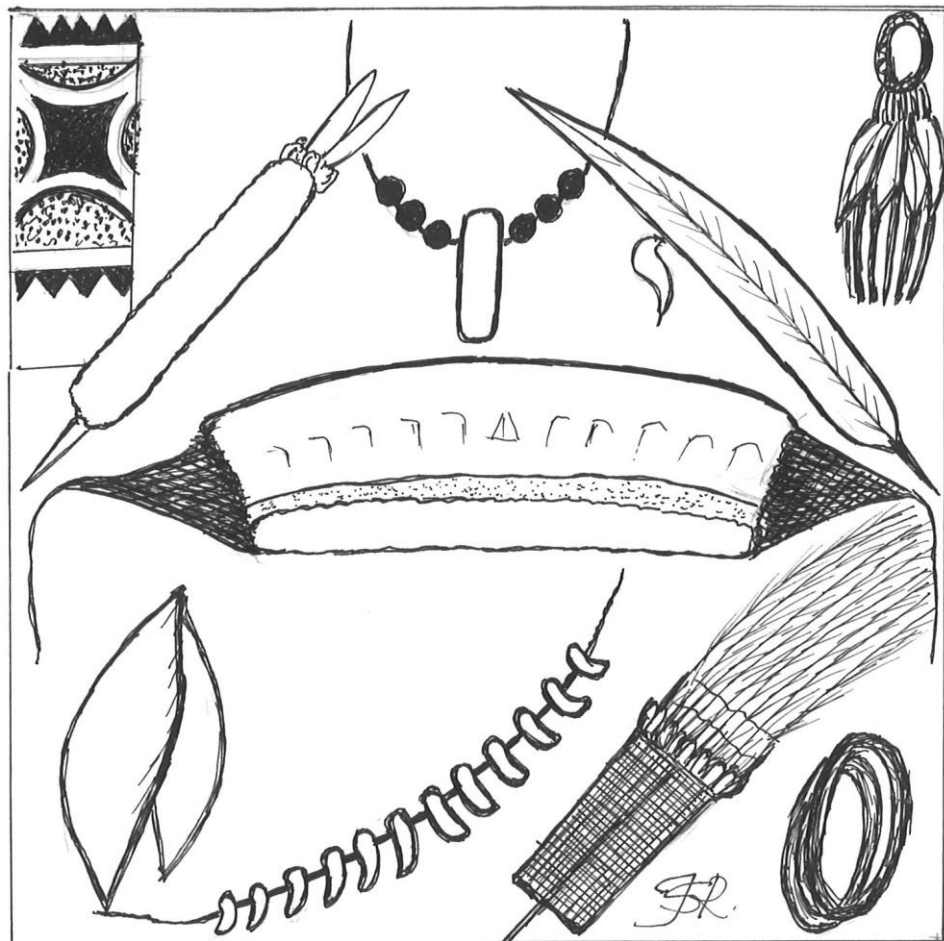


Figura 6 – desenho do autor: *Mapoa tiba makañe* (enfeites)

## Cena II

***Mari ñekusumua kuã bairare suo basa useni nañio tire!***

**Cantando e dançando dia e noite!**

A cerimônia ritual de Yukurika basore e outras cerimônias rituais acontecem num Basawi, no espaço onde se misturam os sons de instrumentos musicais, melodias, ritmos, vozes de cantores Bayaroa e demais participantes. Para animar a cerimônia ritual de Yukurika basore existem especialistas para cantar e dançar, e para soprar os instrumentos musicais. Cada instrumento musical, música, vozes e ritmos possuem seus próprios significados e explicações. Quem participa não exige nem precisa de explicações. Precisa mergulhar-se no clima de festa: dançar, cantar, tocar/soprar os instrumentos, beber o peyuru, alegrar-se, achar graça, fumar o cigarro, comer o patu. Quem está dentro do Basawi deve permitir que os barulhos, sons, vozes, cheiros, sabor de bebidas envolvam todo o seu ser.



Desde o momento em que se anuncia a cerimônia ritual de Yukurika basore e outras cerimônias rituais aos membros de um Basawi e de outros Basawiseri, se começam a ouvir os sons de Yukututi/toatɔ (tamborino) e alguns utilizam o Upitɔ (buzina de cerâmica). Os sons desses dois instrumentos anunciam aos ouvintes que haverá uma cerimônia ritual e que é hora de estar atentos aos modos como se tocam e sopram os instrumentos para entender suas linguagens: começar a preparar a bebida peyuru, pescar para oferecer aos visitantes ou simplesmente para estar conectado com o evento cerimonial.

Como eu descrevi anteriormente, os sons de toatɔ e upitɔ espalham-se por todas as direções até onde eles alcançarem, não existem barreiras para impedirem os ecos de seus sons. O upitɔ é soprado por algum homem que possui habilidade. Em alguns Basawiseri sopram o upitɔ somente para alertar e chamar as pessoas. O Yukututi/toatɔ tem a mesma função do upitɔ, mas é usado durante a cerimônia ritual.

Nessa parte que se refere aos Basamori (músicas, cantos, danças), vou apresentar de maneira bastante breve com a finalidade de mostrar que existem diversos instrumentos musicais que os especialistas preparam e sopram/tocam. Cada instrumento marca a sua originalidade e nem todos os participantes da cerimônia ritual sabem soprar/tocar todos os instrumentos.

### **Yukurika basore e instrumentos musicais**

A cerimônia ritual de Yukurika basore e as outras cerimônias rituais ganham ingredientes especiais que geram a alegria com as músicas cantadas e dançadas e com sons produzidos pelos homens que sopram/tocam os diversos instrumentos musicais. As vozes masculinas e femininas se complementam.



Figura 7 – desenho do autor: Instrumentos de danças

### **Instrumentos derivados das plantas**

#### **Masākura/Miriāporã<sup>229</sup>**

Os Pamërimasa e os nossos ancestrais, nas cerimônias rituais de Yukërika basore, utilizavam os instrumentos Masākura/Miriāporã. Na atualidade, em algumas comunidades ainda se utilizam. Quando num Basawi sopram os Masākura, aquele Basawi é conhecido como Masākurawi. Entre os meus ancestrais Ƨtāpinopona, quando realizavam a cerimônia ritual de Yukërika basore, sopravam os Masākura e dançavam. Ainda hoje, em algumas cerimônias, os meus parentes utilizam esses instrumentos. Os seus sons soam nas entranhas de quem os ouve. São sons e melodias diferentes, femininos e masculinos.

Soprar esses instrumentos e dançar exige seguir dietas alimentares e outras restrições recomendadas pelos Kumua. Dessa maneira, se zela pela sua própria saúde e evita doenças que prejudicam a saúde e podem provocar morte. Após a

<sup>229</sup> *Masākura* (em língua tuyuka); *Miriāporã* (em língua tukano); eu traduzi por *Flautas cerimoniais*. Na literatura antropológica é conhecida como *Jurupari*.

conclusão de cerimônias rituais com a utilização de Masakura, os homens que sopraram e dançaram devem aguardar que o Kumu realize a assepsia de alimentos utilizando a pimenta e o sal.

**Yukututi/toatɥ** – tamborino<sup>230</sup>

É utilizado para orientar os dias de preparação das cerimônias rituais. Também se toca (bate) durante a cerimônia ritual. É preparado com árvore uirapixuna. Em língua tukano, se diz toatɥ, nome derivado da árvore toagɥ, uirapixuna. O Yukututi mede trinta centímetros de comprimento e quinze centímetros de diâmetro. Os tamanhos variam conforme quem o prepara. As duas pontas do Yukututi são fechadas com o couro de cutia ou veado. Esticam bem com as cordas de uma ponta para outra. Conta-se que a primeira vez que se vai tocar o Yukututi deve ser à meia noite.

Meus avós contaram-me que o Baya, quando anuncia que haverá a cerimônia ritual e para pedir que preparem o peyuru, toca uma vez, bem prolongado. Ouvindo isso, as mulheres e os homens começam a organização da cerimônia ritual. Alguns dias depois, ele toca duas vezes prolongado para lembrar que está se aproximando o dia da cerimônia ritual. Já no dia da cerimônia ritual, tocam desde a madrugada para anunciar que é hora de tomar banho, lembrar que é hora de coar o peyuru, preparar beiju, cozinhar peixes etc. Ao longo da cerimônia, tocam continuamente.

**Perurige** – Flauta de pá<sup>231</sup>

Um conto sobre os instrumentos Perurige diz que existia um ser morcego pajé, é o ser da árvore, um ser iniciado na cerimônia ritual de paricá. Ele tinha uma irmã que cuidava de seu sobrinho. Certo dia, a mulher do morcego pajé levou a sua cunhada à roça para que cuidasse de seu filho. A criança chorava muito. A mãe disse à sua cunhada: vá sentar-se na sombra da árvore e cuide da minha criança. Ela levou a criança e, na sombra, ela furou a cabeça da criança, chupou/bebeu o seu sangue e comeu a sua carne. Deixou somente os ossos da criança. A mãe, sentindo a falta da criança, perguntou: onde você deixou a criança? Ela não explicou.

Na hora de ir para casa, a mãe disse à sua cunhada: você carregue a lenha para a nossa casa. Em casa, a mãe da criança pediu à cunhada: prepare o fogo do

---

<sup>230</sup> *Yukututi* (em língua tuyuka); *Toatɥ* (em língua tukano).

<sup>231</sup> *Perurige* (em língua tuyuka); *Weōpari* (em língua tukano).

forno, e ela obedeceu. E, na hora em que o fogo estava bem aceso, empurrou-a no meio do fogo. Ela morreu queimada. O seu irmão morcego pajé estava na pescaria. Em certo momento da pescaria, o olho de sua irmã caiu perto dele, assim ele ficou sabendo da morte de sua irmã. Ficou triste e voltou para casa. Chegando em casa, enterrou o embrulhado de peixe no forno e ficou esperando na rede. Vendo-o deitado, a sua mulher lhe perguntou: por que está deitado na rede e não cuida do peixe? Ele respondeu: se você quiser comer o peixe, tire do forno e coma. Ela desenterrou do forno o embrulhado de peixe. Na hora em que ela abriu o embrulhado, o líquido quente caiu nos seus olhos e a cegou. Nesse momento, o morcego pajé juntou os ossos de sua irmã e ficou soprando/tocando em lembrança à sua irmã.

Os povos originários do noroeste amazônico utilizam o perurige para animar as cerimônias rituais. Os adolescentes, jovens e adultos sopram/tocam/dançam o perurige. Um conjunto de perurige varia de seis ou mais harpas. Em todo o conjunto existe um peruriro para o soprador/tocador que determina as primeiras notas. Outro peruriro é do segundo soprador/tocador. As notas sopradas por dois formam uma melodia. Os demais sopradores/tocadores seguem junto com o segundo soprador. São diversas melodias que os tocadores aprendem com o seu próprio povo, com os seus cunhados e com outros povos. Não há limite para alguém aprender.

Eu também sopro/toco quando existem o tocador principal e o segundo soprador. As melodias referem-se aos acontecimentos da vida. Algumas melodias simples que se referem a uma cerimônia:

#### **Hêhê nigota**

*(língua tukano; com melodias)*

*Hêhê nigota basukarã mariasũ!*

*Hêhê nigota basukarã mariasũ!*

*Hêhê nigota basukarã mariasũ!*

*Hêhê nigota basukarã mariasũ!*

*(repete variando de tonalidades)*

#### **Kãritigota peru waia**

*(língua tukano: com melodias)*

*Kãritigota peru waia!*

*Kãritigota peru waia!*

*Kãritigota peru waia!*

*Kãritigota peru waia!*

*(repete variando de tonalidades)*

#### **Gargalhadas femininas**

Você diz hêhê, mas não tem primos!

Você diz hêhê, mas não tem primos!

Você diz hêhê, mas não tem primos!

Você diz hêhê, mas não tem primos!

#### **Não durma, ofereça o peyuru**

Não durma! Ofereça peyuru!

Não durma! Ofereça peyuru!

Não durma! Ofereça peyuru!

Não durma! Ofereça peyuru!

### **Merẽ peru waia**

*(língua tukano; com melodia)*

*Merẽ peru waia!*

*Merẽ peru waia!*

*Merẽ peru waia!*

*Turutê! Merẽ peru waia turutê!*

*Merẽ peru waia!*

*(repete variando de tonalidades)*

### **Ofereça o peyuru de ingá**

Ofereça o peyuru de ingá!

Ofereça o peyuru de ingá!

Ofereça o peyuru de ingá!

Turutê! Ofereça o peyuru de ingá, turutê!

Ofereça o peyuru de ingá!

Os sopradores/tocadores especialistas de perurige criam uma frase e transformam-na numa melodia. Por isso, é importante que a dupla se complemente. Desta forma, podem se gerar muitas melodias. As mais conhecidas são tocadas de uma geração para a outra. A dupla de sopradores/tocadores de perurige pode ser compreendida como as duas mãos de um tecladista e as de um violonista.

Existem diversos passos utilizados pelos ʘtāpinopona durante a dança. Os mais comuns são de dois passos para frente e dois para trás; e os passos corridos. No início, os homens sopram/tocam sentados. Depois levantam-se, seguem andando até o centro do Basawi. Seguem soprando e tocando o perurige, movimentando-se da esquerda para a direita e da direita para a esquerda. Começam a dar passos batendo o pé direito com mais força, conforme a melodia do perurige.

Na medida em que os sopradores/tocadores aceleram o ritmo, as mulheres entram para acompanhá-los. A mulher entra na dança segurando com a mão direita na mão esquerda do homem, que cruza os dois braços para conduzir a mulher no ritmo e na velocidade da dança. Noutras melodias, a mulher abraça segurando com a mão direita na cintura do homem e ele nela com a mão esquerda, pois com a mão direita ele segura o perurige. Cada dança dura aproximadamente dez minutos, pois é muito cansativo: o homem sopra o instrumento, dança e aguenta o peso da dama. Eu também já participei em todas as cerimônias rituais.

A dança do perurige cria um ambiente de muita animação. As mulheres, independentemente da idade, podem acompanhar a dança. Existem muitas gargalhadas por parte de homens e mulheres. Quando há vários conjuntos de perurige num mesmo Basawi, podem dançar vários grupos ao mesmo tempo. Nesse caso, é preciso estar atento à melodia de cada grupo. Assim se torna melhor, pois mais homens podem participar e mais mulheres podem dançar. Nos intervalos de perurige se bebe o peyuru.

### **Torōriwɛ** (Flauta de taboca)

É um instrumento de sopro. Em língua tuyuka se diz Torōriwɛ, pois o som da flauta soa: torõ, torõ, torõ. Em língua tukano se diz Mɛtẽ poro, denomina-se assim porque se compara ao barulho da mosca grande. Desde os nossos ancestrais se utiliza essa flauta. Assim como o perurige, essa flauta possui sua referência ao ser morcejo pajé. A flauta pode ser utilizada em qualquer dia e horário. Durante a cerimônia ritual, o especialista toca com frequência. No ambiente de Basawi de muitas vozes, sons fortes, gargalhadas e cantos, o instrumento Torōriwɛ não chama atenção, passa despercebido. A melodia de Torōriwɛ é de nostalgia e de tristeza, pois lembra ao morcego pajé que, com o osso de sua irmã queimada, ficou soprando/tocando tristemente deitado em sua rede.

É um instrumento de aproximadamente trinta centímetros de comprimento. Tem buraquinhos para tocar com os dedos e produzir a melodia. Os especialistas de Torōriwɛ guardam enfiando a flauta em meio à palha do Basawi. Eles contam que os grilos e outros insetos que cantam de noite inserem seus sons na flauta Torōriwɛ.

### **Boteapūripu** - Mavaco

Para a cerimônia ritual de Yukerika basore e outros basore, os homens escolhem algum tipo de embaúba para preparar os pedaços que serão soprados/tocados na hora de basore (oferecer) frutas e outros materiais. Em cada cerimônia ritual preparam novos instrumentos de sopro mavaco. Mawaku é uma palavra originada do Ñeengatu (Língua geral).

Esse instrumento de sopro é preparado pela própria pessoa que vai utilizar. É fácil de ser preparado. Toda a embaúda está dividida em partes. Para a preparação de mawaku se utiliza uma parte, geralmente é de aproximadamente dez centímetros. Alguns preparam também mais comprido, de trinta centímetros aproximadamente. Nesse caso, também se faz um furo próximo da parte que servirá para soprar/tocar. Com cera de abelha ou breu se faz uma divisória e amarram alguma palha para produzir o som.

Com os dois tipos de mavaco, os homens sopram/tocam após a condução de basore e de deixar os produtos no centro do Basoriwi. Os homens dançam acompanhados pelas mulheres, que lhes abraçam no lado esquerdo, e começam a soprar/tocar: wẽpo, wẽpo, wẽpo... ou wewekamo, weka, wekamo. Sopram e seguem dançando, girando da esquerda para a direita. Dançam ao redor das frutas que

ofereceram. Cada parte compõe-se de três a cinco voltas e então param para a pausa. Na parada, todos os homens gritam (ôôôô) e assobiam (xio xio, xio)! Geralmente, na pausa as mulheres oferecem o peyuru. Os dançarinos continuam em pé e bebendo peyuru de cada cuia que lhes é oferecida. Após a cerimônia ritual de entrega, dançam mais uma vez ou mais. Concluem a parte que sopram/tocam o mawaku quebrando-o com pisadas no centro do Basoriwi.

### **Bupɔwɔ** - Yapurutu

Eu vi o meu pai preparar o Bupɔwɔ para torná-lo um instrumento de sopro. Ele utilizava a palmeira com a qual também se prepara a zarabatana. São dois Bupɔwɔ. Um é maior em comprimento e outro um pouco menor. O mais comprido tem aproximadamente dois metros e meio e o outro instrumento é alguns centímetros menor; pode ser mais comprido conforme a força de quem tocará os instrumentos.

Por um tempo, coloca-se no fundo do igarapé/rio para amolecer/apodrecer a sua carne e facilitar a limpeza do bupɔwɔ. Depois que fica limpa, deixa secar em casa. O especialista se encarrega de fazer a preparação final. Poucas pessoas conseguem se tornar especialistas para tocar o Yapurutu. Depois que o conjunto fica pronto, a dupla de especialistas pode soprar/tocar e dançar. Existe um tocador principal e outro que responde. A melodia é produzida com os dois sopros, que se complementam.

O par de sopradores/tocadores dança junto. Um põe o braço no ombro do outro. As damas, abraçadas, entram no meio dos dois homens para dançar com eles. Elas se abraçam, uma abraça um homem com o braço esquerdo e outra com o braço direito. O soprador/tocador de Yapurutu da esquerda segura o Yapurutu com a mão esquerda e o da direita segura com a mão direita. Para ajudar no ritmo de dança, os homens que tocam o Yapurutu amarram o chocalho no pé. Dessa maneira, quando eles dão ritmos com pisadas fortes com o pé direito, o chocalho faz um bom barulho. Os sopradores/tocadores de Yapurutu costumam amarrar algumas frutas, peixe, pedaços de carne, dependendo da cerimônia ritual de basore. Serve para que a mulher que está dançando com ele leve assim que concluir a dança.

### **Yukubesugu** - Lanca-chocalho

Os ancestrais ʘtápinopona tiveram o Yukubesugu como uma arma. Ele, antes

de os ancestrais emergirem para esse patamar, preparou o ambiente com o Yukɛbesugɛ. Ele fincou uma ponta do Yukɛbesugɛ no patamar de cima (firmamento, céu) e outra ponta fincou no patamar do subterrâneo. Feito isso, surgiu firme dentro do Pamɛriwi, desde o Opekōtaro (Lago de leite).

Yukɛbesugɛ é a coluna vertebral de nosso ancestral. Nas cerimônias rituais, o Yukɛbesugɛ é tocado pelo Baya várias vezes. Ele toca quando pede aos Kumua que façam a cerimônia de proteção das pessoas, do Basawi e do mundo. Toca para anunciar a todos o significado da cerimônia ritual e convidar para que participem bem da cerimônia ritual. Toca quando realiza a cerimônia de narrativas de histórias de nossos ancestrais, na cerimônia de passagem da cuia de patu e para beber o kapi. O Baya toca para anunciar o início da cerimônia de cantos e danças. Quando conclui os cantos e as danças, toca para comunicar que está concluída essa parte e convidando para deslocarem-se para próximo da porta oposta e beber o peyuru que sobrou.

O Baya utiliza o Yukɛbesugɛ e o finca próximo de seu banco, pois para ele é sua segurança e fonte de revelação de conhecimentos quando ele bebe o kapi. Todos os povos do noroeste amazônico possuem a vida no Yukɛbesugɛ. Ele é preparado com o pau-brasil e pau de arco. Existem especialistas para preparar o Yukɛbesugɛ. Eles cortam, afinam, lixam e finalmente alisam para ficar bem brilhoso, como vernizado. Na ponta mais fina existe um formato de um saquinho cavado por dentro. Quando fica pronto, aquecem com o calor do fogo e colocam pedregulhos. São essas pedras que produzem o som quando o Baya toca: kiririri, kiririri, kiririri.

Noutra ponta, o especialista enfeita com as plumas e penas de pássaros, principalmente de arara, japiim, japu e tucano. Para tocar o Yukɛbesugɛ, o Baya segura com a mão esquerda na ponta enfeitada e com a mão direita bate no meio do Yukɛbesugɛ, que produz o som: kiririri, kiririri, kiririri e movimenta da direita para esquerda. Geralmente, toca três vezes cada vez.

#### **Hauãwu** - Bastão de dança (paus de danças)

Em língua tuyuka denomina-se de Hauãwɛ. Em tukano se diz Haũpɛ. O surgimento desse instrumento está ligado ao Daderi Koamakɛ (Ser Vagaoroso). Wakɛrawi (Macucu), como eu já me referi anteriormente, é um dos lugares de origem. Conta-se que no Wakɛrawi os Neniroa (Onças noturnas) quiseram devorar os Pamɛri basoka. O ʉtãpino, percebendo que estava difícil atravessar para o outro



lado do rio, utilizou o tronco de embaúba, que serviu como um túnel para ultrapassar as bravesas dos seres que queriam devorá-lo. Esse fato refere-se à origem dos Hauãwɛ – Bastão de dança.

Os especialistas que preparam o Hauãwɛ buscam na capoeira a árvore própria, tipo de embaúba, fina. Cortam em pedaços numa altura de um metro de comprimento. Limpam utilizando o fogo a parte interna, o que pode durar alguns dias. Na parte de cima, preparam um formato que sirva para segurar com firmeza e movimentar bem o bastão na hora da cerimônia ritual de dança e cantos. Fazem as pinturas do bastão com os desenhos próprios das cobras e outros desenhos que viram sob o efeito do kapi. Quando os bastões ficam prontos, pedem ao Kumu a cerimônia ritual de proteção aos bastões e às pessoas que os utilizarão na dança. Os bastões utilizados com batidas no chão seguindo os ritmos ajudam a complementar as músicas. Todos os Bayaroa tocam quando é a música que utiliza esse instrumento.

#### **Kamoka** – chocalhos de castanhas

Em língua tuyuka se diz: Kamoka para o conjunto de chocalhos de castanhas próprias. Em língua tukano se diz Ketió. Essas castanhas com as quais se fazem as cordas de chocalhos têm origem no trovão. A filha do trovão que teceu a tela para amarrar os chocalhos, por isso, se diz que os chocalhos são a vida da filha do trovão. Quem utiliza esses chocalhos nas cerimônias rituais de cantos e danças precisa seguir as dietas e restrições alimentares. Quando não se seguem essas orientações podem acontecer doenças e agressões de seres da floresta etc.

Em todas as danças se utilizam os chocalhos nos pés, pois eles geram sons para ajudar no ritmo dos Bayaroa que cantam e dançam. Os sopradores/tocadores de Yapurutu e Mawaku também utilizam. Na música denominada Kamoka basa, os Bayaroa seguram na mão e movimentam para criar o som e dar ritmos.

#### **Instrumentos derivados de animais**

##### **Sũ** - Caracol

Em todos os Basawiseri existe o aproveitamento do casco de caracóis. O casco do caracol maior serve como recipiente para guardar mɛno parige (pó de tabaco/rapé). É agenciado pelos Kumua e por outros especialistas para inserirem os mesmos efeitos do kapi.

Existe o casco de caracol menor que é aproveitado como um instrumento de sopro. Os nossos ancestrais ʘtāpinopona referem-se a esse caracol de sopro como o ser do kapi. Quando o especialista sopra o caracol, o som é sutil, quase imperceptível. Mas seu som baixo e diferenciado nos atinge sob o efeito do peyuru e do kapi. Os Kumua e os Bayaroa ensinam que o seu som serve para ajudar as pessoas que bebem o peyuru e o kapi a entrarem no mundo dos conhecimentos que o kapi abre. Por isso, os dois caracóis são partes importantes dos Basawiseri e Basorewiseri.

#### **Ñama koã – Flauta de osso de veado**

É um instrumento de sopro. Quando eu era criança, muitos homens carregavam seus ossos de veados. Sopravam/tocavam quando iam e voltavam da roça. Sopram/tocam dentro de Basawi em dias de cerimônias rituais. O especialista sopra/toca sentado, enquanto bebe o peyuru e o kapi. Na época de nossos ancestrais, era comum encontrar a ossada de veado. As onças comiam a carne e deixavam só as ossadas.

Os nossos ancestrais aproveitaram para transformar alguns ossos em instrumentos de sopro. Por isso, se diz que faz parte das histórias de nossos ancestrais. Eles sabiam reconhecer os ossos de veado vermelho. As melodias de osso de veado têm tonalidade de saudade. Nossos ancestrais sopravam/tocavam para recordar que um veado havia sido vítima da onça. Dentro dessa compreensão, pode-se dizer que os animais mortos também participam das cerimônias rituais. Seu som é agudo, porém, é som solitário. Por isso, dá a tonalidade de saudade, de um som nostálgico.

#### **Ñama dupo - Cabeça de veado**

É um instrumento que surgiu com os nossos ancestrais. Eles prepararam para ser usado nas cerimônias rituais nos Basawiseri. Na atualidade, os ʘtāpinopona e os seus cunhados Yebamasa sopram/tocam esse instrumento em dias de peyuru e do kapi. O instrumento pode ser soprado por velhos, jovens, crianças e mulheres. Geralmente, tocam por volta da meia noite, no momento em que todos sentem muito sono. A dança com o sopro do Ñama dupo distrai e anima a quem está dançando e a quem assiste.

Quando ouvem esse instrumento, as pessoas formam a fila atrás de quem sopra o instrumento, põem as duas mãos no ombro do outro. Quem está soprando

conduz o ritmo do grupo levando para frente e, de repente, dá o movimento para trás; alguns distraídos caem, causando gargalhadas entre todos. O som soprado/tocado entende-se que está pedindo a bebida peyuru: peru, peru, peru, peru!

#### **Pamo dūpoa** – Cabeça de tatu

Esse instrumento existe desde os nossos ancestrais. É soprado/tocado semelhante à dança da Cabeça do veado. Toca-se no mesmo horário, por volta da meia noite. Serve para animar as pessoas, fazer as brincadeiras para provocar risadas e gargalhadas para cortar o sono. Esse instrumento está relacionado ao tatu da terra como aquele que cavou o buraco para os Pamuri basoka fugirem de seres que queriam matá-los. Outra referência é à constelação denominada de tatu. Dessa maneira, dizemos que as cerimônias nos põem em conexão com os seres vivos do patamar de cima, com os seres desse patamar onde nós vivemos e com os seres do patamar do subterrâneo.

#### **Ukoro** – Casco de jabuti

É um instrumento existente desde o início de cerimônias rituais. É um instrumento que produz som quando raspam o casco com o canto da palma da mão. Os seus sons estão relacionados aos efeitos do kapi. A mulher-kapi, quando trouxe o kapi para dentro do Basawi, solicitou que tocassem esse instrumento como fundo musical para acompanhar a sua entrada com o kapi. Por isso, é um instrumento importante. Geralmente, existe apenas um instrumento no Basawi. O especialista em nesse instrumento fica raspando para emitir sons. Apesar de serem sons baixos, eles marcam sua diferença: u u u u u u u!

Algumas vezes, quando raspam/tocam esse instrumento, um soprador/tocador específico de perurige o acompanha. Geralmente, tocam na cerimônia ritual de cantos e danças. Durante o momento que estão bebendo o kapi, raspam/tocam, pois ele faz parte do mundo do kapi. Faz parte da cerimônia do kapi. O seu som diz: kapi, kapi, kapi, kapi! Por isso, mexe nas entranhas de quem está bebendo o kapi.

#### **Weruweru niri koã** – Flauta de osso da onça

É o instrumento feito com o osso maior das pernas da onça. Desde o início, os nossos ancestrais transformaram em um instrumento de sopro para a cerimônia ritual. Sopravam/tocavam no caminho da roça e nos dias das cerimônias rituais de

cantos e danças, no momento em que os Bayaroa abriam a caixa de adornos para tirar para fora os enfeites de dança. O especialista ficava tocando esse instrumento Yai koã. É a onça que protege os adereços cerimoniais.

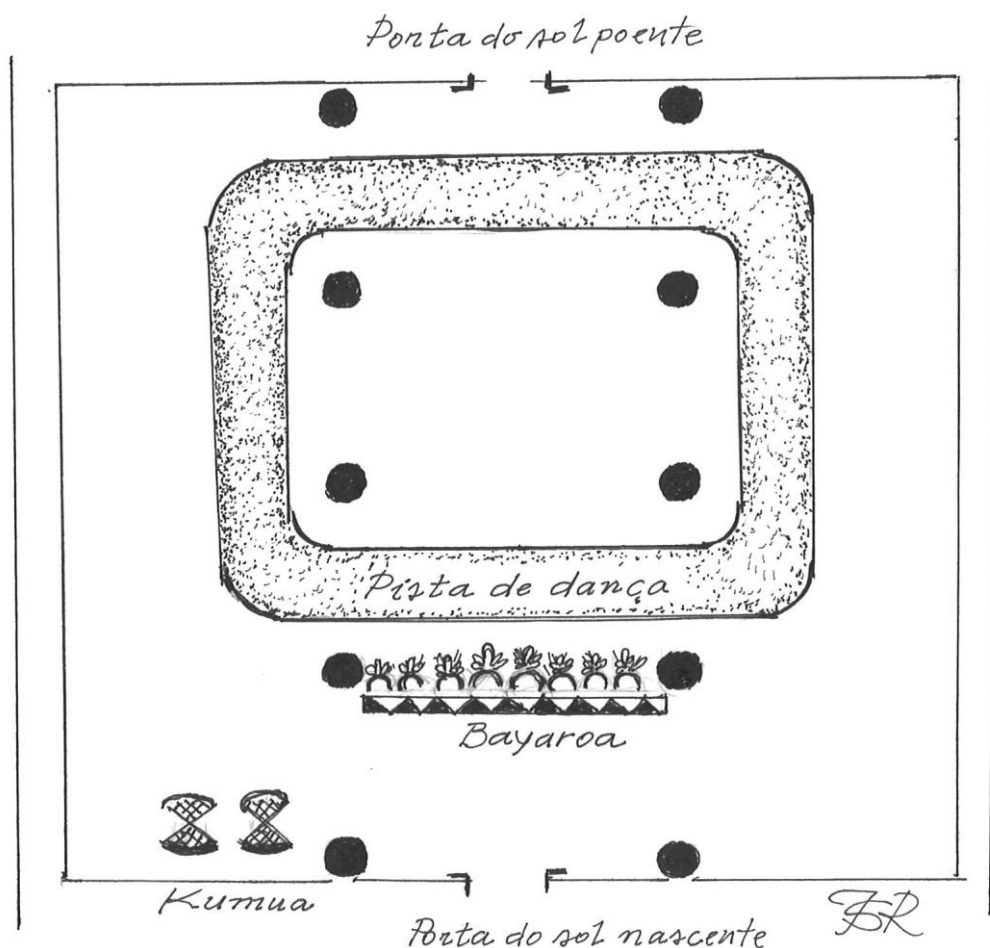


Figura 8 – desenho do autor: Pista de dança

### **Basamorĩ – Cantos e danças**

Os Utãpinopona referem-se a Basamori como conjunto de cantos e danças. Os cantos e danças relacionam-se aos acontecimentos de suas origens e estabelecem conexão com os diversos mundos e seus habitantes. Cada Basamo relaciona-se a um acontecimento do passado e se atualiza no presente por meio de cerimônia ritual em cada Basawi. Quem canta e dança transmite os conhecimentos dos Utãpinopona que sustentam a vida. Há variedade de cantos e danças. Cada música relaciona-se aos diversos ciclos de frutas, ciclos da vida humana, ciclo de peixes, ciclo de lagartas, ciclos das enchentes e épocas de seca, ciclos das constelações, dos trabalhos que são específicos para cada época do ano.

As cerimônias rituais de cantos e danças são preparadas por todas as pessoas que participam. Essas cerimônias são praticadas com seriedade, pois servem para dar a vida ao Basawi, aos trabalhos etc. Antes, durante e depois da cerimônia ritual, os Kumua realizam as cerimônias de proteção das pessoas contra as doenças, harmonização da convivência das pessoas e a inserção de conhecimentos no ambiente do Basawi. Os ʘtāpinopona procuram viver com intensidade as cerimônias rituais. No início da década de 2000, fizeram oficinas de músicas, com a finalidade de revitalizá-las entre as novas gerações. A seguir, apresento algumas músicas, conforme organizaram os meus parentes ʘtāpinopona-Tuyuka, conforme Tenório (2013):

**Dasia Basa** (Dança do Camarão): essa música é cantada e dançada nas seguintes cerimônias: na primeira menstruação das moças, quando se quer dar nome a um filho ou a uma filha de um chefe e quando vão dar de comer peixe pela primeira vez a essa criança.

**Hiã Basa** (Dança da Lagarta): esse canto, como o *Dasia basa*, é executado durante a cerimônia de dar nome a uma criança, na primeira menstruação da moça e de dar de comer peixe. É cantado antes da estação chamada *Hiarõ*, que se traduz como “tempo de aparecimento de lagartas que comem folhas de cunurizeiro”. Na verdade, referem-se a espíritos de pajés do universo que recebem esse mesmo nome e provocam trovoadas e doenças nas pessoas. Essa dança se faz também para proteger a comunidade desses espíritos, apaziguando-os através de benzimentos.

**Ikiga** (Dança Inajá): é uma cerimônia de oferecimento de comida (*dabucuri*, na *língua geral*), como peixe, produtos de mandioca e carne de caça. A origem da cerimônia e do canto vem dos seres divinos *Diroa-masã*, quando eles fizeram a primeira cerimônia de oferecimento de comida, peixe e caça para seus avôs.

**Umua Basa** (Dança do Japu): assim como a dança do Camarão, a Dança do Japu é cantada nas cerimônias de nomeação e de proteção da casa e, por extensão, de toda a comunidade.

**Wai Basa** (Dança do Peixe): é cantada antes da época das enchentes, quando os peixes se juntam e fazem sua desova. É uma época importante no calendário Tuyuka. Essa festa consiste em apaziguar os espíritos dos peixes (*Wai masã*), para não provocarem doenças na humanidade.

**Wasão Basa** (Dança de Wasõ): essa dança é realizada quando se faz oferecimento de frutas, como açai, buriti, ingá, ucuqui, cunuri, jatobá, japurá, uacu, tucumã, sorva, sorvinha, uará, cucura etc.

**Ñasa Basa** (Dança do Maracá): dançada na festa de confraternização, durante a qual se protegem as pessoas e suas casas contra doenças do universo e as enviadas pelos pajés e os espíritos da floresta.

**Yua Basa** (Dança do Calanguinho Azul): quando terminam de fazer o roçado, fazem essa dança para que haja um bom verão e para que consigam queimar as roças. Outro motivo é para que não apareçam doenças nas mulheres, protegendo-as através de benzimentos.

**Yuku Basa** (Dança dos Paus): quando termina *Yua Basa*, completa-se a festa com *Yuku Basa*.

**Kamōka Basa** (Dança do Kamōka): (chocalho em fileira). É dançada nas grandes festas tradicionais, junto com os membros da *maloca* e os demais irmãos. Durante essas festas os rezadores fazem os encantamentos para proteção de seus moradores contra doenças, picadas de cobra e acidentes de trabalho.

### **Bayaroa basare – Cerimônias de cantos e danças**

Nas cerimônias rituais em que participei, observei que a véspera da cerimônia ritual é muito movimentada dentro do Basawi e nas casas. Dentro do Basawi estão os Bayaroa preparando e fazendo reparações nos ornamentos a serem utilizados durante a cerimônia ritual de canto e dança no dia seguinte. Um grupo selecionado pelo próprio Baya ajuda nesse trabalho. É realizado com delicadeza, como exigem as plumas que são usadas de uma geração para outra. Por isso, alguns enfeites já merecem ser reforçados com os outros materiais e consertados com jeito. Apesar dessa concentração, os participantes continuamente contam algumas piadas que provocam boas gargalhadas entre eles. Muitas vezes relembram algum fato acontecido durante as cerimônias rituais.

Para as crianças, os jovens que não tenham passado pela iniciação ritual e para as mulheres, os Kumua e os Bayaroa recomendam que fiquem distantes do Basawi e do momento de preparação, reparação e conserto de enfeites cerimoniais que são utilizados pelos Bayaroa no dia da cerimônia na execução de cantos e danças. Na compreensão dos Kumua, Bayaroa e das pessoas adultas, a caixa de enfeites possui vida. Os adereços dos Bayaroa são carregados de proteções acumuladas de diferentes doenças que surgiram em cada época, de nossos ancestrais até as cerimônias atuais. Há de se acreditar que os nossos ancestrais que utilizaram tais enfeites estejam presente e atuando por meio desses adereços, cantando e dançando com os seus netos Bayaroa do momento. Os meus parentes ʘtāpinopona assim explicam, segundo Tenório (2005: 65):<sup>232</sup>

#### **Mapoa tiba**

(língua tuyuka)

*ʘtāpinomakū katiri tōko tiba niku. Kū katiri waikoārī niku. Atie nipetiro katiro kʘogʘ niki kū ʘtāpinomakū. Kū baya kūya mapoa tibare iñanʘnʘse, kūyawī doka yoki, basariwipʘ. Basawīari bota pʘtore yusaku mapoatiba, titiba dokare yosaku*

#### **Caixa de enfeites de danças**

Caixa de adorno do ʘtāpinomakū (Tuyuka) é caixa de vida de suco doce, caixa de saúde. Nela está toda a vida dele. O Baya zela pela caixa, cuida dentro de seu Basawi. Fica suspensa no meio de dois esteios dos Bayaroa. Debaxo da

<sup>232</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*yukɔbesugɔ, pɔabeto misibetori ti kɔã susã  
yoarigɔ. Niromakã tiba niku mapoa tiba,  
matapɔra ɛtapinomakɔ apeye bokañe  
basawiseriti, kɔ timɔatiri tiba niku.*

caixa fica pendurado o yukɔbesugɔ (lança-chocalho), enfiado entre duas argolas. A caixa de adornos é de grande importância, pois foi o próprio ɛtapinomakɔ que recebeu os adornos, fez o Basawi e guardou os enfeites numa caixa.

Desta forma, as crianças, jovens e mulheres esses enfeites podem se encantar, estranhar e aborrecer, causando-lhes doenças. As próprias mães e avós recomendam para as suas crianças evitarem a curiosidade enquanto os Bayaroa estão preparando os enfeites cerimoniais. Quando, por alguma distração, alguma criança entra correndo no meio do Basawi, um veterano Kumu grita: de quem é essa criança? Chame-a e não deixe entrar aqui no Basawi! O meu interlocutor ɛremiri ensinou-me assim com relação às doenças que podem derivar do contato com os adereços cerimoniais:<sup>233</sup>

**Mahapoari pãse**  
(língua tukano)

*Mɔsa te mahapoari pãra masa deko wekuña  
niwi. Tere upe base nɔko, buewe nɔko, tere  
nɔro wewene mɔsa niwi. Ateta nikaro we  
duti niwi. Ateta nikaro we dokesãkease niwi.  
Ti nɔmɔ basawi dohakɔ niami, ti nɔmɔ  
eheripõra ñeapɔ nise wa'ato niwi. Toho na  
matapɔta atere na wemɔhatike maha,  
mahapoari yorãpɔ na suria mɔhatike nirowe  
atea niwi. Toho wegɔ mari basegɔpe añuro  
ɔarowe niwi. Toho ni ukũwa. Toho ni na  
numia wereropɔre na, ko sɔori nigo ko  
werekã, keoro nisetikarã niwa niwi.*

**Abrindo a Caixa de adornos de dança**

O Kumu costuma chamar atenção aos Bayaroa quando abrem a caixa de adornos em meio a muitas pessoas, sem terem feito antes a cerimônia de proteção com upe e a defumação do Basawi. Sem a cerimônia de proteção, a caixa de adereços causa doenças. Quando isso acontece, outras pessoas acusam dizendo que em dias de cerimônia jogaram veneno e mataram as pessoas. Desde a época de nossos ancestrais, várias pessoas morreram por não respeitarem essas orientações. Para evitar isso, o Kumu deve fazer uma boa cerimônia de proteção. Assim nos ensinaram os nossos ancestrais. A mulher do Baya deve colaborar para que as pessoas sigam corretamente as orientações.

O Baya e os seus ajudantes, pela parte da manhã, abrem a caixa de adornos. Conferem o que precisa ser ajustado, o que precisa ser colocado no sol para tirar o mofo. Os materiais retirados da caixa são colocados em cima da peneira. Quando são muitos pares de adereços, são necessárias mais peneiras. Os especialistas em reparação olham, tocam e alizam as plumas para deixarem bem arrumadinhas. Os

---

<sup>233</sup> A narrativa foi feita em tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

demais especialistas de outros instrumentos musicais e cerimoniais fazem reparos, consertam, amarram melhor alguns instrumentos, fecham com o breu alguma flauta rachada e sopram para sentir o som do instrumento.

Os Bayaroa se formam em duplas. Quando tem mais enfeites, formam mais outras duplas. Quando, numa cerimônia ritual de Yukerika basore, se programa com antecedência que se vai realizar a cerimônia ritual de canto/dança, o Kumu e o Baya anfitriões aproximam-se dos Bayaroa da parte de quem está oferecendo as frutas e proferem o discurso autorizando a realização de cantos/danças.

O meu interlocutor Uremiri ensinou que os visitantes já chegam preparados com os seus Basomori (músicas):<sup>234</sup>

**Basa busa wiase**  
(língua tukanoo)

*Te wesetiya,  
M̄u toho nikaro niap̄uto ȳu buhito, teñu to,  
Tere m̄u basa wiseriti,  
Weḡuti nikaro niap̄u.  
Niseti werore,  
Marĩ ñek̄us̄um̄ua marikã,  
Baya porã ni m̄uhati,  
Baya parã mera nirã,  
Naye katiri kumurorẽ ñe ´e nuha,  
Na nik̄u porãtirarẽ na,  
Bapat̄i nuha,  
Ate basamorirẽ mi eha n̄uka,  
E´kati,  
Mari kiti basamorirẽ,  
Ameri duk̄ayu peo m̄uhati,  
Nik̄u parã mera nimir̄u marĩ.  
Toho weḡuti nikaro niap̄uto,  
M̄u toho weḡuti nikarore,  
M̄u nik̄u porãtiro meraḡu,  
Te basamorĩ mi eha n̄uka,  
Basamoriti weseti niñaḡu,  
Yawi dokare.*

**Entrega de enfeites de danças**

Faça como você se programou,  
meu genro, meu sobrinho,  
cante e dance no Basawi,  
como você pediu para fazer.  
Assim foi entre nós,  
desde os nossos ancestrais,  
quando são filhos dos Bayaroa,  
netos dos Bayaroa,  
sentavam-se nos seus bancos de vida,  
sendo filhos de um mesmo pai,  
formavam um par para cantar e dançar,  
cantavam e dançavam com propriedade,  
com alegria.  
Narravam histórias de origens,  
trocavam os conhecimentos entre si,  
sentindo-se netos de um mesmo avô  
ancestral.  
Você realizou seus cantos e as danças,  
em conformidade com a sua promessa,  
apropriando-se dos cantos e danças,  
por isso, cante e dance,  
no interior do meu Basawi.

Os Bayaroa executam os seus Basomori cantando e dançando. Quem tem sua caixa de adorno, enfeita-se, principalmente os Bayaroa. Os demais, que não são Bayaroa, podem dançar sem ornamentos. Utilizam os instrumentos próprios de cada dança. Entre os Utāpinopona existem as cerimônias rituais de cantos e danças. Eu vi que os Bayaroa ficam bem ornamentados, com plumas, cocares na cabeça,

<sup>234</sup> A narrativa foi feita em língua tukanoo. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



braceletes, chocalhos nos pés. Nos intervalos principais, realizam a cerimônia de passagem de cuia de patu e do m̄noro (fumo/cigarro). Os discursos seguem assim, conforme me ensinou ʘremiri, meu interlocutor:<sup>235</sup>

### **Patu ekase**

(língua tukano)

*Te m̄ nik̄ por̄tirar̄e te amaba´a,  
Te m̄r̄õp̄ uhu,  
Patu ba´a,  
Sir̄ise sir̄ikeho weya m̄.  
Sir̄toha n̄k̄õ,  
Mi ehan̄k̄ã,  
M̄ nik̄ por̄ã mera,  
M̄ toho weḡuti nikarore nikabero niap̄uto,  
Toho we s̄ori niña m̄,  
Toho bap̄ati naȳõ,  
Nik̄ãre toho wer̄ãti mar̄i nikaro niap̄uto.*

### **Circulação da cuia de patu**

Junto com os seus filhos,  
fume o m̄no,  
coma o patu,  
deguste do peyuru.  
Terminando de beber,  
levante-se,  
junto com os seus filhos,  
pois hoje é o dia para você cantar e dançar.  
Anime-nos cantando e dançando,  
faça-nos a companhia,  
pois assim nós programamos para essa cerimônia.

Os meus parentes ʘt̄ãpinopona tratam também da importância do yuk̄besuḡ (lança-chocalho) dentro da cerimônia ritual:, conforme Tenório (2005: 41-42)<sup>236</sup>

### **Yuk̄besuḡ pare watotire**

ʘt̄ãpinopona – Tuyuka

*Wimakar̄ã numosanumi k̄ã peyuru tiri  
b̄rekore wimak̄ baya h̄riḡ paki tiḡ  
yuk̄besuḡre, basere patu baseoḡda h̄iḡ.  
(...) Op̄ab̄rekore peyuru sini basatiadari  
b̄rekore paki suk̄ã. (...) Paki suk̄ã patu  
ekaḡ. (...) To hea heanuhea m̄noro patu  
wedere h̄in̄kaki basaḡmena. Yoari wedere  
s̄o h̄iki k̄ar̄e, sikaĩ ȳs̄ta paki. (...) Tetiro  
ñamidekore tero watotiku atie yuk̄besuḡ  
pa patu ekare. Boeakum̄ĩ b̄rekore paki  
suk̄ã yuk̄besuḡre peyuru s̄o yutisiniḡda  
h̄iḡ.*

### **Toque da lança-chocalho**

Primeiramente o Baya toca o yuk̄besuḡ (lança-chocalho) no dia em que as mulheres preparam o peyuru e nesse dia pede aos Kumua que realizem a proteção das pessoas e do Basawi com patu (...). No dia da cerimônia toca novamente (...). Anunciando o ritual de passagem da cuia de paátu toca novamente. (...) No intervalo de discursos toca novamente. (...) Toca para marcar a passagem da meia noite. Ao amanhecer do dia seguinte, toca para anunciar aos Bayaroa a saída de seus lugares para se dirigirem junto à porta das mulheres onde narram sobre os Pam̄riwiseri e bebem o peyuru que sobrou.

Os termos wedere h̄ire/wederige h̄ire, em tuyuka, referem-se às narrativas de histórias de nossas origens e discursos cerimoniais. Os Kumua e os Bayaroa, durante as cerimônias de cantos/danças, têm momentos reservados para narrativas

<sup>235</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>236</sup> A narrativa original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

e discursos das histórias de ancestrais. Em algumas partes desse trabalho aparecerá o termo Ukūse nise, em língua tukano, para se referir ao wedere hĩre/wederige hĩre.

Nesses momentos, os Kumua e os Bayaroa contam os acontecimentos em épocas de nossos ancestrais. Narram com entonação de voz especial e melódica. O Kumu faz discurso com um Baya no momento de patu ekare (dar de comer o patu) e de muno sukora (passagem do fumo/cigarro). O Kumu realiza a narrativa como os nossos ancestrais faziam com os seus irmãos maiores e menores. O Baya repete ao que o Kumu narra, utilizando uma melodia diferente. O Baya também faz o seu discurso quando ele anuncia aos Kumua que ele vai realizar a cerimônia de canto/dança. Como exemplo, apresento o discurso do Antônio Sarmiento Rezende, Baya, numa cerimônia realizada no dia 1 de janeiro de 2019 no Basawi da comunidade de São Pedro, alto rio Tiquié:<sup>237</sup>

**Basa tigudu tia yu hĩ wedere**

(língua tuyuka; com entonação)

*Dui m̄ pakuk̄ (b̄gd̄, mek̄...), mari tie tiada hĩariro birora basa tigudu tia yu mena. K̄ã mari ñek̄sum̄ak̄ã, bayati, bayaroa k̄om̄uati tirirak̄ã, atieno Basawiserire, basa wian̄k̄ã tirira nimiwa k̄ã. Basawiseri op̄ãra nira tia hĩra, bayaroa k̄ora nira tia hĩra, k̄ã bairana, k̄ã s̄ow̄sum̄ana, k̄ã teñana basa nañio tirira nimiwa k̄ã. Diarige kiore b̄rekorire nimipokari, wiserire diarige wanoã, sika b̄reko ñseniri b̄reko nikuto hĩra, bayaroa basa wia n̄ka tirira nimiwa k̄ã. Mari ñek̄sum̄a tiroiro birora, k̄ã tirobiro masiã hĩrame, yu masirõ p̄teorõ, masirã k̄ã diarisirore, teti ñsenimiwa k̄ã, yu ñek̄sum̄a katira p̄ha, hĩ t̄geñaro mena, ania yu bairare, yu sow̄sum̄are, yu b̄gd̄sum̄are, s̄ori basa nañio tigudu tia na, yu tero tiada mari hĩariro birora tigudu tia. Yu tie tirore iñako ti dui yoko tiya m̄, pakuk̄ (b̄gd̄, mek̄...).*

**Discurso de início das danças**

Meu avô (meu tio, meu sogro etc.), eu anuncio a você que nesse momento iniciarei a cerimônia de canto e dança. Assim eu relembro os nossos ancestrais. Como eles, sendo donos de Basawiseri e sendo Bayaroa se reuniam para cantar e dançar com os seus irmãos menores, maiores e seus cunhados. Cientes de que viviam cercados de doenças, eles pediam aos Kumua a cerimônia de proteção das doenças. Reservavam um dia para viverem com alegria. Então, os Bayaroa cantavam e dançavam. Como faziam os nossos ancestrais e eu, mesmo não sabendo tudo o que eles sabiam, com o pouco que eu sei, cantarei e dançarei. Assim eu lembrarei aquilo que faziam os meus avós quando estavam vivos. Cantarei e dançarei com os irmãos menores, maiores e tios. Eu cantarei e dançarei como eu prometi. Diante disso, eu peço que você, meu avô (tio, sogro...) acompanhe-me de seu lugar!

<sup>237</sup> Narrativa presenciada e gravada. O discurso está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

Os Kumua (geralmente são três) respondem um de cada vez àquilo que o Baya anuncia para eles (cf. acima). O Baya anuncia pessoalmente aos Kumua. O Baya fica em pé diante de cada Kumua. Algumas vezes eu vi a dupla de Bayarua se dirigir para fazer discurso para anunciar que vai começar a cerimônia de cantos/danças. Cada Baya discursa para todos os Kumua. Os Kumua respondem ao que está sendo discursado pelo Baya:

### **Kumua Bayare yure**

(língua tuyuka; com entonação)

*Duia yu, yu parami, mari tie tiada hīariro birora basa tigudu tiku mu mena. Kua mari ñekusumakā, bayati, bayarua kuomati tirakā, atieno Basawiserire, basa wianukā tirira nimiwa kua. Basawiseri opāra nira tia hīra, bayarua kuora nira tia hīra, kua bairana, kua sōwusumana, kua teñana basa nañio tirira nimiwa kua. Diarige kiore burekorire nimipokari, wiserire diarige wanoā, sika bureko useniri bureko nikuto hīra, bayarua basa wia nuka tirira nimiwa kua. Mari ñekusuma tiriro birora, kua tirobiro masiā hīrame, mu masirō pōteorō, masirā kua diarisirore, teti usenimiwa kua, mu ñekusuma katira paha, hī tugeñaro mena, ania mu bairare, mu sowusumare, mu bōdusumare, sūori basa nañio tigudu tia mu, mu tero tiada mari hīariro birora tigudu tiku mu. Mu tie tire iñako ti dui yoko tiguda yu, yu parami!*

### **Os Kumua discursam com o Baya**

Meu neto, eu estou aqui! Eu estou atento e feliz, pois você nos anuncia que nesse momento iniciará a cerimônia de canto e dança para relembrar os nossos ancestrais. Como eles, sendo donos de Basawiseri e sendo Bayarua se reuniam para cantar e dançar com os seus irmãos menores, maiores e seus cunhados. Cientes de que viviam cercados de doenças, eles pediam aos Kumua a cerimônia de proteção das doenças. Reservavam um dia para viverem com alegria. Então, os Bayarua cantavam e dançavam. Como faziam os nossos ancestrais, você, mesmo não sabendo tudo o que eles sabiam, com aquilo que você conhece cantará e dançará para lembrar aquilo que faziam os seus avós quando estavam vivos. Você cantará e dançará com os seus irmãos menores, maiores e seus tios, pois assim você anunciou para nós. Diante do que você vai realizar, eu vou lhe acompanhar sentado aqui no meu lugar, meu neto!

Quando o Baya principal e outras vezes a dupla principal dos Bayarua conclui os seus discursos de anúncio aos Kumua, todos os homens que estão dentro respondem dizendo: hô hô hô hôôô! hô hô hô hôôô! (com entonação). A partir disso, os Bayarua já estão autorizados para iniciar a cerimônia de cantos e danças. Os Bayarua todos dão retoques finais em seus enfeites, dos pés à cabeça. Quando eles começam a cantar novamente, todos os homens que estão no Basawi entoam: hô hô hô hôôô! hô hô hô hôôô! A partir desse momento, todos os olhares de homens e mulheres, dos Kumua e outros especialistas, se voltam para os Bayarua que cantam e dançam.

Os Kumua e os Bayaroa são personalidades importantes dentro de um Basawi e na realização das cerimônias rituais de cantos/danças. Os Kumua fazem cerimônias de prevenção das doenças e imunização das pessoas contra as doenças que podem surgir em meio à festa e no interior do Basawi. Os Kumua fazem a imunização dos ambientes utilizando os materiais originários para as cerimônias rituais: patu, m̄no, kapi, peyuru e wete/upe. As cuias de patu e de upe/wete ficam colocadas em cima do suporte próprio. Assim se entende sobre esse suporte, conforme Tenório (2005: 103;183):<sup>238</sup>

### **Sanirō**

(língua tuyuka)

*Ati sanirō nia yuiro matap̄ra bim̄atiri yuiro nia. Mari ñek̄s̄m̄ma Utap̄inopona k̄ã k̄orige, basa b̄ureko k̄ã patuwa peo baseri yuiro nia k̄ã basadari s̄gero. Mata pam̄ribasokamena nim̄atiri yuiro nirotia. Tiyuirora nia mar̄ katiri t̄okoyuiro*

### **Suporte de cuia**

O suporte de Cua surgiu junto com os humanos. O suporte de Cua é utilizado em dias de cerimônias de cantos/danças. Existe também o suporte da Cua de paátu. Por isso, o suporte de Cua acompanhou a Gente de Transformação. Ele é parte de nossa vida. Significa suporte da nossa existência como pessoas. É compreendido como o nosso Suco de fruta doce.

Os Bayaroa encantam-se em Pam̄ri basoka (seres ancestrais) com a utilização dos Apeye (adornos cerimoniais rituais), conforme Tenório (2005: 166-167):

A Caixa de Adornos dos Filhos-da-Cobra-de-Pedra contém a maior parte dos adornos usados pelos *baya* para dançar:  
 Penugem de mutum (*wanopi sibo*), junto com *yuyuri sitia*  
 Pingente cerimonial de curauá (*yuyuri sitia*)  
 Cordão de pena de japu (*umupikō sitia*)  
 Divisão de tecido de entrecasca  
 Um par de faixas emplumadas (*mapoari*) de boa qualidade  
 Divisão de tecido de entrecasca (*wediro sātaro*)  
 Outros pares de faixas emplumadas  
 Rabos-de-arara (*mapikōri*) invertidas  
 Varinha de plumas (*witōḡu*)  
 Divisão de tecido de entrecasca (*diwediro sātaro*)  
 Pente de penas de garça (*uka*)  
 Corda de pelos de guariba (*emoapoañapori*)  
 Braçadeira (*dikayosaripa*), invertidos  
 Asas de garça (*yekasero*)  
 Ossos de onça (*kāodukari*)  
 Flauta *weru weru* (no meio)

<sup>238</sup> O texto original do livro está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

A corda de lança-chocalho não fica na Caixa, fica guardada em outro local (*yukubesugur dukata yorida*).

Os Bayarora, inspirados pelos efeitos cerimoniais que recebem durante a cerimônia de patu, m̄no, kapi, peyuru e upe de defumação, cantam/dançam bem com as letras criadas por Pam̄ri basoka (primeiros humanos) e dançam com os ritmos dançados nos Pam̄ri wiseri. Como eu descrevi anteriormente, os Kumua, através do agenciamento do kapi, tornaram os Bayarora capazes de aguentar várias horas cantando e dançando. É muito interessante ver os Bayarora: eles se sentam nos seus bancos de vida, pois são bancos que possuem poderes para torná-los em Bayarora, Kumua e Yaiwa:<sup>239</sup>

***Bayaroraye kumip̄ri***  
(língua tukano)

*Kumuari kumurō,*  
*Bayari kumurō,*  
*Yaiari kumurō,*  
*Tōko kumurō,*  
*Ōpekō kumurō*

**Assentos dos mestres de danças**

Banco que transforma a pessoa em Kumu,  
Banco que transforma a pessoa em Baya,  
Banco que transforma a pessoa em Yai,  
Banco de suco doce,  
Banco de leite.

---

<sup>239</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021)

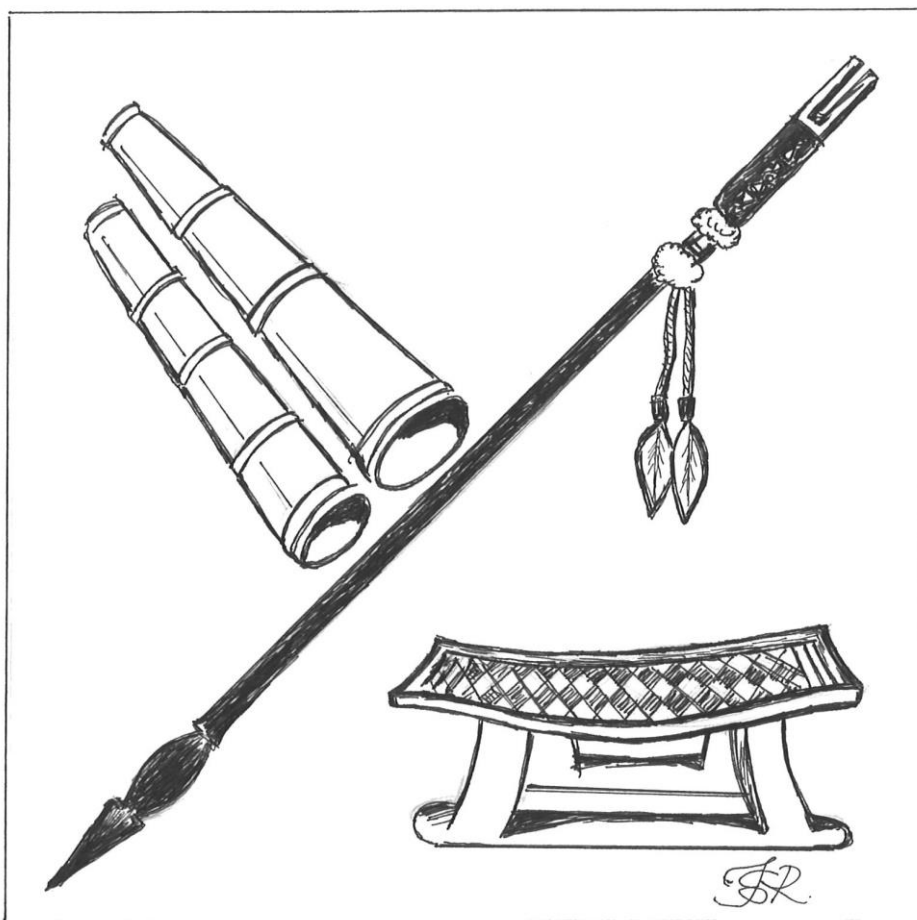


Figura 9 – desenho do autor: *Masakura, yukubesugui e kumuro*

Os Bayarōa sentam-se no espaço reservado para eles em todos os Basawiseri. Basawi dos Utāpinopona que eu conheço possuem dez esteios centrais, cinco esteios de cada lado. Os primeiros dois esteios sustentam a porta de entrada dos homens, é a porta do sol nascente. A segunda dupla de esteios marca o espaço dos Bayarōa. As seguintes duplas (3, 4) demarcam o espaço de dança.

A circulação dos Bayarōa segue no lado esquerdo. Por isso, a sua dama fica na parte externa quando eles seguem dançando. Quando eles dançam enfileirados, segurando um no outro, a mão esquerda se apoia no ombro direito de quem está à sua esquerda. As mulheres ficam entre os homens. Elas são importantes para dar segurança na fileira, por isso, as mulheres colocam os braços por trás dos corpos dos Bayarōa. As mulheres seguram uma na outra, tanto com o braço esquerdo como com o direito. Assim, a fileira de dança segue bem firme. Por isso, se exige

que as damas acompanhem bem aos ritmos dos Bayaroa. Elas também são Bayaroa.

Os ʘtāpinopona denominam o espaço para a circulação da dança de Basama (caminho de dança). A dança parte no espaço entre a dupla de segundo e terceiro esteios. É o espaço que fica bem na frente onde os Bayaroa se sentam. Por isso, quando eles começam e recomeçam os cantos e as danças, eles se levantam e formam a fileira circular em frente ao espaço na sua frente. Quando saem dançando, seguem sempre para o lado esquerdo, seguem no lateral esquerdo e dão retorno do lado da porta das mulheres, que é o espaço entre a dupla de esteios 4 e 5. Como a dupla de Bayaroa está no centro da fileira circular, o último homem da ponta esquerda segue na frente, obedecendo aos comandos dos ritmos do Baya principal. Os papéis específicos das mulheres se verão na parte que trata das mulheres. Os últimos dois esteios sustentam a porta das mulheres, é a porta do sol ponte. Os meus parentes ʘtāpinopona assim se referem aos esteios que sustentam o espaço dos Bayaroa, segundo Tenório (2005:24):<sup>240</sup>

**Basawiaro makañe botari**

*ʘtāpinopona – Tuyuka*

*Basawiare botariha masākura botari nukuto, masākura wire, yukurika botari nia. Marĩ pamuri tōko botari hĩ baseki wametiri botari teniri. Tie basamori tupupiore botari kapi bauro, tie botarisa woriti nukahea akaroti mukāheare botari niero.*

**Esteios que demarcam o início/fim das danças**

Os esteios que sustentam os Bayaroa são esteios de Masakura (flautas cerimoniais) dentro do Masakurawi, são esteios de frutas. O Kumu torna-os em esteios de suco doce. São esteios-fontes de visões sob o efeito do kapi. Nas visões dos Bayaroa, os esteios mostram os diversos desenhos e diversas cores; emitem vozes de cantos aos ouvidos dos Bayaroa.

A visão das diversidades de cores sob o efeito do kapi é fundamental para quem faz a cerimônia do kapi e para quem bebe. Todas as pessoas que bebem kapi desejam ver a beleza das diversidades das cores que lhes aparecerão; e, ouvir os novos conhecimentos dos seres ancestrais. Em alguma parte desse trabalho já acenei que o kapi, sem passar pela cerimônia do Kumu, contém suas essências que tomando continuamente se chegará a acessar as boas visões e bons conhecimentos. Nas cerimônias rituais, os especialistas em kapi inserem efeitos que vêm sendo transmitidos de geração a geração desde os tempos de nossos

---

<sup>240</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

ancestrais. A seguir estão organizadas algumas cores que o meu interlocutor ʘremiri me ensinou:<sup>241</sup>

### **Kapi ohori**

(língua tukano)

*Te kapire watiāsami niwi. Kʘ kapi mimʘhati, kapi masʘ nipi, kʘye kapi ohori nipato, pirōye kapi ohori nipāto niwi. Te ohori butise, soāse, yasase ohori nisato, tere numiro daresami niwi.*

*Toho wetoha nʘko wegʘta te ahūpʘ ohori niwi. Te ahūpʘ ohori nipato niwi. Ahūpʘ ohori mikesawi ti kapitʘre. Te ohorire wehe more amesʘowi, ohori daresawĩ, nʘrinʘri, saaaaa wa´ase putisāwi, wakā wenʘkowĩ. Toho wetoha nʘko wegʘta kʘ, atere owĩ taha, kʘya kumuro nipato, bayaya kumuro nipato niwi. Ti ʘtañimi kumuro niwi. ʘroña kumuro, muhsā kumuro nisato niwi, ohori kumuro, ʘtā ohori kumuro nisato niwi. Ate meresipamawi kumuro, nitihā wahari kumuro nisato niwi. Te kumu pitikeho, kʘ bayare tu eoñe dʘpokā, ohori daresami niwi. Kumuari kumuro, bayari kumuro daresami, te basamori miakʘ parami ni, te basamori parikā iñagʘsami niwi. Ni kʘre eoñe nʘkosami, basamori pāwe nʘkosami niwi. Toho wero atere mari toho sirimakare, te ehatisa, niaro diakʘ nia, wemika mari ate basese nohopʘre, ukūse nohopʘre, mʘropʘ siōse nohopʘre, paātu ekase nohopere ukūtimgʘ tohota duhibahkeati, toho kearo diakʘ webakeatise nikasa niwa. Toho wegʘ yʘ nironohota taha, ati kapi dʘkare, ati kapitʘ, na kapitʘ ohori dareke nisa, musā ohori, ʘroña ohori, nitĩ ohori nisato. Ti kapitʘ na ohake. Te ohorire tikese mikesawi taha. Ohori daregʘ taha.*

*Ohori dare kʘ butiro mikesā, ʘpʘri, oā ʘpʘriire piti ohori dareke nʘkowi taha. Dare wehemʘro nʘkowi taha. Ate tuste sorōwi ati wire.*

### **Efeitos coloridos do kapi**

O Kumu dá de beber aos Bayaroa o kapi da origem, do ser do kapi, com suas diversas cores, das cores das cobras; cores brancas, vermelhas, verdes. São coloridos que aparecerão na visão dos Bayaroa. O Kumu insere no pote de kapi e no próprio kapi as cores e desenhos do bastão de dança. Esses efeitos são mexidos e remexidos dentro do pote. O Kumu insere no kapi os efeitos de movimentos de água e seus banzeiros. Os mesmos efeitos são inseridos no banco e os próprios efeitos se tornam em banco do Baya; insere os efeitos de banco colorido, feito de diferentes madeiras; o banco é transformado em banco de carajuru, de urucum; banco colorido com as cores e os desenhos das pedras. O Kumu insere no kapi as cores (verdes, amarelas, pretas...) de lagartas do pé de ingazeiro e de uacu no banco; o Kumu torna o banco do Baya bem seguro e cheio de cores. Torna o banco em banco de Kumu e Baya repletos de cantos/danças. Por isso, as músicas se revelam ao Baya e ele segue acessando os diversos repertórios. Quando se bebe o kapi sem passar pela cerimônia não é possível acessar os conhecimentos; bebesse para sentir a embriaguez; não se consegue fazer os basese nem discursos na passagem de mʘnoro e patu. Por isso, o Kumu insere no pilão os pedaços do kapi com as seguintes cores: desenhos do pote do kapi: cores de urucum, de carajuru, cores de carvão. Insere todos os tipos de cores para gerar a boa visão aos bebedores do kapi. O Kumu insere as cores brancas no kapi, no corpo humano e na sua saúde. Ergue os desenhos e suas cores; espalha-os por todo o espaço do Basawi.

Os Kumua esperam que os Bayaroa, sob os efeitos cerimoniais, se tornem capazes de aguentar todos os efeitos que contém o kapi, principalmente, evitar o

<sup>241</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).



ʘsotire (vômito). Na cerimônia à qual já me referi (01/01/2019), entre os ʘtāpinopona, na comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, num dos intervalos de cantos e danças ofereceram o kapi aos Bayaroa. Eu estava sentado perto do Kumu ʘremiri, meu interlocutor. Fui sentar-me perto dele para compreender o desenvolvimento de danças e do kapi. Tinha sido ele a fazer a cerimônia para inserir efeitos no kapi para aquela cerimônia de cantos e danças. O Baya principal era o meu irmão, formando a dupla com o filho dele, meu sobrinho Edivaldo Neri Rezende.

Alguns minutos depois de beber o kapi, o meu irmão, Baya principal, levantou-se de seu lugar e saiu do Basawi. O Kumu ʘremiri, sozinho falou assustado: agora, ele estragou a cerimônia de canto e danças! Ele ficou preocupado, por isso, não lhe perguntei logo. Quando ele voltou a falar comigo eu perguntei: o que aconteceu? Ele me respondeu: quando o Baya vomita o kapi, estraga a cerimônia de cantos e danças, pois a cerimônia do kapi e de cantos/danças é direcionada para ele e o filho dele, que forma com ele a dupla principal de dança.

Eu entendi algo a mais sobre a cerimônia de preparação do kapi. O meu interlocutor ʘremiri conversou com outro Kumu, Nazareno Marques, sobre o que tinha acontecido com o Baya principal. O Nazareno Marques, morador da cachoeira Caruru, rio Tiquié, do povo Yepamasa-Tukano. Eu estava sentado próximo aos dois. ʘremiri expôs o problema ao Nazareno e ele disse: eu já percebi e estou já imaginando onde nós falhamos!

Os dois chegaram à conclusão: vamos corrigir, logo! Essa correção foi feita de seus próprios lugares, dos bancos dos Kumua, com os seus m̃no (fumo/cigarro). Eles mesmos corrigiram e fizeram a passagem do m̃noro entre eles e, também, para o Kumu Feliciano, ʘtāpinopona. A fumaça de m̃noro conseguiu conectar-se aos efeitos da cerimônia anterior do kapi. Aos Bayaroa, é somente na pausa da dança que os Kumua realizam a passagem do paátu e m̃no, através dessa ação os Bayaroa inserem novos poderes agenciados. Com o passar do tempo, os Kumua perceberam que haviam contornado o problema, pois viram os Bayaroa cantando e dançando muito bem. Dançaram a tarde toda, a noite toda e pararam às quatro horas da tarde do dia seguinte.

Na mesma cerimônia aconteceu aquilo que em todas as cerimônias rituais ninguém deseja: a menstruação. Enquanto os Bayaroa estavam cantando e

dançando dentro do Basawi, aconteceu a menstruação da esposa de um professor. Ela saiu logo para a sua casa e não retornou mais para o Basawi. Os Kumua logo descobriram. Eles disseram entre si: tem alguma mulher menstruada aqui. Eles perceberam que os Bayaroa ficaram sem ânimo e o peyuru ficou fraco e frio.

Eu perguntei: o que acontece quando surge a menstruação? ʘremiri, meu interlocutor, respondeu: meu sobrinho, a menstruação possui um odor de pitiú e esse odor ofusca a força do cerimonial do Basawi. Por isso, diminuí o entusiasmo dos Bayaroa e dos demais participantes. Não querendo fazer outra pergunta ao ʘremiri, perguntei ao meu primo cunhado Nazareno: quando isso acontece, como vocês Kumua resolvem? Ele me respondeu: vamos cortar o efeito do pitiú do sangue que atingiu no Basawi, na bebida, aos Bayaroa e aos demais participantes. Eles fizeram a cerimônia com o m̄norõ (fumo) para solucionar o problema.

No período de 23 e 26 de julho de 2019, no Basawi dos meus parentes ʘtãpinopona da comunidade Mopoea (São Pedro), alto rio Tiquié, eu participei do Encontro de Valorização do Conhecimento Tradicional do Alto Rio Negro com o apoio do DSEI (Distrito Sanitário Especial Indígena do Alto Rio Negro) e do Conselho Distrital de Saúde Indígena (Condisi). Estavam presentes Kumua, Yaiwa basera (benzedores) para o intercâmbio sobre o conhecimento tradicional e xamanismo para fortalecer a saúde e o bem-estar dos povos e territórios. Estavam presentes os representantes dos povos Bará, Tuyuka, Tukano, Hupd'äh e Makuna.<sup>242</sup>

O Kumu Bernardo Barbosa e yai Jairo Londoño, ambos do povo Makuna, moradores da comunidade Puerto Amazonas (Colômbia), no dia 24 de julho falando sobre o kapi trataram sobre o ʘsotire (vômito) do kapi por parte dos Bayaroa e outros. O Bernardo disse: quem bebe o kapi, quando dá vontade de vomitar, não pode sair do Basawi para vomitar no mato, pois, ao fazer isso, ele está jogando para longe todos os efeitos do kapi inseridos pelos Kumua para favorecer a boa visão. Quando ele fez essa explicação, eu me lembrei da preocupação que o ʘremiri, meu interlocutor, teve quando o meu irmão Baya Antonio (1/01/2019) saiu para vomitar, conforme relatado acima. O Bernardo (Makuna) completou dizendo que o Baya, quando sente a vontade de vomitar, deve fazê-lo na frente de onde ele está sentado.

---

<sup>242</sup> “Como proteger uma maloca”: [www.socioambiental.org](http://www.socioambiental.org) Acesso: 22 ago 2020.

Dessa maneira, os efeitos de kapi inseridos pelo Kumu e jogados pelo vômito, são vomitados próximo do banco do Baya. Quando o Baya sente o cheiro de seu vômito, recebe de volta os efeitos inseridos pelo Kumu. Assim, ele recebe boas energias e torna-se disposto e recebe diversos conhecimentos direcionados pelo Kumu aos Bayaroa.

Os Bayaroa, durante a cerimônia ritual de cantos/danças, estão bem enfeitados, por isso, sentam-se com cuidado para zelar as plumas que usam na cabeça, adorno que é composto por vários adereços que atingem a parte da frente e traseira da cabeça do Baya. Alguns instrumentos e enfeites eles tiram quando fazem as pausas: chocalho dos pés e o tapete que se usa na frente da cintura para baixo.

Os Kumua são conhecedores de vários efeitos que podem ser inseridos na bebida kapi. Eles inserem no kapi diversos efeitos para que quem dele beber ganhe as inspirações para executar bem os discursos. O meu interlocutor ʘremiri ensinou-me, também sobre esses conhecimentos importantes:<sup>243</sup>

**Ukūsere misarō**  
(língua tukano)

*Toho weguta kɛ topure nipetiro tere wiōre, misami niguta we yɛ. Kɛ ukūseti weatehe, dikese nise mɛropɛ, patu siōgɛ ukuātehere, kɛ basamoritiatehe, weōpari ekatiatehe, numia na ekatiatehe, tere misoropeokasami, tere sirī ekatiato nigɛ.*

**Inserção dos discursos no kapi**

O Kumu insere todos os efeitos no pote de kapi: os discursos da passagem do mero e do paátu entre os Kumua e os Bayaroa; insere músicas, cantos, ritmo de danças; insere as melodias de perurige e seus ritmos; insere a alegria e canções repentistas das mulheres e dos homens; insere a satisfação que sentirão aqueles que beberão o kapi.

Quando se trata de Yukɛrika basore, eu me lembro da música Ikiga (Dança Inajá), conforme descreveram os meus parentes ʘtāpinopona, que foi cantada e dançada por Diroa masã, na primeira cerimônia de oferecimento de comida, peixe e caça para os seus avôs. A outra música cantada e dançada para Yukɛrika basore é Wasō Basa (Dança de Wasō). A dança Ikiga foi a música muito cantada e dançada por meu pai com os seus parentes. Os meus parentes Bayaroa ʘtāpinopona registraram assim, conforme Tenório (2013):

Dança de inajá  
**Kapibasawo opawo**  
*Kapireku wayaka pimariye (2)*  
*Pimaka pimariwaya (2)*

<sup>243</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

*Pimariye mariye*  
*Waya pimariyeya*  
*Kapire kuwa mare... mariye (2)*

**Kapibasawo baporiwo**

**Kenabasawo tariwo**  
*Kenareku menaka waya (2)*  
*Kenareku menakaya*  
*Reyuwa reyuwaya*  
*Wiroya (2)*

*Pimariye, kenareku pimariye*  
*Kenareku pimariye*  
*Kenareku mariye (2)*  
*Kenareku menakaya*  
*Kapi kuyawa*

**Kapibasawo opawo**

*Kapika yukureku*  
*Yukuya mariye*  
*Kapika yukureku*  
*Kapiye mari kapiya mariye*  
*Kupika yukureku mariye*

---

**Wasõ basa**

**Kapibasawo**

*Kapikuri kawa yawi pidiwa*  
*Nomayu (2) pidiwa*  
*Kapiriwa nomayu pidiwa*  
*Piriwa riku payu*  
*Riway piriwa*  
*Riku payu*

**Kapibasowo Opawo**

*Nakãyu (2)*  
*Kapiri ñanama nakayu*  
*Kapiri ñanama yaiwa pidiwa*

**Kenõ basawo**

*Kenari yawedo pidiwa*  
*Nomayu nomayu pidiwa*  
*Keno kaya (2)*  
*Pidiwa.*

A cerimônia ritual de cantos e danças compõe: execução de cantos/danças, pausas (continua em pé) para beber o peyuru, descanso sentados nos seus lugares, consumo de peyuru e alguns bebem o kapi; os Kumua realizam a passagem de cuia (ou outro recipiente) de patu e o m̃norõ aos Bayaroa na execução de cantos e danças; retomada de cantos/danças.

O Kumu realiza uma passagem simples de patu e m̃norõ, comentando e aconselhando o que precisa estar atento e o que o Baya deve conduzir. Existe um momento também de passagem de patu e m̃norõ mais solene, em que realizam os discursos narrativos das histórias de ancestrais ʘtãpinopona. Quem protagoniza o

discurso são os Kumua e os Bayaroa seguem respondendo. Eu participei no dia 1 de janeiro de 2019, no Basawi da comunidade Mopoea (São Pedro), alto rio Tiquié, quando o meu interlocutor ʘremiri fez o discurso de passagem de paátu e m̄noro ao seu genro Baya Antonio (meu irmão). É um discurso de um Yepamas̄ (Tukano) a um ʘtāpinomak̄ (Tuyuka):<sup>244</sup>

**M̄ro siō, patu ekase**

(língua tukano; Kumu; com entonação)  
*Duhiti m̄ pak̄! Patu baniña yur̄!* (falado)  
 (com entonação)  
*Toho wekarā na m̄ ñek̄sum̄ma marikāra!*  
*Atiwi basawi dokareḡ!*  
*Nik̄ porā nira we nirā!*  
*Na buhis̄m̄atirā marikāra!*  
*Na mañek̄sum̄ma marikāra!*  
*Nikan̄m̄ añuri n̄m̄ ehōn̄ko!*  
*Atiwi Basawi dokarena!*  
*ʘtāpirō katiriwi dokareḡ!*  
*ʘtāpiromak̄ sumuda dokareḡ!*  
*ʘtāpiromak̄ sukuā dokareḡ!*  
*ʘtāpiromak̄ wipama dokareḡ!*  
*K̄ k̄atisere miwihan̄ka weḡ!*  
*Nik̄ paramera niw̄ mari niḡ!*  
*Atiwi dokare uk̄use miwihan̄k̄!*  
*Ate basamor̄ miwihan̄k̄!*  
*Na m̄sa ñek̄sum̄ma marikarā!*  
*Te patu kapimera, m̄ro kapimeraḡ!*  
*Nik̄ porā ehon̄kō!*  
*K̄ bapatirā meraḡ!*  
*Namera basamor̄ miwiha n̄kaha!*  
*Basawiha n̄ka!*  
*Wekarā paramera nira we mari niḡ!*  
*M̄ toho wewiha n̄ka wem̄!*  
*Na weke nimiw̄to, pak̄ toho weya yur̄!*  
 (falado/breve pausa)

*Na ʘtāpiropōra marikarāḡ!*  
*Nik̄ pōra ehon̄ko!*  
*Namera ekati wem̄hatike!*  
*Nimiw̄to, pak̄ toho!*  
*Ate Basawiseri k̄orā we nira!*  
*Arā kumua, bayaroa k̄orā we nira!*  
*Ate oko dutid̄po!*  
*Na ñek̄sum̄matira meraḡ!*  
*Atiwi dokareḡ!*  
*Na ñek̄sum̄mitira marikarāḡ!*

**Circulação do ipadu e o fumo**

Você está sentado! Coma o patu, ainda!  
 Os nossos ancestrais faziam assim!  
 No interior do Basawi!  
 Cientes de que são filhos de um mesmo pai!  
 Com os seus genros!  
 Com os seus sogros!  
 Tornavam um dia de alegria!  
 Dentro do Basawi!  
 Moradia do ʘtāpirō (Cobra Pedra)!  
 Dentro do umbigo do ʘtāpiro!  
 Dentro da coluna vertebral do ʘtāpiro!  
 Debaixo da cobertura do ʘtāpiro!  
 Colocavam seus saberes bem visíveis!  
 Sabendo que são netos de um mesmo avô!  
 Dentro do Basawi faziam seus discursos!  
 Cantavam e dançavam as músicas!  
 Os seus ancestrais!  
 Comendo o patu e fumando cigarro!  
 Tornavam-se um único povo!  
 Com os seus pares!  
 Com eles organizavam o canto e a dança!  
 Cantavam e dançavam!  
 Você é ciente do que faziam os seus avós!  
 Por isso, hoje você canta e dança!  
 Assim faziam nossos ancestrais, meu sobrinho.  
 Os ʘtāpiropōra (Tuyuka)!  
 Sentindo-se membro do mesmo povo!  
 Alegravam-se juntos!  
 Disso você conhece, meu sobrinho!  
 Tendo os seus Basawiseri!  
 Tendo os seus Kumua e Bayaroa!  
 Preparavam o peyuru!  
 Bebiam juntos com os seus avós!  
 Dentro do Basawi!  
 Também os seus avós!

<sup>244</sup> O discurso do *Kumu* foi feito em língua tukano; a resposta do baya foi em tuyuka. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020)

*Ku nikupōratira meragu!*  
*Katiroti nukaha!*  
*Basamorī miñe nukaha!*  
*Te m̄romerata atiwi dokare aponukō!*  
*Basawiha nuka weseti nira!*  
*Atiro wesetikāra nimiwu mari niragu!*  
*Basa añuro eheripōrati!*  
*Basa we m̄, pakū yupu! (falado)*  
 (breve pausa)  
*Na mari ñekusumua marikāragu!*  
*Atiwire nikupōra weroho niseti we niragu!*  
*Basa weseti niragu!*  
*Duti umukori nimika!*  
*Atiro we ekatise numuri nimiwuto nira!*  
*Ati umukore basewe nukokāra niragu!*  
*Mari ñekusumua wekere ehōpeonuko*  
*werāgu!*  
*Na mañekusumuatirā marikāragu!*  
*Atiwi pati dokaregu!*  
*Atiro weseti wero niwuto nira!*  
*Te Basamorī miwiha nuka!*  
*Ate patu ba, m̄ro hu wetihāragu!*  
*Atiwi ku katiriwi dokaregu!*  
*Ku niku porātira meragu!*  
*Ku peñusumuatirā meragu!*  
*Ate m̄romera hu!*  
*Añuri pati ehonuko wegu!*  
*Atiro we niku pōra nirawe mari nigu!*  
*Ate Basamorīre miwiha nuka!*  
*Basawiha nuka wekarā paramera niwu mari*  
*nigu!*  
*M̄ toho wesa m̄, pakū!*  
*Toho wegu basawiha nuka!*  
*We m̄, pakū yupu! (falado)*

E os seus filhos!  
 Assim ganhavam a vida!  
 Apropriavam-se dos cantos e danças!  
 Com o m̄no (fumo) protegiam o Basawi!  
 Executavam os cantos e as danças!  
 Ciente dessas heranças!  
 Você canta com alegria!  
 Acaba de cantar e dançar, meu sobrinho!

Os nossos ancestrais!  
 Sentindo-se filhos de um mesmo pai!  
 Cantavam e dançavam!  
 Embora vivamos num mundo cheio de  
 doenças!  
 Tornavam um dia de alegria!  
 As cerimônias rituais limpavam as  
 doenças!  
 Respeitavam as tradições de nossos  
 ancestrais!  
 Assim fizeram nossos avós e seus sogros!  
 No chão do Basawi!  
 Sendo especialistas em cerimônias do  
 Basawi!  
 Apropriando-se de cantos e danças!  
 Comendo o patu, fumando o m̄noro!  
 Dentro do Basawi de sua vida!  
 Com os seus filhos!  
 Com os seus cunhados!  
 Fumando o seu m̄noro!  
 Transformavam este chão, num espaço  
 sem males!  
 Você sabe que é herdeiro desses  
 saberes!  
 Por isso, é especialista das músicas!  
 Você sabe como os seus avós cantavam  
 e dançavam!  
 Meu sobrinho, você faz como os seus  
 avós!  
 Cantar e dançar!  
 Fez bem, meu sobrinho!

No caso específico do discurso do ʘremiri, meu interlocutor, o meu irmão  
 Baya respondeu ao seu sogro com a língua tuyuka: <sup>245</sup>

**Patu, m̄no sukore**

(língua tuyuka; Baya; com entonação)

*Duiya, mekū! (falado)*  
*Te tiririwa niwa yu ñekusumua!*  
*Atiwi basawi dokare!*  
*Siku pona niratia hirā!*  
*Kuā buhisumua tirana!*

**Circulação do ipadu e do fumo**

Eu estou sentado!  
 Os meus ancestrais faziam assim!  
 No interior do Basawi!  
 Cientes de serem filhos de um mesmo pai!  
 Com os seus genros!

<sup>245</sup> O discurso está língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*Kuã mañekusumua tirana!*  
*Sika bureko añuri bureko ehõnko tihirã!*  
*Atiwi Basawi dokare!*  
*Utãpino katiriwi dokare!*  
*Utãpinomak sumuada dokare!*  
*Utãpinomak sukuã dokare!*  
*Utãpiromak wipama dokare!*  
*Kũ katirere miwianka tigũ!*  
*Siku paramera niwũ mari hĩgũ!*  
*Atiwi dokare wedere newia nukã tihĩgũ!*  
*Atie basamorirẽ ne wia nukã tihĩgũ!*  
*Kuã mari ñekusumakã!*  
*Tie patu kapimena, mũno kapimena!*  
*Siku ponã ehonkõ tihirã!*  
*Kũ bapatirãmena!*  
*Kuã mena basamorĩ newia nuka!*  
*Basawia nuka!*  
*Tirira paramera niwũ mari hĩgũ!*  
*Yũ teroti tiwia nuka tiayũ!*  
*Kuã tirige nimiwũto, mekũ tona (falado)*  
 (breve pausa)

*Kuã Utãpinoponaka!*  
*Sikũ pona ehonko tihĩra!*  
*Kuã mena useni timuatirige!*  
*Nimiwũto, mekũ to!*  
*Atie Basawiseri kũora tia hĩra!*  
*Ania kumua, bayaroa kũora tia hĩra!*  
*Atie sinire dutidũpo!*  
*Kuã ñekusumuatira mena!*  
*Atiwi dokare!*  
*Kuã ñekusumakã!*  
*Kũ siku ponatira mena!*  
*Katiroti nukaha!*  
*Basamorĩ ne nukaha!*  
*Tie mũnomena atiwi dokare kenokũ!*  
*Basawiha nuka tiritir tihĩra!*  
*Biro tiritirira nimiwũ mari hĩra!*  
*Basa añuro yeriponati!*  
*Basatia yũ, mkũ! (falado)*  
 (breve pausa)  
*Na mari ñekusumaka!*  
*Atiwi dokare sikũ pona tirobiro nihirã*  
*Basa wia tihĩra!*  
*Diarige burekori nimipokari!*  
*Biroti useniri burekori nimiwũto hĩra!*  
*Atie diarigere wanoa nukoha!*  
*Mari ñekusumua tirigere padeo tihĩra!*  
*Kuã mañekusumua tirakã!*  
*Atiwi pati dokare!*  
*Biroti tirireti tire niwũto hĩra!*

Com os seus sogros!  
 Tornavam um dia de alegria!  
 Dentro do Basawi!  
 Moradia do Utãpino (Cobra Pedra)!  
 Dentro do umbigo do Utãpino!  
 Dentro da coluna vertebral do Utãpino!  
 Debaixo da cobertura do Utãpino!  
 Mostravam os saberes!  
 Sabendo que são netos de um mesmo avô!  
 Dentro do Basawi faziam seus discursos!  
 Cantavam e dançavam as músicas!  
 Os nossos ancestrais!  
 Comendo o patu e fumando cigarro!  
 Tornavam-se um único povo!  
 Com os seus pares!  
 Organizavam a cerimônia de canto e a dança!  
 Cantavam e dançavam!  
 Eu estou ciente do que faziam os meus avós!  
 Por isso, eu cantei e dancei!  
 Como faziam os nossos ancestrais, meu tio.  
 Os Utãpinopona!  
 Tornando-se o mesmo povo!  
 Alegravam-se juntos!  
 Disso eu conheço, meu sogro!  
 Tendo os seus Basawiseri!  
 Tendo os seus Kumua e Bayaroa!  
 Mandavam preparar o peyuru!  
 Bebiam juntos com os seus avós!  
 Dentro do Basawi!  
 Também os meus avós!  
 Com os seus filhos!  
 Fortaleciam a vida!  
 Apropriavam-se dos cantos e danças!  
 Com o mũno (fumo) protegiam o Basawi!  
 Cantavam e dançavam!  
 Ciente dessas heranças!  
 Eu cantei e dancei com alegria!  
 Acabo de cantar e dançar, meu tio!  
  
 Os nossos ancestrais!  
 Sentindo-se filhos de um mesmo pai!  
 Cantavam e dançavam!  
 Embora vivessem num mundo de doenças!  
 Tornavam um dia de alegria!  
 As cerimônias curavam as doenças!  
 Respeitando as tradições de nossos ancestrais!  
 Os nossos avós com os seus ancestrais!

*Tie Basamorĩ newia nũka!  
 Atie patu ya, mũno hu tihĩra!  
 Atiwi kũ katiriwi dokare!  
 Kũ sikũ ponatira mena!  
 Kũ teĩusũmũa kũora mena!  
 Atie mũno mena hu!  
 Aĩuri pati ehonũko tihĩgũ!  
 Biroti sikũ pona niratia mari hĩgũ!  
 Atie Basamorĩre newia nũka!  
 Basa wia nũka tirira paramera niwũ mari  
 hĩgũ!*

*Yũ tero tia yũ, mekũ!  
 Basawia yapado tia!  
 Tua yũ, mekũ na! (falado)*

No chão do Basawi!  
 Conhecendo as cerimônias do Basawi!  
 Apropriando-se de cantos e danças!  
 Comendo o patu, fumando o mũnororo!  
 Dentro do Basawi de sua vida!  
 Com os seus filhos!  
 Com os seus cunhados!  
 Fumando o seu mũnororo!  
 Tormavam essa terra, num chão sem  
 doenças!  
 Eles, cientes de serem herdeiros disso!  
 Apropriaram-se das músicas!  
 Como os nossos ancestrais cantavam e  
 dançavam!  
 Eu também sigo os seus ensinamentos!  
 Por isso, cantei e dancei!  
 Procurei fazer bem, meu tio!

Meu parente, considerado irmão maior, Poani – Higino Pimentel Tenório, numa viagem de pesquisas com o grupo Ƴtāpinopona até Iauareté, no ano de 2008<sup>246</sup>, conversando com Adão Lemos – Diarimasa (Arapaso) na comunidade de Loiro, lembrava a importância dos discursos dos Kumua na cerimônia ritual de Yũkũrika basore:<sup>247</sup>

### **Basamorĩ**

(língua tukano)

*Toho werāta ate yũkũdũka poōrā taha,  
 Miriāporāre miĩne, misorō, ukũseti wepari na  
 ni, tũoĩanoapũto pehewaro. Pehe niro  
 weapũ. Na mari ñekũsũmũa mũmũkohori  
 yoakā, yũ pakũre yũ iĩakũkāti. Nikaroãkarẽ  
 basatoha nũko naĩiokũra wema nika  
 kaributiakā ukũ duhimiwaba na. Tuaha na  
 basamiamaba na taha. Nami deko  
 dũporoakā, te mari ora kũokā 11 oras nika,  
 naĩiokũse ehõmiamaba na taha. Tere na  
 Pamũriwiseri bapakeomiamaba na, te  
 kãreke uati dũporopũ, tokorõpũ na  
 peomiamaba na, peokarā weama, na  
 peĩaratirā mũropũre, te kapire, na katisere,  
 peomiamaba na. Toho werā yoakā ukũwa  
 na, niapũ arā yũ ñekũsũmũare. Mariye  
 sesaro nigũa nokaro meheta nikeho, tohawa*

### **Músicas: cantos e danças**

Na cerimônia de Yũkũrika basore os nossos ancestrais sopravam os Miriāporā e conduziam as frutas para dentro do Basoriwi. São histórias grandes. Nossos avós discursavam várias vezes e demoradamente. Eu vi o meu fazer isso. Hoje em dia quando os Kumua e os Bayaroa realizam os discursos, os demais reclamam que estão falando demais. Antigamente, eles concluíam os discursos e voltavam a cantar/dançar. Por volta das onze horas da noite, faziam os discursos de conclusão do dia e abertura da noite. Através dos discursos, falavam de todos os Basawiseri. Depois voltavam a fazer os discursos por volta das três horas da madrugada. Faziam muitas cerimônias.

<sup>246</sup> A transcrição é minha (junho/2020) de áudios repassados pelo Instituto Socioambiental – ISA, com o nome de Viagens Filosóficas. Higino falou em língua tukano para os moradores de Loiro, por eles não entenderem a língua tuyuka.

<sup>247</sup> A narrativa original é feita por um professor Tuyuka (Higino Pimentel Tenório) utilizando a língua tukano, pois está falando para uma comunidade que não entende a língua tuyuka. A transcrição é minha. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



wenosa. Mariye diakũ ukũkama kãroaka nimibato. Na peñara katisepũre taha, mũrõpũre wakũ, ukũ werã na yoakã ukũwa, kitiwererã, ahpĩ kitiwere, bero apĩpekerã kiti were wemiwãba na. Ta kũ, mũrõ uhu, bero kiti weremiwãba taha. Apenũmũ borekeakãpũre Basariwire bũrũ sirĩmiwaba na taha.

Por isso, eles faziam longos discursos com os seus primos e cunhados. Somente com os especialistas de nossa comunidade não dá para falar muito, o assunto acaba logo. Se falarmos somente a nossa língua, os discursos tornam-se curtos. Os discursos ganham qualidade quando se fala com os cunhados, todos falando dos cigarros cerimoniais; narrando histórias a partir do próprio conhecimento, assim se alongavam os discursos. Invertiam os momentos de discursos entre eles. No meio de discursos, faziam pausas para fumar e retomavam suas narrativas. Ao amanhecer do dia seguinte, realizavam a cerimônia de deslocamento dentro do Basawi para beberem o peyuru que sobrou no lado da porta das mulheres, porta do sol poente.

Como disse o meu parente, irmão maior Poani, os Bayaroa e os Kumua realizavam em diversos momentos aquilo que em língua tuyuka denominamos Wederige. O meu avô Higino e Eduardo, meu pai, informaram-me que o Wederige realizado próximo à porta das mulheres, do sol poente, é muito longo, pois são narrativas que se referem desde o início até os lugares mais recentes onde viveram os nossos avós. Era uma prova de quem sabia mais. Meus pais me ensinaram também que esses Wederige causam muitos problemas, pois cada um possui a sua versão e não aceita com tranquilidade a versão mais simples de outro Kumu. Eu também participei e constatei que é muito longo o discurso. Depois concluem oficialmente a cerimônia ritual, conforme os meus parentes explicam, segundo Tenório (2013):

Acabamos de dançar a cerimônia dos nossos antepassados como eles fizeram. Lembramos todas as histórias da origem de nossos ancestrais e os ensinamentos do nosso primeiro mestre de dança, Yukuro Baya. Recordamos a sua *maloca* – que é a sustentação do povo Tuyuka, seus esteios, palhas, vigas, caibros e cipós formam o corpo de nossa sociedade: irmãos maiores, irmãos menores e nossos avós, todos unidos, participamos dessa cerimônia imemorial. Cuias de *ipadu*, *tabaco*, *caxiri*, purificados das maldades terrenas e espirituais, todas as coisas maléficas foram acabadas, por isso, estamos convivendo com os espíritos da natureza como amigos.

### Cena III

#### ***Numia kuã manũsumua mena basa tire!***

#### **As mulheres dançam no ritmo dos homens!**

Estamos dentro da cerimônia ritual de Yukurika basore. Nessa parte, destaco os papéis das mulheres durante a cerimônia ritual, desde o seu anúncio, preparação até a realização da cerimônia ritual. Diversos temas relacionados se encontram dentro de temas anteriormente apresentados. Sano, Lenilza Marques Ramos, de 30 anos de idade, tuyuka, ex-aluna da Escola Tuyuka, da comunidade São Pedro, rio Tiquié, distrito de Pari-Cachoeira, foi uma das minhas interlocutoras sobre os papéis das mulheres numa cerimônia ritual.

Um dos temas que conversamos foi sobre a especialidade de Yũgo (em língua tuyuka). Ela é aquela que faz a entonação da voz em meio aos cantos e danças dos Bayaroa. Ela contou-me sobre o papel da mulher Yũgo, conforme ela aprendeu de uma especialista do povo Makuna. Ela me ensinou assim:<sup>248</sup>

#### ***Numio yũgore baseke***

*(língua tukano)*

Toho wego newaropũre atigo ko yũgo nigosamo ko ni basesãkarã, na betipeo na masokarã, yũhũkũparã.

Bũkũrãrũa, baya nũmũsanumia yũhũkũpara.

Yũhũgo toho yũhũmakõ meheta wesamo.

Nirokoho, wiseri koho nigo wesamo koa.

#### **Benzimento à mulher de entoação da voz cerimonial**

Desde o nascimento da menina, na cerimônia de nomeação, o Kumu insere em seu coração, em seu ser feminino, as qualidades para torná-la yũhũgo. No seu crescimento, os pais a cuidam fazendo as dietas alimentares. O papel de yũhũgo é exercido pelas esposas dos Bayaroa. Não é uma invenção pessoal de uma mulher. Aquilo que essa mulher faz, é componente de Basawi. Por isso, a mulher Yũhũgo é importante.

A minha interlocutora, Sanó, ensinou-me que a mulher Yũhũgo é reconhecida como Baya, pois desde o nascimento foi preparada através da cerimônia de nomeação. É algo cultivado e cuidado pelos pais para que ela atinja a sua meta. Desta maneira, seu papel é importante na cerimônia ritual de dança:<sup>249</sup>

#### ***Yũhũgo baya merakõ nimo***

*(língua tukano)*

Bayanohõ, baya merakoho nigo wesamo koa. Baya merakohota nigo wesamo niwo

#### **Entoadora da voz cerimonial é Baya**

Ela é Baya (mestra de dança).  
É companheira do Baya (homem),

<sup>248</sup> Ela me contou utilizando a língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

<sup>249</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

ko.  
Na basawipure na upusanuko na weko  
nisamo.

conforme o que me ensinou a minha  
mestra.  
Os Kumua a incorporaram no Basawi e  
vice-versa.

Quando dizemos que Yuhugo é companheira do Baya não se pretende dizer que ela dança com o Baya. Ela acompanha em alguns momentos do canto e da dança, andando paralelamente ao movimento da fileira da dança. Eu vi, também, que algumas vezes ela é acompanhada por outra mulher.

Segundo a minha interlocutora, Sano, como a Yuhugo é preparada cerimonialmente pelos Kumua desde o seu nascimento, quando lhe dão o nome inserem as qualidades necessárias para o seu papel de Yuhugo. Devido a essas cerimônias, ela torna-se bem cuidada. Enquanto ela é criança, a sua mãe, principalmente, segue as dietas alimentares exigidas pelos Kumua. As mesmas dietas seguem para cuidar dos meninos que se tornarão Baya. Na medida em que cresce e torna-se adolescente e jovem, ela mesma assume as dietas. A minha interlocutora, Sano, disse assim:<sup>250</sup>

**Yuhugo betise**  
(língua tukano)

*Toho wego na basarã baya werohota kapi  
sirĩ, muro uhu, wesenoho nirowe tea niwo  
ko. Meho beti tuhtuarãye nitusawu meho  
taha. Ako etoapũriraye. Toho ni, niwo ko.*

**Entoadora da voz cerimonial e suas  
dietas**

Sendo ela uma Baya, pode beber kapi e fumar o m̄noro cerimonial como os Bayaroa. Ela deve seguir as disciplinas restritivas como os homens Bayaroa. Deve praticar o ritual oko usotire (vomitação da água) nas madrugadas, como fazem os homens Bayaroa.

Os meus parentes Utāpinopona-Tuyuka, quando tratam do ritual de Oko usotire (ablução d'água), apontam para as seguintes metas, conforme Tenório (2007:19):<sup>251</sup>

**Oko usotire makañe**  
(língua tuyuka)

*Atie oko usotihĩya añuro niretiada hirã, añuri  
pati k̄oada hirã, b̄toa masirẽ, basare,  
basana, basare, baya wadugara tier  
t̄onun̄seada hirã tero tirukuhĩya. (AEITU,  
2007:19)*

**Objetivos da ablução d'água**

Por que fazem ablução d'água?  
Fazem ablução d'água para se sentirem bem, para ter um corpo sadio, para aprender bem os conhecimentos de nossos avós, aprender bem os cantos, as danças. A pessoa que quisesse atingir esses objetivos fazia a ablução d'água.

<sup>250</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>251</sup> O texto original está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

Sano, minha interlocutora, ensinou-me que, aos olhos e aos ouvidos de quem não é especialista em Yuhuse, parece tudo igual, mas não é assim para quem se especializa nesse papel cerimonial. Yuhuse possui sua variação e adequação a cada cerimônia ritual de cantos e danças.<sup>252</sup>

#### **Mehekā diaku yuhuse**

(língua tukano)

*Atiro yuhurāpe,  
Niko yuhuse meheta ni niwo ko.  
Toho koho bapati mūhawo taha. Añuro  
besekarā na basanūmuri yuhuse meheka  
kure, poōri nūmū yuhusekerā meheka kure,  
ni niwo ko. Apetore na peñara ehakā  
basañose kerāre meheka kure yuhū  
weseno ho nito ni werewō ko.*

#### **Variações da entoação da voz cerimonial**

A especialidade de entoação não é para fazer sozinha. Ela é acompanhada por outra mulher especialista. As duas são escolhidas pelo Baya principal. A entoação varia conforme a dança. Existe a entoação própria para a cerimônia de *Yukurika basore*. Entoação própria para a dança de acolhida aos seus cunhados etc.

A minha interlocutora, Sano, exerce o papel de Yuhugo por ser neta do Kumua e Bayaroa, Yuhugo. Ela conhece bem o seu espaço na cerimônia ritual de cantos e danças. Yuhugo sabe o momento de sua atuação.<sup>253</sup>

#### **Yuhugo siharima**

(língua tukano)

*Meho añuro iñakama, te botari diaku  
dūkayuwū, dūkayuropea. Eheripōra  
basesāka tohota. Basa wihari bota yuhū  
nūka, te nokoro eheripōra yoaro.  
Beronohopure yuhurātaha, yūsukaro te  
nokoro yūsuro. Atiro pūarā opapa siōsua  
wetiharā basa dūpoti, yuhuse nito niwo.  
Toho nukusiha yuhuse meheta nito niwo ko.  
Toho wekukāra niwa na mari ñekūsumūpūa  
niwō.*

#### **Pista para a circulação da entoadora**

O que determina a entoação são os esteios do Basawī. As mulheres Yuhurā já foram iniciadas desde a cerimônia de nomeação. A entoação inicia-se frente ao esteio donde os Bayaroa começam a dançar até onde ela aguentar a sua entoação sem parar. Quando faz outra entoação, ela recomeça de onde parou na rodada anterior até onde aguentar. Yuhugo não pode ficar parada. Ela, com a sua colega, abraçadas, seguem acompanhando o ritmo de dança dos Bayaroa.

*As mulheres Yuhurā sabem quantas vezes deverão executar o seu papel de yuhuse (entoação). Diversas vezes em que eu participei das cerimônias rituais de dança, constatei que poucas vezes a mulher Yuhugo aparece. A minha interlocutora, Sanó, me ensinou que existem quantidades determinadas em cada cerimônia de dança:*

#### **Dikesetiri yuhuse**

(língua tukano)

*Añuro yuhurā waroa itiatita añuro yuhūwana*

#### **Quantidade das entoações**

A senhora Yebamasa (Makuna) me

<sup>252</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>253</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*niwoko kokoho marikã. Añuro tutuañuro yñhũrã. Kokoho Añnigokoho niwomeho. Kokoho werekã tñowñ yñ tere. Añuro wiha basa werikura maha. Tñotañuropeta yñhũ wesenoho nirowe to ni werewõ ko.*

ensinou que antigamente mulheres Yñhũrã faziam entonações solenes três vezes numa dança. Ela disse que quando os Bayaroa começam a cantar e dançar bem é a hora da Yuhũgo soltar a sua voz para a entonação para embelezar mais as vozes dos cantores e os ritmos de danças.

A mulher Yuhũgo está em conexão com a vida do Basawi e o Basawi com a vida da Yuhũgo. Quem estabelece essa conexão é o Kumu nas cerimônias rituais de nomeação, na cerimônia ritual da primeira menstruação e na cerimônia ritual das danças do momento. Dessa maneira, a mulher Yuhũgo faz a conexão com os cantos e as danças do homem Baya. A minha interlocutora, Sanó, me ensinou, dizendo:

**Yuhũgo bayare wetamuse**  
(língua tukano)

*Kũ noho basagũpe kerã añuro tñoña nũka basagũ maha, basakãre atiro ni, na basarãpe kerã, iña wekã, iñatañura wa, tñotañuro. Añuro basama na nise noho ni tea niwo ko. Yuhũgopekerã meriti wekãre, to watiapũa tea nise noho ni tea niwõ ko.*

**A entoação feminina complementa a música do Baya**

Quando Yuhũgo faz a sua entonação é a hora que os Bayaroa cantam melhor e desenvolvem melhores ritmos de dança. Quem está assistindo exclama: eles estão cantando e dançando muito bem! Quando a mulher Yuhũgo não faz bem a entonação, as pessoas que assistem, dizem: o canto e a dança foram mal executados.

Como está sendo demonstrado, as vozes dos Bayaroa e da Yuhũgo se complementam harmonicamente. Assim acontece quando a mulher Yuhũgo lança a sua voz no momento certo durante a execução das partes dos cantos e danças do Baya. Quando a entonação da Yuhũgo, os cantos e as danças dos Bayaroa não criam a harmonia esperada, há necessidade de corrigir para acertar o ponto, pois aquele momento não é um ensaio, mas faz parte da execução da cerimônia ritual, não há como voltar novamente para que ela refaça a sua entonação.

O meu interlocutor, Dupô – Mário Marques Tenório, Tuyuka, 75 anos, viveu muito tempo na comunidade São Pedro, na região do alto rio Tiquié, distrito de Pari-Cachoeira, município de São Gabriel da Cachoeira, e atualmente mora na cidade de São Gabriel da Cachoeira. Ele, quando morava em São Pedro, formava o grupo de Bayaroa junto com o meu pai. Numa conversa sobre Yuhũgo assim ele me contou (Dez/2019):<sup>254</sup>

<sup>254</sup> A narrativa foi feita em língua tukano. A transcrição e a tradução para a língua portuguesa são minhas (2020).

### **Yuhugo Basawikō**

(língua tukano)

*Yuhugo na nigo wiserikoho nigo weko niwo koa. Nirokūhū nūmo yuhūpo niwa na. Toho wego kē basagū weroho añuro yuhugo wemo koa. Tore basagūsamī kēa ni tūomasipeogo nipo koa.*

### **A entoadora é constitutiva do Basawi**

A mulher Yuhugo faz parte do Basawi. Ela é mulher do Baya. Ela é igualmente conhecedora dos cantos/danças como o seu marido Baya. Ela conhece cada parte do canto/dança que o Baya vai cantar e dançar.

Conforme me ensinou meu interlocutor Dəpo, Yuhugo é a mulher especialista, atenta para o conjunto da cerimônia ritual de canto e dança. Ela deve acompanhar e saber antecipadamente partes das músicas para sua entrada, para entonar sua voz que complementa e amplia os cantos dos Bayarōa. Sua sensibilidade feminina de Yuhugo garante o bom andamento das músicas. Ela deve estar atenta para os detalhes (afinação, sintonia) de sua entonação para dar maior qualidade à cerimônia ritual de cantos e danças. Meu interlocutor, Dəpō Mario, me ensinou assim:

### **Yuhugo kapi sirīse**

(língua tukano)

*To kē basakā yū yuhugosa ni masipo koa. Toho wego, basa keoro watikāre kapi sirīsamo taha. Kapi sirī kapi bahuro waterore yuhugo wesamo koa.*

### **Entoadora bebe o kapi**

Yuhugo conhece o momento exato de dança para realizar a sua entonação de voz. Ao perceber que a dança não está bem, ela bebe o kapi. Sob o efeito do kapi ela eleva a qualidade de seu papel cerimonial, pois entona a sua voz a partir do mundo do kapi.

A Yuhugo pode beber o kapi, pois as mulheres surgiram com o kapi. Meu interlocutor, Dəpo, ensinou-me assim:

### **Yuhugo kapi mera bahuapō**

(língua tukano)

*Newaropuma na numia kapi mera masakāra nimiwaba na. Na numiata miriapōra masa ni wekarā nira wewa na. Mari umūa amakaroberopure meho nira weroho nikara niwa maha. Amokari opa dukari kūrā nipara niwa na. Miriapōra ama tūawenokara nira toho waparā niwa.*

### **Entoadora origina-se do kapi**

As mulheres surgiram junto com o kapi. Elas mesmas são Miriāporā (flautas cerimoniais). Depois que os homens roubaram delas o kapi e os Miriāporā, se tornaram menos importantes que os homens. Conta-se que elas ficaram sem um braço, pois os homens arrancaram-lhes pedaços de braços tomando delas com violência as flautas Miriāporā.

A mulher Yuhugo, como se originou com o kapi, pertence ao mundo do kapi, transita dentro dele. O papel de Yuhugo é especialidade da mulher. Os homens possuem outras especialidades. As mulheres e os homens sabem quem pode se tornar Yuhugo. O meu interlocutor Dəpo Mário ensinou-me assim:

### **Yuhugo kapidapu sihasamo**

(língua tukano)

*Ti okodapure sahāgo wepo koa, newaropure yuhugo wago maha. Ti okodapure tokorō kɛ basamo, yuabasa, umua basa, iki basa, wai basa na ehosere, tere ti basamore kɛ basa wihaka toho yuti yuhugosa yua nirore kɛoro koa.*

### **Entoadora conecta-se ao cipó kapi**

A mulher Yuhugo navega no interior do líquido de kapi e peyuru. Navegando sob o efeito do kapi ela consegue distinguir quando é a dança de calanguinho, de japu, de inajá, de peixe etc. Para cada música, ela sabe em qual parte da dança intervirá com o seu yuhuse (entonação).

Yuhugo, como disse minha interlocutora, Sanó, o meu interlocutor Uremiri e outros Kumua, o meu interlocutor Dapo também reafirmou que ser Yuhugo não é algo improvisado, mas faz parte de algumas mulheres, filhas dos Kumua e dos Bayaroa. É uma especialidade cerimonial. Por isso, a mulher Yuhugo é, desde o seu nascimento, bem cuidada com as cerimônias rituais. O cuidado de sua voz não quer dizer que ela deve ficar treinando as entonações. Eu nunca vi uma especialista Yuhugo ensaiando a sua entonação nem mesmo antes das cerimônias rituais de cantos e danças. O modo de cuidar da voz é o seguimento das restrições de certos alimentos e da forma como são preparados (assado, comida quente...). A sua voz é cerimonial e quando ela exerce a sua entonação ela entra em outro nível, no mundo dos cantos e das danças. O meu interlocutor, Dapo Mário, me ensinou assim:

### **Yuhugo basenoko nisamo**

(língua tukano)

*Añuro baseko niwo wemiamoba ko, na basesāko. Mataputa na baseko nigo wepō koa. Toho werā atokāteropure basesirikā suriasepiha niwa maha. Añuro na wemuatikea petiatohakaro nimiwaba to. Añuro werā, betirā, dero bahuse werā betirā weparā.*

### **Entoadora é preparada desde o nascimento**

Yuhugo é preparada com as cerimônias rituais, ela é bem preparada. Desde o seu nascimento é preparada. Na atualidade, quando nós queremos fazer essas cerimônias para nossas filhas, elas ficam muito expostas à aquisição de doenças. As dietas e restrições não são levadas a sério. Nossos ancestrais seguiam corretamente as dietas alimentares para obterem os bons resultados.

Os Kumua realizam diversas cerimônias rituais durante os ciclos de vida feminina. Como toda criança, ela é protegida quando nasce, quando lhe dão um nome e durante a primeira menstruação. Os efeitos cerimoniais criam conexão entre si e na vida feminina. O meu interlocutor Dapo Mário assim me ensinou:

### **Numia amokā basepā**

(língua tukano)

*Numia ne na amose nɛmɛrɛre añuro baseparā nare. Yuhuri maso, ba'ase bokari*

### **Na primeira menstruação a mulher ganha o dom da entonação**

Na primeira menstruação, os Kumua realizam uma boa cerimônia ritual para

*maso nigosa m̄ ni baseparã kore. Duhiri ututiato nira basepãra kore. Toho wetikãre na numia no na ɥaro omakusiha nikasama.*

inserir boas qualidades que lhe ajudarão a ser competente Ȳh̄ugo e tornará mulher trabalhadora. Tornam-na mulher concentrada em seus papéis femininos. Quando não há essas cerimônias, ela é desconcentrada e sem foco na vida.

Como se percebe, a educação dos povos originários do noroeste amazônico possui suas disciplinas exigentes para alcançar os seus objetivos. Os nossos avós são focados e decididos para formar ótimos Bayaroa e ótimas mulheres especialistas em ȳh̄use. Os momentos históricos em que eles viveram facilitavam para atingirem esses objetivos. Os tempos atuais já não facilitam para atingirmos esse estilo de vida.

Meu interlocutor D̄upo Mário demonstrou a sua preocupação com a diminuição de mulheres que se tornam Ȳh̄ugo. Muitos pais e mães não levam em conta essas práticas importantes de nossos ancestrais na atualidade. Assim ele expressou a sua preocupação: <sup>255</sup>

**Ȳh̄use peti sir̄iro**  
(língua tukano)

*Ate petirowe marire niw̄ mari akawererãre. Nikaroãkare porãtira diak̄ nima maha. Toho we ȳ nita basiowe niw̄. Na numia no ɥaro ba'akã wetipã na. Baseke diak̄ ba'arã wepã. ɥm̄ua na mahapoari pesaharẽ basekaro nohota, basekã wepã nakerãre.*

**Risco de desaparecimento da entonação cerimonial**

Essas práticas estão diminuindo entre nós. Na atualidade os pais não fazem as cerimônias para que as suas filhas se tornem ȳh̄urã (entonadoras) como as nossas avós. As jovens de hoje se alimentam de qualquer jeito sem passar por cerimônia. Antigamente só se alimentavam de alimentos assepsiados. As meninas recebiam as mesmas cerimônias de proteção dos Bayaroa que usam os adornos nas cerimônias rituais de danças.

As mulheres Ȳh̄urã, como acenei acima, são parte do Basawi. Os mesmos efeitos cerimoniais de proteção, tranquilização, harmonização, multiplicação de conhecimentos, de sons e cores que o Baya recebe, a mulher Ȳh̄ugo recebe também. Por isso, os Kumua exigem que elas sigam restrições e dietas que são determinadas desde os nossos ancestrais. O meu interlocutor D̄upo Mário disse:

**Ȳh̄urã numia betise**  
(língua tukano)

*Numia oko etoapã nakera. Toho oko etoakãra añuro ȳh̄urã nakera. Añuro na*

**As restrições para a mulher entoadora**

As meninas realizavam o ritual de vomitação de água para se prepararem

<sup>255</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).



*betipeoke nipa.*

*Atiro ni werewã yure werekarã. Añuro eheripõra yoarãsama na ni basekarã nipa na. Yoakã yũhũmiwoba ko apegõa. Ne sũaro mariro mera.*

*Mari basa betoakã poteõ bukurekãwo apegõa. Newarõpõro numia porã na ako etoa wekaro niparo toa niwa na.*

bem para fazer boas entonações. Os pais realizavam as dietas alimentares em favor das filhas. Assim me contavam os meus pais. Os Kumua faziam cerimônias para que elas conseguissem fazer prolongadas entonações, sem ficar roucas. Yũhũgo bem qualificada consegue fazer a entonação bem prolongada, aguenta uma volta inteira, sem interrupção. Essa durabilidade explica a origem da prática de vomitação da água das mulheres.

A yũhũse – entonação vibrante e prolongada da voz feminina durante a execução dos cantos e danças é resultado das cerimônias rituais dos Kumua em diferentes ciclos da vida feminina, além da qualidade física das cordas vocais, do controle e do equilíbrio na respiração, e da concentração no seu papel cerimonial. O meu interlocutor Dũpo Mário ensinou-me assim: <sup>256</sup>

#### **Yũhũse añuro bususe**

*(língua tukano)*

*Añuro yũhũse busũato nira añuro basewe nũkokawa na, mũye siõpihi, apoãpihi mera siõwe nũkokawa na. Toho wego putigo wepo kopea.*

#### **Vibração vocal da entoação**

Na compreensão dos Kumua a garganta da Yũhũgo é um instrumento de sopro. Eles preparam bem as cordas vocais. Cerimonialmente, usam a vara de ouro e de diamante para limpeza. Quando Yũhũgo faz a entonação está soprando o seu instrumento. As suas cordas vocais são seus instrumentos de sopro e a voz é a música.

As mulheres yũhũrã (entonadoras) conectam a vida das mulheres do Basawi com as mulheres Diroá dos tempos dos Pamũrimasa. Todas as cerimônias rituais de cantos e danças estabelecem conexão com o passado: Basawiseri, Kumua, Bayarõa, músicas, danças, discursos, narrativas, pinturas, odores, cheiros etc. O meu interlocutor Dũpo Mário assim me ensinou: <sup>257</sup>

#### **Diroamasa numia yũhũrã**

*(língua tukano)*

*Diroá oamara numia nikara nimiwaba na numia. Diró masũ mũ atiro wego maso wagosa ni kore basepũ.*

*Basariwire ko yũhũgo marikama bũhaweo nimiwũba to.*

*Basarikurare ko yũhũro merapũta akaroti nũkahawa maha, mari kapi sirĩ tũõnakare maha.*

#### **Entoadoras relaciona-se aos Diroá**

As mulheres Dirõa eram divindades. O Ser Diroá foi quem disse que a mulher se tornasse em especialista de yũhũse (entonação). Quando não existe a voz da Yũhũgo a cerimônia de cantos e danças torna-se incompleta, pois passa a sensação de tristeza, tanto aos Bayarõa como para todos os participantes. Quando

<sup>256</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

<sup>257</sup> A narrativa está em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

*Toho wero to diaki mera diaki haro wewu maha.*

os Bayaroa que bebem o kapi cantam e dançam ao ouvirem a voz da Yuhugo que enche em todo o Basawi eles sentem que a dança se tornou completa. Por isso, toda a cerimônia de canto e dança exige a voz da Yuhugo.

As pesquisas realizadas pelos estudantes Utāpinopona no final da década de 1990 e início da década de 2000 assim descrevem sobre a especialidade da Yuhugo, segundo Tenório (2005: 155):

Apenas uma mulher canta, geralmente a esposa do *baya*. Ela é especialista nessa participação. Ela, a *yugo*, fica no centro do espaço de dança, acompanha o movimento do grupo e sabe o momento certo de atacar com uma nota que deve sustentar por um longo tempo (deve ter muito fôlego e voz bonita) e depois interromper. As demais mulheres não cantam, mas participam da dança.

Na cerimônia ritual do Basamori (cantos/danças), a mulher do Baya, como já se referiu noutra parte desse trabalho, anima as outras mulheres para acompanharem as danças dos Bayaroa. Os Bayaroa, quando executam os cantos e as danças, levantam-se de seus lugares e se dirigem para frente, de dois a três metros de seus lugares. Eles formam um semicírculo, que fica maior ou menor conforme a quantidade de dançantes além dos pares de Bayaroa. Todos põem a mão esquerda no ombro direito de quem está à sua esquerda e com a mão direita seguram o instrumento de dança: bastões, maracás, flautas, plumas.

O Baya principal começa a cantar e os demais Bayaroa o acompanham. Pouco a pouco, cantam e movimentam os seus corpos, movimentam com a cabeça, reverenciando para o centro do Basawi. Com esses movimentos da cabeça para baixo e para cima, os enfeites mostram a sua beleza durante a dança, pois se torna como um pássaro em movimento. Em seguida, movimentam-se dando passos para frente e para trás, vagarosamente.

Acelerando um pouco mais, saem dando passos para a direita até a metade da pista direita da circulação e retornam movimentando-se para o lado esquerdo até a metade da pista da circulação da esquerda. Outra vez, movimentam-se para a direita até à metade da pista da circulação da direita, retornam para a esquerda e seguem dançando pela pista esquerda. Sempre dão cinco a dez passos para frente, param, dão um passo para trás e seguem dançando sempre para o lado esquerdo. No outro extremo do Basawi, passando pela porta das mulheres (porta do sol

poente), atingem a pista da direita. Seguem dançando e passam pelo ponto inicial da dança, vão até à metade da pista esquerda e recuam dançando e vão até à metade da pista da direita. Retornam e dão uma parada no ponto onde se inicia a dança. Até esse momento, os Bayaroa dançam sem o acompanhamento das mulheres.

Enquanto eles estão dançando, as mulheres que dançarão com os Bayaroa e os demais dançarinos já se dirigem para o espaço central do Basawi. Quando eles dão a parada à qual eu me referi acima é que as mulheres entram no círculo. Cada mulher entra no lado esquerdo de cada Baya e de outros homens (quando tem mulheres suficientes). Elas sempre entram de costas no círculo de dança, nunca de frente. Elas entram rapidamente para ocupar o seu espaço. Já com as mulheres dentro do círculo, a dança segue pelo lado esquerdo e dão geralmente duas voltas completas, dão uma breve parada para a saída das mulheres do círculo de dança, no ponto de partida da dança. Depois que as mulheres saem do círculo, os homens continuam mais uma rodada e meia de dança, e assim concluem uma parte, fazem a pausa.

As mesmas mulheres dançam com o mesmo Baya e não substituem, mas pode acontecer. Nas vezes em que eu participei eu observei que quando a dama de um Baya não está presente, outra mulher não a substitui. Quando ela retorna de algum compromisso, ela entra no seu próprio espaço. Assim seguem dançando várias partes de cantos e danças. Na maioria das vezes, algumas mulheres vão dormir de madrugada, mas os Bayaroa, com a presença de algumas mulheres ou sem a presença das mulheres, seguem a cerimônia ritual de cantos e danças.

Nos intervalos de danças dos Bayaroa entram os sopradores e dançarinos de perurige (cariço). São bem animados e as mulheres que não dançam com os Bayaroa e também as que dançaram com os Bayaroa acompanham os dançarinos de perurige. Quando há vários conjuntos de perurige, sopram e dançam perurige em vários grupos ao mesmo tempo. Cada grupo sopra uma melodia diferente. As meninas e as mulheres adultas não perdem nenhuma dança de perurige. Cria-se assim um clima de muita alegria, muita bebida e muita gargalhada, dos homens e das mulheres.

Durante a circulação de oferecimento do peyuru é que as mulheres realizam cantos repentinos, criados na hora, dirigindo-se à pessoa, falando de alguma

situação: agradecimento, admiração, cobrança etc. Canta-se sempre na terceira pessoa (singular: ele/ela). Difícilmente cantam na primeira pessoa (eu). Algum exemplo de música hãde, hãde:<sup>258</sup>

**Hãde hãde hãde nise**

(língua tukano)

(Mulher Tukano canta com melodia repentina)

*Siriña, siriña mure nisare!*  
*Siriña siriña mure nisamo!*  
*Daseagoakãpe, daseagoakãpe!*  
*Siriña, siriña karãko niro weapuma!*  
*Ipitiseakã niro weapuma!*  
*Utãpirõ makukã!*  
*Siriña, siriña mure nisamo!*  
*Mure weyuke niro weapuma!*  
*Mure nisamo atigoakãpe!*  
*Atiwi yu marapuya wi dokare!*  
*Siriña, siriña mure nisamo!*  
*Daseagoakãpe, daseagoakãpe!*  
*Atiro nisamo daseagoakãpe!* (falado)

**Música repentina**

Beba, beba, ela disse!  
 Bela, beba, ela diz!  
 A Tukaninha, Tukaninha!  
 Beba, beba, pois é suco doce!  
 É uma bebida doce!  
 Você Tuyukinha!  
 Beba, beba, ela diz!  
 É bebida preparada para você!  
 Ela assim diz para você!  
 Dentro do Basawi de meu marido!  
 Beba, beba, ela diz!  
 Essa Tukaninha, Tukaninha!

**Hãde hãde hãde nise**

Utãpinopona – Tuyuka

(Homem Tuyuka canta com melodia repentina)

*Sinigudaki, neataiya, neatiya!*  
*Sinigudaki mure hĩgarê!*  
*Utãpinomakugã, sinigudaki!*  
*Daseayogã ko tiãrere sinigudaki!*  
*Sinigudaki, tũko mũ tiãrere!*  
*Utãpinomakũ ipitire sinigudaki!*  
*Daseayogã ko padeararige!*  
*Sinigudaki mure hĩgarê!*  
*Yũre tiãdare nirotiayuto!*  
*Sinigudaki, Utãpinomakugã!*  
*Mũ manũ basawi dokare!*  
*Sinigudaki, mure hĩgarê!*  
*Utãpinomakugã, useni sinigudaki!*  
*Biro kĩki Utãpino makũpeha!* (falado)

**Música repentina**

Eu beberei, traga, traga!  
 Ele diz a você que beberá!  
 Tuyukazinho, beberá!  
 Bebida oferecida pela Tukaninha!  
 Ele beberá o suco doce de fruta!  
 Tuyuka beberá a bebida doce!  
 Preparada pela Tukaninha!  
 Ele diz para você que beberá!  
 Pois você preparou para me oferecer!  
 Beberá, o Tuyukinha!  
 Dentro do Basawi de seu marido!  
 Ele diz para você que beberá!  
 Tuyukinha beberá com alegria!

Esse tipo de canto criado no momento de oferecimento de peyuru não tem limite, nem regras de melodias e não existem letras previamente preparadas. São formas de falar algo para alguém de maneira melódica. Mas, na prática nem todos conseguem cantar e, quando a mulher canta, nem todo homem sabe responder

<sup>258</sup> A letra e a música são minhas criações. A primeira refere-se a uma mulher *Yemapaso* (Tukano) cantando para um *Utãpinomakũ* (Tuyuka). O canto da mulher está em língua tukano e a resposta do homem está em língua tuyuka. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

cantando. Mas quando uma mulher e um homem se complementam cantando é muito bonito de se ver e ouvir.

#### Cena IV

##### ***Kapi siniarirare, mapoa pesarirare bia base ekaro!***

##### **Arder a língua e os lábios de pimenta para livrar-se de doenças!**

Depois que terminada a cerimônia ritual, o *Kumu* realiza a assepsia da pimenta e do sal para todos os homens e as mulheres que participaram da cerimônia ritual de cantos e danças, de quem bebeu o *kapi*, fumou o *m̄noro*, bebeu *peyuru*, inalou o *m̄no parige* (rapé). Principalmente, serve para a proteção dos *Bayaroa* que cantaram e dançaram com o uso de ornamentos cerimoniais de seus ancestrais.

Eu participei diversas vezes desse momento da cerimônia ritual de cantos e danças. Principalmente, quando se bebe o *kapi* é obrigado a aguardar a cerimônia ritual de *Bia base ekaro* (cerimônia de proteção com a pimenta). Em alguma parte anterior desse trabalho se descreveu a sua prática. Vale lembrar que os *Bayaroa* necessariamente seguem essa tradição.

Aproveitei da leitura do trabalho organizado pelos meus parentes *Utāpinopona* do *Bia base ekaro*. Aqui faço um exercício de mostrar a lógica da fórmula de *Bia base ekaro* (2009):<sup>259</sup>

| <b>Elencar nomes de pimentas</b>                      | <b>Cortar o cheiro da pimenta</b> | <b>Folhas amargas, travosas, para eliminar o odor e ardor da pimenta</b>                                | <b>Ação de proteção da pessoa do efeito da pimenta</b>          | <b>Tornar insosso o gosto da pimenta e proteger as pessoas</b>  |
|---|-----------------------------------|---|---|---|
| <i>Ma bia, umu bia, toa bia, murupi bia, wasō bia</i> | <i>ʔserotawi</i>                  | <i>Batiyuk̄ siramena, Batid̄p̄ri siramena, Kapoyuk̄ siramena, Simioyuk̄ siramena, War̄yuk̄ siramena</i> | <i>ʔserota wadawi, Wada ʔserotawi ʔsem̄n̄ow̄i Wada kamotawi</i> | <i>ʔsem̄n̄okoyuk̄ow̄i M̄n̄oh̄āw̄i Siatiañurē koāw̄i ʔsekose yuk̄ow̄i Wada kamota n̄k̄ow̄i D̄porire m̄n̄oh̄āw̄i ʔsem̄n̄oh̄āw̄i Sitiañuro koāh̄āw̄i</i> |
| <b>Elencar tipos</b>                                  |                                   |   | <b>Ação de</b>  | <b>Proteger a pessoa</b>  |

<sup>259</sup> O texto original de narrativa da fórmula está em língua tuyuka. A formulação do esquema e a tradução (aproximada do sentido original) para a língua portuguesa são minhas (2020).

| <b>de esteiras de proteção</b>  |                                  |   | <b>proteção da pessoa, cercando-a</b>  | <b>com esteira por baixo, pelo lado e por cima</b>  |
|---|----------------------------------|---|--|---|
| <i>Nê piri<br/>imisamena<br/>Koã piri<br/>imisamena<br/>lki piri mena</i>   |                                  |   | <i>Dɔporire wada<br/>upiyohãwi<br/>Dɔporire<br/>sukamotahãwi</i>                   | <i>Wada sukamota<br/>nɔkowi</i>   |
| <b>Peixes assados</b>   | <b>Cortar o cheiro do assado</b> | <b>Folhas amargas, travosas, para eliminar o cheiro do assado</b>                                     | <b>Ação de proteção da pessoa contra o cheiro do assado</b>                        | <b>Proteger a pessoa eliminando o sabor e o cheiro de peixe assado</b>  |
| <i>Sekɔra<br/>Mikiã<br/>Wena<br/>Mene yora<br/>Busaroa<br/>Saiá<br/>Botea<br/>Dikea<br/>Dosea<br/>Pawa<br/>Makoeã</i> | <i>Kãriorira<br/>sitiañure</i>   | <i>Makarɔkɔho<br/>siramena<br/>Wakarikawo<br/>siramena Ho<br/>siramena<br/>Beta wori<br/>siramana</i> | <i>Soerira<br/>ɔserotawi<br/>Wada ɔserotawi<br/>ɔsemɔnɔowi<br/>Sitiañuro koãwi</i> | <i>ɔsemɔnɔohãwi<br/>ɔserotadiokowi<br/>ɔserotayukowi<br/>ɔsemɔnɔoyukowi<br/>Koã mɔnɔokodiokowi<br/>ɔsekosediodokowi<br/>ɔsemɔnɔokoyukowi<br/>Wada ɔserotawi<br/>Sitiañuro koãyukowi<br/>Dɔporire<br/>ɔsemɔnɔokoyukowi</i> |

Tabela 1 – *Bia base ekaro* (benzimento da pimenta)

O Kumu que realiza a cerimônia de proteção possui sua própria organização mental sobre as fórmulas cerimoniais. Por isso, varia muito de um Kumu para outro. O importante é procurar entender e organizar mentalmente a maneira mais fácil e ágil para a realização da cerimônia. Todas as fórmulas cerimoniais possuem suas próprias organizações. Para quem é falante e é originário de um povo é mais fácil compreender na sua própria língua a profundidade das palavras. Aí se encontram palavras que ativam os efeitos de proteção, tranquilização, libertação etc. Nesse trabalho existem muitas fórmulas cerimoniais traduzidas para a língua portuguesa; são traduções aproximadas e dá para realizar a cerimônia, dependente da compreensão da lógica que cada leitor terá. Podem ser criadas outras fórmulas, ainda.

| <b>Elencar nomes de pimentas</b> | <b>Cortar o cheiro da pimenta</b> | <b>Folhas amargas, travosas, para eliminar o odor e o ardor da pimenta</b> | <b>Ação de proteção da pessoa do efeito da pimenta</b> | <b>Tornar insosso o gosto da pimenta e proteger as pessoas</b> |
|----------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|
|----------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|

|   |                                    |   |   |  |
|---|------------------------------------|---|---|--|
| <i>Ma bia, umu bia, toa bia, murupi bia, wasõ bia</i>   | <i>Assepsia o ardor da pimenta</i> | <i>Folha de japurá<br/>Folha dos galhos de japurá<br/>Folhas de taioba (árvore)<br/>Folhas e uacu<br/>Folhas de cunuri</i>  | <i>Esfrega e protege<br/>Esfrega e assepsia<br/>Torna-se insosso<br/>Esfrega e cerca</i>        | <i>Torna tudo insosso<br/>Joga fora o cheiro bom<br/>Joga fora a banha<br/>Limpa e protege<br/>Torna os pés insossos<br/>Torna a banha insossa</i>   |
| <b>Elencar tipos de esteiras de proteção</b>  |                                    |   | <b>Ação de proteção da pessoa, cercanda-a</b>   | <b>Proteger a pessoa com esteira por baixo, pelo lado e por cima</b>   |
| <i>Nê piri<br/>imisamena<br/>Koã piri<br/>imisamena<br/>lki piri mena</i>   |                                    |   | <i>Cerca todas as pernas e protege das picadas</i>  | <i>Protege e deixa a pessoa dentro da cerca com esteira</i>  |
| <b>Peixes assados</b>   | <b>Cortar o cheiro do assado</b>   | <b>Folhas amargas, travosas, para eliminar o cheiro do assado</b>   | <b>Ação de proteção da pessoa contra o cheiro do assado</b>                                     | <b>Proteger a pessoa eliminando o sabor e o cheiro de peixe assado</b>   |
| <i>Sekura<br/>Mikiã<br/>Wena<br/>Mene yora<br/>Busaroa<br/>Saiã<br/>Botea<br/>Dikea<br/>Dosea<br/>Pawa<br/>Makoeã</i> | <i>Assepsia o cheiro de assado</i> | <i>Com o sabor da bananeira do mato (sororoca)<br/>Com o sabor da folha de patauá<br/>Com o sabor da bananeira cultivada<br/>Com o sabor da folha de tucumazeiro.</i> | <i>Assepsia o peixe assado<br/>Assepsia tocando no peixe<br/>Torna insossa a banha do peixe</i> | <i>Torna a banha insossa<br/>Assepsia e lança fora<br/>Assepsia e lança para baixo<br/>Torna insosso, lança para baixo<br/>Joga o insosso para o fundo<br/>Limpa a banha e joga para baixo<br/>Assepsia o cheiro do assado<br/>Torna os pés das pessoas insossos</i> |

Tabela 2 – *Bia base ekaro* (benzimento da pimenta)

## Cena V

### **Wuga kanire**

#### **Deitar e dormir!**

A cerimônia ritual de dança dura um dia, uma noite e outro dia. Os Kumua, Bayarua e demais participantes ficam na cerimônia até beber todo o peyuru. Muitas pessoas que não exercem papéis específicos exigentes como os de Kumua e Bayarua, quando não aguentam o sono ficam dormindo nos bancos e vão deitar-se

em suas redes. Muitos participantes dormem, acordam e voltam no Basawi para beber, dançar e se divertir.

Chega um momento em que todos os visitantes e anfitriões vão às suas casas para descansar e dormir. As pessoas adultas não aparecem mais. Somente as crianças andam pela comunidade. Mas a maioria dorme e descansa. O Basawi onde aconteceu a cerimônia ritual permanece silencioso, mas no interior da pessoa que participou da cerimônia ritual os sons de músicas, cantos, ritmos, gargalhadas das mulheres, dos homens, sons de perurige ressoam por vários dias. Se for tomar banho, ela ouve interiormente todos os sons de um Basawi.

Por causa desse clima de cerimônia que ressoa por vários dias é que os nossos ancestrais, principalmente Bayarua, retomavam novamente o ritual de oko ʘotire (vomitação da água). Através desse rito, as mentes dos Bayarua se dilatavam, permitiam que os conhecimentos adquiridos nas cerimônias rituais se desenvolvessem e dessem acesso aos novos conhecimentos. Os efeitos de bons agenciamentos dos Kumua continuam se revelando ao Baya e aos demais que seguem suas dietas e restrições estabelecidas por seus avós.



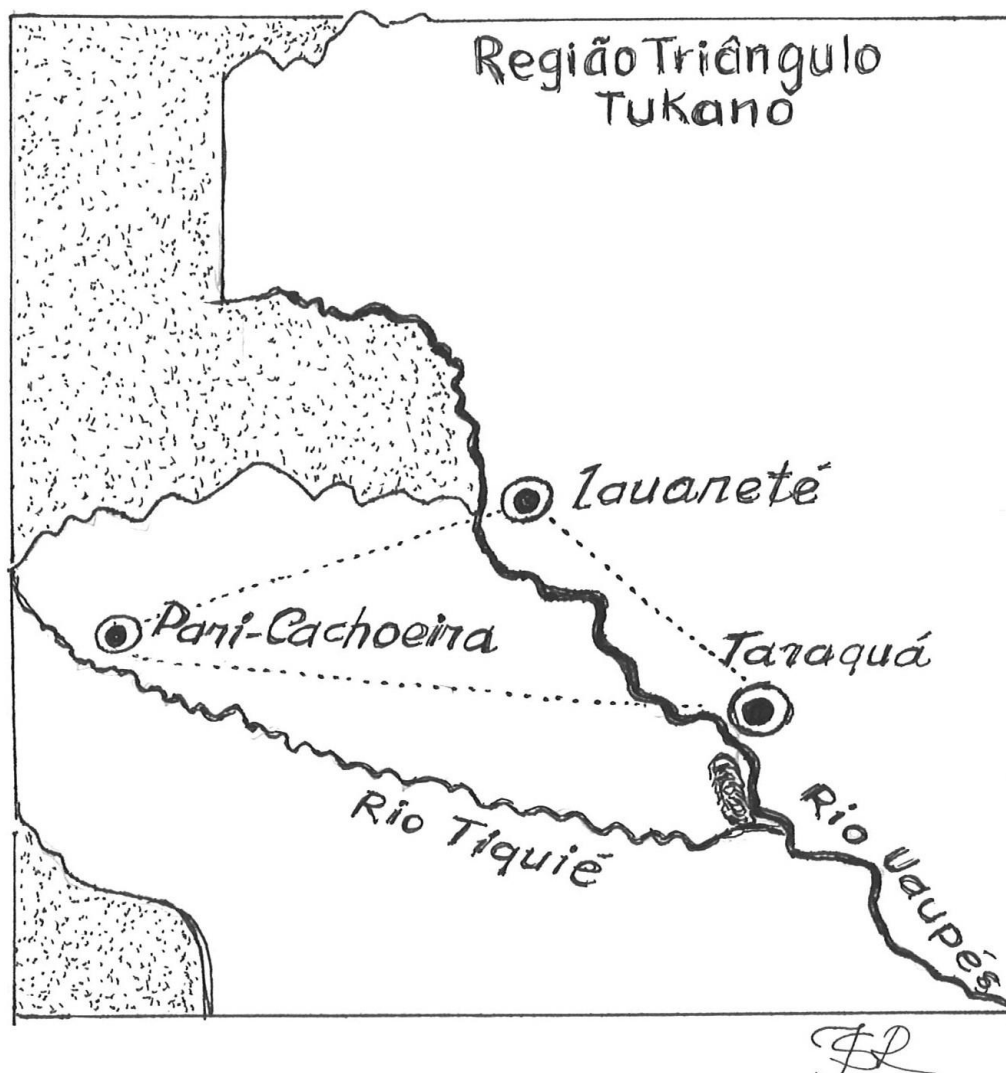


Figura 10 – desenho do autor: Mapa do triângulo tukano

## QUINTO ATO

### A FESTA DAS FRUTAS SE TRANSFORMA

#### Cena I

#### Festa das frutas veste as novas roupagens!

Essa parte apresenta a festa de Basore dos tempos atuais, correspondentes aos tempos de minha vida, sessenta anos. São práticas festivas das gerações que passaram pelo processo de escolarização e catequização. Essas festas são relevantes para nós, que vivemos na atualidade, pois representam a continuidade das festas anteriormente tratadas. Hoje, seus netos e filhos movimentam-se entre as

rápidas transformações ambientais, sociais e climáticas. Orientam-se pelos tradicionais e novos calendários. As festas são praticadas em diversos espaços e turbinadas por bebidas fermentadas e bebidas alcoólicas compradas nos comércios. Existem as variações linguísticas, discursivas, performáticas e a utilização de materiais mesclados para a festa de oferecimento. Nesses contextos, emergem as novidades e a retomada das práticas das festas mais antigas.

Tudo está em transformação nas comunidades, nas pessoas e nos seres vivos. Os povos que viajavam de canoas e remavam com os seus remos, hoje viajam com os botes de alumínio (voadeiras) empurrados por motores de popa e rabetas. Seguem tomando o chibé, mas também bebem o suco, o refrigerante. Dançam cariço, mas também dançam calypso, cumbia, vallenato, kuximawara (músicas antigas), tecnobrega, forró etc. Bebem caxiri e kapi, mas servem também a cachaça camelinho, corote etc. As mulheres utilizam ralador de mandioca do povo Baniwa e utilizam o Caititu, ralador motorizado. Tomam o mingau de goma, de farinha, e tomam também o café, o leite, o mingau de aveia etc. Comem a quinhapira e, também, comem arroz, macarrão, feijão. As crianças comem farinha, beiju e, também, comem “milhitos”, bolachas, biscoitos. Os peixes são pescados com caniço e linha de pesca, mas também com as malhadeiras e espinhéis; matam a caça com espingardas.

A visão dos mais velhos percebe melhor as transformações. Eles falam: o tempo não está funcionando bem, no tempo em que chovia, não chove mais, faz verão; no tempo em que fazia verão, chove; tempo das enchentes para as piracemas (desovas de peixes) não existe mais, os peixes aracus ficam confusos, não fazem mais as suas piracemas; os ciclos de frutas se descontrolam, dá frutas em outras épocas. Os pássaros que se alimentam das frutas, de flores, dos insetos, das moscas, se perdem no tempo. Os especialistas de festas cerimoniais são deixados de lado e emergem outros especialistas; no lugar de benzedores tradicionais, emergem agentes indígenas de saúde, técnicos de enfermagem, enfermeiros e médicos. São inúmeras as transformações nas festas que seguem acontecendo. Em algumas vezes, de forma mais antiga, noutras, de maneira nova, e noutras ainda das duas maneiras. As festas se ampliam e multiplicam conforme a criatividade dos povos originários do noroeste amazônico.

Uma festa é como um manancial! A água transparente e original sai de um olho-d'água e, na medida em que se distancia, expande-se cada vez mais para novas direções, com mais extensões, mais larguras, com mais velocidade, com menos velocidade, mas sempre seguindo para frente. No encontro com as outras águas que vêm de outras nascentes, elas adquirem outras colorações, ganham densidades diferentes e belezas diferentes. A cerimônia ritual de cada povo originário é um manancial de conhecimento. Nos tempos primordiais, o ser primordial transmitiu os conhecimentos aos povos. Eles, ao longo das histórias, adquiriram outros conhecimentos, transformaram-se em conjuntos de conhecimentos grandes como os rios amazônicos, Rio Negro e Solimões, entre outros. Os encontros com outras águas representam as formações de parentesco, considerações de irmãos, primos, cunhados, avós e netos. Os rios de parentescos da atualidade seguem alcançando sempre mais longe, e entram nas culturas não indígenas.

As festas são como o cocho de peyuru (caxiri)! O peyuru armazenado pela mulher num cocho fermenta de diferentes modos, ganha maior teor alcoólico. O peyuru do mesmo cocho, quando é servido aos participantes da festa, causa efeitos diferenciados conforme a sua composição biológica. Cada pessoa é turbinada de maneira diferente, uns se embriagam mais rápido e outros demoram mais. Cada pessoa adquire os conhecimentos em diferentes ritmos. Como uma mulher que prepara o peyuru e armazena num cocho (pote) utilizando os diversos materiais para alcançar a boa fermentação, assim são as cerimônias de festas. A cerimônia ritual repassada por um ancestral primordial foi acolhida por cada povo. Cada geração recria continuamente as cerimônias festivas, dando-lhes outras roupagens, linguagens, pinturas, colorações, diferentes durações. Embora alguns especialistas das tradições mais antigas reivindicuem a sua originalidade, é impossível mantê-la. Na atualidade, existem especialistas adequados para as festas. Essa dinâmica de fermentação representa o momento histórico de cada geração que se serve dos próprios recursos de conhecimentos.

A cerimônia ritual é como a bebida kapi que é preparada e armazenada num kapiṛ/kapitṛ (recipiente de kapi). Diversos efeitos são inseridos pelo Kumu. Depois, é servido com uma cuia pequena, de uma a três vezes de cada vez, conforme a decisão do servente do kapi. Respeitam-se aos papéis específicos dentro de uma

cerimônia. Todos os Bayaroa bebem a mesma quantidade e com a mesma cuia. O kapi é bebido por cada homem que se preparou para aquele momento e cada qual obtém visões diferentes, acessa diferentemente os conhecimentos. Quem se prepara com a prática de ablução d'água, purificando o seu estômago das impurezas e quem segue as dietas alimentares são pessoas aptas para adquirirem novos conhecimentos. Os conhecimentos (discursos, músicas, cantos, danças) gostam da pessoa capaz de tratá-los bem, pois eles se enamoram e casam com essas pessoas.

As festas são como o m̃noro (fumo/cigarro) e o patu cerimonial. O Kumu insere os efeitos iguais ao do kapi e do patu para que o Baya e outros homens que fumam e comem o paátu adquiram novos conhecimentos. Quem fuma o m̃noro, engole a fumaça e a lança para fora pela boca e pelas narinas. Esse movimento da fumaça que entra e sai, mostra que eles engolem os conhecimentos inseridos e, ao mesmo tempo, lançam esses conhecimentos para dentro do Basawi e no cosmo/universo. A fumaça se vai e alcança os diversos patamares e os seus habitantes. Quando alguém come o patu cerimonial, degusta o sabor travoso e adocicado. Os efeitos inseridos pelos Kumua são alimentados por meio do patu que, engolido, se torna líquido com a saliva. Os Kumua, os Bayaroa e demais homens comem um pouco de patu da mesma cuia, que é cuia de vida, de leite, das flores. Porém, cada homem recebe conhecimentos diferenciados.

As festas são como os efeitos sonoros de cariço soprados, como som da buzina de cerâmica, como sons estrondosos das flautas cerimoniais; são como as batidas fortes dos paus dos ritmos, como os sons dos chocalhos; como os sons das vozes dos Bayaroa e entoação da voz cerimonial que se ressoam para todas direções, do alto ao subterrâneo e por toda a extensão do patamar do meio (onde moramos). De todos os patamares se ouvem os sons, melodias, ritmos, gritos, entoações, etc.

Ao longo das histórias dos povos originários do noroeste amazônico, as cerimônias rituais se modificaram e surgiram outras festas. Cada geração de especialistas ensinou diversos conhecimentos e permitiu que outros conhecimentos fossem criados por outras gerações. Alguns conhecimentos foram aprendidos na sua originalidade por alguns especialistas e outros conhecimentos se diluíram. Os espaços das festas se modificaram e outros se acabaram. Em meio a alguns povos,

permaneceram os Basawiseri. Em meio aos povos que haviam visto o desaparecimento de suas Casas cerimoniais, alguns viram renascer nos recentes contextos históricos, como na região do alto rio Tiquié entre os meus parentes ʘtāpinopona-Tuyuka e seus cunhados Yepamasa-Tukano e Yebamasa-Makuna. Na atualidade, diversos povos do noroeste amazônico utilizam os centros/clubes comunitários e as quadras esportivas como espaços cerimoniais. Dessa maneira, reduziram-se e se modificaram as fórmulas cerimoniais de discursos e narrativas entre os diversos povos.

Os materiais cerimoniais e os ornamentos utilizados pelos mestres de cantos e danças entre alguns povos mantiveram-se bem cuidados e utilizados. Outros povos criam outros tipos de ornamentos descartáveis que se usa numa festa e joga-se fora. A compreensão dos ciclos de vida humana, das constelações, das enchentes e vazantes dos rios, das frutas, de animais etc., como orientadores das cerimônias rituais modificou-se. A mudança climática modificou a forma de compreensão dos ciclos de vida. A presença das escolas e das igrejas apresentaram outros calendários, marcados por anos, meses, semanas e dias.

Os nossos avós, apesar de contínuas transformações, mantiveram-se ligados às suas origens. Eu digo assim, pois diversas vezes eu participei na realização das cerimônias consideradas de matriz mais antiga entre os meus parentes ʘtāpinopona: Butoabasa – Danças de nossos ancestrais. Estando dentro das cerimônias rituais e sendo entendedor da língua falada e das linguagens cerimoniais, compreendo como os meus parentes são cientes de seu distanciamento das cerimônias rituais originais e dos conhecimentos das personalidades criadoras das cerimônias rituais. Através de suas aguçadas memórias, eles se lembram dos nomes de lugares e de personalidades do passado.

A minha participação nas cerimônias rituais de cantos e danças entre os meus parentes ʘtāpinopona, como já acenado acima, quando se entende bem uma língua utilizada durante as cerimônias rituais se compreende melhor a manifestação da memória da cerimônia ritual. Aprende-se vendo e ouvindo a execução de discursos e narrativas de eventos originadores e das histórias das personalidades que criaram. Os Kumua e os Bayaroa admitem o distanciamento de tempos, discursos, narrativas e cantos/danças de seus ancestrais com os seus discursos do

momento, pois dizem: embora não dominando todos os conhecimentos de nossos ancestrais, realizaremos a cerimônia com o pouco de conhecimento que nos resta.

Após o encerramento das atividades de internatos (1988), várias famílias de comunidades ribeirinhas deixaram as suas comunidades de origem para morar nas sedes dos distritos Pari-Cachoeira, Taracuí, Iauareté e São Gabriel da Cachoeira. Aconteceu assim porque nesses lugares funcionavam o Ensino Fundamental e Médio. No início da década do ano 2000, começaram a funcionar noutras comunidades. Como exemplo dessa transformação, cito a sede do distrito de Iauareté. A tese elaborada pelo antropólogo Geraldo Andrello trata desse lugar: Cidade do índio – transformações e o cotidiano de Iauaretê (2006). A cidade de São Gabriel da Cachoeira ficou conhecida como cidade mais indígena do Brasil devido à multiétnica presente na cidade: 90% da população é indígena. Muitas pessoas vindas de todos os distritos do município se concentram ali: Pari-Cachoeira, Taracuí, Iauareté, Assunção do Içana e Cucui. Tal concentração de povos diferentes expressa as diversidades de línguas faladas nas ruas, nos comércios, bares, festas, bancos, escolas, assembleias; manifestam diversas riquezas culturais: danças, artesanatos, culinárias etc. Muitas pessoas não indígenas que chegam ali, umas admiram e outras se assustam com as expressões dos povos originários da região do alto rio Negro.

Como já referi anteriormente, os povos e suas culturas são como as águas do rio Negro. Assim, algumas famílias se estabeleceram em Santa Isabel do Rio Negro, Barcelos, Novo Airão e Manaus. Em menor quantidade, através de estudantes universitários, chegaram a Belém, Brasília, São Paulo, Santa Catarina etc. Diante dessas inúmeras saídas indo para outras cidades, certa vez, num evento na sede da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), em São Gabriel da Cachoeira, eu fiz uma colocação dizendo que muitas famílias dos povos originários da região do alto rio Negro têm uma terra demarcada, mas após a demarcação (1998) que muitos parentes deixaram as terras demarcadas e vão para as cidades. Durante o intervalo, um tio Tuyuka (Manoel Lima/Mandu) disse-me: “meu sobrinho, você conhece a história de nosso surgimento, dos Pamurimasa?” Eu disse: “conheço alguma coisa!” Ele me disse: “meu sobrinho, nós viemos do Ôpekõtaro (Lago de leite, Rio de Janeiro) e chegamos às cabeceiras desses rios onde moramos atualmente!” E, completou: “quando você fala que os nossos parentes

estão deixando as suas comunidades de origem para morarem nas cidades, você está se equivocando, pois eles não estão indo embora. Eles estão voltando para os lugares de onde vieram!”

Essa movimentação dos povos para os diversos lugares gera transformações para as comunidades de origem, para onde vão habitar e sentem na própria pele as transformações que outras sociedades provocam. Diversas famílias, distantes das comunidades de origens, iniciam a prática das tradições de seus ancestrais, como as danças, pinturas, músicas, alimentações, bebidas. Os meus parentes ʘtāpinopona-Tuyuka foram também para os diversos lugares acima citados. Os meus parentes que continuaram em suas comunidades, no ano de 1992, deram passos iniciais para a concretização de uma escola que valorizasse suas culturas e fortalecesse as suas comunidades (AEITʘ. 2001). No mesmo período, surgiu a Escola Pamaáli entre os povos Baniwa e Coripaco. Mais tarde surgiram outras escolas: Tariana, Piratapuia, no distrito de Iauareté; Yepamasa-Tukano nos distritos de Pari-Cachoeira e Taracuá. Assim foram surgindo outras escolas pela região do rio Negro e seus afluentes. Esse movimento de criação de Escolas Indígenas representa o início da retomada das práticas culturais de seus povos. Essa transformação eu vi e acompanhei, principalmente em Iauareté (1994-1997; 2004; 2007-2008) com os povos Arapaso, Desano, Kubeu, Mirititapuia, Piratapuia, Tuyuka, Tukano, Wanano; eu vi e senti todas essas transformações mais recentes. Essas transformações são terrenos férteis para gerar novos conhecimentos e novas práticas de vida. Iauareté é um lugar de complexidade. É um lugar de muita vitalidade gerada por crianças, adolescentes, jovens e adultos. Aqui, sim, fermentam-se as culturas dos povos originários e os resultados da assimilação das culturas urbanas. O funcionamento de máquinas geradoras de energia elétrica durante vinte e quatro horas contribuiu para o surgimento de diversas transformações: funcionamento dos aparelhos de televisão, aparelhos de som, geladeiras, DVD [filmes, música...] e, a partir do ano de 2008, chegou também a telefonia celular do lado colombiano (Aduana), que serviu para o lado dos brasileiros.

Iauareté é um mosaico humano interessante e rico, pois as crianças, desde cedo começam a falar a língua portuguesa, aprendem dentro de suas casas e nas escolas. A maioria da população fala a língua tukano e as línguas próprias de seu

povo. Neste contexto, para falar com crianças, adolescentes e jovens eu ficava indeciso: português ou tukano? Quando eu falava em língua tukano sobre algum assunto e lhes perguntava: vocês compreenderam? Eles me diziam que não! Quando eu explicava em língua portuguesa, perguntava-lhes: vocês entenderam? Eles me diziam que não! Com certeza eles entendiam! As realidades vividas por crianças, adolescentes e jovens são bastante complexas. Outras vezes, eu falava com as crianças em língua tukano e elas me respondiam com a língua portuguesa; eu falava com elas em língua portuguesa elas me respondiam em língua tukano! Essas mobilidades linguísticas mostram que elas entendem as duas línguas e mais línguas, conforme sua pertença étnica.

As crianças, os adolescentes e os jovens falam as línguas em retalhos, falam misturando as línguas portuguesa, tukano e outras. Tais mobilidades são feitas com naturalidade, facilidade e fluidez. E, eu era um deles. Assim faço até os dias atuais, conforme os meus interlocutores. Nesse palco da existência há necessidade de manejar duas línguas, e algumas pessoas dominam mais de uma língua. As diversidades linguísticas não impedem o estabelecimento de escuta e acolhida. Os nossos ancestrais já faziam assim. Esse foi o desejo do Yepa Oãku quando entregou uma língua para cada povo. Por isso, os nossos ancestrais, em suas festas, discursavam e narravam as histórias em suas próprias línguas. É assim até aos dias atuais.

Cenas novas fizeram-me pensar na história na época em que eu era aluno interno, queria ser “branco” tendo passado pelo processo de educação escolar. Em laureté eu perguntava às crianças: por que vocês só falam a língua portuguesa? Elas me respondiam: o senhor ainda é índio? Outras vezes eu perguntava: por que vocês só falam a língua tukano? Elas me diziam: o senhor já é “branco”? Nas histórias dos internatos salesianos houve um tempo em que nós éramos proibidos de falar a nossa língua para falarmos somente a língua portuguesa. Nós aprendíamos a falar a língua portuguesa ouvindo os missionários e os professores. Para as crianças, os adolescentes e os jovens atuais essa proibição de falar a própria língua não existe e nem por isso os críticos condenam; não há também a imposição de que as crianças, os adolescentes e os jovens falem a língua portuguesa. Na atualidade existem outros meios que ensinam a língua portuguesa: a



televisão ligada fala somente a língua portuguesa; os filmes que assistem estão em língua portuguesa (desenhos animados, filmes, músicas).

Com a mesma intensidade das transformações sociais, mudaram os estilos das festas. Nós, povos originários do alto rio Negro, somos festeiros, pois ainda nossos avós, nas cerimônias de nomeação, inserem as forças para os homens e as mulheres se tornarem Kumua, Bayaroa e Yaiwa. Apesar de não chegarmos a atingir tais metas, carregamos essas potencialidades. Na atualidade, muitas crianças não passam pelo rito de nomeação dos Kumua.

Para alguém que nasce na região, falar da festa é falar de peru/caxiri, com exceção dos membros das igrejas evangélicas. Das festas eu conheço bastante, pois eu participo. Para a preparação da bebida peru, no tempo de nossos ancestrais já existiam materiais determinados para ajudar na sua fermentação. Na atualidade, existe variedade de materiais utilizados para a fermentação: cará, batata, banana, milho, abacaxi, cana-de-açúcar, jambo, laranja, fermento de pão etc. Também existem e são consumidas “o peru dos brancos”, como as consideram: cerveja, cachaça de diversas marcas (Pirassununga, Corote, Camelinho etc.). Cada tipo de bebida causa um efeito de embriaguez diferenciado e algumas são prejudiciais à saúde de seus consumidores.

As festas são variadas, acontecem em finais de semanas, nas festas de santos padroeiros, em dias de trabalhos comunitários e em outras ocasiões. As festas acontecem nas famílias e nos centros comunitários. As famílias convidadas para a festa preparam o peéru. Nos centros comunitários, participam os membros da comunidade em algumas festas, noutras festas somente os convidados (aniversário, casamento etc.). Apesar dessa organização, não faltam os penetras nas festas. Eles são acolhidos também com respeito. Quem não é convidado chega à metade da festa para participar da dança e outras pessoas apenas para beber. As bebidas são servidas gratuitamente, basta sentar e esperar a rodada de oferecimento das cuias de peru que as mulheres e os homens oferecem para cada pessoa. Também a cachaça é oferecida da mesma maneira que o peru, aos pouquinhos num copinho, de mão em mão, de boca em boca. Isso é muito interessante. Embora a bebida não seja a mesma, mas o modo de servir é semelhante.

A duração das festas depende dos organizadores, das lideranças e das normas estabelecidas pelos Conselhos de líderes. As músicas são variadas, desde

as músicas mais antigas, que na atualidade são conhecidas como Kuximawara, músicas brasileiras variadas, colombianas e até músicas em inglês. Em meio a esse clima de muita alegria, de vez em quando surgem confusões e brigas.

As transformações sociais atingem a todos, jovens e adultos. Com relação à valorização das festas tradicionais, os mais velhos costumam dizer que os jovens não querem aprender. Tornou-se um senso comum na região que os jovens não valorizam as tradições de seus avós. No ano de 2008, eu presenciei um evento que me chamou a atenção, pois respondeu a algumas questões que circulavam. Há algumas décadas, no Brasil, reserva-se a semana anterior ao dia 19 de abril, considerado “Dia do Índio”, para ser a semana dos povos indígenas. A Escola Estadual São Miguel Arcanjo organizou uma programação com a participação dos pais de alunos, estudantes e pessoas mais velhas, com os papéis especializados, principalmente os Bayaroa. Foram cinco dias de intensa expressão cultural de cantos, danças, pinturas, bebidas e grande participação do povo de lauareté.

Na semana que antecedeu a programação, os meninos e as meninas, rapazes e moças, senhores e senhoras andavam alegres pelos corredores da escola. Todos ficavam parados e conversando ao redor da quadra esportiva que se transformaria em palco de amostra e vivência cultural. Os velhos Bayaroa envolviam-se para ensinar aos jovens os cantos, a maneira correta de dar ritmos de danças, de executar as pisadas certas e com os bastões de danças. As avós e mães ensinavam como fazer as pinturas corporais. Os jovens treinavam com os pais e mães as etiquetas para cumprimentar o público e as pessoas individualmente. As meninas aprendiam as maneiras corretas de preparar e oferecer o peéru aos visitantes. Nessa semana, os mais velhos tornaram-se formadores e se sentiram valorizados pelos seus filhos, filhas, netos e netas.

Os estudantes esforçavam-se para aprender bem, para realizarem boas apresentações diante do público composto por diversos povos do distrito de lauareté. Eu percebi que assumiram com seriedade a preparação. Não passava pela cabeça de ninguém realizar uma apresentação superficial e de má qualidade cerimonial no momento de seus discursos, de danças, pinturas, entonações de vozes femininas, enfeites masculinos e femininos. Cada turma cuidou bem de cada detalhe. Nos ensaios, quando alguma parte não era bem executada, repetiam as partes. Os velhos, algumas vezes, diziam: na época de nossos ancestrais não havia

ensaio, aprendíamos na prática. Eu olhava e pensava: quando é que esses jovens vão perder a paciência com as exigências dos velhos Bayaroa? Para a minha admiração, os jovens mantiveram-se motivados e queriam aprender mais.

As apresentações foram diversificadas, alguns grupos narravam as histórias e das personagens que movem as crenças e as vidas de cada povo dessa região. Encenavam as histórias com as suas devidas personagens. Os atores se trajavam de roupagens que representassem as personagens das histórias contadas, variavam conforme a imaginação e a criatividade. Tal criatividade gerava gritos de alegria e aplausos. Os professores e as professoras nessa semana se tornaram aprendizes das próprias culturas. Essa semana foi de redescoberta das histórias e das lendas que há tempo não se ouvia mais. As histórias e práticas culturais silenciadas tornaram-se visíveis. Os cantos foram cantados e dançados, gerando alegria, suor, cansaço e descanso.

Dentro do palco da transmissão das práticas culturais de cada etnia o público que estava assistindo era grande. Pessoas idosas, jovens, adolescentes, crianças, bebês de colo e mães grávidas. A partir das dezessete horas, o público já aguardava ansioso, muito mais ansioso do que os próprios atores. Os grupos de apresentação de cada noite não decepcionavam as expectativas. Exibiam seus belos ornamentados, com cocares, pinturas corporais e faciais. As meninas desfilavam e dançavam com suas bonitas saias de fibras de buriti e de tucum, tecidas por elas mesmas. Os meninos se exibiam soprando e tocando instrumentos: cariço, chocalhos, buzina, cabeça de veado, mavaco, flautinhas.

Na abertura de cada ato, cumprimentavam ao público com fórmulas tradicionais discursivas, narrativas, gestuais e com entonações variadas, conforme aprenderam de seus avós. Fazendo as majestosas apresentações, os jovens deram respostas aos velhos que diziam que os jovens não queriam saber dos conhecimentos tradicionais. Cada jovem, desde cedo, ia e voltava próximo ao palco das apresentações. Pela tarde, já andavam com as suas pinturas, andavam em grupos só de meninos, só de meninas e outros grupos mistos (meninos e meninas). As meninas andavam felizes com seus ornamentos para serem as damas nas danças. Outras se preparavam para serem acolhedoras e oferecer o peru (caxiri) aos atores e ao público. As professoras e os professores desapareciam no conjunto de atores, pois eles e elas também se enfeitavam. Antes, durante e depois das

apresentações, os pais, as mães e os avós se enchiam de orgulho ao verem tantas cenas de valorização e vivência das culturas. Eram bem visíveis os rostos alegres e sorridentes.

Os estudantes eram os atores principais da festa. As meninas e suas mães chegavam de suas casas com panelas de peru para oferecerem para todos os participantes. As jovens e as professoras ofereciam o peru com alegria e davam gargalhadas típicas das mulheres. Os meninos, sentindo-se Bayaró, cantavam e dançavam com empolgação. O público, boquiaberto, assistia e aplaudia as maravilhas realizadas por seus filhos e filhas. Os avós diziam: assim que se fazia no passado, havia muita alegria e mútuo respeito. Pelos seus olhares mistos de saudades e alegria, caíam as lágrimas. Eles e elas reviveram os acontecimentos do passado na apresentação de crianças, adolescentes, jovens e professores. Antes, eles e elas se sentiam indiferentes às práticas culturais por não conhecerem nem saberem como fazer. Percebendo os bons resultados, os pais diziam que era necessário um compromisso maior da parte dos adultos na transmissão das práticas culturais aos filhos e filhas.

Quando eu perguntei para algumas crianças, alguns adolescentes e jovens como se sentiram fazendo todas essas práticas boas, me responderam: em nossas culturas há muitas coisas boas e nós precisamos aprender com os nossos pais. Outros sentiam que poderiam ter feito melhor, diziam: nesse ano não saiu tão bem como esperávamos. Eles expressavam a disposição para melhorar e evitar erros em alguns detalhes na execução do canto, dos ritmos. Todas as pessoas que participaram expressavam a alegria. Os professores e professoras diziam: agora que começamos a aprender essas riquezas de suas culturas. Eles também manifestavam a vontade de proporcionarem outros eventos para que essas práticas continuassem existindo entre os nossos jovens e suas comunidades.

Os nossos avós há muito tempo perceberam que o mundo, as pessoas e as suas histórias mudavam continuamente. Em cada época das trajetórias, os povos da bacia do rio Uaupés sentem as transformações na transmissão de conteúdos e nas práticas culturais. Durante a festa de oferecimento das frutas silvestres e outras

festas, os mestres cerimoniais costumam repetir o que, desde os nossos, ancestrais vem se repetindo:<sup>260</sup>

### **Wedere hirē**

(língua tuyuka; com entonação)

*Mari ñekusumua masirã nihirã,  
Wiseri kumua kora nihirã,  
Wiseri baya kora nihirã,  
Diarige wanoa,  
Peyuru sini, kapi sini,  
Sikabureko niwari,  
Duti burekori nimipokari,  
Sikabureko kã bairana,  
Kã ponana, ñmosanumiana,  
Useni tirira nimiwa kã,  
Kã biro masi petihã hĩrame,  
Mari masirõ poteõro,  
Wedese nañio,  
Mari masirõ poteõro,  
Basape nañio,  
Tiadara tia mari mena!*

### **Narrativa cerimonial**

Nossos avós conhecedores,  
Kumua cuidadores do *Basawi*,  
Bayaroa que cantavam/dançavam no  
*Basawi*,  
Protegiam-se das doenças,  
Bebiam o *peyuru*, bebiam o *kapi*.  
Diziam que os dias não se repetem,  
Por isso, também em dias de doenças,  
Reservamos um dia,  
Para, junto com filhos e esposas,  
Realizarmos a festa para nos alegrar.  
Embora não sendo sábios como nossos  
avós,  
Com os nossos conhecimentos,  
Façamos as narrativas de nossas  
histórias,  
Pois nós temos alguns conhecimentos,  
Que nos ajudarão a cantar e dançar,  
E vamos fazer a festa!

## **Cena II**

### **A festa das frutas fala as línguas de cada época!**

Nos tempos atuais, os povos originários da bacia do rio Uaupés orientam-se por dois calendários: o das constelações e o ocidental (gregoriano). O primeiro calendário permite aos parentes a compreensão dos períodos de chuvas e das enchentes de rios que exigem mudanças em suas maneiras de trabalhar, pescar, caçar. Da mesma maneira, a época de verão e seca dos rios e igarapés exigem novas técnicas de trabalho, de pescaria, de caça. Os homens, as florestas, os rios, os seres vivos desses lugares se adequam à dinâmica de cada tempo. Os exímios conhecedores do calendário das constelações têm a noite como fonte de sua leitura. No escuro da noite é que é possível levantar os olhos para o alto e enxergar a localização das estrelas, de tamanhos diversos e em distâncias diferentes. Os sábios ancestrais e atuais conhecem os nomes de muitas estrelas, do

---

<sup>260</sup> É um trecho de um discurso cerimonial que eu organizei em língua tuyuka para demonstrar que os nossos *Kumua* e os *Bayaroa* continuamente afirmavam não dominar a forma originária dos discursos nem os efeitos cerimoniais de proteção dos ambientes e das pessoas. A tradução para a língua portuguesa é minha (2020).

conjunto das estrelas, pois são elas que transmitem quais atividades se pode programar nesse patamar onde vivemos. Quem entende as mensagens por meio do posicionamento das estrelas fala para as pessoas que é tempo de iniciar a preparação da roça, de preparar as armadilhas para pegar peixes (cacuri, matapi, puçá), de ficarem atentos para a existência de fruteiras que estão dando frutas, lagartas comestíveis, de maniuaras, de moxivas de bacaba, de buriti etc. As mulheres e os homens se guiavam e guiam ainda por esse calendário, embora muitos especialistas afirmem que o ritmo de vida do cosmo não continua como antigamente.

Para os nossos exímios conhecedores do passado e de hoje, as estrelas situadas em diferentes distâncias umas das outras e de diferentes brilhos e tamanhos mostram o que precisa ser feito aqui nesse patamar. Dessa maneira, os humanos e as constelações se comunicam, como também outros seres do cosmo. Os nossos ancestrais e os parentes seguem interligados com as estrelas, com a chuva, as plantas e os animais, com os pássaros e os humanos. Sem sombra de dúvida, os seus conhecimentos ajudam a organizar a vida cotidiana e festiva nas comunidades. Os sábios de hoje orientam-se por esse calendário e fazem as suas roças em suas várias etapas: selecionar o local da roça, início da roçada, derrubada das árvores, período para secar, dia da queima da roça e o plantio.

As enchentes de rios, com os seus nomes próprios, proporcionam as piracemas (subidas de cardumes de peixes) de peixes variados. No tempo da vazante de igarapés, alguns povos se alimentam dos peixes do verão, peixinhos recolhidos quando os igarapés secam muito. Noutros períodos de enchentes, acontece o aparecimento das rãs por poucos dias e elas somem. No período de verão, aparecem as lagartas comestíveis, come-se cozidas e torradas. Outros seres vivos dependem da floração de fruteiras e do amadurecimento das frutas para se alimentarem. Por causa de tantas vidas que aproveitam das mesmas frutas e nas mesmas épocas, os Kumua organizam as festas para realizarem a proteção de doenças, por crer que essas concorrências e disputas podem gerar brigas entre os humanos e os demais seres e os humanos podem perder na briga com os seres do cosmo. Por isso, os Kumua fazem cerimônias com breu, cigarro, ipadu, para apaziguar, acalmar, tranquilizar os seres do cosmo para que eles não causem doenças: dores de estômago, diarreias, dores de cabeça, reumatismo etc.

A partir do contato com os não indígenas, comerciantes, missionários e com os ensinamentos nas escolas, os nossos avós entenderam que o ritmo de vida é orientado por outro calendário, o ocidental. Na atualidade, esse calendário move as ações humanas: trabalho e descanso, cotidiano e festas, horas de trabalho, de estudos, de receber dinheiro, de férias, de viagens de ida e de retorno. A festa de Basore – oferecimento está interligada aos diversos acontecimentos da atualidade.

Na região do denominado triângulo tukano, composto por três distritos: Parí-Cachoeira, Taracú e Iauareté, os povos originários, através do processo da evangelização, tornaram-se cristãos. Por esse motivo, o novo estilo de vida e as festas movem-se dentro desse calendário. O calendário civil começa no primeiro dia (1º) de janeiro e termina no dia 31 de dezembro. Como são cristãos católicos, acompanham também os acontecimentos do calendário litúrgico, que se divide em Tempos litúrgicos: Tempo comum, do Advento, de Natal, Quaresma, Tríduo Pascal e Tempo Pascal. As cores litúrgicas marcam as diferenças de tempos: Tempo comum: cor verde; no Advento e Quaresma: cor roxa; Tríduo pascal: branca e vermelha; Tempo pascal: cor branca. Dentro desses tempos, ainda há um calendário para os festejos de santos e santas: cor branca e vermelha (para os mártires). O calendário litúrgico inicia com o tempo do Advento e conclui-se com a solenidade do Cristo Rei do Universo, último domingo do mês de novembro.

Os povos originários da bacia do rio Uaupés inserem as suas festas dentro desses dois calendários. No primeiro dia do mês de janeiro, os membros de diversas comunidades realizam a festa acolhendo o início de ano novo. Na passagem do ano velho e chegada do ano novo fazem suas celebrações religiosas de agradecimento. Em seguida tomam o café, leite, suco e alimentam-se de pão, bolacha, banana frita, cará cozido etc. Em outras comunidades, já bebem o caxiri. Os moradores de algumas comunidades param logo, pois o dia da festa mesmo é o primeiro dia de janeiro. Nesse dia, algumas comunidades ainda fazem as celebrações religiosas cristãs, depois realizam o almoço comunitário festivo. Terminado o almoço, voltam para as suas casas. Quando o líder da comunidade dá um sinal com as badaladas do sino ou outro material que produza som forte, os homens e as mulheres chegam carregados de bebida caxiri. Bebendo, dançam os diversos ritmos de danças que os animadores da festa põem: forró, brega, kuximawara, tecnobrega e músicas colombianas.

Os ʘtāpinopona – Tuyuka, nesse primeiro dia do ano, realizam a festa com cerimônias de proteção do Basawi, das pessoas, dos trabalhos, do cosmo e seres vivos. Além daquilo que eu mencionei no parágrafo acima, de tomar café e realizar a refeição comunitária, fazem as danças tradicionais de B̄toa basa – kapiwaya. Quando realizam esse tipo de festa, executam todas as cerimônias de proteção, de narrativas e discursos cerimoniais, cantos e danças dos Bayaroa. Nesse tipo de festa, geralmente bebem peru e kapi para turbinar bem os discursos, narrativas, cantos e danças. Em alguns anos, os ʘtāpinopona também fazem outro tipo de festa, conforme já descrito acima: dançam com as músicas dos “brancos”. Nesse novo modelo de festa, bebem as bebidas alcoólicas (caxiri dos “brancos”) além da bebida tradicional peéru. Os meus parentes ʘtāpinopona, quando fazem a festa com as danças dos “brancos”, não bebem o kapi.

No mês de janeiro, em muitas comunidades do noroeste amazônico, há bastante pupunha. Quando alguma família vê que outra família tem muita pupunha, pede um pouco. Cada família interpreta como deseja. A pessoa pode dar uma quantidade para quem quer comer a pupunha. Algumas vezes, quem tem pupunha, quando alguém pede um pouco, entende que está pedindo para que se realize a festa de Basore. Então, ele pede que a família que quer o fruto prepare o peru. Assim, ele oferta a pupunha de maneira festiva à família. Não fazem os discursos tradicionais como demonstrado anteriormente, de maneira originária como faziam os nossos ancestrais. Nesse novo modelo, no momento determinado, conduzem as frutas ao interior da casa onde acontece a festa: a casa da família ou o centro comunitário.

Ao oferecer as frutas, podem fazer de diversas formas: podem simplesmente colocar no centro da casa e fazer um breve discurso de entrega. Da parte de quem recebe, se agradece pelo gesto, valorização e oferecimento da pupunha. As mulheres agradecem dizendo que se sentem felizes por receberem os frutos. A festa de Basore/posé dessa modalidade é simples. Os ofertantes de pupunha podem dançar mavaco, podem soprar os instrumentos japurutu e podem dançar cariço. Podem não fazer essas danças, se não houver especialistas em soprar os instrumentos musicais tradicionais. A família que pediu a pupunha agradece e guarda. Depois, seguem consumindo a bebida peru e outras bebidas e seguem dançando as músicas acima citadas.



As festas de Basore modernas são realizadas conforme as necessidades e os desejos das pessoas. Diversas vezes eu vi a realização de Basore com a festa e sem a festa.

a) Basore/posé no início e fim do ano letivo.

Os pais dos alunos, os estudantes e os membros de uma comunidade programam um final de semana para oferecer os materiais de primeira necessidade aos professores, principalmente, para os professores que vêm de longe para dar aulas aos seus filhos. No final de um semestre, ou no final do ano letivo, fazem novamente o Basore para que os professores levem os alimentos ofertados pelos membros das comunidades para as suas famílias.

Geralmente fazem a festa no final de semana (sábado ou domingo). Reunidos no centro comunitário, antes de começar a beber o caxiri o líder cumprimenta os membros da comunidade e os professores que vão iniciar os trabalhos do ano letivo. O líder utiliza essas palavras:<sup>261</sup>

**Masarē were weremutase**  
(língua tukano)

Yɛ akawererā sahāti bɔroti mɛsā!  
Nikā marirē arā marī porarē boerāre marī  
kɔose neo narē wiarā marī nikanɛ nito.  
Na arā marī porāre boerā yoaro kahārapɛ  
nima.  
Toho werā na marī porāre boera nohō ba'a  
weatehere narē wetamurā ninowūto. Toho  
werā nɛsā apoyu wetohapā mɛsā toho werā  
mirā wa weya. Mɛsā k ɔose poka,  
weta, noō mɛsā kɔose mirā waya yɛ  
akawererā. Atiro we namerā ekatirā marī  
nikanɛmɛ niapɛ!

**Anunciando o oferecimento de materiais!**

Meus parentes, todos vocês já estão aqui!  
Chegou o dia que nós programamos para  
oferecer alguns alimentos aos professores  
que vão iniciar os trabalhos com os  
nossos filhos. Eles são de longe. Nós  
vamos ajudá-los com os alimentos  
enquanto eles trabalham com os nossos  
filhos. Peço que que vocês busquem em  
vossas casas o que já está preparado.  
Tragam o que tiver: farinha, goma e outros  
alimentos. Alegremo-nos com os nossos  
professores!

Após a motivação do líder da comunidade, as pessoas se levantam e se dirigem a suas casas para buscar os alimentos e quem já trouxe espera pelo retorno dos demais. Os professores já sabem da programação e ficam no aguardo. Depois que retornam, o líder convida a todos para saírem do centro comunitário e a se organizarem no lado de fora, cada qual segurando o material que vai oferecer. Quando é de modo simples, não sopram mavaco, nem cariço e japurutu. De repente, entram pela porta dos homens todos as pessoas que trouxeram alguma coisa para oferecer. Entram gritando: yeyê yeyê yeyê yeyê yeyê! Cada qual

---

<sup>261</sup> O discurso é minha elaboração e a tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

segura e carrega o material que vai oferecer. Fazem duas rodadas de apresentação de frutas, entoando o yeyê yeyê yeyê yeyê yeyê yeyê! Quando concluem essa circulação, põem no centro da casa tudo que está sendo oferecido. Depois, o líder se dirige aos professores, dizendo:<sup>262</sup>

#### **Wimarã boerãre posé werese**

(língua tukano)

*Usã akawererã, wimarãre boerã!  
Usã m̄sarẽ temerã m̄sarẽ wetamurãti  
nike, ato m̄sarẽ misahãti kũ usã. Añuro  
ekatiro merã toho weap̄ usã. Tere usã  
m̄sarẽ wiarã we.  
Teré m̄sã n̄aro n̄uro, ba´a weya, usã  
akawererã!*

#### **Oferecendo alimentos aos professores**

Nossos parentes professores!  
Nesse momento nós entregamos para  
você os materiais que conseguimos  
juntar para ajudá-los. Fazemos essa  
oferta com alegria. O material está  
entregue a vocês. Peço que vocês  
guardem e se alimentem!

Após a entrega, os professores levantam-se para agradecer a oferta recebida dos comunitários. Os alimentos oferecidos não são muitos. Mesmo que fossem, não os sustentaria durante um semestre. O valor embutido nessa ação de oferecimento de alimentos aos professores é o de solidariedade e hospitalidade aos parentes que se dedicarão dando aulas a seus filhos e filhas. Quando são vários professores, escolhem entre si um professor que agradeça em nome dos demais, mas quem não vai falar permanece em pé junto ao colega que fala:<sup>263</sup>

#### **Wimarãre boerã na ukũse**

(língua tukano)

*Usã akawererã, usã purõ ekatisa!  
M̄sã añuro ekatiro merã m̄sã ate ba´asere  
usarẽ wiakã. M̄sã usãre ehõpeorã toho  
wesa, akawererã. Mari ñekusum̄ãp̄ta na  
toho wem̄hatike niw̄ ate. Toho werã m̄sã  
usarẽ toho wesa. Usã purõ ekatisa m̄sã  
toho werore. Añu! Usã tere añuro n̄urõ  
ba´arãti!*

#### **Discursos dos professores!**

Nossos parentes, nós agradecemos  
muito!  
Vocês nos oferecem os alimentos com  
muita alegria. Entendemos que vocês nos  
oferecem esses alimentos porque nos  
querem bem. Já os nossos ancestrais  
faziam assim. Por isso, vocês nos tratam  
assim. Nós estamos felizes com essa  
prática. Muito obrigado! Nós vamos  
guardar e nos alimentar desses alimentos!

Terminado o discurso de agradecimento, os professores, com a ajuda dos demais participantes, carregam o que foi oferecido e dão uma rodada com os materiais. Enquanto circulam com velocidade e exibindo a oferta recebida, gritam: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê!

Dessa maneira, a cerimônia de Basore se multiplica nas comunidades em diversas ocasiões. Não há limite para a prática de Basore. Na região do triângulo

<sup>262</sup> O discurso é minha elaboração e a tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

<sup>263</sup> O discurso é minha elaboração e a tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

tukano existem algumas datas do calendário civil do Brasil nas quais as comunidades realizam as suas festas e uma delas é feita com o Basore.

b) Mês de abril – semana dos povos indígenas

No mês de abril, existe a semana dos povos indígenas, semana que antecede ao dia 19 de abril – Dia do Índio. Durante essa semana, com certeza, fazem a festa de Basore. Os grupos de apresentações mais organizados são bastante solicitados para as apresentações em ambientes escolares, praças públicas e nos demais espaços reservados pelos organizadores. Essas apresentações acontecem desde as comunidades do triângulo tukano, passam por São Gabriel da Cachoeira e Santa Isabel do Rio Negro, até Manaus.

As festas de Basore que acontecem nessa data requerem a preparação e o consumo de bebidas regionais, de peru. Muitas pessoas denominam essa data de “dia da raça”, ou seja, “nosso dia”. Os participantes da festa fazem as suas pinturas faciais específicas, homens com as suas pinturas masculinas e as mulheres com as pinturas femininas. As mulheres põem flores nos seus cabelos, põem os adereços, como colares regionais e brincos feitos com penas bonitas de pássaros. Os homens põem em seus corpos os seus adereços como colares, cocares etc. Os especialistas em soprar instrumentos como cariço e japurutu desde o início da festa ajustam os sons e executam as melodias tradicionais.

Como membros da comunidade, organizam-se em um grupo que age como visitante e outro, como anfitrião. Eu participei diversas vezes dessas festas. Algumas comunidades fazem festa para homenagearem-se bebendo o peru, dançando sob os ritmos de cariço, japurutu e outros instrumentos das culturas dos povos originários. Quando vão à festa, oferecem os alimentos ao grupo considerado anfitrião. Os homens buscam na capoeira os pedaços da árvore molongó e com eles preparam o instrumento de sopro. Em Iauareté, eu participei diretamente como dançarino de mavaco. No evento realizado nessa data comemorativa dos povos indígenas, participam muitos homens adultos, jovens e adolescentes. O instrumento mavaco é apenas um pedaço de molongó horizontal, com um furo no meio. É um instrumento fácil de ser utilizado e o seu som, soprado pela coletividade, soa como: Wewekamo, wekã, wekãmo! Wewekamo, wekã, wekãmo! Wewekamo, wekã, wekãmo! Wewekamo, wekã, wekãmo! Wewekamo, wekã, wekãmo! Wewekamo, wekã, wekãmo! Quando são muitos que sopram, emitem sons fortes.

Quando se aproxima do início do Basore, o grupo dos visitantes já traz de casa os itens alimentares que irá oferecer ao outro grupo da mesma comunidade. À medida que chegam, as pessoas vão ocupando os lugares no centro comunitário, há espaço reservado para os homens e para as mulheres. As mulheres conduzem as panelas de peru. Sob a coordenação das animadoras da festa, as mulheres servem a bebida para todos os participantes que estão ocupados nos lugares do centro comunitário. Costuma-se iniciar servindo aos homens e concluir servindo às mulheres. Muitas vezes, eu estava nos centros comunitários. Diversas vezes iniciavam servindo a partir de mim, pois elas viam-me como autoridade. O tamanho da fila depende da quantidade das famílias que decidiram participar da festa. Quando começam a servir a bebida, já se tem quantas cuias cada um deverá beber, pode-se beber um pouco de cada cuia e/ou pode-se beber tudo, também.

Depois que já beberam algumas rodadas, o líder da comunidade e/ou animadores da festa pegam o microfone e anunciam que a festa está iniciando oficialmente. Dão as boas-vindas a todos os participantes, falam da festa e anunciam que haverá o Basore. Concluem essa parte inicial, convidando todas as pessoas que prepararam a bebida caxiri para que sirvam uma rodada. Os homens e as mulheres que farão parte dos visitantes, concluída essa rodada de bebida, se dirigem para fora do centro do comunitário. Algumas motivações que o líder ou animadores realizam, represento aqui:<sup>264</sup>

**Bosenumu suori wegū kū ukūse**

(língua tukano)

*Yū akawererā, yumerakaharā, usā nūmosanumia, sahāti bureti marī!*

*Nikā marīya nūmū bosenumū niro weto!*

*Marirē ekatiri nūmū wero uasato, marī nikanūmū ni akawererā!*

*Marī ñekūsumua marikā diasase nūmūrī nimika, nikarē nūmūrī añuse nūmūrī ehōñko wekarā nimiwaba.*

*Marīkerā na weroho pehe masī nirameheta, marī masisehakāmera ekati sahāti werāsa marī. Toho werā marī nūmosanumia ipitiseakā dare weapā na poteōro. Tere sirī ekati werāsa marī.*

*Marimera kahāra nikā kurua posére werāti niama. Na kūosere, na bokakere maritiro*

**Fala do animador da festa!**

Dou boas-vindas para todos nós: aos parentes, às nossas mulheres!

Hoje a festa é nossa, é nosso dia!

Nós programamos para ser um dia de alegria.

Os nossos ancestrais, em meio aos dias difíceis, transformavam um dia de alegria.

Nós, embora não sejamos grandes conhecedores das tradições, realizaremos a festa com os poucos conhecimentos que herdamos deles. Para tanto, as nossas mulheres prepararam a bebida *caxiri*. Nós beberemos com alegria.

Um grupo de nossa comunidade realizará o *Basore*. Eles nos oferecerão aqui aquilo

<sup>264</sup> O discurso foi elaborado por mim em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

*misahāti wiarāsama. Na toho werore ekati iñaoduhi werāsa marī, akawerā.*

*Na mawaku putisāka, weopari na putisākatikā, na yapurutu putisātikā mūsā numia nare yobasa weburoya, akawererā numia, usā nūmosanumia. Na toho weatihi dyporore mūsa peēru khorā nikāti watiā keho weya taha. Toho wekaberore poóse warosa maha!*

que buscaram, o que eles têm. Diante do que eles vão fazer, vamos acompanhá-los.

Quando eles soprarem e dançarem com mavacos, com cariços e japurutus, vocês, mulheres, os acompanhem dançando.

Antes do início dessa parte peço que todas as pessoas que prepararam o peru sirvam uma rodada. Logo em seguida se iniciará o *Basore – oferecimento dos materiais!*

Concluída essa rodada de peru, quem vai participar do posé se dirige para fora do centro comunitário. Os líderes organizam a entrada com entusiasmo, pois é a hora de exibir as práticas de danças que sabem executar. Os líderes correm para frente e para trás para conferir se a organização está boa. Começam a entrada, na frente vão as lideranças, seguidos pelos homens e as mulheres. Todos seguram e carregam os materiais que irão ofertar. A entrada das pessoas numa fila comprida dá a impressão de que uma grande cobra se movimenta; os enfeites corporais e faciais com as cores de urucum, as flores das cabeças das mulheres e cocares nas cabeças dos homens dão a impressão de que é uma grande cobra colorida. Os barulhos dos chocalhos amarrados nos calcanhares dos homens geram a sensação de uma cobra bem agitada (kikiki kikiki). Os homens e as mulheres, alegres, entoam juntos e seguidamente: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê! Essa entonação é só para quando todos já deram a volta pelo interior do centro comunitário. Em seguida, põem os materiais trazidos no centro do centro comunitário, ainda entoando o yêyêyêyê!

As mulheres anfitriãs ficam atentas para entrarem assim que eles deixam os alimentos no centro comunitário, para começar a servir a bebida peru. Como são muitos visitantes, os homens e as mulheres todos se mantêm em pé e as mulheres anfitriãs também são muitas: para servirem a bebida peru demora bastante. Tudo é motivo de muita alegria, de provocação, gozação, piadas, gargalhadas. Quando todos os visitantes são servidos, inicia a dança. A festa de Basore moderno utiliza o cariço, japurutu e mavaco. Puxa a dança a dupla que sopra os instrumentos japurutu. Duas mulheres dançam com uma dupla de homens. As duas mulheres abraçadas entram na dança entre os dois homens. Depois que elas entram na dança, uma mulher abraça o homem com o braço direito e a sua colega abraça o outro homem com o braço esquerdo. Dessa maneira, as duas mulheres dão

segurança aos homens, que dançam soprando o japurutu e, nos seus calcanhares direitos amarram, os chocalhos para ajudar nos ritmos. Em seguida, vem o grupo que sopra os caríços. Uma mulher acompanha a cada homem, abraçando-o com o seu braço direito e o homem a abraça com a mão esquerda. Depois, seguem os sopradores de mavaco, que é o número maior. Eles também são acompanhados pelas mulheres. Cada mulher dança com um homem; ela fica do lado direito do homem. O centro comunitário fica inundado de sons desses instrumentos e dos ritmos das danças. As pessoas que estão assistindo entoam: hohohôoo! Hohohôoo! Hohohôoo! É entoado quando eles começam a se movimentar e quando eles param para a pausa. Em geral, dão quatro voltas, sendo que duas voltas para frente e duas voltas de retorno. Quando são muitos dançarinos e o centro comunitário é grande, demora bastante, as pessoas cansam e suam muito. Por isso, quando eles fazem pausas, as mulheres anfitriãs entram para oferecer-lhes o peru.

Depois da pausa, retomam as danças da mesma maneira, como da primeira parte. Na segunda pausa, após as mulheres servirem a bebida peru, os representantes do grupo que ofereceu os materiais aos anfitriões executam o discurso de entrega. Às vezes são discursos simples e, outras vezes, um pouquinho mais próximos dos discursos cerimoniais mais tradicionais. Os homens e as mulheres que ofereceram os materiais podem permanecer em pé ou podem se assentar nos lugares reservados para eles. Os representantes dos anfitriões ficam em pé em frente aos visitantes. Os materiais oferecidos marcam a distância entre eles. Os demais permanecem sentados para ouvir. Eu participei diversas vezes colocado no lado dos anfitriões e, outras vezes, como visitante. Dessa maneira, eu aprendi o conteúdo dos discursos de ambos os lados:<sup>265</sup>

**Posé wererã**

(língua tukano)

*Mami, marĩ nikã toho warosa nikaronohota, usã merakahãra na bokakere, na k̄osere, misahãti we yapadare we usã.*

*Usã poteõro weap̄, ate n̄umũĩ diasase n̄umũĩ watero nimika, usã bokakere m̄urẽ misahãti wiarã we.*

*Marĩ ñek̄usum̄ap̄ marikã toho we ekatirã n̄imiwãba niromera toho wesahãti usã. Usã toho wekarore t̄hoã, ekatiro merã m̄ merã*

**Discurso de entrega dos materiais!**

Meu irmão maior, hoje nós programamos para ser o dia festivo, por isso, os meus colegas oferecem-lhe o que eles têm e o que conseguiram juntar.

Os dias são difíceis, mas conseguimos juntar para oferecer-lhe.

Assim faziam os nossos ancestrais, para gerar a alegria, por isso, nós fazemos isso. Diante do que fazemos com alegria,

<sup>265</sup> O discurso é elaboração minha, em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

*kahāra merā dukūwa tere baseti, ekatiya, mami!*

junto com os seus colegas utilize os materiais que nós lhe oferecemos!

O anfitrião segue respondendo ao discurso de seu irmão menor. Ele que é o visitante que oferece os materiais ao grupo de seu irmão maior.

**Posé ñegū ukūse**  
(língua tukano)

*Nihā, marī nikā toho werā nikaro niwū. Toho wegū mū, mumerā kahāra merā bokakere, na kʉokere, misahāti usāre wiasa mū.*

*Mūsā poteōro weapa, nihā, diasase nūmūrī watero nimika.*

*Marī ñekūsumūa marikā toho we ekati mūhatikarā niwā. Mūsā toho werore ekatiro merā poterī ñeapū mū usāre poósere. Usā basi dukūwa werāti, nihā!*

**Discurso de quem recebe os materiais!**

Meu irmão menor, foi assim que programamos. Por isso você e seus colegas nos oferecem o que têm e o que encontraram.

Reconhecemos o vosso esforço, pois estamos em tempos difíceis.

É dessa maneira que os nossos ancestrais se alegravam. Nós ficamos bem satisfeitos com o que vocês fazem. Depois distribuiremos entre nós o que vocês nos ofereceram!

Após a conclusão desses discursos, o anfitrião convida os membros de seu grupo para carregarem os materiais recebidos. Cada pessoa carrega uma parte, andando às pressas circulam no interior do centro comunitário e exibem os materiais, entoando: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê! E levam para uma casa onde farão a distribuição entre os anfitriões. Mas a festa segue com danças de cariço.

A dança é bastante cansativa e, nesse momento de discursos, os visitantes já aproveitam para descansar e beber o peru que as mulheres anfitriãs oferecem. É um dia de alegria, extravasam as tensões do dia a dia, acham graça à vontade, contam piadas, um provoca ao outro, à outra. Podem dançar quantas vezes quiserem, mas eu vi que, após a entrega dos materiais trazidos, dançam mais duas partes e, no final de outra parte, quebram os mavacos para anunciar que está finalizada a dança e pode começar outros tipos de danças. Mavaco é material bem frágil, basta dar uma pisada e estilhaça o instrumento. Nos lugares onde eu participei dessa forma de fazer a festa, principalmente em Iauareté, os homens seguem dançando o cariço até anunciarem o encerramento da festa. A maioria dos participantes não dança, pois o cariço é soprado pelas pessoas que conhecem e têm domínio. Não é como uma música do “branco”, que um grupo executa e canta as músicas e os demais vão dançar. Dança de cariço é executada e dançada pelas pessoas que sabem soprar os instrumentos. Quem não sabe soprar os instrumentos segue participando da festa

e bebendo o caxiri que continua circulando. A festa entra noite adentro. E as pessoas que participam não se banham, seguem suando, pois estão dançando.

c) Mês de maio – Dia das Mães

Por ocasião do Dia das Mães, os maridos, filhos e filhas realizam um Basore para as mães das comunidades. Os maridos se programam e avisam para as mulheres que no domingo que se celebra o Dia das Mães, segundo domingo de maio, elas devem estar cientes de que haverá o posé. Para essa data, os homens se encarregam de buscar aquilo que as mulheres gostam para a sua alimentação e materiais de seu uso (artesanatos, cestos...). Os homens pescadores saem para pescar, perto e distante da comunidade. Quem é caçador sai em busca da caça, de noite e de dia. Quem não é bom caçador nem bom pescador, paga aos bons pescadores e caçadores para essa tarefa. O funcionário assalariado compra carne, frango, peixes e outros gêneros alimentícios para oferecer no Basore às mulheres mães.

As mães mesmas preparam o peru para a festa, sempre com a participação de seus maridos, filhos e filhas. A alimentação para o almoço festivo do Dia das Mães é preparada pelos homens. Eles acordam de madrugada para a preparação da alimentação. Também de madrugada os filhos e filhas, organizados por comunidades, saem para fazer as alvoradas para as mães: passam de casa em casa, cantando as músicas variadas e o canto de parabéns às mães. Em cada casa por onde passam, são servidas algumas cuias de peru. Enquanto isso, os pais estão ao redor das panelas, conversando, achando graça e bebendo algumas cuias de peru. Tudo funciona em clima de festa. Quando amanhece, tudo está pronto.

Na região do triângulo tukano, todas as comunidades são cristãs católicas. Por isso, pela parte da manhã, nas sedes dos distritos onde se celebra a missa, as mães, junto com os seus familiares, participam da missa, recebem as bênçãos. Nas comunidades do interior, fazem suas celebrações da Palavra dirigidas pelos catequistas. Depois da celebração religiosa acontece almoço festivo do Dia das Mães. Os centros comunitários são bem ornamentados pelos filhos e filhas. As mesas grandes são postas no centro comunitário, pois aí se serve o almoço festivo, primeiro para as mães acompanhadas por seus maridos, e, em seguida, para os demais. As mesas são bem recheadas com muita comida preparada pelos maridos, e põem bebidas como sucos, refrigerante, vinho etc. O mingau do cotidiano não



aparece nessa festa nem a quinhapira (pimenta com caldo; pimenta com peixe). Acabada a refeição, todos vão para as suas casas para se prepararem para a outra parte da festa: Basore.

Na hora marcada, se emite um sinal (sino, grito, buzina). Ao ouvirem o sinal, pouco a pouco vão se aproximando do centro comunitário: as mulheres carregando panelas de peru na cabeça, os filhos vêm carregados de baldes de peru. Os homens carregando o material de Basore. Os maridos e filhos que participam do posé já chegam enfeitados com as suas pinturas faciais e até mesmo sem as pinturas. Quando têm poucas pinturas corporais, indica que depois que entregarem o posé não vão dançar soprando os instrumentos cariço, mavaco e japurutu.

Na medida em que chegam, os participantes da festa entram no centro comunitário ocupam os seus lugares. Como é a festa das mães, os homens é que servem a bebida peru. Todo o ambiente é de alegria, as pessoas conversam em duplas, trios ou em grupos, acham graça. As jovens servem a bebida no lugar de suas mães. Depois de completar uma rodada oficial de oferecimento de bebidas, os organizadores da festa anunciam às mulheres que realizarão o posé. Pedem que os homens se dirijam para fora do centro comunitário para formar a fila e entrar com os materiais que oferecerão às mães.

Praticamente todos os homens de uma comunidade entram com algum material para oferecer às mulheres mães. Como de costume, entram entoando: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê! Quando são muitos participantes, vão circulando na parte interior do centro comunitário até o último da fila entrar e completar o círculo. Mas seguem gritando: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê! Eles circulam e deixam os materiais no centro. Muitas vezes já colocam bacias vazias para que os homens possam encher as bacias com os materiais de oferecimento. Quando terminam de colocar os materiais, dois ou três homens realizam o discurso de entrega ou simplesmente explicam a motivação para fazer tal oferecimento:<sup>266</sup>

**Umua numiarẽ posé**  
(língua tukano)

*Usã numosanumia, usã musarẽ wakũ  
ehõpeora naya numu nito nirã, narẽ poseakã  
merã narẽ ekatipeo werã ni tuoñapu.  
Nikã musãya numu, usã porã pakosanumia*

**Os homens oferecem os materiais às  
mulheres!**

Queridas esposas, nós decidimos *oferecer* alguma coisa para lembrar do Dia das Mães e alegrarmo-nos com vocês. Hoje é o Dia das Mães, mães de nossos

<sup>266</sup> O discurso é elaboração minha em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

*yanɨnɨ nirowe, mʉsāya nɨmɨ niro we.  
 Ate baseakāre mʉsarē amabosa misātiarɨ  
 mʉsarē wiarāti nirā.  
 Mʉsarē maĩ tʉsarāta toho wesa.  
 Atiro we na, mari nɨmosanumia merā ekatirā  
 maĩ nika nɨmɨ niarɨto, ɨsā nɨmosanumia.  
 Toho werā ate ɨsā mʉsarē wiasere mʉsā  
 basi dɨkawa ba'aya.  
 Atiroakā we mʉsā merā ekatirā we, ɨsā  
 nɨmosanumia!*

filhos, é vosso dia.  
 Nós trouxemos os alimentos para  
 entregar-lhes nessa data.  
 O que nós fazemos é para expressar o  
 nosso amor por vocês.  
 Assim nós homens queremos nos alegrar  
 com vocês, nossas esposas, mães.  
 Aquilo que nós oferecemos vocês dividam  
 entre vocês.  
 É dessa maneira que nós nos alegamos  
 com vocês, nossas mulheres!

Quando os homens falam, elas respondem imediatamente. Elas agradecem pelo gesto de amor por elas. Geralmente, duas ou três pessoas ficam na frente dos homens. Uma delas, que souber falar melhor, fala mais alto e as outras seguem repetindo o que ela diz:

***Numia marapɨsumuarē ekatipeose***  
*(língua tukano)*

*ɨsā marapɨsumɨa añuro ekati ehōpeosa  
 mʉsā ɨsarē toho we sahātisere iñara, ɨsā  
 nɨmosanumia ba'asirĩsama nira toho  
 wesahātisa.  
 Nikā ɨsāya nɨmɨ nikā ɨsarē añuro ekatipeo  
 wesa mʉsā ɨsarē.  
 Mʉsā diasase watero ba'ase bokakere mʉsā  
 ɨsarē wiasa, toho werā ɨpɨti ekatisa.  
 ɨsarē tʉsarā mʉsā toho wesātisa.  
 ɨsāya nɨmɨ nikā ɨsarē ekati o'ó werāti  
 mʉsā nika nɨmɨ niarɨ, ɨsā marapɨsumɨa.  
 Mʉsā ɨsarē wiakere ɨsā numia basi  
 dɨkawaburo ba'a bahuriorāti.  
 Añu, tohota we ekati werā, ɨsā  
 marapɨsumɨa!*

**Esposas agradecem aos esposos!**

Nossos queridos maridos, agradecemos pela demonstração de amor por nós, e por terem oferecido os alimentos.  
 Hoje, nosso dia, vocês nos dão muita alegria.  
 Vocês nos oferecem os alimentos que vocês encontraram nos lugares difíceis e com dedicação.  
 Vocês fazem essa festa por amor.  
 Nesse nosso dia vocês ficarão alegres conosco.  
 Os alimentos oferecidos, nós, mães, dividiremos entre nós e nos alimentaremos.  
 Nossos maridos, muito obrigado, alegremo-nos, hoje!

Concluídos os discursos, as mulheres guardam os alimentos, seguindo a tradição de segurarem os alimentos, circulando próximo das pessoas sentadas, fazendo a entonação: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê! Levam para fora do centro comunitário os alimentos recebidos que, depois, dividem entre si. Nesse caso descrito da festa das mães, não há dança de cariço, mavaco nem japurutu, e sim a dança do “branco”, como será tratado mais adiante.

d) Mês de agosto – Dia dos Pais

No calendário civil, no segundo domingo de agosto se celebra o Dia dos Pais. No calendário das constelações não existia essa data, mas nos calendários atuais existe. Os povos originários do triângulo tukano se adequam a essa data e é uma

das datas principais para a realização da festa. Semelhante à maneira do Dia das Mães, acontece com o Dia dos Pais. Em todas as comunidades, quando se aproxima essa data, as mães articulam como realizarão essa festa. No ano em que os maridos realizam o Basore, as mulheres se programam para retribuir à festa de Basore recebida no Dia das Mães.

Elas se organizam para preparar e buscar os materiais que sejam a especialidade delas para oferecer aos seus maridos: preparam a farinha, a tapioca (goma), buscam frutas que elas cultivam como abacaxi, cará, macaxeira, farinha de tapioca etc. As mulheres funcionárias compram nos comércios e encomendam de quem tem e pagam. O posé da atualidade gera renda também para quem cultiva as fruteiras, a mandioca e para quem produz farinha.

Na semana em que vai ser a festa, as mulheres preparam a bebida peru e providenciam os alimentos para serem oferecidos no dia da festa. Os homens são bem tratados, como elas foram bem tratadas no Dia das Mães. Não faltará nada na festa, pois elas são mais atenciosas em detalhes de um evento. Na madrugada do Dia dos Pais, os filhos e filhas andam em grupos fazendo a alvorada, passam de casa em casa, cantando diversos cantos aos pais. Em algumas casas, de madrugada, as mulheres coam o peru. Por isso, os jovens que homenageiam os pais já bebem algumas cuias de peru novo. As mulheres escolhidas como as melhores cozinheiras já estão na cozinha comunitária preparando a comida do “branco”: arroz, macarrão, feijão, frango guisado, frito, carne guisada, churrasco etc. Outras mulheres preparam em suas próprias casas bolos, pudim, doces etc. No comércio, compram refrigerante e outras bebidas alcoólicas que chegam na região de forma clandestina.

No tempo em que eu atuei em Iauareté (1994-1997; 2004; 2007-2008), nesse dia fazíamos uma única celebração, a missa campal. Assim, todos ficavam liberados para participarem de suas programações festivas. Eu também participava em alguma comunidade ou mais comunidades, conforme os convites. Como as comunidades viam que eu gostava de participar da festa, convidam-me bastante. Iauareté é um lugar com mais de dez comunidades grandes, em dia de festas todos se dirigem para participarem da festa em suas próprias comunidades. Em todas as comunidades oferecem o almoço solene aos pais, acompanhados de suas esposas. Depois que os pais e suas esposas se alimentam, os demais são convidados. Todos

recebem a refeição. Quando encerra a programação do almoço festivo, todos voltam para as suas casas para se banharem e se prepararem para a festa.

Quando os líderes da comunidade dão sinal para se concentrarem no centro comunitário, as pessoas chegam, carregando as panelas de peru e os materiais que serão entregues aos pais. Os homens ajudam nessa movimentação. Eles sabem que a festa é deles. As mulheres, esposas, mães, seguem com toda energia para realizarem a boa festa aos seus maridos. Quando chegam ao centro comunitário, dirigem-se ao espaço que é delas. Alí, elas se entendem e combinam as suas ações para oferecer o peru. Quando participa muitas vezes dessas festas, a pessoa já conhece a sequência de uma festa. Eu participei diversas vezes das festas.

Quando todos os pais se encontram no centro comunitário, as mulheres se levantam para oferecerem o peru aos pais e aos demais. Todos que ocupam lugares no centro comunitário bebem, menos as criancinhas, se estiverem dentro. Nos avisos já comunicam que quem não quiser beber o peru não se assente nos bancos do centro comunitário e assim se faz. As mulheres, bem alegres, seguem em fileira, passando um por um, oferecendo o peru. São muitas mulheres que oferecem a bebida e cada qual deve regular a quantidade que quer beber. Não se pode negar de receber a cuia de peru, pois seria entendido como uma rejeição à mulher e à sua bebida. E deve-se evitar de brincar dizendo que a cuia de peru é pequena demais. Quando é provocada, a mulher pode oferecer mais cuias de peru e o provocador deve beber tudo. A rodada de peru completa-se com as mulheres servindo o peru para outras mulheres.

Depois que todos beberam o peru, a esposa do líder da comunidade, junto a sua equipe de organização da festa, levanta-se e anuncia que as mulheres prepararam o Basore para os pais. Ela solicita que os pais se mantenham em seus lugares e convida as mulheres para se retirarem do centro comunitário para a preparação do posé. Nesse novo modelo de posé, as mulheres assumem a direção da festa. Essa festa não requer todas as cerimônias de proteção de especialistas, não envolve as danças específicas do posé, como japurutu, mavaco e cariço. O miolo e o cérebro do posé consistem na ação de oferecer bens de maneira festiva. Com as transformações sociais, mantiveram-se como a parte principal. Outras partes, como sopros de instrumentos e as danças, complementam-se.

As mulheres se organizam fora do centro comunitário para a entrada festiva. Quando entram, causam grande admiração dos pais e de todos os participantes da festa. As mulheres se vestem de maneira variada, umas usam saias, outras usam calças, bermudas e as blusas coloridas: azuis, brancas, vermelhas, verdes, floridas, rosas etc. Desta forma, colorem e embelezam a festa. Assim como os homens, elas também fazem suas entonações: yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê! Como elas se movimentam dando passos por igual e movimentam os braços carregando os materiais de oferecimento, causam uma bonita fileira. Quando elas entonam, os homens respondem, entoando: hôhôhôhôôô, hôhôhôhôôô, hôhôhôhôôô, hôhôhôhôôô, hôhôhôhôôô! Essas entonações yêyêyêyê e hôhôhôhôôô são partes importantes durante a condução dos materiais de poóse e quando retiram os materiais oferecidos.

As mulheres circulam segurando os materiais a serem oferecidos. Seguem circulando e fazendo a entonação até a última mulher entrar no centro comunitário. Seguem gritando e colocam os materiais no centro da casa. Quando concluem essa parte, as mulheres ocupam os seus lugares e três mulheres permanecem em pé para realizarem o discurso de entrega do posé aos pais. Bem em frente delas ficam em pé dois a três homens para responderem aos discursos das mulheres. O amontoado de materiais oferecidos mantém a distância entre os homens e as mulheres. O conteúdo do discurso das mulheres refere-se à homenagem aos pais:<sup>267</sup>

**Marap̄sumuarē posé wiarā ukūse**  
(língua tukano)

*Usā marap̄sumua!*  
*Mūsāya n̄m̄m̄ nikā!*  
*Mūsarē ekati ehōpeorā we!*  
*Usā mūsā n̄mosan̄nia usā poteōro!*  
*Usā darabokasere mūsarē mitiap̄!*  
*Te usā wiasere añuro ekati ñe´e weya!*

*Usā mūsarē ehōpeorā toho wesāti!*  
*Nikā mūsāya n̄m̄m̄ nirō we!*  
*Weseri wiose watero usā bokakere mūsarē wiarā we!*  
*Mūsā marikā usāya n̄m̄m̄ nikā usarē añuro ekatipeo wew̄!*  
*Toho werā usā, mūsā n̄mosan̄mia kerā!*

**Mulheres entregam materiais aos maridos!**

Queridos maridos-pais!  
 Hoje é o dia de vocês!  
 Por isso, estamos expressando a nossa alegria!  
 Nós, vossas esposas, do nosso jeito!  
 Trouxemos os frutos de nosso trabalho!  
 Recebam com a alegria a nossa oferta!  
 Nós fazemos isso pelo respeito que temos!  
 Pois, hoje é vosso dia!  
 Nós oferecemos aquilo que nós conseguimos em meio aos perigos de uma roça!  
 Pois, vocês também fizeram boa

<sup>267</sup> O discurso foi elaborado por mim em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

*Nakerã marirẽ añuro ekati ehõpeo, marirẽ  
na bokakere wia wewã nirã, m̄sãre añuro  
we amerã we, ʉsã marap̄s̄m̄m̄a.  
Toho werã ate ʉsã m̄sarẽ wiasere!  
M̄sã, atirota werãti ni, ba´a bahurio weya!*

homenagem no Dia das Mães!  
Por esse motivo, nós vossas mulheres!  
Reconhecendo a homenagem recebida e  
os materiais que vocês nos ofereceram,  
retribuimos hoje!  
Por isso, àquilo que nós oferecemos!  
Vocês aproveitem bem desses alimentos  
que oferecemos!

Os homens que são homenageados pelo Dia do Pais agradecem a realização do posé por parte de suas esposas. Como eu expliquei noutras partes, os discursos acontecem simultaneamente. Quem discursa primeiro é que determina o discurso do segundo grupo, no caso aqui são as mulheres que determinam como os homens devem responder aos seus discursos. Por essa ocasião, são discursos simples, porém, profundos. Eu também representei aqui as falas dos homens durante o recebimento dos alimentos do posé das mulheres:<sup>268</sup>

**Numia pokere ekatipeose**  
(língua tukano)

*Añu ʉsã n̄mosanumiã!  
ʉsãya n̄m̄m̄ nikã toho wesere!  
Añuro m̄sã ʉsarẽ ekati ehõpeo we!  
M̄sã ʉsã n̄mosan̄nia poteõro!  
M̄sã darabokakere ʉsarẽ mitiap̄!  
M̄sã ʉsarẽ wiasere añuro ekati ñe´erã we!  
  
M̄sã ʉsarẽ ehõpeorã toho wesãti!  
Nikã ʉsãya n̄m̄m̄ nikã toho we!  
Weseri wiose watero m̄sã bokakere ʉsarẽ  
wiarã we!  
ʉsã tohota wew̄ m̄sãya n̄m̄m̄ nikã!  
Toho werã m̄sã, ʉsã n̄mosanumia kerã!  
Añuro ekati ehõpeo amesa!  
Toho werã m̄sã ba´ase wiakere!  
ʉsã ʉm̄m̄a basi ekati, etiba´a werãti!*

**Maridos agradecem pelos materiais!**

Muito obrigado, queridas esposas!  
Pela homenagem que prestam no nosso dia!  
Vocês nos expressam muita alegria!  
Com vosso jeito de ser!  
Vocês trouxeram o fruto de vossos esforços!  
Com alegria recebemos!  
Vocês fazem isso em sinal de amor por nós!  
Nesse dia que é nosso dia!  
Vocês conseguiram esses alimentos em meio aos perigos!  
No Dia das Mães nós festejamos também!  
E, hoje vocês, nossas mulheres!  
Retribuem à homenagem que realizamos!  
Os alimentos que nos ofereceram!  
Dividiremos entre nós homens e comeremos!

Após o discurso das mulheres entregando os alimentos aos maridos, segue a parte de juntar e levar para uma casa e distribuírem entre os homens os alimentos. Cada um recebe uma pequena porção, pois são muitos homens. Aquilo que vale é o significado do posé que é a distribuição daquilo que se recebe, não acumular para si mesmo os alimentos e outros bens materiais oferecidos. O posé é o cérebro da

<sup>268</sup> O discurso foi elaborado por mim em língua tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021)

festa. Nele estão embutidos diversos valores: convivência social, degustação de bebidas peru, especialidades das mulheres e dos homens, execução e aprendizagem de cantos e danças, formação e fortalecimento de modos de serem primos e cunhados. Várias vezes, é numa festa que muitos jovens encontram as suas esposas e vice-versa. Tradicionalmente, o posé está intimamente relacionado à vida conjugal. Realizam o posé em consideração às suas irmãs que estão casadas com outro povo, é o momento de visitar os cunhados e sogros, beber o peru, cantar, dançar e embriagar-se juntos. Trocar e intercambiar os conhecimentos.

No caso específico da festa descrita, a festa dançante será movida pelas músicas dos “brancos”, com os seus diversos ritmos, a serem tratados mais adiante. São as transformações culturais que permitem as diversas opções de músicas. Em tempos de nossos ancestrais, não havia as músicas que existem hoje, nem os músicos que temos nas comunidades.

Esse novo estilo de posé eu vi e participei em diversos lugares como em São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Manaus. O posé tem trânsito livre como são os originários da atualidade. Não há uma exigência para manter uma única forma de cantar, discursar e dançar. Em cada lugar podem falar do que jeito conseguirem fundamentar o posé, podem discursar na sua própria língua e com a língua que domina, podem discursar, oferecer e agradecer em língua portuguesa, espanhol e outras. O posé se transforma e assume roupagens novas, causando admiração a quem vê pela primeira vez e de quem já participou das formas mais tradicionais. O posé faz a conexão entre os ancestrais e os seus netos, entre o passado e o presente. O posé é como um rio que segue, que muda de rota, passa pelos furos e paranás, mas continua sendo água. O posé é algo simples, segue a dinâmica de oferecer e receber criando uma circularidade sem limite. Os discursos de oferecimento e recebimento é algo simples para qualquer idade e para toda a ocasião.

#### e) Início e/ou final de cursos, assembleias

Na região do triângulo tukano eu vi o posé nas ocasiões que seguem, como eu me referi acima, ganhar roupagens diferenciadas como o mundo das modas das sociedades ocidentais; mudam de modelos, mas são vestimentas que o homem e a mulher usam, que as criancinhas, adolescentes, jovens usam. Algumas roupas são menores e outras maiores. São roupas com diversas cores e cheiros, tecidas com

diversos materiais e em diversas fábricas. Assim é o posé, mas não perde a sua essência e sua elegância.

No triângulo tukano, durante a realização das Assembleias das Organizações Indígenas, com a duração de vários dias, fazem o posé. Da mesma maneira, em São Gabriel da Cachoeira, no início da Assembleia da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), realizam o posé. Os presidentes de organizações e diretores da FOIRN, com antecedência, comunicam a cada Associação participante para trazer os alimentos como colaboração para as refeições durante as Assembleias.<sup>269</sup> Esse tipo de solicitação configura-se na realização de um posé. Os presidentes e os diretores tornam-se anfitriões que receberão o oferecimento dos alimentos; as delegações de cada Associação que participarão das Assembleias se tornam visitantes, ou seja, são eles que farão o posé.

A dinâmica do movimento indígena e do indígena em movimento eu conheço, pois atuei em meio a muitas Associações Indígenas. Nessas assembleias, chegam pessoas de diferentes povos. Quando acontece a Assembleia da FOIRN, são representantes de 23 povos originários. O ambiente onde acontece a Assembleia fica cheio de pessoas vindas de diferentes regiões, são os colegas de estudos e de outras participações que se encontram. Por isso, há risadas e gargalhadas por todo o lado, de homens e mulheres que se misturam, caminham e se cumprimentam. Há sempre alguém animando pelo microfone e sua voz se amplia e se espalha por todos os centros comunitários. Geralmente, quem anima é uma pessoa que conhece as diversas pessoas, por isso, ele mexe com alguém, conta as piadas, provoca risadas. Esse clima de descontração cessa quando o mestre cerimonial anuncia o início da Assembleia.

O mestre cerimonial, do modo como entende a sociedade ocidental, chama primeiramente as delegações de cada Associação, que entram e, quando já estão dentro, se levantam para mostrarem que estão ali. Concluída a apresentação das delegações, segue com a composição da mesa das autoridades e dos representantes das instituições civis, militares e religiosas. Em seguida, o mestre cerimonial anuncia a realização do posé.

---

<sup>269</sup> Segundo o Sr. Marivelton, atual presidente da FOIRN, a Federação é formada por 92 Associações filiadas, de diversas regiões do rio Negro e suas calhas.



De cada delegação, as pessoas que trazem as ofertas se dirigem para fora e formam fila para entrar. Todos os participantes da Assembleia e as autoridades ficam na expectativa da condução solene dos alimentos. Esses serão servidos durante os dias da Assembleia. Como as delegações vêm de regiões diferentes, o material do posé se diversifica: abacaxi, banana, abacate, macaxeira, cará, laranja; também farinha d'água (amarela), farinha de tapioca, beiju seco, carne moqueada (defumada) e peixes moqueados. Há também arroz, feijão, macarrão, bolachas etc.

Na Casa dos Saberes (Maloca) da FOIRN eu presenciei duas formas de condução do posé de alimentos para a Assembleia, uma sem a utilização de instrumentos musicais tradicionais e outra com a utilização de instrumentos tradicionais, mas em todas as duas formas os participantes, geralmente, as delegações vindas do triângulo tukano, fazem a entonação do yêyêyêyê, yêyêyêyê, yêyêyêyê e hôhôhôhôô, hôhôhôhôô, hôhôhôhôô. Os homens e as mulheres entram na Casa dos Saberes carregados de alimentos. Quando eles entram fazendo a entonação, conforme dito acima, o público presente aplaude acolhendo-os e alegrando-se com os materiais do posé. Eles circulam no espaço livre da Casa dos Saberes e enchem a parte central. Em seguida, aqueles que foram indicados para realizarem os discursos de entrega direcionam os discursos ao diretor presidente da FOIRN, pois ele é o anfitrião do posé e responsável pela Casa dos Saberes. Como é uma Assembleia onde participam representantes de 23 povos do rio Negro, o discurso é feito na língua portuguesa. Sendo assim, não há necessidade da tradução de uma língua para outra. O seguinte discurso contém significados do posé que não podem faltar, mesmo falando outra língua:

***Discurso dos representantes das delegações***  
*(fala primeiro)*

*Parente, diretor-presidente!*  
*Seguindo a nossa tradição da FOIRN!*  
*Nossos diretores regionais enviaram o Convite para participarmos da Assembleia e também nos solicitaram que trouxéssemos nossas contribuições em alimentos!*  
*Como o senhor conhece, as nossas viagens são demoradas e alguns alimentos não chegam até aqui!*  
*Mas o que nós conseguimos trazer em condição boa, oferecemos aqui, nesse momento.*

***Resposta do diretor presidente da FOIRN***  
*(responde quando o outro conclui)*

Meus parentes, em nome de toda a diretoria da FOIRN agradeço por aquilo que vocês oferecem. Essa nossa tradição nos ajuda bastante em nossas alimentações, por isso, nós lhe enviamos o Convite e os nossos pedidos. Vocês, nossos parentes, costumam ser generosos, como estamos vendo novamente. As viagens são longas, mas vocês conseguem dar jeito para chegar aqui com alimentos bem conservados. Esses alimentos servirão para nós

*Realizamos esse dabucuri simples com muita alegria, pois sabemos que esses alimentos servirão para nós mesmos. Os alimentos estão entregues para você, nosso diretor-presidente!*

mesmos. Para a nossa tradição o *dabucuri* é muito importante, por isso, os nossos ancestrais nunca deixaram de partilhar e nunca faltou para ninguém. Em nome de todos, agradeço a colaboração de todas as delegações representadas aqui.

Outras vezes, nessa Casa dos Saberes, após deixarem os alimentos no centro da Casa, um grupo de sopradores de cariço realiza danças e os sopradores de japurutu também. Dessa maneira, expressam a dança tradicional e, ao mesmo tempo, servem como expressão de danças regionais aos convidados “brancos” que participam da Assembleia. Nessas apresentações de cariço e de japurutu são escolhidos os melhores dançarinos e que conseguem soprar bem as melodias de cariço. Em algumas ocasiões eu já participei de danças de abertura.

Vê-se dessa maneira que o posé torna-se um momento importante de um evento; mesmo que os seus agentes sejam de diferentes povos, seguem mantendo a sua influência social de não deixar que falte o alimento. Cada qual colaborando com um pouco que traz, no final todos têm bastante.

A outra ocasião de posé é no término de um curso. Os cursistas e até mesmo as comunidades realizam o posé. Muitas vezes eu ministrei cursos de formação de lideranças e professores na região do triângulo tukano. Mesmo antes de chegarmos a um lugar eles já combinam que, quando terminar o curso, vão realizar um posé ao professor.

Vou me localizar em lauareté como um lugar especial onde acontece o posé moderno. Tornou-se a tradição dos tempos atuais fazer o posé na quadra de esporte do centro juvenil. É um espaço aberto em que cabem muitos participantes. Eu ministrei diversos cursos para as lideranças da igreja em lauareté. Todas as vezes realizavam o posé ao padre Justino. A partir das dezoito horas, as comunidades chegam. Os participantes do curso que trazem os materiais para o posé. As comunidades já se acostumaram a chegar na hora marcada. Um animador acolhe os membros de cada comunidade que irá participar. Em seguida, chama algumas lideranças, os missionários(as) e o padre Justino para ocuparem o lugar reservado para os homenageados. O povo de lauareté faz com muita alegria esses poóse modernos.

O animador convida as comunidades para que possa realizar o seu posé. Cada comunidade prepara seu modo próprio de realizar o posé. Os componentes de cada comunidade apresentam suas danças tradicionais mavaco e cariço. Não realizam o posé como um conjunto. Os grupos que fazem o posé com mavaco e cariço na entrada trazem ofertas diversas: frutas, artesanatos, colares, cestos, urutus, abanos etc. Geralmente, o material desse posé visa oferecer lembranças ao padre-professor para que possa levar em sua viagem. Alguns grupos cantam a música que criaram, que fala algo da história pessoal do padre, trata do andamento do curso, da importância do curso. São narrativas da importância do acontecimento. Nesses posé rápidos, não fazem a bebida caxiri. Diversas comunidades deixam o material do posé no centro da quadra esportiva e outras comunidades já deixam bem próximo do padre. Algumas pessoas já entregam direto as lembranças preparadas e até colocam colares no pescoço. No final do posé das dez comunidades, fica cheio de colares. De cada grupo alguém faz um discurso de agradecimento.

Apesar de cada comunidade realizar seus discursos, não se responde simultaneamente, só se realiza um agradecimento geral no final de tudo. Algumas vezes apareceram senhoras que cantam o hãdê, hãdê de agradecimento muito bem cantado, tratavam um pouco da vida de salesianos antigos e da vida do padre Justino:<sup>270</sup>

**Hãdê, hãdê ni basase**

(língua tukano; com entonação)

*Paiakã, Paiakã murê nisarê!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Añuse weregũ murê nisarê!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Añuse mitigũ mũ nisarê!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Añuse ʉsarẽ boegũ mũ nisarê!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Mũ ʉsarẽ ʉsagũ murê nisarê!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*  
*Hãdê, hãdê murê nisamo!*

**Hãdê, hãdê de agradecimento**

Eu lhe trato com padrezinho!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe digo que você é mensageiro do bem!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe digo que você trouxe o bem!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe digo que você é nosso professor!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!  
 Eu lhe digo que você nos ama!  
 Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

<sup>270</sup> Eu criei a letra, mas a melodia é existente em algumas regiões do triângulo tukano. A tradução para a língua portuguesa é minha (2021).

*Pekasãye masĩgu mūrē nisarê!*

*Hãdê, hãdê mūrē nisamo!*

*Hãdê, hãdê mūrē nisamo!*

*Masĩse weopeogu mūrē nisarê!*

*Hãdê, hãdê mūrē nisamo!*

*Hãdê, hãdê mūrē nisamo!*

*Masarê ehōpeogu mūrē nisarê!*

*Hãdê, hãdê mūrē nisamo!*

*Hãdê, hãdê mūrē nisamo!*

(pode seguir narrando).

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Eu lhe digo você conhece a vida dos  
“brancos”!

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Eu lhe digo que você transmite a  
sabedoria!

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Eu lhe digo que você respeita as pessoas!

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Eu lhe canto o hãdê, hãdê!

Os posé, como eu disse anteriormente, permite diversas transformações e cada comunidade e grupo lhes dá contornos e adornos diferentes, mas não perde o sentido de sua existência de oferecer e receber os materiais e conhecimentos. Nessa última descrição, o povo de lauareté entendeu que o curso de formação é um posé de conhecimentos que enche vários cestos e aturás locais. Esses conhecimentos adquiridos no curso de formação eles repartirão com os membros de suas comunidades. Daí se entende a razão de quem não participou do curso de formação também participar do posé. Eles são beneficiários dos conhecimentos recebidos de quem participou diretamente do curso.

A festa de Basore praticada por diversos povos originários do noroeste amazônico, desde as formas mais originárias até as formas mais modernas, de troca de bens materiais, segue tendo importância grande para a construção do bem comum. As trocas de bens materiais e de conhecimentos permite que as pessoas tenham os bens necessários para viverem bem. A prática de trocar bens materiais acontece entre as famílias e entre as comunidades. Como se percebe, o oferecimento e recebimento de bens acontece de forma festiva e de forma simples, sem festa, sem bebida, sem músicas.

### **Cena III**

#### **A festa das frutas vive da floresta, dos rios e do comércio**

Os lugares de busca dos materiais para se realizar a festa das frutas são variados na atualidade. Cada povo originário do noroeste amazônico conhece o meio ambiente no qual está situado. As florestas do noroeste amazônico são formadas por diversidades de árvores frutíferas. Todas as árvores produzem as

frutas, mas cada povo se alimenta de frutas que conhecem e que não prejudicam à saúde humana, da mesma maneira que outros animais. Os homens e as mulheres conhecem cada ciclo de frutas e sabem onde se localizam as fruteiras e palmeiras que produzem as frutas.

Os caçadores conhecem que os animais comestíveis acompanham cada ciclo de frutas. As pessoas que conhecem os lugares de frutas sabem que naquele período é mais fácil, pois eles estão se alimentando das frutas. Os pássaros comestíveis também se alimentam das frutas, por isso, estão perto das fruteiras. Quando as fruteiras se localizam à beira do rio, os peixes que alimentam de determinadas frutas que se encontram naquele trecho. As lagartas comestíveis também se alimentam das árvores que geram frutas. As frutas mais conhecidas na região do triângulo tukano são: wape-cunuri, simiõ-uacu, toã-uaripixuna, pupiã-ucuqui, mipĩ-açai, ñompe-bacaba, batĩ-japurá, kěró-jutai, wapekara-cupuaçu silvestre, neẽ-buriti, wasõ-sorvinha, ɰtañimi-sorva, wampe-umari, wau-mutũ-tipo de cucura silvestre, ɰsé-cucura cultivada, ɰrẽ-pupunha, merẽ-ingá etc.

Para a realizar o Basore/posé de carne, os caçadores se orientam pelos ciclos de frutas, pois os animais preferidos se alimentam também dos mesmos alimentos dos humanos. As caças mais comuns são: aké-macaco, ségpe ou sei-macaco barrigudo, mipĩ-quati, wãropĩ-mutum, ahã-inambu, nukukpe yesé-porco do mato, nukukpe wekpe-anta, dia wekpe-capivara, bu-cutia, semẽ-paca, bosó-cutiua, pamõ-tatu, wekpe pamõ-tatu canastra, bókó-tamanduá etc.

Os rios e igarapés são fontes onde se capturam os peixes a serem oferecidos na festa de posé. Os povos originários do triângulo tukano organizaram um valioso trabalho sobre a catalogação de peixes, coordenado pelo Instituto Socioambiental (2005): botea-aracu, ikiãwpe-mandi, wãri-acará, ɰtãperi wai-peixe-pedregulho, ma buu pi-aturá-de-cotia-do-igarapé, moa pikũ iasagpe-rabo-de-caruru-verde, moã pikũ yutugpe-rabo-de-caruru-listrado, kiwi-peixe-maniva, wai uriawũ-peixe-piolho-de-tucumã, akoroawũ maaritigpe-(peixe)-água-riscado, yukpe botea-aracu-de-pau, botea niti maatigpe-aracu riscado, botea wasũ soã-aracu-rabo-vermelho, botea niti peritigpe-aracu-três-pintas, wampe botea-dumé, poa-acarapuru, tubu-jeju, uñu-jeju, a poaro-trairão, doe-traira, miõ wi-matrixã, bpe-piranha, suna hu-pacu-caju, makuẽ musa peritigpe-pacu-grande-pinta-de-urucum, makuẽ moadri kɰogpe-pacu-grande-de-filamento-na-nadadeira-dorsal, waitiporõ-piaba final etc. São muitos peixes que

vivem em diferentes regiões dos rios, igarapés e lagos da região do noroeste amazônico. São peixes de escamas e peixes lisos. Em cada região e cada povo eles recebem nomes próprios. Da mesma maneira, como dito anteriormente, nem todos os peixes são comestíveis por todos os povos. Alguns povos se alimentam mais de peixes pequenos (piabas) e, noutras regiões, se alimentam de peixes maiores. Os nossos especialistas Kumua realizavam as cerimônias de assepsia dos peixes para se alimentarem, sem prejuízo à saúde humana. Os peixes são seres que possuem poderes de proteção, como os seres humanos.

As roças e os quintais das comunidades são fontes de matéria prima para a realização do Basore. São plantas cultivadas: dukɛ-maniva, ñapĩ-batata doce, dutu-macoari, ñamu butise-cará branco, será-abacaxi, ñamu ñise-cará preto, biá-pimenta, ɥsé-cucura, ɥrẽ-pupunha, kãre-abiu, etoã-cúbio, merẽ-ingá, wamɥ-umari, piká-biribá etc. Algumas frutas que não existiam antes, mas existem na atualidade: laranja, coco, limão, manga, jambo, cacau, cupuaçu, mamão etc.

Em dias de posé na atualidade se busca o material em novos espaços que são as casas comerciais: arroz, macarrão, feijão, azeite de cozinha, bolachas, carne, frangos, peixes congelados etc. Dessa forma, o comércio é uma fonte onde se compram alimentos que se quer oferecer na festa de posé. A pessoa que não tem condições de ir às florestas em busca de frutas e de caçar, não consegue ir à pescaria e tem pouca roça, mas é um servidor público assalariado, compra os materiais para oferecer no posé. Como já fiz notar anteriormente, a dinâmica para a realização do posé é algo muito aberto para as criatividade individuais e coletivas. Não é como as cerimônias de cantos e danças tradicionais em que somente os Bayaroa podem cantar e dançar e precisam ser executadas da mesma maneira e com os mesmos ritmos.

## **Cena IV**

### **A festa das frutas fermenta os novos ingredientes**

As transformações pelas quais passam os povos originários do noroeste amazônico atingem várias áreas de suas ações e uma delas é a preparação de bebidas para as festas. Nos Atos anteriores (I-IV), tratei da preparação original das bebidas consumidas nas cerimônias rituais. A maneira antiga segue existindo, mas

não impede que as transformações aconteçam, que novas formas coexistam e apareçam. Os povos originários dessa região, cada vez mais, mantêm contatos com outros povos e outras culturas ocidentais. Novos estilos de consumir a bebida fermentada e as demais bebidas são assumidos pelos próprios povos. O meu avô contava-me que os nossos ancestrais bebiam o peyuru nos dias de trabalho coletivo. A bebida peyuru e kapi, bebiam nas festas de acolhida e despedida das visitas de parentes e primos; na realização do posé de frutas, caça, peixes, insetos etc. Bebiam nas festas rituais de iniciação masculina e feminina; quando realizavam as cerimônias de cantos e as danças.

As mulheres continuamente buscam aperfeiçoar os ingredientes para tornar o caxiri de boa qualidade. Quando a mulher consegue preparar uma boa bebida, alcança o nível elevado de ser considerada especialista em preparar uma boa bebida. Na compreensão de nossos ancestrais, quando se diz um caxiri de boa qualidade significa que leva a pessoa que bebe ao estado da embriaguez. Geralmente, as cuias que as mulheres usam para servir o peru é pequena. A pessoa que recebe a cuia de peru deve consumir segundo o que aguenta. Por outra parte, para as mulheres é orgulho quando alguém não aguenta, vomita e se embriaga rapidamente.

Os Kumua e os Bayarua são pessoas que bebem com controle, dessa maneira, eles se cuidam para dançar bem, zelam pelos enfeites que eles usam em suas cabeças, braços e pernas. Se bebessem demasiadamente, não conseguiriam cantar e dançar conforme as exigências das tradições de seus ancestrais. Toda a bebida peru e kapi, quando é bem preparada pelos Kumua, facilita para os cantores e dançarinos, e os bebedores recebem novos conhecimentos referentes aos tempos passados: fórmulas de cura, proteção, apaziguamento, tranquilização dos seres vivos e das pessoas; do abrandamento dos tempos, temporais etc. Existem metas mais profundas e programadas para além da embriaguez.

As bebidas consumidas nas festas modernas não passam pelas cerimônias de inserção de elementos tranquilizadores, de apaziguamento, de proteção etc. A meta principal é consumir a bebida fermentada e alcoólica para atingir o nível para dançar bem. As bebidas que as mulheres preparam recebem outros materiais que lhes ajudam a atingir um bom nível de fermentação. Eu já vi que as mulheres utilizam os materiais tradicionais para ganhar a fermentação: cará, batata, macoari,

milho, caldo-de-cana-de-açúcar etc. Eu já vi também a utilização de jambo, cucura, fermento de pão, açúcar etc. De fato, são materiais que ajudam bastante na fermentação. Em alguns casos, inserem um pouco de líquido de timbó. Outras pessoas, quando o caxiri está pronto, misturam com a cachaça. São fórmulas novas que surgem para ter um peru com grau elevado de teor alcoólico.

Na atualidade, fazem parte das festas bebidas diversas: aluá, caipirinha, cachaças de diversas marcas, vinho, catuaba etc. São bebidas servidas como se serve o peru, servem com copos. Nesse cenário de muitas bebidas, há muita animação nas festas, mas as pessoas se embriagam mais rapidamente. Diversas pessoas tornam-se desinibidas a partir do consumo da bebida alcoólica e fermentada.

## **Cena V**

### **A festa das frutas canta e dança em novos espaços**

Na atualidade, os espaços para a festa de Basore são variáveis, não é determinado que seja feita num único tipo de espaço.

Basawi/Basawiseri: os povos originários que possuem seus Basawiseri (malocas), fazem a festa dentro dessa Casa. Os meus parentes ʘtãpinopona-Tuyuka da comunidade Mopoea (São Pedro), Yoariwa/Cachoeira Comprida e comunidade Fronteira realizam as suas festas tradicionais e modernas dentro dessa Casa. A respeito da prática dos ʘtãpinopona-Tuyuka está relatado no final dessa parte. Os Basawiseri veem acontecer diversas variações no seu interior.

Centros Comunitários: na atualidade, a maioria das comunidades possui os Centros Comunitários. Dessa maneira, dentro deles se concentram muitas atividades e festas. O Centro Comunitário hoje é visto como um espaço de grandes eventos, de grandes concentrações de pessoas, centro de acolhida dos visitantes e realização das reuniões e assembleias. É o local desde uma simples quinhapira aos grandes almoços festivos. É o espaço de discussões, decisões e de festas dançantes tradicionais e de danças modernas (dos “brancos”).

Sede de Associações Indígenas: na atualidade as festas acontecem nas sedes das Associações. Em São Gabriel da Cachoeira, situada no estado do Amazonas, funciona a sede da Federação das Organizações Indígenas do Rio



Negro (FOIRN) com 92 Associações filiadas, conforme o seu diretor-presidente Marivelton Rodrigues Barroso, do povo Baré. Está estruturada como escritórios de atendimento às Associações e ao seu lado está um imponente Basawi que eles denominam de Casa dos Saberes. Nessa Casa, fermentam continuamente os saberes dos 23 povos que compõem a região do rio Negro. Se essa Casa falasse, contaria as histórias dos 23 povos dia e noite e não se esgotaria. Ali estão presentes, nas suas palhas, esteios, caibros, cipós, paredes, chão os odores e cheiros dos povos originários de diversos lugares que ali pisaram, viram, sentaram, falaram, dançaram, choraram, riram, gritaram pelos seus ideais. Nessa Casa estão presentes as histórias de resistências, de recuperação e fortalecimento das culturas dos povos originários. Ali pisaram os presidentes e ministros do Governo Federal, governadores, secretários, prefeitos e autoridades nacionais e internacionais. Ali pisaram, fizeram as cerimônias, cantaram e dançaram muitos Kumua e Bayarua para protegerem os povos. Não é por acaso que ela simboliza os povos indígenas; ela é vida, história, projetos em construção contínua. Cantar e dançar nesse espaço é um privilégio. Eu já pisei nessa Casa várias vezes, discursi diversas vezes para públicos diferentes, autoridades, parentes, militares, estudantes, professores etc. Sem dúvida nenhuma, senti-me privilegiado em estar falando num Basawi como os meus avós Kumua e Bayarua faziam em seus tempos com os seus parentes e cunhados. Nessa Casa dancei cariço e demais danças dos “brancos”.

É um privilégio também falar nesse espaço brevemente sobre a sede da Associação das Mulheres Indígenas do Alto Rio Negro (AMARN), localizada na grande cidade de Manaus, surgida nos inícios da década de 1980. É uma sede pequena em tamanho, porém com grande significado para as histórias das mulheres e homens da região do alto Rio Negro. Também nesse lugar em alguns momentos ajudei nas celebrações de missas, participando das reuniões e das festas que se realizam nessa sede. Realizam aqui as danças tradicionais como mavaco e cariço. Os membros dos povos originários do alto rio Negro, em dias de festas, se encontram nesse lugar como fazem os peixes em suas piracemas, vêm de todos os lugares para dançar, beber, confraternizar e se espalham para os seus lugares. Nessa sede, quem ordena são as mulheres e os homens seguem as suas orientações. Também nesse lugar dancei inúmeras vezes as músicas e ritmos dos

“brancos” e dancei com os parentes os ritmos de cariço. Suado e cansado como todos, bebi caxiri preparado pelas mulheres parentes, primas, cunhadas.

Quadras esportivas: quando são muitas pessoas e não cabem todos os participantes num centro comunitário, decidem realizar as festas em quadras esportivas e ginásios poliesportivos, onde é possível. As quadras abertas e cobertas por algumas horas tornam-se Basawiseri dos povos originários. Ali, os homens e as mulheres realizam os seus discursos, cantam e dançam, oferecem e recebem as bebidas. Os espaços grandes tornam-se desiguais aos números reduzidos de sopradores e dançarinos de cariços. Geralmente, são de 6 a 10 componentes num grupo de dança. Os sons se espalham demais no espaço aberto e dá a impressão de que estão soprando fraco. Esses espaços não possuem os esteios de orientação aos cantores e dançarinos como há nos Basawiseri.

Praças: servem também para apresentações de danças, como várias vezes eu vi as apresentações em Manaus. As danças dos povos originários amazônicos são apresentadas na Praça São Sebastião, que é o palco de diversas manifestações culturais.

Na cidade de Manaus, os membros de povos originários do noroeste amazônico dançam soprando os instrumentos mavaco e cariço nos espaços universitários. Essas iniciativas mostram que o Basore encaixa bem em cada espaço que se queira realizar. Nesse nível de danças, sem inserção de diversos efeitos cerimoniais e sem exigência de fazer dietas alimentares, qualquer pessoa pode participar.

Nos anos de 2001-2002, quando eu estava como pároco na paróquia São José Operário – zona leste, eu criei um grupo de dança de mavaco com o grupo de jovens da paróquia com a participação de cinco pares. O mais difícil foi treinar o sopro, a produção de som com mavaco. Os passos da dança os jovens aprenderam muito bem e rapidamente. O grupo chegou a se apresentar nos arraiais das comunidades e colégios. Foi uma novidade para a época, uma dança dos povos indígenas sendo dançadas pelos jovens da cidade grande. Até hoje, já com as suas famílias formadas, lembram daqueles anos em que dançavam a dança do mavaco. Não era somente uma dança, mas era um posé, pois os jovens realizavam a coleta de alimentos e, nessas apresentações, faziam o posé para as comunidades.

## **Cena VI**

### **A festa das frutas repercute nas vozes dos novos especialistas**

Na atualidade, surgem diversas formas de realização de discursos de oferecimento e recebimento dos alimentos e de outros materiais.

Lideranças tradicionais: quando existem homens e mulheres que conhecem a forma tradicional de entonação de discursos, eles os fazem. Relembam e atualizam os conteúdos de nossos ancestrais. Nesse modelo de discurso, há necessidade de que no outro lado exista também alguém que saiba corresponder aos discursos da mesma maneira. Quando existem especialistas com os mesmos conhecimentos, os discursos se sintonizam e cria-se uma harmonia para os que ouvem. Do contrário, torna-se um monólogo, pois do outro lado ficam só ouvindo o discurso, mas não respondem ao seu discurso simultaneamente.

Hoje, os mais velhos, que conhecem as formas tradicionais de execução de discursos cerimoniais, são mais compreensíveis e tolerantes às novas formas de elaboração de discursos. Eu já ouvi várias vezes eles afirmarem: cada um faz discurso do jeito que sabe fazer! Por outra parte, surgem os jovens que aprenderam os seus conhecimentos nas escolas indígenas e na convivência com os seus avós, que entoam os discursos como faziam os seus ancestrais.

Lideranças comunitárias: na maioria das comunidades, são as lideranças que coordenam e organizam o ritmo de vida, dos trabalhos e das festas. Elas possuem os seus colaboradores denominados de animadores. Numa comunidade, quando os moradores desejam que seja realizado o posé para um grupo específico, eles encaminham para a concretização da festa. As lideranças comunitárias são como anfitriões da festa, pois a elas cabe receber aquilo que é oferecido e destinar a sua distribuição. No caso específico da execução de discursos, quando eles não querem realizar convidam algumas pessoas especialistas que façam o discurso em nome deles. Da mesma maneira, as mulheres, se não sabem fazer os discursos, podem convidar outras senhoras que dominam a execução de discursos de agradecimento. Da parte do grupo que vai oferecer também eles convidam alguém que conhece os discursos para ajudar na festa. Os discursos de entrega e de recebimento são componentes importantes do posé.

Professores/estudantes: na atualidade, os professores e estudantes são pessoas que realizam os discursos no posé. Cada qual faz do jeito que planeja. O importante nas organizações do posé é saber motivar a sua realização e conhecer os seus significados, que são de respeitar o outro, valorizar a pessoa do outro, reconhecer pelo trabalho que realiza e a retribuição material é uma expressão de reconhecimento do trabalho de outra pessoa, outro grupo ou comunidade. Elaborar o discurso durante a festa de posé significa fazer de maneira tradicional: lembrar como os nossos ancestrais faziam o posé em sinal de grande respeito para os seus irmãos maiores, para os seus cunhados e aos demais. E dizer que, na atualidade, com a festa de posé nós seguimos as tradições de nossos ancestrais, mas com variações próprias de nossa época. Mas os discursos dependem de cada pessoa e grupo que realiza. Eu já presenciei discursos bem simples para anunciar que acontecerá a festa de posé, anunciam a data, pedem às mulheres para que iniciem a preparação da bebida, que os homens possam sair a pescar, quem gosta de caçar pode caçar para colaborar com a festa. No dia da realização do posé retomam os seus discursos de anúncio, agradecem a presença de todas as pessoas e dão início à execução da festa de posé. Daí em diante, o grupo visitante realiza o seu posé, entrega aos coordenadores, expressando a sua alegria de estar participando. Realizam em língua própria, na língua tukano e até mesmo na língua portuguesa e, nem por isso, a festa do posé perde a sua majestade e o seu glamour.

Autoridades civis, militares, religiosas: nas visitas das comitivas, os povos originários do noroeste amazônico, especificamente do triângulo tukano, fazem o seu posé às autoridades. Geralmente, para essa categoria de recebedores de posé não fazem discursos bem elaborados, servem mais como manifestação cultural e para entregar algumas lembranças para que possam levar como lembrança da visita. Da parte das autoridades, também o discurso é simples, de agradecimento, de admiração à cultura e encorajamento para que continuem praticando os valores de nossos ancestrais. O posé só acontece quando tem um grupo que oferece bens materiais para o outro, que recebe.

## Cena VII

### A festa das frutas deleita-se com as inovações musicais

Cantos e danças tradicionais: mavaco, cariço, japurutu! Na festa de posé da atualidade, em alguns lugares, são realizadas com a utilização de instrumentos de sopros tradicionais. Os sons de mavaco seguem bastante simples. É um instrumento fácil de executar, por isso, é utilizado desde os meninos até os adultos. Só não pelos velhinhos, pois é uma dança que exige bastante fôlego para soprar. Quando não se tem o fôlego suficiente, dá tonturas nos homens, que podem sofrer quedas e se machucarem. Além disso, o dançarino precisa de força física para segurar a sua dama. Eu já vi os velhos dançando o mavaco da melhor forma, mais do que uma melhor forma física precisa de um jeito melhor para soprar o mavaco, dar passos corretos e ter uma dama que consiga dar passos no tempo correto, assim tudo se torna mais fácil. Os meninos dançarinos são acompanhados pelas meninas de sua idade. Às vezes, eles dão passos fora do compasso, mas são orientados por alguém que está assistindo.

A dança realizada com os cariços é a dança mais conhecida pelos povos do noroeste amazônico. Todos eles criam suas melodias, utilizam as melodias que aprendem com os seus cunhados e o que aprenderam durante as viagens em meio a outros povos. Os ʘtâpinopona-Tuyuka meus parentes sopram as suas próprias melodias, mas também utilizam as melodias dos Yepamasa-Tukano, dos Yebamasa-Makuna, dos Bará-Barasana e de outros povos como Kubeu. Na prática, o sopro de cariço precisa do primeiro soprador que cria e executa a melodia com as notas soltas e do segundo especialista, que sopra as notas que o primeiro não executou. Dessa maneira, criam uma melodia. Os demais sopradores só devem soprar com o segundo soprador, o primeiro soprador é único. Eles sopram um tema curto, uma frase, um mantra. Alguns mais populares que eu conheço: Kâritigota peru waya! Esse mantra diz à mulher: Não durma! Sirva-nos o caxiri! Outro tema: Colombiana sutiro sañara! Esse mantra diz à mulher: Vamos comigo que eu vou lhe dar roupa colombiana! Outro: Merẽ peru waya! Diz às mulheres: Sirva-nos o caxiri de ingá! As melodias de cariço são todas mantras de convite, de encantamento, de provocação às mulheres. Eu também fiz alguns mantras que foram acompanhados pelos sons de cariço e ao mesmo tempo cantados pelo povo durante as missas. Alguns deles

criados no ano de 2000: Oākũmera nirã we! O mantra diz: Nós estamos com Deus! Outro: Oākũ nisami marirẽ bahurẽkũ! Diz: Foi Deus que nos criou! Outro: Jesu bahurẽke añubutiase niro wesato! Diz: As coisas criadas por Jesus são coisas boas!

A melodia do cariço movimenta-se para direita e esquerda, vai na tonalidade mais baixa até à mais alta, isto é, vai das flautas grossas às mais finas. Como são várias pessoas que sopram, dá a impressão de que todos sopram a melodia por inteiro. Eu não sou o primeiro soprador, mas já acertei algumas melodias como segundo soprador. Com o grupo completo eu consigo soprar bem o cariço e dançar os diversos ritmos. Os primeiros sopradores disseram-me que o segundo soprador e os demais devem soprar duas vezes em cada flautinha e, dessa maneira, criar uma harmonia. Quando se bebe o peéru, os sopradores de cariço sentem-se turbinados; sem a bebida dá tontura e cansaço. O instrumento japurutu é também soprado por uma dupla. São mais pesados do que cariço. Os especialistas sabem como segurar, soprar e dançar.

Danças com músicas colombianas – os povos originários do triângulo tukano há muito tempo andaram com os seringueiros colombianos. Na comunidade onde eu nasci eu conheci uma família de ʘtãpinopona-Tuyuka e uma família Yebamasa-Makuna que passaram muito tempo na Colômbia, alguns deles eu me lembro: Sabino Rezende, Bibiano Rezende, que retornaram no final da década de 1970. Como o Bibiano, havia diversos homens do povo Yepamasa-Tukano que foram para Colômbia e alguns voltaram. No retorno, eles traziam o que conseguiram comprar: motores de popa, rádios, vitrolas, violão, gaita de boca e sanfona. Foi essa geração que começou a trazer as músicas colombianas e eles voltavam falando castellano. Eles só queriam dançar as músicas colombianas: cumbia, merengue, vallenato.

Todos esses estilos apresentam as suas variações. Esses homens que voltavam da Colômbia em todas as festas queriam dançar essas músicas, queriam mostrar uma dança diferente, dança solta, as suas esposas que andavam pela Colômbia dançavam com eles, mas logo os moradores das comunidades aprendiam. O Bibiano Rezende era exímio falador da língua castellana. Também era especialista em soprar o cariço e soprava com a mesma facilidade a gaita de boca que trouxe. Ele também tocava as músicas colombianas e brasileiras com a sua sanfona. Assim como o Bibiano havia outros homens que tocavam os instrumentos

musicais de “brancos”. Por outra parte, foram eles que trouxeram outras melodias de cariço para as suas comunidades de origem.

Na atualidade, as músicas colombianas e brasileiras são reproduzidas em potentes caixas amplificadas que estão presentes nas sedes dos distritos como nas mais longínquas aldeias nas cabeceiras dos rios e igarapés do triângulo tukano. Os geradores portáteis e as baterias com placas solares garantem a energia para animar as festas. Entre as músicas tradicionais e as músicas colombianas, os participantes das festas movimentam-se para cá e para lá, dando dois passos para frente e para trás, para o lado esquerdo e direito. Dançam soltos girando o cavalheiro e a dama.

Danças com músicas brasileiras – os povos originários do triângulo tukano em suas festas dançam desde as músicas mais antigas que eles aprenderam a dançar em seus tempos e dançam as músicas atuais. Quando eu era adolescente, eu vi os participantes das festas dançarem com as músicas cantadas por Zé Cupido. No tempo em que eu era aluno interno em Pari-Cachoeira, dançavam muito o carimbó de Pinduca. Na década de 1980, nas comunidades de Pari-Cachoeira, chegaram as músicas de Oseias (natural de Tefé) e sua guitarra maravilhosa. No mesmo período, chegavam nas comunidades do triângulo tukano as músicas de Carlos Santos (paraense), do saxofonista Teixeira de Manaus, as guitarradas de Aldo Sena, as músicas românticas do Amado Batista, entre outros. Mais recentemente, na década de 2000, chegaram à região as músicas da Banda Calypso de Joelma, chegaram as músicas da Banda Djavú, músicas de estilo Brega, Tecnobrega, Dance, Forró boys, Forró pé de serra e outras músicas que seguem sendo tocadas e dançadas pelos mais velhos e pelos mais jovens. Não há um limite para gostar das músicas e dançar, cada qual dança no ritmo que sabe.

Os tecladistas e vocalistas da região – os contatos com todas as músicas citadas e o acesso a instrumentos musicais como teclados e violões geraram novos modos de produção de sons e músicas, tocadas ao vivo por alguns membros dos povos originários. O pesquisador Agenor Calvacanti Vasconcelos (2019), entre outros, já discorreu sobre esse tema. Eu acompanhei o surgimento dessa geração em Iauareté. Todos começaram aprendendo as noções básicas das escalas musicais e notas musicais nos cursinhos que alguém ministrava. Alguns deles foram instrutores de quem quis aprender a tocar o violão e o teclado para animar as

músicas na Igreja. Posteriormente, adquiriram os seus próprios violões e teclados e começaram a aperfeiçoar e tocar as melodias das músicas acima citadas. Os teclados modernos apresentam os vários recursos para ritmos e sons, eles aprenderam a tocar. A maioria deles não tem formação em música. Ouvem as músicas e dedilham no teclado imitando o que eles ouvem nas músicas de cantores que eles desejam reproduzir. Em Iauareté começaram a tocar e cantar os cantos acima citados e outras músicas: Inácio Garcia, um jovem do povo Piratapuia. Ele tocava teclado e cantava nas missas, mas depois ficou bastante conhecido e começou a tocar nas festas. Contemporaneamente surgiu o Bertino Ferreira, do povo Tukano. Também tocava teclado e cantava nas missas. No início intercalava com o Inácio nas festas, um tocava e outro cantava. Depois, seguiram suas próprias trajetórias. Jackson Duarte, do povo Tukano, do distrito de Taracua, foi seminarista em Iauareté. Ele tocava muito bem o violão e depois aprendeu a tocar o teclado. Vasconcelos (2019) o conheceu como Jack da Guitarra. Dos três que eu citei, entre muitos que existem hoje, ele foi quem mais empreendeu no caminho de músico ao criar as músicas em língua tukano, de estilo romântico e nostálgico.

O repertório das músicas antigas que tocam bastante nas festas denominou-se na região como Kuximawara. O termo refere-se às músicas antigas em língua Nheengatu. Em língua tukano se diz: Mehapɛ; em língua tuyuka: Bɛkɛpɛ. As músicas antigas perpassam por novas gerações e muitos jovens aceitam bem por imaginar que são músicas novas. São novas no sentido de que elas se mantêm vivas e deixam as pessoas agitadas e dançando. No município de Santa Isabel do Rio Negro (SIRN) em todas as festas de santos as músicas mais tocadas pelos tecladistas regionais são as músicas antigas, Kuximawara. Ao som desse repertório todos dançam, dos mais idosos aos mais jovens. Muitas pessoas vão à festa porque querem dançar Kuximawara. Eu também danço as músicas Kuximawara!

## **Cena VIII**

### **A festa das frutas restabece a união com as Flautas cerimoniais (Masakura)**

Uma das questões levantadas durante a elaboração desse trabalho foi: na atualidade existe a prática da cerimônia de oferecimento de frutas silvestres com a utilização das Flautas entre os povos originários do noroeste amazônico? Para essa



questão a resposta é afirmativa, pois a região considerada noroeste amazônico é habitada por muitos povos. Entre diversos povos seguem praticando essas cerimônias com a utilização das Flautas.

Para os povos originários da bacia do rio Uaupés, que num período bastante longo tiveram contato intenso com os não indígenas, principalmente com os missionários salesianos que empreenderam um sistemático trabalho da catequese e da escolarização dos povos através de seus internatos de Taracua e Iauareté, no rio Uaupés, Pari-Cachoeira no rio Tiquié, dá-se a perceber que tudo acabou. A região foi cada vez mais sendo habitada pelos membros dos povos originários catequizados e escolarizados, que deixaram de lado as tradições de seus avós. Depois, foram chegando os militares e os profissionais da saúde na região. Houve uma guinada de transformações regionais em todos os campos, os próprios povos originários assumiram trabalhos como agentes da evangelização, da catequese, na docência e gestão escolar; os jovens foram prestar serviços militares e surgiram muitos homens e mulheres como enfermeiros e agentes de saúde. Eu também sou parte dessa história, desde ser aluno interno (1970-1979), ser missionário da região, na atualidade com vinte e sete (27) anos de sacerdote e atuando como professor e formador dos professores. Dessa maneira, eu conheço e entendo um pouquinho melhor do que os demais pesquisadores externos. Sem dúvida nenhuma eles contribuem e, a partir de sua visão, escuta e convivência, interpretam as histórias dos povos da região do rio Uaupés e seus afluentes.

Após realizar uma extensa descrição sobre como os nossos ancestrais realizaram as cerimônias de Yukurika basore ou Basore antes dos contatos com os não indígenas e seus empreendimentos, nos capítulos anteriores, é hora de mostrar como se encontram alguns povos com essas tradições. Destaco somente os quatro povos mais próximos e que caminham juntos na mesma região do alto rio Tiquié, no distrito de Pari-Cachoeira, no município de São Gabriel da Cachoeira. Foi minha opção destacá-los brevemente sobre o presente tema: os meus parentes Utãpiponopona-Tuyuka, das comunidades: Mopoea-São Pedro, Yoariwa-Cachoeira Comprida, Kaira-Fronteira; os meus tios e cunhados Yepamasa-Tukano, das comunidades de Moã-Caruru Cachoeira, São Paulo, São Tomé; os nossos avós Hupda do igarapé Umari Norte: Acará-poço.

No dia 8 de janeiro de 2021, na comunidade São Pedro, eu realizei uma roda de conversa sobre esse tema com os meus três interlocutores: Luciano Amaral Barbosa, 65 anos, povo Yebamasa; Orlando Fernandes Prado Barbosa, 38 anos, povo Yebamasa; Alexandre Sarmiento Rezende, 44 anos, povo Utãpinopona-Tuyuka, que é meu irmão caçula.

A nossa conversa aconteceu dentro Basawi da comunidade. Esse Basawi está envelhecido, mas logo farão um novo. Quando se entra nesse Basawi se vê a estrutura majestosa, embora com o sinal de que está tombando para um lado, não perde a sua vida e seus ensinamentos. Quando se imagina demais dá para pensar como a vida de uma pessoa. Quando a pessoa é nova apresenta-se forte e atraente, quando se torna bem idosa parece curvar para um lado, assim está também o Basawi da comunidade São Pedro. Certa vez eu conversava com o professor José Bessa Freire sobre a Educação Escolar Tuyuka e ele fez uma comparação interessante tratando-se desse mesmo Basawi que eu me refiro acima:

A maloca tuyuka é uma catedral. Você entra e vê aquela coisa magnífica. Eu juro que eu estive no Vaticano. Você entrar numa maloca tuyuka dá, também, aquela sensação de que você está na frente de uma civilização! Eu acho que essas coisas são importantes. É importante o Tuyuka ter a consciência disso para começar a educar e informar a sociedade regional e nacional de que esses conhecimentos são conhecimentos que não se podem perder, pois são contribuições da civilização.<sup>271</sup>

As diversas entrevistas que eu fiz para a elaboração da dissertação de mestrado também eu fiz dentro desse Basawi. Os conteúdos utilizados nos capítulos anteriores também foram no interior desse Basawi que conversamos com outros interlocutores. Para os assuntos presentes foi dentro desse mesmo Basawi que conversamos. Eu mesmo já participei de muitas cerimônias de cantos e danças dentro desse Basawi a partir do ano de 2005. A Escola Tuyuka estava no auge de suas ações. As ações de retomada das práticas cerimoniais estavam se fortalecendo muito. Dentro desse Basawi que eles realizavam a minha acolhida, ofereciam a quinhapira, realizavam as noites culturais apresentando as danças culturais, encenações referentes às histórias de nossos ancestrais. Nesse Basawi que realizavam as cerimônias de proteção, apaziguamento, imunização das doenças

---

<sup>271</sup> A entrevista com o professor José Ribamar Bessa Freire foi feita quando era estudante do mestrado em Educação, na UCDB, Campo Grande/MS, no dia 21/09/2006.

com breu branco e com o cigarro. Eu vi a realização das cerimônias de cantos e danças. Conversei com os Kumua, conversava com os Bayaroa, contava e escutava as gostosas piadas e achávamos graça à vontade, bebíamos o caxiri com diversas fermentações, soprei e dancei o cariço com os diversos grupos. Vi a alegria das mulheres, das jovens, adolescentes acompanhando as danças. Eu vi os Bayaroa cantando, dançando, suando, brincando. Vi muitos Kumua Utāpinopona do Brasil e da Colômbia que hoje não estão mais aqui. Já passaram a viver noutra patamar da existência.

Todo esse dinamismo cerimonial dos meus parentes Utāpinopona diversas vezes era para mostrar-me como faziam os meus avós Bayaroa. Por outra parte, eu entendia que era para dizer para mim, salesiano padre, parente deles, que eu deveria agir diferente dos salesianos “brancos”. Sem dúvida que a minha participação significou o rompimento de regras institucionais e crenças, de que o padre não deve estar nessas cerimônias consideradas pagãs, diabólicas. Hoje, com os meus sessenta anos, digo que eu tive alguns superiores que foram tolerantes com essa minha trajetória histórica de conhecimento e envolvimento com as práticas cerimoniais, de permanecer noite e dia nas cerimônias, de beber o caxiri, comer o ipadu, fumar o cigarro, inalar o rapé, dançar o cariço e me meter a dançar no círculo de cantos e danças. A embriaguez sob o efeito do caxiri foi necessária para compreender os conhecimentos ancestrais por longas horas.

Quando eu realizo as conversas dentro desse Basawi vêm em minha lembrança todas essas imagens vividas diretamente. Muitos conhecimentos que eu procurei escrever nesse trabalho precisariam ser lidos dentro de um Basawi, daí poderiam compreender de que eu estava tratando. Eu estava começando a fazer a entrevista com o meu irmão Alexandre e ele me disse: vou convidar o Luciano e o Orlando, pois eles são especialistas em Flautas; e vamos conversar dentro do Basawi, pois lá é o lugar dos Flautas – Masakura.

Quando eles chegaram, dirigimo-nos ao Basawi. A conversa foi feita em língua tuyuka. Eles também foram alunos das escolas salesianas. Nesse momento vivem noutras etapas de suas histórias com relação às cerimônias rituais. Para eles, tratar desses temas é fácil. O meu interlocutor Luciano contou que o oferecimento das frutas silvestres acontece durante o amadurecimento das frutas: te yukuduka niri iñara tetimiwarã kũã tirapeha. Na atualidade, o ciclo de frutas é bem descontrolado:

atie burekori keoro wari burisa; no boro ñihamiwurãto. Essa festa acontece quando duas pessoas se programam a realizar a festa: kũã pũarã, yukũrika nesõneko, basoya tiro boato hĩrira nimiwa kũãsa. Ele seguiu narrando que o homem que vai oferecer as frutas que propõe fazer a cerimônia utilizando as Flautas: tetigũsa kũ marĩye apeyena tiada marĩ hĩgũsa. Quando os dois concordam, os especialistas das Flautas começam a preparação: tetira kũasa kũã Masakũrare ne tirasa. Buscam as cascas de árvores próprias para tal preparação: ne kasere; upinũ kasero; menegũ kasero; poagũ biro birigũ kasero; poagũ butirigũ kasero tiwa. Ele disse que os especialistas trabalham bastante, pois levam as Flautas na floresta; descascam as árvores; com as cascas enrolam a Flauta: tere semoneko, tere pane, tunewã kũãsa. Ele disse que eles trabalham em dupla, cada qual prepara a sua Flauta e cada dupla vai testando os sons até ficar ideal para eles. As cascas enroladas nas Flautas dão um formato de funil, começa mais fino e mais aberto na ponta, por isso que os sons são amplificados. Somente a Flauta que é feita de paxiúba não produziria som alto. Quando as Flautas ficam prontas, eles acompanham os coletores de frutas soprando as Flautas: kũã menapũ (masakũra) wa´aratiwa kũãsa; yukũrika sewarukura; kũã yukũrika mũãritabe apeyeti ti kote nihãrira niwa.

O meu interlocutor Luciano disse que os sopradores das Flautas devem seguir as dietas e restrições alimentares. Faz parte das tradições, e ele disse que há dois modos de dietas, mas depende do Kumu que prepara as cerimônias de proteção: a) tem uma forma na qual os sopradores de Flautas só se alimentam de farinha branca e tomam o mingau feito dessa farinha: tetira wũabe pokagãdo yahĩya; sinirã terora; b) noutra forma, o Kumu faz a cerimônia de proteção e libera os sopradores das Flautas para se alimentem sem problemas, ainda enquanto eles estão soprando essas Flautas (tempo da coleta), eles se alimentam das frutas que colhem: tetigũ teno masĩgũhã mata, te yukũrika kũã searigere base ekahã tihãwi mata; tetira kũã te serara asioya waruku tihãwa.

O meu interlocutor Luciano disse que, no dia marcado para o oferecimento das frutas, eles chegam à comunidade: tibũreko nia daku kũã hĩri bureko basomiwã kũãsa, basosãrasa. Eles entram bem cedo no Basawi (Casa cerimonial), sopram e dançam, com as devidas pausas. Eles param de soprar as Flautas por volta das seis horas da tarde: yukũrikado soneko tirapeha ñamisañuro saã, keoro 6 horas ñamikape wionekomiwã kũã. Ele disse que os sopradores das Flautas são

especialistas, não é para todos: no masirãno tiwa kũã masakurare; nipetira masĩtiriwa. Os especialistas das Flautas, nos intervalos, bebem o caxiri e o kapi: kũã masakurare apeyeti, peyuru sini nihãwa kũã. Outros homens que não são especialistas das Flautas só participam e acompanham, comem ipadu, fumam, bebem caxiri, inalam o rapé: tiegũha iĩadui, sinidui kote tiro nihãwũ; patu ya, mũno wĩkote tiwa kũã. O mesmo interlocutor disse que, quando os especialistas não estão usando as flautas dentro do Basawi, tem um espaço preparado e fechado fora do Basawi. Lá que eles sopram e guardam as Flautas. Quando dançam com as Flautas no Basawi, eles realizam a dança na pista das danças próprias do Basawi: soperũ, kũã kamotiropũ niwa kũã masakurare apeyetiraha; basamaripũ masakurare apeyeti putikamesãwa kũãha.

Eu perguntei-lhes sobre onde ficam as frutas oferecidas no Basawi. Luciano me disse que as frutas oferecidas ficam na entrada da porta das mulheres, porta oposta à dos homens, as frutas oferecidas ficam fora da pista de dança: yukũrika kũã basoarigeha numiaya sope pũtopũ duiwũ teha, deko duporiwa. Outro interlocutor, Orlando, filho do Luciano, disse que as frutas são colocadas no centro do Basawi quando fazem o oferecimento de frutas sem a utilização das Flautas, quando dançam com os mavacos: masakũra manirõ basora wi deko kũwa yukũrikare; masakũra mena basoraha, yukũrikare basama wiaropũ kũwa; mawaku mena putitira tero tiwa deko dũporaha. O meu interlocutor disse que as danças com as Flautas acontecem em meio a muita bebida caxiri e kapi; com o sopro de rapé nas narinas; também dos participantes: bayiro waro tiwũ teha, mũno weta putireha; kapi niatã kapi sini tiwa. Quando se realiza o oferecimento de frutas com as Flautas só participam os homens: mũmũa sesaro nira tiwa kũãha.

Eu perguntei aos meus interlocutores sobre a importância de seguir as dietas e as restrições alimentares e o que aconteceria, na atualidade, se os especialistas das Flautas não seguissem tais recomendações. Orlando explicou dizendo que as Flautas são seres vivos. Pelas cerimônias rituais das Flautas, utilizando o cigarro, o Kumu inseriu efeitos nos sopradores e nas Flautas. O Kumu inseriu um espírito neles: kũã basearira nirã tiwa kũãha, mũnona kũã basearira; kũã basokare, masakurare basewi kũ, kũãre yeripoa sãgũ tiwi. Outro interlocutor, Luciano, completou dizendo que as Flautas com efeitos cerimoniais cobram caro aos sopradores, até a própria saúde e a vida toda (morte). As Flautas novas que não

passaram pelas cerimônias não possuem o espírito, são apenas instrumentos, não são seres vivos, não têm o poder de cobrar nada, não apresentam o perigo para os sopradores: tetira wapahaka nira kũãhasa, base yeripona sanoãrirapũhasa; mamarã yeripona sãnoña manirã wapahakarika kũã mena, bũri nirẽ nirõ tiku teha mena.

Alexandre, meu irmão, fez uma comparação com a minha vida e o poder do padre e a vida e o poder do Kumu; comparou as hóstias utilizadas na missa com as Flautas utilizadas nas cerimônias. Ele disse que as Flautas novas, que não passaram pela cerimônia do Kumu, são como hóstias antes da consagração, não têm valor. Já as Flautas que passaram pela cerimônia do Kumu são como as hóstias consagradas pelo padre: hóstia biro hiña, consagranoña manirẽ biro niro tiku tehana; yeripona sãrigepũha consagranoarigepũ biro biku. O meu interlocutor Luciano disse que o Kumu, com a sua cerimônia, torna as Flautas seres vivos. Por isso, quando os especialistas chegam com as Flautas e entram no Basawi, o Kumu os acolhe com a defumação de breu branco (wete) e quando eles param de dançar uma rodada, ele coloca o ipadu na ponta da Flauta para alimentá-lo e inserir o espírito. Por isso, as Flautas ganham a vida e o espírito/alma. Devido a esses poderes, elas podem prejudicar aos sopradores que não seguem as dietas, causando-lhes doenças: masakũra Basawi sãri, basearigũ wete mena bokatoamiwirã kũme; sanũkã, apeyeti sodea kũ tiari siro, paátu kũrẽ neosã kũtũa wahawĩ; paátu ekara tira, yeripona sãrasa; mũnorõ tiwa kũã, tiwũ masakũrapũre tiwa kũã; paátu yawi, tetirara Masakũra yaiwa hĩmiwãra kũã. Te kũã tetiri yeripona tire wakutosa, kũã masakũrasa. Tetiro mari no boro yari utesãreno wakuto.

O meu interlocutor Alexandre disse que, após o encerramento das danças das Flautas na pista de dança, eles varrem a pista de dança para limpar as salivas das Flautas. Varrem com os galhos de ingá e depois jogam bem longe esses galhos para não causar doenças às pessoas que por ventura pisem nesses galhos: masãkũra witira añuro hoawehã witiwahã miwarã kũã; useko hoawera tiwa; mene dũpũri mena, weo, weo wekũtũwaruka ne wahãwa; te dũpũrire yoaro koãwa, numia kũtakũri hĩra, diarige wari hĩra; tetiriatã numiã tuti/duti ñasãhirõ kũarã. Ele mesmo contou que depois que as Flautas são retiradas chega a hora da entrada das mulheres no Basawi. Quando as mulheres entram, todos os homens saem e ficam fora do Basawi, próximo à porta dos homens: kũã masãkũra wionekori siro, sãtimiawã kũã numiahãsa; kũã numia sãtirira witiwahãwa kũã mũmahãsa. As mulheres se

dirigem ao Basawi quando o anfitrião sopra com a buzina: puu hīwisa wimakꞰ, numiarē atiyasa hīgꞰ; kꞰ te hīripꞰreha buru atiwa numiasa. Os homens permanecem fora do Basawi comendo o ipadu, soprando os perurige. Todos os homens devem soprar rapidamente o cariço: ꞰmꞰa nipetira sopeꞰꞰ dui sodeanowꞰtosa, mꞰno wīre bato tiwa kꞰã; perurige kꞰã baserigere seru seru hīratimiwarã kꞰã; nipetira ꞰmꞰa seru seru hīpetihã tiwa. Depois que todas as mulheres já estão dentro do Basawi, os homens entram no Basawi kꞰã numiã saã, duiari siro, sãtiwa kꞰã ꞰmꞰahãsa. O meu interlocutor Alexandre disse que quando as mulheres estão dentro do Basawi não acontecem mais as danças com as Flautas. Quando os especialistas das Flautas quiserem soprar, cada dupla se dirige ao lugar reservado e sopram as Flautas, não se vê mais, só se escuta seu som. Como já foi dito, os especialistas das Flautas não chamam a qualquer pessoa: tidꞰgara witiwa putiwa kꞰã niropꞰra; bꞰrido tꞰonowꞰsa; putidꞰgara witiwa putirukuwa, Ʞarãdo timiwãra tereha; no nigꞰrē hamꞰ marikã hīreme nigꞰ teha.

Perguntado sobre o momento em que entram os Bayaroa para cantar e dançar no Basawi, o meu interlocutor Luciano disse que, quando foi programado que haverá a cerimônia de cantos e danças, logo após o momento da retirada das Flautas e quando as mulheres se encontram no Basawi é que o Baya inicia a cerimônia de cantos e danças. Sabendo dessa tradição, o Baya e o seu grupo já ficam preparados com os seus ornamentos nos corpos: Baya poasiarigꞰꞰ nitoawi kꞰhã, basagꞰda hiãrigꞰha; nokororã basawiatoagꞰꞰ tiwi kꞰsa. Nesse momento, os demais participantes seguem soprando os cariços, pois o Basawi é de danças: te waritabera tiratiwa kꞰã perurige putiraha; Basawi warotiwꞰsa.

Eu conversei com os meus interlocutores sobre como essas cerimônias de oferecimento de frutas com o acompanhamento das Flautas ressurgiram aqui nessa região do alto rio Tiquié após várias décadas sem serem mais praticadas por motivo da escolarização e catequese das missões salesianas. O meu interlocutor Alexandre, que é professor da Escola Tuyuka, contou que, no ano de 2005, foi construído o Basawi da comunidade São Pedro. No mesmo período, outros construíram os seus Basawiseri, como a comunidade Cachoeira Comprida: Yoarina, atiwi Basawi tiari siro nꞰkanowꞰ. Ano 2005 niri tinowꞰ atiwi Basawi anorehã. Ele disse que o ano de 2005 foi marcante, pois aconteceu a formatura da primeira turma da Escola Tuyuka (ensino médio). Nesse período realizaram várias oficinas e festas

cerimoniais de cantos e danças dos ʻŪtāpinopona. Vendo que a recuperação dessas cerimônias estava dando certo, o professor Higino Pimentel Tenório, falecido em 2020, vítima da Covid-19, pensou em avançar no campo da cerimônia das Flautas (Masakura). Esse movimento novo não iniciou em São Pedro, iniciou-se na comunidade Cachoeira Comprida: hōmenasa kũ Higino Tenório tiekāre marirē boato, te nikuto apeye hītu nirigũ niwi buri, te masakurare. Hōpe nukātu niriro niwi buri, Yoariwa makārepe nukarira niwā. Tope nukārukuriro niwāna.

O meu interlocutor Luciano disse que os jovens da comunidade São Pedro iam participar das cerimônias de Flautas com os jovens da Cachoeira Comprida. Nesse período chegou um Kumu, Francisco Rodrigues, do povo Bará, da Colômbia, com seu filho Arcênio. Eles começaram com os jovens as cerimônias de Flautas em São Pedro, pois disseram: nós também temos os conhecimentos e vamos começar: ano São Pedro makarā, Yoariwa makarāye mena apeyetirukuwa buri na. Anopereha kanusauro nukātu niwũ. Ani Pasiku (Francisco Rodrigues/Barayũ), hearisirosa marikā kura nimiwũ mari hī tirira niwa.

O meu interlocutor Orlando disse que foi pelo ano de 2010 que se concretizou mesmo na Comunidade São Pedro. Como foi dito, alguns jovens de São Pedro frequentavam as cerimônias de Flautas na Cachoeira Comprida, como Walter e Pidó. Eles que iniciaram aqui. Depois entrou o professor Geraldino Tenório, que incentivou a praticar as cerimônias de Flautas em algumas cerimônias de Yukerika basore na comunidade São Pedro. O grupo aumentou com os jovens Edilson, Esaú, Walter, Mauro, Pido, Nelson, Givanildo, Félix e Jesus. Eles se tornaram os especialistas de Flautas: ti kumarirē ti buane nukāwa burisa, Masakurare. Inia Walter kā, Yoariwapũ iña kamesārira nihirā, biro tiwa kũāka hī, tere tarigũ niwisa. Siro ani Pidó (Gabriel Fernandes Prado Barbosa) tirigũ niwi sukā. Kũ Walter, Pidó mena mari nimiwũ mari tetira hī tirukuwa burisa. Te tiwa, te Geraldinupusa (Geraldino Pimentel Tenório), yukerika burekorire, tetira nimiwũ mari hī siori basarukuwisa. Mamarā tere tiraha niwa anorē: Edilson e seu irmão Esaú, Walter, Mauro, Pido, Nelson, Givanildo (filho de Joaquim), Félix Barbosa, Jesus (irmão do Félix). Kũā niwa te bayahasa, atitomakarāhasa.

Até hoje estão atuantes nessas cerimônias. Outros jovens começaram também. Dessa maneira, hoje são muitos jovens que formam o número de especialistas das Flautas. O Alexandre disse que, até hoje, quando se marca uma



cerimônia de Yukurika basore com as Flautas, eles atuam logo: atitopure tihãwa ti burekore te wadaku hirĩ.

Os meus interlocutores contaram que a retomada dessas cerimônias das Flautas na região do alto rio Tiquié, no lado brasileiro, aconteceu simultaneamente. O movimento incentivador foi a política educacional da Escola Tuyuka, que trabalhou com o fortalecimento das práticas culturais e dos conhecimentos de seus ancestrais. O meu interlocutor Alexandre disse que o Yepamasa de Caruru Cachoeira sempre teve bem guardadas as Flautas que eram de seus avós, pois eles começaram antes dos jovens da comunidade São Pedro. Eles já tinham as Flautas utilizadas pelos seus avós e, como viram que aumentou o número dos interessados para soprar as Flautas, prepararam mais: Moõmakarãha (Caruru) kũã ñekusumũaye kũotoarira niwa kũãha. Anomakarã sũgero. Masakũra bũtoayarapũ nitoahĩya kũãrehã. Aperã mamara tanemohĩya sukã. O meu interlocutor confirmou essa informação ao dizer que em Caruru também foram os ex-alunos da Escola Tuyuka que iniciaram as cerimônias das Flautas: Ano Escola Tuyuka buewitirare tinũkãwa kũã Daseakã, anomakãra tirobirora. Alexandre disse que o pessoal de Caruru Cachoeira foram o que mais realizou; eles construíram o Basawi. Realizaram várias cerimônias das Flautas e várias cerimônias para beberem o kapi. Atualmente, estão mais fracos, pois o Basawi deles apodreceu e não fizeram o novo ainda. As cerimônias das Flautas são próprias dos Basawiseri: te kũmarido nũkãtu niwũto; Basawiseri padenũkũ tihirã kũãka; kũã Momakãra bayiro kapi sinirukuwa kũã doka, kũã baiyro kapi sinirukuwa, atie burekorire dadewahãya kũãkasa. Tiwi Basawi te tiawũ kũãkarẽsa, Wi boadiawahã timiawũrã to. Atiwi makañe niro timiawũrã teha.

O meu interlocutor falou que em cada comunidade atuam os Kumua para que essas cerimônias das Flautas funcionem bem. No Basawi de São Pedro, o Kumu Feliciano Tenório realiza as cerimônias de proteção do Basawi. O Kumu Raimundo Tenório, com o cigarro, faz a cerimônia de preparação dos especialistas das Flautas e das Flautas propriamente: Feliciano Tenório nimiãwirã kũ te basere tigũpeha anorehã. Atie paãtu, mũnopereha ani Eremududo (Raimundo Tenório) timiwirã kũ. Yukurika serawa hĩri, mũnorõ wanoako, kenokũ tigũpeha Eremundudo tiwi. Marĩ potaehari sirokãre pokano (farinha), te ote, te mipĩ okono niri kũkũra Eremudukũra basewi sukã, mari yadare pekarẽ.

Orlando, com relação aos Hupda do igarapé Umuri Norte, moradores da comunidade Acará-poço, afirma que sempre realizaram essa cerimônia de Flautas. Eles viveram nos lugares mais afastados da missão salesiana e, também, não tiveram acesso aos internatos; se tiveram, permaneciam pouco tempo. Assim eu vi no tempo que eu era aluno no internato. Poucos jovens hupda frequentaram as escolas dos internatos. Mas alguns deles frequentaram também a Escola Tuyuka. Em janeiro de 2021, eu fui visitá-los e celebrar a missa com eles, são bem participativos e são muitos: ano Acará-poço makarã peorapeha tero tirukuhãwa kãhã. Yukerika niero hĩri, basora tiera hĩri tero bũsũrukuhãwa kãhã.

Alexandre disse que somente algumas comunidades, que se localizam acima de Pari-Cachoeira, retomaram as cerimônias com as Flautas: Pari sotoapedo bũsũmiawũrã teha. Tũonoña maniwũ hõ dokamañe makarĩpũreha. Na região do Castanho igarapé, as comunidades dos Yebamasa-Makuna realizam muito bem e com frequência essas cerimônias, no momento eles são os melhores especialistas das Flautas: ania Aũhirãpũ tikia, kã nikia timasirõ peharãpũha. Aũuro timasirõ peharã tikia kããpũhasa.

Enquanto eles falavam, a minha mente e o meu coração queriam saber muito mais. Eu estava necessitado de conhecer mais. Eu perguntei como as Flautas produzem sons tão atraentes, mas ao mesmo tempo sons tão assustadores, sons agudos e finos? O meu interlocutor Orlando explicou-me que o som sai da Flauta, que é feita de paxiúba. O som se amplia devido às cascas que colocam e amarram no formato de funil grande: Tidũka bũsũwũ. Kã tidũkare dũdũarige bayiro dũrũri tiwũ bũrisa. Alexandre completou dizendo que eles soam fortes, pois são compridos, alguns chegam a medir dois a três metros de comprimento, não são pequenas, não pense que são Flautas pequenas. Quanto mais compridas, soam melhor. Os sons se ampliam, pois são sopradas em duplas. Um sopra numa tonalidade mais alta e outro, no tom mais baixo: yoare nirõtimiwũrã teha, dois a três metros yoare nimiwũto. Metagã niku hiãmahaku mũ! Yoare nihirõ paio bũsũwũto. Pũarã nihirã keoro yũbasara tiwa bũri kãhã. Orlando disse que, desde o momento da preparação, as Flautas são ajustadas em tonalidades que se completam, tonalidade mais alta e baixa, e vão variando conforme as melodias. Eles sabem os sons apropriados para cada tipo de Flautas como Bũabi, Pamo: matapũra putiña, anorã aũuga hĩ kameoyo kã dũdũarige nirotiwũ teha. Putinũkãgũ pero netõsaũurõ bũsũ, yũgũ pero

dhasañuro busutiwa kũã. Kũã basi pakeno, keoro busure kũã kũãrige nirotiwũ teha. Kũ Bũabi nokorõ tikowi, Kũ pamo nokorõ tikowi hĩ masĩtoara tiwa kũã.

O meu interlocutor Orlando, que também é um dos especialistas das Flautas, disse que na atualidade quem utiliza as Flautas nas cerimônias de Yukũrika basore segue as dietas e restrições alimentares. Dois dias antes se costuma a ir à floresta para a preparação das Flautas e acompanhar os coletores de frutas soprando as Flautas. Nesses dias se alimentam apenas de beiju, não se come a quinhapira. Pode-se alimentar do que eles permitem comer, os alimentos que passaram pela cerimônia de proteção. Depois que termina a festa é que o Kumu faz a cerimônia de proteção e liberação de outros alimentos: Betire niwũ toha. Añuhamaro tiada hirã, usãha bũri, kũãre bapatiru kumiwũ yũ. Mekũgãnore kũãre newa, pakeno, ñamiga norẽ kũana tiwaruku tiro wawãwũ bũri, pũa bũrekora. Betiro waro tiwũ topũhasa, wũabeno, biarũno yaro manirõsa. Kũã nokañe baseawũ hirigere tũo, ya tirobowũ. Kamota petihã tiwi tigũpeha. Te petiari siropũreha Kumu peotitu niwĩkũsa, bia basearigepũreha.

Eles anteriormente já haviam falado sobre a entrada dos sopradores de Flautas no Basawi, sobre a sua permanência e sua saída da cerimônia. Eu quis saber se na atualidade seguem-se os mesmos horários como na época de nossos ancestrais. O meu interlocutor Alexandre disse que por volta das quatro horas da manhã as Flautas são levadas embora para serem guardadas. Os especialistas descem soprando as Flautas nos caminhos para os portos, quem veio de cima, quem veio de baixo, quem é da comunidade mesma, vão soprando as Flautas até sumir o som. Geralmente guardam as Flautas dentro do igarapé. Jogam fora todo o material que eles enrolaram na Flauta. Só a Flauta é guardada bem escondida: boemũatiri 4 horas da manhã wamiwãra kũãsa. Hõ puti kũtũwa wawahãsa, puti kũtũmũa, puti yutiwa wawahãsa. Anomakarã ano pũtora kũtu niwã kũã, diamaripũ. Diamaripũ kũmiwãra kũãrehã. Pepũ kũã dũdũarigepereha koãhatu niwã kũã. Tidũkagãdo kũtu nimiwãra kũãsa.

Eu perguntei aos meus interlocutores se na comunidade São Pedro fazem a cerimônia ritual de Yukũrika basore sem a utilização das Flautas. Alexandre disse que sim. Algumas vezes, fazem utilizando o mavaco e outras vezes utilizam o cariço. Em nenhum tipo de oferecimento deve faltar o cariço: mawaku menado tiwa tena tiada hirãha. Apetore perurigenado tiwa, tiena tiada hirãha. Perurigehe tero

nirukuhãwɁ teha. Mawakureha nokorõme tere kɁo kɁtawa koãhamiwirã tereha. Eu fiz uma pergunta se alguma vez realizaram a cerimônia de oferecimento de frutas silvestres com esses instrumentos e completaram com as danças dos “brancos” (forró, cumbia...). Alexandre disse que em São Pedro não fazem, concluem a cerimônia com aqueles mesmos instrumentos. Depois que foi concluída a cerimônia oficial, no outro dia, alguns ouvem as músicas dos “brancos”: anorehã tihãmariwa kɁã. Tiya maniɁwɁ ati makarehã. Tiedo tiwa perurigedo. Boó bɁrekoripɁre música no tɁo tiwa.

Eu perguntei ainda aos meus interlocutores se a questão das mulheres e crianças não assistirem os sopradores das Flautas continua na atualidade. Alexandre respondeu-me dizendo que as mulheres não gostam muito das cerimônias com as Flautas, pois elas gostariam de estar presentes para dançar também. Quando se programa o oferecimento das frutas utilizando as Flautas, as mulheres dizem que não gostam porque ficam muito tempo fora da festa. Elas gostariam de estar com a comunidade toda desde o início da festa para beber e dançar: kɁã numiape tɁsaera birotiwa bɁri. KɁã numiapeha basadɁgara tiwa bɁri. Tetira tɁsaya maniɁwɁto hiwã apetoreha. MasakɁrana basoatã mata sinire sinoña maniɁwɁto hiwã kɁã. Yoari bɁrekori yoaro duire niɁwɁto hĩwa. Matã sikarõmena sininɁkã, Ɂseni tiya maniɁwɁ himiwã hirãpeha.

A organização de todos os Atos com as devidas cenas esse trabalho mostra que as etnias do alto rio Negro são atingidos por diversos conhecimentos das próprias aldeias, das escolas, das universidades, das igrejas e outras instituições civis e militares. Os membros das etnias seguem fazendo a sua festa das frutas com as devidas adaptações no ato de preparar a festa, oferecer, beber, discursar e se festejar.

**KARIRŌ ʘASATO MARIRĒ,  
YAPADARMARĪ<sup>272</sup>**

*Yʘ masise boka wekere, ate nisa marĩre sʘori nise ni were yadaregʘ we. Marĩ ñekʘsumʘarʘ na tʘoñakere niñe yʘ ohake niarʘto. Ati ʘmʘkorʘre katirã marĩ ñekʘsumʘã marikãra, diasase nʘmʘri nimikã, mikanʘmʘ añuri nʘmʘ ehõnʘko wetihãra, atiwĩ Basawi dokarena, ʘtãpirõ Katiriwi dokarena, ʘtãpiromakʘ Sumuda dokarena, ʘtãpiromakʘ Sukuã dokarena, ʘtãpiromakʘ Wipama dokarena. Kũ Baya kũ katisere miwihanʘka wegʘ, nikʘ paramera niwʘ mari nigʘ. Atiwĩ dokare ukũse miwihanʘkã, ate basamorĩ miwihanʘkã, ʘsã ñekʘsumʘa marikã atiro wewã nigʘ. Te patu kapi mera, mʘro kapimeragʘ, nikʘ porã ehonʘkõ, wekarã paramerã nigʘ, atiro we, basa yapadare wewã nigʘ. Tohota yapadare marĩ nirã, marĩ ñekʘsumʘã marikãra, sonirõ ʘasato marirĒ nirã, na ukũse merã, karirõ ʘasato marirĒ, nikarã nimiwa na. Basawi sahãnʘkakã pehe tʘoñase atisa yʘre, yʘ ñekʘsumʘarʘ na nimʘhatikere wakũsa. Sahanʘkarõ kũpepe Kumua duhisere wakũsa, busʘtiroakã na ukũ duhisere*

**FECHANO A CORTINA<sup>273</sup>**

Agora apresento as considerações finais da tese através da qual eu procurei dar voz aos meus avós e aos seus conhecimentos. Quando eles viviam nesse patamar da terra, usando a sabedoria ancestral, eles diziam que em tempos difíceis se deve reservar um dia para transformá-lo em dia festivo no Basawi. Ali o Baya canta e dança sobre a vida e fortalece a consciência de sermos netos de um mesmo avô, isto é, que se respeitem e se valorizem. Narra as histórias das tradições de nossos avós. Comendo o ipadu, fumando o tabaco e bebendo o kapi, todos os participantes da festa se tornam como membros da mesma etnia. Encerram a festa com o discurso para recomendar um bom descanso. No interior do Basawi eu vejo muitas cenas das narrativas de meus avós. Vejo os Kumua<sup>274</sup> sentados à esquerda da entrada da porta dos homens, falando baixinho entre si,

<sup>272</sup> Essa linguagem é própria para ser entoada em língua tukano. Em língua portuguesa não se combina bem.

<sup>273</sup> Utilizo a língua tukano para a conclusão desse trabalho.

<sup>274</sup> *Kumu* (sing.) e *Kumua* (plur.) é o especialista para fazer a cerimônia de proteção, tranquilização, afastar as doenças, curar as doenças etc.

wakūsa, nikā ututa na duhisere wakūsa. Wiopesaro merā t̃oña duhisere wakūsa. Kumua sesaro patu siō ba´a wesere wakūsa, na sesaro m̃rō siō hu wesere wakūsa. Dekore Bayaroa busatikarā duhisere wakūsa, d̃p̃opa mur̃yoa tiharā duhisere wakūsa, aperā ni nemo buhisere wakūsa. Mapapiha weopari putisere wakūsa, tutuaro merā weōpari bupusihasese wakūsa, numia buhise merā yobasa sihasere wakūsa. Numia, ɰm̃a peru tiã sihasere wakūsa. ɰm̃a m̃rō wihĩ, wihōsiasere wakūsa, patupa siōsere na ba´asere wakūsa, m̃rō siō, hu, weduhisere wakūsa. Weopari putirā marikerā na nisere wakūsa, tea numia yobasarā na nisere wakūsa. Baya ukū wiha ñka wesere wakūsa, Baya basa wiha ñka wesere wakūsa, na basa mahami b̃ñasese wakūsa. Kumua naye m̃rō hu putikeo wesere wakūsa. Pehe, p̃he wakūse atisa ỹre, ỹkerā paí nitig̃ atiro webosari ni wakūsa, kumu paramita nimiw̃ ỹ ni wakūsa, Baya mak̃ta nimiw̃ ỹ ni wakūsa. Paí nimig̃ ate masisere dusome ni wakūsa. Ỹ Kumu nitimig̃ nayere ukūsa ỹ ni wakūsa, Baya nitimig̃ basamorirē t̃oña ỹ ni wakūsa.

mantendo-se sentados num mesmo lugar e atentamente acompanhando a festa. Um homem põe em circulação, começando pelo Kumu, o tabaco e o ipadu. Os Bayaroa sentam-se enfeitados, uns ficam bem concentrados, outros brincam e acham graça. Os jovens sopram as melodias de cariços, dançam, e as mulheres os acompanham, alegres. Homens e mulheres circulam dentro da Maloca oferecendo o caxiri para todas as pessoas sentadas. Os homens circulam o rapé,<sup>275</sup> o ipadu e o tabaco. De repente, ouço uma voz que me diz: “irmão maior ou irmão menor, vamos dançar o cariço, vamos dançar com as mulheres”. Do fundo da maloca, próximo dos Kumua, o Baya discursa anunciando que vai começar a cantar e dançar; começa devagar, acelera os passos e circula pela pista de dança. Os Kumua lançam a fumaça do tabaco dentro do Basawi. Essas cenas levam-me a pensar que, se eu não tivesse me tornado padre, eu seria um Kumu ou Baya como o meu avô e o meu pai.

<sup>275</sup> Em língua tuyuka se diz: *muno parige* ou *m̃no weta* que significa *tabaco transforma em pó*. Alguns homens põem um punhado de pó na palma da mão esquerda e pegam com o dedo polegar e o indicador para inalar. Mas existe um instrumento no formato de um V, onde, em uma das pontas se põe o pó e na outra o nariz, sopra-se da ponta onde está o pó, no próprio nariz. Recentemente eu vi na comunidade São Pedro, alto rio Tiquié, que usam também um osso da perna de um pássaro ou um canudinho. Nesse modo, outra pessoa que sopra nas duas narinas.

### ***Yh boeke mera yh masise kũ nemose!***

*Yhberopure, atiro ni wakũpi kũkerã na niatehere yh ohake. Yh basita hase nirõ wewh yhta. To beropere pakase boemharã na boeatehe hasãgh yh ohake nisa atoma. Marĩ ñekshmtarha Baya wato nirã na basenokarã Baya nisere ehakũpa, basa bahurenkokã wepã. Kumu waghamsami ni basenokãra Kumua nisere ehakãpa, basé bahurenkokã wepã. Yhghgo wagosamo na ni baseko tere ehakũpo, yhh waroka wepõ! Atiro ni tũõagh nipãto, marĩ ñekshmta newaropure we bahurerã na atiro werã toho werã na nike ni tũõawh yh. Atiro werã atiro ni ukũra na nike, atiro werã atere basarã na nike, atiro werã atere basenorõsato na nike, atenhõ nmtirirẽ tere wenorõsato na nike. Ato yh ohake yh tũõasere ohaketa nito, masirãre yh seriña bokake, na watero ni e'katigh yh iñakere, yh tũokere ohake niwh. Toho wero tere iña masakũ kũ okake niro we mehõ, toho wero masiro kahãse niro we.*

Mas, mesmo sendo padre, eu conheço e pratico diversos ensinamentos de meus avós. Eu escrevo sobre os saberes dos Kumua, mas não sou um Kumu; escrevo sobre as músicas, mas não sou um Baya.

### **A minha contribuição**

Esta tese apresenta algumas contribuições para minha vida pessoal e para o mundo acadêmico, para os estudantes atuais e futuras gerações indígenas. Os nossos avós davam um nome específico para alguém que ia se tornar Baya. Davam o nome específico para alguém que ia se tornar Kumu. Davam o nome específico para a mulher que ia se tornar Yhghgo.<sup>276</sup> Os nossos avós tinham explicações próprias sobre as transformações do mundo. Cada discurso alcançava um objetivo, cada canto e dança atingia sua meta, cada cerimônia de proteção atingia um grupo de pessoas, floresta, rio e festa. Nesse trabalho estão colocadas as minhas contribuições a partir daquilo que eu pesquisei e daquilo que eu participei, vivi, vi e ouvi. São conhecimentos relevantes por terem sido elaborados por um neto de

---

<sup>276</sup> *Yhghgo* significa a mulher que faz a Entonação da voz durante a cerimônia de cantos e danças.

*Ate pekasāyere boe, nikarē marī ñekusumua na ukũkere tuoñe, atiro ni marī katisere tuoñaka añukabosaba ate posé ukũse miñe wetihāra ni yu ohake ni. Masā kuruari mehekā diaku nisetisere masī yu masĩgurea. Mari ñekusumua marikā masā kuruari masisere tuoñe nukō wekama apeye masĩse pupipehasato, ni ukuwā bukura masirā. Ato yu ohase wiopesase nisa yuma, yu Utāpirōa parami weroho yu ohase niro we. Atiro ni ukũwa na yu ñekusumua niro mera ohake niro we. Ate yu ohake yu ñekusumua, yu peñara, yu akawererā na masĩse niro we, narē katiro kũokā wese niro we tea. Yu poteōro ohawu yũkerā, Kumu, Baya, Yai nitimigu. Yu akawererā, yu peñara, yu darasihakaro kahāra masĩsama tere. Toho wegũ yu ohase waterore na ukũkereta oha oñowu yu, toho wera na basuta ukũrā wesama ate yu ohakerure. Yu ñekusumua ati umukohore iña kasanukōpa, teta maripure mehekā wakā wesato nipā: buikāpatipure ñokoa masā na nisere masipā, oko pehase masā na nisere iña masipā, kuma masā na nisere iña masipā, poeku masā na nisere iña masipā, yukũ masā na oriti dikatisere iña masipā, waikura masā, mirikua masā, wai*

especialistas da festa das frutas e por alguém que participou diretamente dela.

Durante o doutorado, adquiri algumas noções básicas das teorias antropológicas e, dos meus avós, aprendi conhecimentos tuyuka. Aproveitando desses conhecimentos, procurei tecer um modelo de compreensão da vida social a partir da realização da festa das frutas. Cada etnia segue construindo seu modo de organizar a vida. Os meus avós me ensinaram que a aquisição dos saberes de outra etnia provoca o surgimento de novos saberes. Esse trabalho apresenta sua relevância porque um dos netos dos Tuyuka trabalha o tema, mas ele me desafia bastante. Eu acolho alguns conhecimentos de meus avós mesmo não sendo um Kumu, Baya e Yai. Por isso, eu procurei dar voz aos meus avós, parentes, cunhados. Os conhecimentos são deles. Eles que conhecem a dinâmica do mundo e garantem a formação do estilo de vida humana e de outros habitantes do cosmo, como das estrelas no patamar do alto, dos seres das chuvas, dos seres do verão, dos seres das enchentes dos rios, dos seres da



*masã, pirõa masã na nisere masipã, na bahuase n̄m̄urirẽ iña masipã. Marĩ masã weroho, ati ɯm̄ko masã nipetirã yukɯ d̄ka ɯm̄tisere wihĩpa amasama, ba´arãtirã, aperã tere maĩ d̄sasoma, aperã wasosama. Yɯ ñekɯsum̄arɯ te nohõ n̄urirẽ na masĩse merã tere añuro ukũpeopã, masã merã ukũ amesɯopã añusere, masarẽ wetidarepã, base kamota, doatisere bosapã. Te yukɯ d̄ka merãta katiro bokapã, ekatipã. Ati ɯm̄kohore apon̄kõpa. Ati ɯm̄kohore pehe nisa marĩ ɯase. Marĩ ñekɯsum̄a marikã atiro ni ukũwa na. Te marĩ ɯase nisa marĩ buikãturipɯ, marĩ dokakãturipɯ, marĩ niri pati ni sesaro niseste n̄kã niwã. Tere añuro miñe n̄kã eha weranohõ pehe añuse bokasama na katise n̄m̄urirẽ. Ate yukɯ d̄ka amasekerã tohota nisa. N̄kɯrɯre pehe yukɯ d̄ka nisato. Marĩ ɯasere, marĩ ba´a t̄sasere ama ba´aro niro wesato. Marĩ ba´a t̄sasere aperãre ekaro nisato. Tutuarã pehe bokanosato. Uiro marirõ merã amasihagɯ pehe bokanosato. Omã tutuagɯ pehe omanosato. Paharã merã darã t̄sagɯ pehe piseri mumuonosato. Numiã na darasekerã tutuarãyeta nisa. Weseri darã masirãye nirõ wesato. D̄kɯ k̄orãye nirõ wesato. Ote k̄orãye nirõ wesato. Ñekosanumia merã, pakosanumia merã añuro boe masãkarã añuro darã masĩse*

floresta, da floração e das frutas; reprodução de animais, pássaros, peixes, cobras etc. Esses também sentem o cheiro das frutas, procuram localizá-las para se alimentarem; outros para defenderem as frutas; outros para nos “emprestarem” quando precisamos delas. No tempo das frutas, quando elas ficavam maduras, os meus avós faziam a festa das frutas, realizando a cerimônia de proteção, escorraçavam os causadores das doenças e acalmavam outros de suas agressões e ira. A festa das frutas fortalece a vida dos habitantes do cosmo. Meus avós diziam que cada pessoa sonha com muitas coisas na sua vida. O mestre cerimonial ajuda a concretizar os sonhos. Através de sua cerimônia, ele sobe no patamar do alto, desce no patamar do subterrâneo e anda nos quatro cantos da terra procurando aquilo que o homem e a mulher precisam para trabalhar bem e conseguir ver seus sonhos realizados. A pessoa persistente na busca de seus objetivos encontra muitas coisas boas ao longo de sua história. Juntar as frutas para a festa é assim também. Na floresta existe diversidade de frutas. São essas

nisato. Añuro boe masakāra peru añuro dare masisama na numiākerā. Noa kií omā tutuarā nohō peru pakase dare d̥posama. Otese ñamu, dutu, hoka, ar̥ k̥orā nohō numiā keoro kaisād̥po, añuro niāse dare d̥posama. Masāre añuro t̥sara, wiopesaro merā iñara añuro niāse wesama na numiākerā. Na numiā katiro kahāse nirō wesa nakerāre. Toho wego nohō nigosamo ko, na ni baseko nigo wesamo. Ati ɯm̥kop̥re nirā masā kuruari kahāra nipetirā k̥o b̥rosama masirā, masā nisetisere iña masirā, ati ɯm̥kohō nisere iña masirā. Añusere iña bese masirā nirā wesama, ati ɯm̥kop̥re ate mar̥re wio nito ni iña masirā nirā wesama. Ate wiose n̥m̥rir̥ē atiro we aporāsa m̥sā na ñek̥sum̥na na ni boekere t̥okāra nirā wesama, atiro we basewā nakerā ni iñakarā nirā wesama. Ate m̥rō s̥tise merā, opé buese merā, duti masarā bosá, koāwirō wesama. Ate patu s̥tise merā, peru piase merā, kapi s̥ēse merā duti masarē bosá n̥ko wesama. Narē koāronoho orā, Basawip̥re pihi soro, narē duhise d̥po, patu wahari eka, peru tiā, m̥rō uhuó, kapi tiā wesama na. Nipetise basawiseri kahārarē toho wesama. Atiro werā nikāwi kahāre nisa mar̥, nik̥

frutas que são oferecidas. As pessoas sadias e organizadas trabalhando juntas juntam muitas frutas. As mulheres bem benzidas e animadas conseguem trabalhar com dedicação em suas roças, plantam a maniva (mandioca) e cuidam das plantas. Elas procuram trabalhar bem porque aprenderam com suas avós paternas, maternas e com as próprias mães. Sabem preparar caxiri bem fermentado. Para preparar grandes quantidades de caxiri, elas carregam aturás cheios de mandioca. Utilizam o cará, macoari, milho, cana-de-açúcar para garantir boa fermentação<sup>277</sup> da bebida. Caxiri bem fermentado pela mulher expressa o apreço aos participantes da festa. Quando todos ficam embriagados, ela sabe que atingiu um bom nível de preparo do caxiri, por isso, ela se sente satisfeita. Cada etnia possui os seus especialistas que contribuem para que as pessoas cresçam com saúde. Com as cerimônias, eles procuram tornar o mundo bom. Eles distinguem as coisas boas existentes nas aldeias e no cosmo; conhecem também os

<sup>277</sup> Diversas vezes aparece a palavra fermentação. Para os Tuyuka é conhecida como *pat̥r̥ē* e sua tradução para a língua portuguesa seria um caxiri com elevado teor de fermentação, capaz de causar embriaguez aos homens e às mulheres que bebem. Esse tipo de caxiri é desejado por todas as mulheres que preparam e por quem aprecia o bom caxiri.

*paramerāta nisa marĩ, toho werā añuro  
 wiopesaro merā iña ehōpeo werāsa marĩ  
 nisama na nikā t̄ow̄ ȳkerā. Ȳ  
 ñek̄sum̄ma marikā masā buk̄ka n̄ka eha  
 werā buk̄rāp̄ añuse na wesetikere miñe  
 n̄ka eha wesama ni uk̄wa na. Ati m̄m̄ko  
 nirā masā kuruari nipetise kahāra toho  
 nisetisama. Dará masisere miñe n̄kā  
 eha, dará boka, k̄o ekati wesama na. Na  
 dará bokasere na akawererāre, na  
 peñararē posama na. Toho wese merā  
 masisekerāre amerĩ were masiō  
 m̄hasama ni uk̄wa na masirā. Ate yuk̄  
 duk̄a ba'arā, tere poó sahā n̄kā werā,  
 newaro masirāp̄ masise baturēkere  
 miñera wesama, masisere ba'a yahapi  
 ekatirā wesama na, ni uk̄wa na. Posé  
 n̄m̄uri waterota numia mise, marap̄  
 bokase wasa to, taha. Toho wero posé  
 mehō waro yuk̄ duk̄are ama ekapese  
 mehēta nisato. Te yuk̄ duk̄ata nirōwesa  
 masise. Teré aperāre posān̄kā werā  
 masisere mi sahān̄kā werā wenosa.  
 Posé koterāpekerā masisere poterĩ wiarā  
 wesama. Tep̄re t̄oñarata apeteroma  
 nik̄porā niriwire, nika makā kahāra  
 sesaro tere amerĩ kiti were, s̄ori basa,  
 doatisere kamota wesamana. Baya k̄orā  
 noho na mami sum̄arē, na akabihirāre,  
 na peñararē s̄ori basa wesama. Na  
 n̄mosa numia, na akawererā numia na  
 merā basa ekati wesama na. Ate peru sirĩ*

perigos que ameaçam a todos. Os  
 Kumua transformam o mundo de  
 perigos para um mundo de  
 tranquilidade. Com o odor do tabaco e  
 do breu, com o sabor do ipadu, do  
 caxiri e do kapi, eles acalmam os  
 seres que causam doenças, e outros  
 são enviados para outros patamares.  
 Algumas vezes, para não os mandar  
 embora, o Kumu permite que eles  
 adentrem na Casa da festa, oferece-  
 lhes assento, lhes dá ipadu, caxiri e  
 kapi, e oferece-lhes também o tabaco.  
 O Kumu fala-lhes que, mantendo as  
 suas diferenças, participem de nossa  
 festa. Os meus avós ensinaram-me  
 que uma pessoa, ao se tornar adulta,  
 põe em prática os saberes de seus  
 avós. Trabalhando, consegue fazer as  
 suas roças, caçar, pescar, fazer festa  
 e, com isso, a pessoa se sente  
 realizada. O que consegue com os  
 seus trabalhos, oferece aos seus  
 parentes e cunhados: beiju, farinha,  
 peixe, caça, frutas etc. Na festa  
 trocam-se também os saberes e, ao  
 se alimentarem das frutas, acessam  
 os conhecimentos de seus avós. É  
 também nas festas que alguns  
 homens conseguem mulheres para se  
 casar. A festa das frutas é movida por  
 causa desses casamentos. A festa

*werã, kapi sirĩ werã, patu ba´a, mürõ uhu, wete baseke wihĩ werã masĩsere bokasama. Nikã wi kahãra weroho t̃oña, ekati wesama na. Apeye patiri kahãra masã merã añuro masĩsere poterĩ ñee, ekati, ati uñkop̃re katiro boka ñkã eha werãsama ni nikarop̃re nig̃u wenosato. Apeye patiri kahãrap̃kerã marĩ niri patip̃u sahã ñkã eha, marĩ masãpekerã naye patirip̃u sahã ñkã eha wenska. Toho werã nik̃u porã nira wesa marĩ, na ni basero merã na katisere ames̃o ñkokãra nira wenska. Toho werãta na apeye patiri kahãra kerã marĩ masã merãta ekatirã wesama, peru sirirã wesama, patu ba´arã wesama, mürõ uhurã wesama, kapi sirĩra wesama, weõ puti bupusiha ekatirã wesama. Toho werã aperã weroho wese mehẽta nisa tea, wiopesaro merã wese nisa, te añuse bokake marĩp̃re saña nukũkato nirã na ni apo kũke nisato. Mari toho we ehõpeotikama marĩre doatise wa, b̃hawetise bahuakã we, doatise bokakã we, werĩka webosato na ni t̃oñake niro wesato. Toho bahuse marĩre bahuari nirã betiro nisa na ni apo kũke nisato. Masirã na bia merã base wetidare wekaberop̃re uiro marirõ merã ba´asere ba´a, ekatisere bokanosa na ni ukũke nirõ wesato. Tere añuro merã yapadare werã añuro t̃oñaro merã soó, kãri wese nisato ni apo kũpa*

das frutas ajuda na transmissão de saberes: quando se entrega as frutas, se oferece a história da festa, das pessoas e de outros habitantes do cosmo. Quem recebe devolve com outras histórias cheias de conhecimentos. Algumas vezes, a festa das frutas acontece com irmãos maiores e menores; outras vezes, com os moradores de uma aldeia e, algumas vezes, com os moradores de outras aldeias; na festa discursam, cantam, dançam e protegem-se de doenças. O Baya dirige os cantos e as danças aos irmãos maiores, menores e aos cunhados. As mulheres formam pares de dança com os homens; bebendo o caxiri, o kapi, fumando o tabaco, comendo o ipadu, recebem a defumação com cera de abelha benzida para a proteção. Junto com os habitantes de outros patamares, compartilham os saberes com alegria e se respeitam. Em nível cerimonial, o Kumu deixa os habitantes de diversos patamares interligados. No dia da festa, o Kumu convida os habitantes de outros patamares para que venham participar da festa, beber as cuias de caxiri e kapi, comer o ipadu, fumar o tabaco; cantar e dançar no ritmo de

*marĩ ñekusumtũarũa. Tere masirã noho ate nũmũripũ kerãre toho we añuse boka dekotima. Nipetise masa kuruari toho diakũ webũrosama, na ñekusumtũa masĩse kũoke merã, na darasetikaro weroho daraseti wesama. Toho wemirã taha ate Ʃmũkohori mehekã nisetisere iña bese nũko atirope wesetikã añu tũsato ni, na ñekusumtũa masĩkere masĩse kũ nemo añuse boka nemosama ate nũmũripũre. Marĩ masã toho dukayu mũha nukukãnosato. Marĩ masisekerã dukayu mũhasa, marĩ darasetise, marĩ ukũsetise toho dukayu mũha nukukãsa. Ati Ʃmũkohori kerã mehekã wasetisa, ati Ʃmũkohorũre nirã kerã mehekã nisetise mi bũkũa mũhasama na. Marĩ ñekusumtũarũa mehekã nisetise Ʃmũkoripũ niseti, katiro kũopã. Toho werã tohokãtero kãse masĩsere boka, ukũ wiha nũkã, basa wiha nũkã wepã na. Na toho wekere, na kũokere marĩ ñekusumtũa, pakusumtũa weopopã na parãmerare, na pũrãre. Te waterota apeye masĩse bahurẽnopa, mehekã darasetise bahuapã. Mehekã ukũse, mehekã basase bokapã na. Pehe mehekã tũoñase, mehekã nisetise wapã ate pekasãye boemũhãse merã, paiã merã mehekã makãri nisetisetiya na nisere wekãka, ate ñũbuese, missa kahãse, miñe nũka mũhãka marĩ nisetise siape merã dukayu kãtipa. Dukũtipã*

kapiwaya (danças tradicionais) e de carijos. A festa das frutas é realizada com muito respeito e com empenho para oferecer grande quantidade de frutas, beberem transbordantes cuias de caxiri, dançarem exageradamente, acharem graça à vontade etc. Quando não se faz a festa com respeito, surgem as doenças, a tristeza e a morte. Para evitar essas situações, quem participa da festa deve seguir as restrições e dietas exigidas pelos Kumua. Após a cerimônia de autorização com a pimenta e o sal, podem se alimentar normalmente. Os nossos avós nos ensinaram que se deve concluir bem a festa, descansar e dormir com tranquilidade. Na atualidade, as pessoas que conhecem a tradição de fazer a festa continuam fazendo a festa de frutas envolvendo muitas pessoas e oferecendo muitas frutas. Todas as etnias que seguem essa dinâmica, aproveitam os saberes de seus avós. Os povos originários, seguindo as tradições de seus avós e conhecendo a dinâmica do mundo atual, criam outros saberes para o enriquecimento daqueles deixados por seus avós. Assim, vemos que as culturas se transformam. Os conhecimentos, os trabalhos e os

*werãpea marĩ ñekusumua ate nisato marĩ. Yũ ñeku katigu marikã atoberopuma marĩ ñekusumua masise nike, na posé wemhatike marĩ ñekusumuaru na wekaronoho wenoña marĩrosato maha ni werekũwi. Arã pekasã boesere masĩmua mehekã kure wesetirãsama usã bukũrã werĩ diha wekaberopure ni ukũkuwĩ. To wamikã peti wesome weropeo nikũwi. Na bukũrãru ati umukoho atiro niri umukoho ni to marĩre ni iñakasa nukose dũhato marĩre. Apeye numuri warore we ni iñano taha. Atiro nise muhipũri nito nisere pekasã boepã marĩ atokãtero katirãpure. Te puaturi kahãsepure miñe nukã werã bosenumuri nikã atiro we ekatikãra nimiwa na marĩ ñekusumua marikã tere ati bosenumuri mi sahãnuka ekatiro usata ni ukũ amesuo wema makarĩ sũori nirã. Ti numurẽ toho we ekati werã marĩ, marĩ umua atiro we aporã ti bosenu añuro wato nirã, na numia te na numia masĩsere dararãsama na ni ukũma. Marĩ porã mamapiha, numiã tere werãsama na boese waterore ni ukũma. Na numia kerã were wiha nukã wema umuã, numiarẽ, mamapihare, numiãre atirope wesetirã marĩ, ametutisenohorẽ, amekẽsenohorẽ wetikarã marĩ ni ukũ amesuo nukõ wesetino to. Na makãri sũori nirãkera werekaso nukõ wema, añuro ekatiro marĩ merã kahãrarẽ bapati werã marĩ, apeye*

discursos modificam-se. O mundo passa por contínuas transformações, pois os seus habitantes criam novos modos de vida. Os nossos avós viveram em tempos diferentes, praticavam saberes próprios para a elaboração de seus discursos, cantos e danças. Esses saberes e práticas foram transmitidos aos seus netos. Eles também, por sua vez, criaram novos saberes e novos modos de trabalhar, novos discursos, novas músicas e danças em relação ao que herdaram. No contexto atual, os novos conhecimentos e novas maneiras de organizar a vida surgiram a partir do acesso à educação escolar e do contato com os missionários; os indígenas criaram novos modelos de organização das comunidades, começaram a rezar e ir à missa etc. Quando o meu avô Buã/Higino, pai do meu pai, estava vivo, dizia que, após sua morte, os seus saberes, seus modos de fazer a festa das frutas, não seriam mais do jeito que ele fazia. Também dizia que quem estuda na escola dos “brancos” faria a festa de modo diferente, mas os nossos conhecimentos continuariam existindo. Hoje em dia conhecemos menos do que os nossos avós

makāri kahāra na ehakā añuro narē potēri, sahātia ni wemerākarā marī ni ukū ameshowema. Atiro ukū amesotoha wekaberore tere posēti werā marī na nikere ama wesetisama. D̄porop̄ na wekūkarō werohota yuk̄ d̄ka nisen̄m̄rima tere ama, neokū, omanesama. Paharā masā merā darase nirō wesa toho wesea. B̄k̄rā, mamapiha, numia, numiā wasama na tere amaboka omāra warā. Aperā makarī tiro otese k̄orānoha toakāta sekasama, yoaro waro marirō. Atokāterop̄ma papera pūri tutuase pūri k̄orānoha noa otese k̄orānohorē mehō dumikāsama. Atirota weseti daraboka na wese n̄m̄rip̄ nirōwe atokāterop̄ma. Newarop̄ma boetirā weseri darama, ñaro ȳm̄ma nise ȳm̄akūw̄. Aperāpekerā boese añuro masirā nimirā daramasitima nise nikūwu taha. Atokāteroma p̄arop̄ta t̄oñe ames̄on̄ko miakā añu nimibato maha. Atiro ni t̄oñaka marī masā nisetise tohota d̄kayu nuk̄kāsato. Tenohōre t̄oña masī weranohōre harā wesa marī, b̄k̄rāye turi kahāse merā, mama masise turi kahāse merā. P̄aturi kahāse merā t̄oña ames̄on̄ko wesenn̄m̄rip̄ nisato marīre ni t̄oñasa ȳa. Apeye n̄m̄ri ni nirā toho nikarā meheta wesama. Atokātero nirā masā waterorep̄re pehe bahuapehasa, marīye wiserip̄re, makārip̄re, boese

(paternos, maternos e étnicos) no passado o período em que determinadas frutas amadurecem. Muitos de nós passaram pelo processo de educação escolar e lá nos ensinaram a conhecer o tempo por meio de outro calendário. As lideranças organizam a festa levando em conta as duas maneiras de conhecer os ciclos de festas: a visão de nossos avós e o calendário civil e religioso cristão. Para cada festa, as mulheres que são lideranças encarregam os trabalhos para os homens e as mulheres; insistem para que todos façam a festa com respeito entre todos. As lideranças instruem para que os anfitriões acolham bem os visitantes que chegam de outras comunidades e ofereçam-lhes assento dentro do centro comunitário. As lideranças organizam a festa e buscam os alimentos (frutas, caça, peixe) para o consumo na festa. Seguindo as tradições de seus ancestrais, buscam as frutas, uma tarefa realizada por muitas pessoas. Adultos, jovens, mulheres, moças carregam as frutas com entusiasmo. Quem tem as fruteiras perto da casa, junta ali mesmo. As pessoas que têm dinheiro compram de outras pessoas

*wiseripure, duase wiseripure, ñubuese wiseripure. Toho bahuapeharo meheta wesa tea, atokãteroma marĩ boe mũhase merã, apeye masĩse boka nemonosa. Toho werã mehekã nisetirã wakã wesa marirẽ. Nipetirãputa ate pekasã na darabokakere duú kũosama, pekasãyere ukũ masĩ wesana, pekasãye makãri siha wetihãra to nohõpũ na iñaku boekere mi dahasama marĩye makãripure. Aperoma yoaro kahãrapũ marĩye makãripũ darasihama, payá, payanumia, masirã ukoyerã, surara, apeyehõ masisere boerã atima marĩtiropure. Na darase kerã marĩ nisetisepure mehekã wasere wetamusa. Ate bose nũmuri werã, posé nũmuri werã atokãteropure marĩ ñekosanumiã wekaronohõta wesetinosa, sirĩse kahãsere. Marĩ ñekosãnumia, pakosãnumia, akawererãnumia na masĩse nirowesa péru dare dũpo wesea. Atiro wekãta añuro niãwũ ni na darase nirõ wesato. Numia na masĩse nirõ wesa, mũha na masĩse nirõ wesa. Apeye sirĩse niãse pekãsa na darekekerãre papera tutuase pũri kũorã pakase makarĩpũ duú mi ehama, na akawererã merã sirĩrati nirã, aperã mehõ duaseti wesama. Te nohõta ni ate péru merã sirĩ morekãpũma pũro waro niarõ wakã wese. Añuro sirĩ merirã nohõma añu pũrikato. Meritikama niãse waterota ametutise, amekẽse bahua*

que plantam. Quem planta, quem pesca e caça ganha dinheiro vendendo aos compradores. Influenciado pela “visão civilizatória”, tempos atrás se dizia que o trabalho na roça era para a pessoa sem estudos. As pessoas que trabalhavam na roça diziam que os escolarizados não sabiam trabalhar na roça. Hoje essas visões estão superadas, são complementares, ambos são beneficiados pelo novo modo de compreender a vida e o trabalho. Na atualidade, também se precisa de especialistas para refletir a partir dos conhecimentos de nossos avós e dos conhecimentos atuais para apontar novos caminhos. Vivemos em épocas diferentes, e entre nós organizamos novas comunidades, construímos escolas, comércio e igrejas. As mudanças sociais resultam do acesso à educação escolar, em que se adquirem outras visões sobre a vida e geramos novas formas de organização social. Hoje todos acessam bens materiais industrializados e aprendem a falar a língua portuguesa; vão à cidade e aprendem novas maneiras de organizar a vida em suas aldeias. Profissionais de outras culturas



*makāripure. Toho wakākerāre toho yurūkā wetima werāpea, makāri sori nirā neresānuha, ukū amesuo wema, aporāti nirā. Marī ñekusumua na nikūke nūmripuma mehekā basase kōokūpa na, atokāteropuma apeye basase bahuasa taha. Marī ñekusumuarua naye Basawiseripū niseti wetihāra, tiwi kahāse merā basase nūmūrirē apekati mūhapā. Basawiseri kahāse nikūpato ate Basamorī na Bayaroa basase nipā, Bayaroa parāmera nirānoho diakū wesetipā. Añuro na basekā we masokāra nirā wepā na. Toho nikā Bayaroa parāmera diakū basasenhō nikūpa. Nipā numiā na basasekerā, naye nirō wepā nakerāre, masirā numiaye nikūpa, nipetirā numia mehēta basa merīsama. Ate hāde hāde nisere upūti merīsama na, nikarēra numia. Tekerāre basapā umūakerā. Ate weōpari puti, dūpoti basase, ñama dūpoa puti basapese, waikū yai oā putise, mūtēporo putise, weō wāri putise, yapurutu putise, mavaku putise ni bukūrā basawiseripure. Yū nikaronohōta arā pekasā merā boe*

chegam para trabalhar: missionários católicos, profissionais de saúde, militares e assessores de diversas instituições. Eles influenciam as transformações sociais locais. Na festa das frutas, as mulheres preparam caxiri, como faziam no passado. É a especialidade das mulheres.<sup>278</sup> Elas preparam caxiri e os homens também colaboram nessa tarefa. Nas festas atuais, algumas pessoas trazem bebidas alcoólicas da cidade (cachaça, cerveja etc), uns servem gratuitamente e outros vendem. A mistura do caxiri com as bebidas industrializadas causa outros problemas além da embriaguez (brigas, assassinatos por esfaqueamento, afogamento, suicídio).<sup>279</sup> Quando isso acontece, as lideranças reúnem-se para a solução de problemas; dialogam e ajudam na superação de problemas gerados entre as famílias e os jovens. Os nossos avós tuyuka possuíam

<sup>278</sup> Eu já vi recentemente que alguns homens viúvos e solteiros preparam o caxiri. Isso significa fazer todo o trabalho que envolve a preparação de caxiri: ter roça, limpar a roça, arrancar mandioca, limpar, ralar a mandioca (hoje em dia passa no ralador de mandioca) e espremer a massa de mandioca, buscar a lenha, cozinhar a *manicuera* (líquido de mandioca), fazer beiju próprio para preparar o caxiri, amansar, mastigar o beiju etc. Seguir todo o processo até o final.

<sup>279</sup> As brigas e mortes constantes em algumas festas da atualidade não são vistas como algo normal. Ninguém se orgulha de ter matado alguém, de ter visto o suicídio, afogamento no porto e na cachoeira de um familiar. Pode ser que este sentimento seja algo de indígenas cristãos. Embora seja sentimento misturado entre aquilo que é tuyuka e o que é cristão, na minha compreensão, é antropológico também.

*muhati wetihāra, pekasāye makāri siha wetihāra, marĩ akawererā boema naye Basaturi kahāsere. Marĩ akawererāta nima violāo/guitarra na nisere buapũte masirā. Añuro merĩ, tere bayama nakerā. Aperā ate teclado na nisere ñabia masirā wama, pekasā Basamorirē uputi bayama nakerā. Duporopuma na pekasā basa niaparo nikama toca-disco peo wĩro wekũmiwa, atokāteroma, marĩ akawererāta tecladu na nise merā, ñabia merirā, basamorirē we wĩroma uputi busu wihase akaripu, te ni uputi durusu akari. Nikarerā pekasāyere basamerĩ weranohō, naye ñemakari merā basá wema, pekasā basá dareke merā mi amesuo wetihāra, na tsoñasere basamorē wiōrema. Na basá wiōrepure na akawererā umua numiā wehe basá we ekati merikama, apeteroma numia sesaro wehe basá wema. Pehe basasetise nirō we tekerā. Noa basá meriranohō basama, basá masĩtiranohō toho iñadui, ekati, sirĩ duhi nikama. Posé numurirē bukurāpu na ukūkere ukũ sahānuka, posére ukūse merā wia nukā eha, ukūse merā poterĩ posére ñe'e wekũpa marĩ ñekusumñā nikũka teropuma. Atokāteropu kerāre nima teé nohorē masĩra. Iñatañuro ukūseti wema posé wiserire. Na wērikaberore, na parāmera tere tsoñekarā nohō, usā ñekusumña, pakusumña atiro ni ukũ sahā nukā, ukũ wiha nukā wemiwā na niranohō*

músicas próprias de sua época que cantavam e dançavam. Hoje existem outras músicas, com novos cantores e ritmos diversificados. Os nossos avós moravam na Maloca e ali cantavam e dançavam; sopravam seus instrumentos musicais. Os cantos e as danças eram executados pelos Bayaroa, pessoas preparadas para isso. Ainda hoje os seus netos cantam e dançam dirigidos por seus Bayaroa. Existem as músicas que as mulheres especialistas cantam. O canto denominado hāde hāde é de domínio das mulheres, mas alguns homens também se especializam nesse estilo musical. Durante a festa na Maloca, as pessoas dançam no ritmo de cariço, sopram a “cabeça de veado”, “osso de onça”, flauta, cariços pequenos, japurutu, mavaco. Seguindo o processo de educação escolar, algumas pessoas vão às cidades e aprendem a cantar novas músicas. Aprendem a tocar violão, guitarra ou algum outro instrumento. Eles se tornam especialistas desses instrumentos. Outros aprendem a tocar o teclado e cantam as músicas elaboradas pelos músicos da cultura ocidental. Décadas atrás, as músicas eram tocadas por toca-discos (vitrola).

tere ukūma ate nɛnɛriɸ kerãre. Marĩɸma te na masĩsere, ukūsere, basasere, basesere na pekasãɸ weronohõ papera pũriɸ ohaño wenoña marikũpa, tɸoñero bahuro tɸoñe wekũpa. Na masĩra Kumua, Bayaroa ukūse kerãre tɸoñe masĩti weno to. Toho wero marĩre petidiharo noho niseti weto ni ukūma bɸkɸrã masĩra. Ate ukūseti, ukū amesɸo wesekerã nipetirãre watisato, aperãre añuro wasato, masĩra na eheripõra basekã na wekarãre añuro wasato ni ukūma masĩra marikã. Te nohõ tɸo masã werãkerã, añuro tɸoñe, betipeo, ako etoa na wese merã añuro masĩse bɸkɸa mɸhãsato ni ukūma masĩra bɸkɸrã. Pekasã merã mehekã tɸoñase boka wetiharã, mehekã nisetirã wakãnosa atokãteropɸma. Apeye masĩse bokanopãto pekasãye boese merã. Noa na ñekɸsɸmɸa masĩse kɸorãnoho pekasãye masĩse merã mi amesɸo nɸkõ ukūma. Ateta nikãro we atokãteropɸma marĩ masĩsere, marĩ tɸoñasere ukūwirõ nɸko, masãre atiro wesetise nɸmɸrĩ nito, atiro we dararã marĩ, atiro we ekatirã marĩ, ni ukū amesɸo, darasetisama.

Atokãteropɸma masã naye makãrirẽ arã nirasama na marĩre ate kɸmarirẽ masarẽ

Hoje, os próprios indígenas tocam músicas ao vivo, usando teclados, cantam músicas utilizando os microfones e espalham o som por meio de caixas amplificadoras. Alguns deles cantam na língua indígena. Expressam sua alegria, tristeza, paixões, enamoramentos, sonhos. Enquanto eles tocam e cantam, os homens dançam com as mulheres; as mulheres dançam com outras mulheres. Dança quem gosta, quem não sabe permanece sentado e bebendo o que lhes oferecem. Na festa das frutas, nossos avós tuyuka entoavam seus discursos para oferecer as frutas. Hoje surgem novos especialistas que fazem também seus discursos atraentes. Após a morte dos ancestrais, as novas gerações deram continuidade às tradições, fazendo discursos de entrada na Maloca ou no centro comunitário e os discursos de entrega das frutas. Nossos conhecimentos não eram registrados com a escrita, como fizeram e fazem os não indígenas. Os sábios memorizavam os discursos e as letras das músicas.

Hoje não memorizamos todos os conhecimentos dos Kumua e dos

*sʉori dararã na ni sʉori ukũ, nikã makakãra merã ukũ amesʉo na ekatise kahãsere, darase kahãsere sʉori miasama na akawererãre. Marĩ ñekʉsʉmʉarʉ na posé amasé nʉmʉirirẽ, posé wiserire na miriãpora merã busʉsiha, busʉ sahã weke petia wawʉ, ate pekasãye boesé tutuaro merã, arã payaye tutuaro merã nikaro beropʉre bahuawʉ tekerã nikãre masã kurari waterore. Toho warokẽra newaropʉ bahuke weronoho nitise, mehekãkure bahusetisa. Toho nisetisa ate miriãpora merã na posé wiserire busʉsahãse kerã. Temerã kahãse nikãre dukayu bʉtia wetisa, dʉporopʉ na wekaronoho wesetisirĩka toho nisa. Masirã yʉ tʉokãra atiro na ni ukũsere tʉoñekati yʉ. Añuro na basekã na weke merã puti sahã werã, añuro betirã wesama niwã na. Toho betise merã te nohõre wekama, duti wasa niwã na. Toho añuro basesãka wesenhoma na numia, wimarã iñatisama na miriãpora na posé mi sahãkama niwã na. Na basetimirã na putipe, putiño wesea, te putirãre wapa marĩ tʉsawʉ. Te miriãpora nimirõ eheripõra mosé nikãsa tea na ni ukũka tʉowʉ yʉa. Marĩ masĩtikama te niaparo nikã tʉokama wiosepe atitohakati. Marĩ ñekʉsʉmʉa na añuro wiopesaro*

Bayaroa.<sup>280</sup> Por causa disso, os repertórios desses conhecimentos diminuem entre nós. Por outra parte, nem todas as pessoas conseguem aprender tais conhecimentos. Os nossos sábios nos falam que esses conhecimentos só desabrocham em pessoas que seguem as restrições alimentares, que realizam o ritual de ablução de água, periodicamente. Na escola se aprendem outros tipos de conhecimentos. Quem ainda convive com seus avós, consegue aprender os ensinamentos tradicionais. Apropriando-se desses saberes, fazem discursos na animação das pessoas durante a festa e promovem trabalhos comunitários. Na atualidade, os membros de uma comunidade elegem os seus coordenadores para atuar por um período determinado, eles animam e organizam os trabalhos da comunidade. Diversos etnólogos do alto rio Negro escreveram que as Flautas cerimoniais que os nossos ancestrais sopravam durante a festa das frutas tinham acabado por influência da escolarização, da evangelização e da

---

<sup>280</sup> Os gravadores chegaram algumas décadas atrás, depois veio a época das filmadoras e, por último, chegaram os celulares que ajudam a filmar e gravar. Parece tudo fácil, mas é de pouca duração, as memórias são atingidas pelos vírus; os CDs com gravações e com filmagens num clima úmido como o da região do alto rio Negro não se conservam por muito tempo. Além disso, os aparelhos que utilizavam tais recursos mudam rapidamente, por isso, ficam inutilizados.

*merã apektike nirõ wesa tea weropea. Toho añuro na basesãke nitimikã wiopesaro merã iñagw̄ wenoww̄ marĩ te nohõ kwokãra parã merãpea, marĩ ñekw̄sumw̄a na pũro ehõpeoke nirõ wesa tea.*

civilização dos indígenas. Acontece que o uso dessas Flautas emergiu em algumas comunidades do alto rio Tiquié.<sup>281</sup> Ressurgem de forma diferente, mas alguns aspectos não se modificam. Os especialistas nas Flautas cerimoniais informaram-me que existem dois tipos de Flautas: um tipo passa pela cerimônia do Kumu, este tipo exige dietas alimentares aos especialistas que sopram; as mulheres, crianças e homens não iniciados não podem ver. O outro tipo não passa pela cerimônia e não exige restrições, pois é de Flautas de encenação.<sup>282</sup> Apesar da diferença que há entre os dois tipos de Flautas, devemos tratá-las com respeito. Os Kumua, com a cerimônia, ativam a vida relacionada com o surgimento dos primeiros humanos - pamurimasa. São instrumentos que o Yepa-Oãku usou na origem da festa das frutas.

---

<sup>281</sup> Estou me referindo às comunidades: São Pedro (Tuyuka), Cachoeira Comprida (Tuyuka), Caruru Cachoeira (Tukano) e outras comunidades Hupda, Bará.

<sup>282</sup> Luciano e seu filho Orlando e o meu irmão Alexandre, ao explicarem essa parte, diziam: “você é padre, você tem as hóstias não consagradas e as hóstias consagradas. Hóstias não consagradas você pode jogar fora, pode deixar em qualquer lugar, as crianças podem brincar. Com a hóstia consagrada você não pode mais brincar, é coisa muito séria, tem que pegar com carinho, tem que guardar no sacrário (lugar onde se guardam as hóstias consagradas). Eles disseram: a mesma coisa é com as *Flautas cerimoniais*. As *Flautas* que o *Kumu* benzeu não se pode brincar, quem brincar paga muito caro, paga com a sua própria vida e a vida de seus entes queridos.

### ***Yɥ dokatu nukarige!***

*Ate yɥ hoake pehe nisa niropea. Toho nimirõ pehe dɥsakāsa mehõ. Ate yɥ ohasĩrike pakase na ukũse ehõpeose nirõ wesato. Toho werã na bukũrã nirokahãse nisato ni ukupã. Yɥ tɥoke poteõro, yɥ iĩake poteõro oha õwɥ ati pũripure. Pakase na ukũse niyuro ate yɥ ohakepea omahakã bahurosato na iĩakapema. Ato bero kahārapɥ, yɥ ohake nohorẽ oharã, ate dɥakɥ niwĩ kũã ni, oha nemosã werasama. Yɥkawererã paharã niwa te masirã, napɥ apeye na yɥ yɥɥokurero na masĩsere oha nemorasama ni tɥoĩasa yɥa. Ate posẽ kahãse yɥ ohake aĩuro iĩakama na yɥkawererã Dikarã diakɥ na wese meheta nisa. Na yɥkawererã na posẽ wiseri wesema, yɥ wimagɥ nigɥ yɥ iĩakere ohawɥ yɥ. Te posẽ kahãsere ɥpɥtɥ iĩawɥ ape masã tiropure, na posẽ wiseripɥta na mera e'kati wekũwɥ yɥ. Toho wero ate yɥ ohake yɥ paharãye neokũke weroho nisetise nisa, nika kurua masã kurua mera diakɥ iĩasia, na merã yɥ boesiha weke meheta nisa. Yɥ darasiharopure arã Pa'arã massa merã, Wirã masã merã, Okotikahãra merã, Dasea masã merã, Waikahãra merã, Kubewa masã, Yawarete kahãra merã ɥpɥtɥ iĩa kũwɥ ate posẽ na nisema. Toho nimika taha ati kurua kahãra atiro wesetiwã nisepea marĩsa ate yɥ*

### **Limites de meu trabalho**

A descrição sobre a festa das frutas oferece diversos conhecimentos. Eu trabalhei sobre um tema já conhecido, que é a festa das frutas, em muitos lugares se denomina de Dabucuri. Eu escrevi daquilo que eu vi e ouvi. O meu trabalho não corresponde à magnitude da festa das frutas. Ninguém descreve a totalidade de seu significado. O meu trabalho é incompleto. Outros pesquisadores indígenas e não indígenas complementarão o que faltou no meu trabalho. Existem jovens Tuyuka que dominam bem esse tema e escrevem muito melhor do que eu. O tema da festa das frutas no meu trabalho não se refere especificamente ao povo Tuyuka. As lembranças de minha infância sobre a festa das frutas tuyuka constam no trabalho, mas eu conheci e participei dessas festas fora das aldeias tuyuka. Por isso, no meu trabalho não aparece claramente um campo de pesquisa com determinado grupo tuyuka. A minha convivência com outras etnias Arapso, Hupda, Tariano, Desano, Wanano, Tukano, Piratapuaia, Kubeu, do distrito de Iauareté (1994-1997; 2004; 2007-2008) fez-me entender como eles

*ohakepūre. Ate kuruari kahāra na posé toho diakū bahuseti būrowū yū iñakama. Yū darase waterore diasā nūka ehake nisato: posé kahāsere pehe oha estenūkōkati yū, nikarōta añuro bese oha merikāro marirō, nika kurua karā na posé wese kahāsere boe yūhōnūko wetikati yū. Ate yū ohakere ohawū yū Dikarāye mera, Daseāye mera; añuro boe diokūka yū wekama okamipā Baraye, Añirāye mera yū ohakā, yū tūoñeseta nikamiwū te na ukūsea. Naye ñemekari mera yū ohatikabero nimikā tūoñerasama nakerā ato yū ohakeres, ateta niwū marikerāre nirāsama na, yū ohakere iña poteō werā.*

*Apero yū boe ehatikaro nisato até Miriāporā mera na posé nūmūrirē na putisāsere oha bokatikati yū. Seriña bokawū yū bokagūpea, na te nohōre masirā merata, na Miriāporāre putiporā merata, ukū, na werekā tūo wewū. Pehe*

realizam seus discursos interétnicos.<sup>283</sup> Aquilo que eu aprendi durante a minha participação na festa das frutas com essas etnias ajudou-me na elaboração desse trabalho. A festa das frutas dessas etnias apresenta muitas semelhanças. O meu trabalho apresenta um limite, pois trata a festa das frutas de maneira ampla, como eu expliquei, das festas realizadas em lauareté.<sup>284</sup> No meu trabalho utilizei as duas línguas: tuyuka e tukano; com maior tempo de pesquisa eu poderia utilizar a língua Bará e Makuna, que são línguas que eu entendo bem. Apesar de ser um trabalho bem limitado, eles se identificarão com muitas coisas que eu escrevi.

Um dos limites do meu trabalho refere-se ao tema das Flautas cerimoniais. Obtive as informações sobre o tema de pessoas que são especialistas em preparar, soprar e dançar com essas flautas. Embora eu

<sup>283</sup> A sede do distrito de lauareté, até ao ano em que eu fiquei (2008), era composta pelas seguintes vilas: **Vila Fátima** composta pela etnia Hupda. **Vila Santa Maria** composta pelos Tariano, Tuyuka e Piratapuia, **Vila São Pedro** composta pelos Tariano. **Vila São Domingos Sávio** composta por etnias Tukano, Arapaso e Piratapuia. **Vila Cruzeiro** composta pelas etnias Tukano, Tariano e Arapaso. **Vila São Miguel** composta por Tariano, Tukano, Piratapuia. **Vila Dom Bosco** composta por Tukano e Tariano. **Vila Aparecida** composta por Tariano, Tuyuka, Tukano, Piratapuia, Wanano, Kubeu. **Vila São José** composta por Tukano, Tariano, Desano. **Vila Cruzeiro** composta por Tariano, Tukano, Piratapuia. Por isso, mesmo sendo da mesma Vila, eles são de etnias diferentes. Foi em meio às populações dessas vilas que eu participei diversas vezes da festa.

<sup>284</sup> Eu digo assim, pois em geral, durante os trabalhos acadêmicos, os professores querem a delimitação do tema. Eu não delimito dessa forma, pois eu entendi que as relações interétnicas estão presentes na mesma comunidade, como é em lauareté.

yure werewã na, atiro niwuto ni were kasa nɛkowã. Yɛ añuro tɔo ohake nimikã, yɛ tɔoñakã pairo dɛsakãsato, na yɛkawererã na Miriã mera posãka iñatikati yɛ. To yure dɛsasa ni tɔoña we. Yɛ wimagɛ, mamɛ nikateropɛma tɔoro otikũwɛ, paiáya wiseripɛ boerã we nirã topɛ nikãmɛhakãti, Salesianuaya Wiseripɛ, to Siripa poea wametiropɛ. Toho nirõ waterore yɛ pakɛpekerã iñadutiti kũwi na Miriãporãre. Pekasã boeriwipɛ nigɛ tere keoro mimɛhati bosa mɛã, na beti dutisekerãre betitibosa mɛã ni mɛhawɛ. Kũ toho nikã tɔogɛ iñati mɛhakãti yɛ. ʘsã boerã nipetirã toho yɛɛpã. To Siripa boepeogɛta paiá sahãse na boese wiseripɛ wawɛ yɛ Manauspɛ (1980) te nikanɛ paí sahãgɛpɛ (1994). Atiro yɛ boesihaketa yure diasari wasare wekãpa, te boesere miatikɛ nohõ nigɛ keoro masĩ mɛhãbopã yɛ até Miriãporãyere. Atiro ni ohagɛ masĩti butiasa nigɛ meheta weyɛ, boewɛ na aperã tere boesihakarã na oha wiõrekere. Arã nisama na Miriãporã na ni ohakere iñawɛ yɛ, toho nikã yɛ ñekɛ katigɛ, yɛ pakɛ katigɛ na Miriãporã na nirã atiro nisetirã nohõ nisama na ni werekere masĩsa; atokãteropɛre na Miriãporã mera posé kahãsere wemɛhãra merã kerãre

tenha obtido informações detalhadas, eu vejo que esse tema é incompleto, pois eu não participei de nenhuma festa das frutas com a utilização das Flautas cerimoniais. Quando eu era adolescente e jovem, não pude participar, pois eu já era estudante no internato salesiano na antiga Missão Salesiana de Pari-Cachoeira<sup>285</sup>. Naquela época, meu pai não me permitiu participar dessa festa, pois ele dizia que, vivendo no ritmo de internato, eu não conseguiria seguir as restrições alimentares. Depois disso, eu ingressei no seminário<sup>286</sup> (1980) em Manaus, até chegar a ser padre (1994). Essas circunstâncias históricas me apareceram como obstáculos para aprender ou dominar completamente esse tema. Tal limite, no entanto, não significa a ausência de estudos sobre o tema. Desde criança, eu ouvi as narrativas de meu avô, do meu pai e dos especialistas cerimoniais.

---

<sup>285</sup> Os missionários salesianos chegaram nessa missão no ano de 1940 e a deixaram no final do ano de 1998.

<sup>286</sup> Lugar onde o jovem estuda para se tornar religioso ou padre, onde segue as várias etapas de formação.



*ukũwɥ yɥ.*

*Apeye yɥ tɥoña eha butiatike ate nisato. Karõ kureta te yɥ oha s̄irisere yɥ seriña sihake nisa. Na yɥ akawererã mas̄sama nimigɥta waro otikã iñagɥ watikati. Toho wegɥ na posé nɥmɥrirẽ marĩ mɥhãkati, na posé kahãsere iñabutiatikati. Apeyepema, na bukãrã basa na basase nɥmɥripema iñakũwɥ yɥ, na merã ni nemo, na merãta Basawipɥre na ukũsere tɥo, na basasere tɥo, iñadui wemɥhawɥ yɥ. Tere na basasere na wekã yɥ iñake ate yɥ oha sirĩkarɥ wetamuwɥ yɥre, apeye kahãsepema ui kurero merã ohakãkati yɥ.*

### **Boemɥhã nemose noho!**

*Ate posé kahãsere marĩ boes̄irikama mehekã bahuse toho bahua nukukãsa toa, petitisa, dikerã masã kuruari nirã watero nirõ wesa. Mehekã diakɥ mas̄ise kɥobɥrosama na, na ñekɥsumɥa nare weopeoke nirõ wesa. Pahãra pekasã, poterikãra boetohapã te posé kahãsere, na poteõro boepa. Yɥkerã te posé kahãsereta karoãka boenemo wewɥ: posé nɥmɥrirẽ na bukãrã basese nohõre, doatise wetidaresere, doatise bukãrãre bosase, heripõra basese, wakũtutuase, ɥpɥ tutuase kahãse tere basesama na ni ohawɥ yɥ; na Kumua, arã Bayaroa, poóri masã, posé koterã na ukɥse nisere ohawɥ*

Outro limite que o meu trabalho apresenta é a ausência de pesquisa de campo mais prolongada. Faltou minha participação na festa das frutas com os meus parentes Tuyuka. Participei diversas vezes de festas com cerimônias de proteção: dança de início do ano; inauguração da maloca etc. Nessas festas, eu vi como realizam os discursos, cantos e danças etc. Essa aprendizagem ajudou-me a escrever com segurança sobre alguns temas: discursos, narrativas, danças, bebidas etc.

### **Novos estudos**

O tema da festa das frutas segue sendo um assunto provocativo para quem deseja estudar em meio às diferentes etnias da região do alto rio Negro. Diversos antropólogos se dedicaram a estudar esse tema. Através de meu estudo, eu quis aprofundar alguns aspectos da festa, tais como: cerimônia de proteção, tranquilização, motivação, encorajamento, de invisibilização frente aos que querem causar doença. Procurei mostrar como se faz uma festa, como se realiza um discurso, como se canta e dança. Como se

*yɥ; arã Bayaroa na atiro we basamorĩre mi wiha nɥkã basasama na ni ohawɥ; disenohõ nibutiasarito narẽ toho ni tɥoñase wesekahãse ni ohawɥ yɥ. Atiro wewã na, ate nohõ wawɥto ni besekũwɥ yɥ. Pehe nikãsa tere boemɥhakama. Atobero tere boemɥha nemorã apeye masĩsere iñorasama, na pekasã ohakere, atokãtero kahãra poterikahãra boerã na ohakere iña poteõ, atore kũ nemogɥti yɥ ni oharãsama, te marĩ ñekusumɥa pũro na ehõpeoke nirõ wesa tea. Apeyema oha apo werãsama na. Atere ohagɥ wakũsa yɥ, yɥkawererãre, na niama yɥ yɥɥokurero masĩra, ate kahãsere miñe nɥkã, posé wiseri posã nɥkã, basa sahã, basa wiha nɥkã werã niama na; aperã baserã nirã weama. Na ohasĩrira nohõ nikama pehe waro añuse ohabosama na, atobero kahãrapɥ na masĩatere kũbosama na.*

### ***Yɥ ukũpeo yapadarese!***

*Atere ohagɥ añuro tɥoñaro mera ohawɥ yɥ, wiopesase nimibato, añuse nirõ we, toho wegɥ pũro ehõpeoro mera ohawɥ yɥ. Ato dɥporo yɥ ohakaro nohõta, pahi*

procurou demonstrar ao longo desse trabalho a festa das frutas tuyuka e de outras etnias da região do alto rio Negro possui diversos conteúdos.<sup>287</sup> O meu trabalho deixou de aprofundar diversos aspectos da festa. Os futuros pesquisadores indígenas, lendo o meu trabalho e os de outros antropólogos indígenas, perceberão a ausência de diversas partes da festa. A partir de tal constatação, sistematizarão outros aspectos da festa das frutas ausentes em meu trabalho. Escrevendo sobre isso, eu penso nos meus parentes Tuyuka que estão lá nas aldeias praticando o que eu procurei escrever. Muitos deles estão cantando e dançando na festa das frutas, pois são Bayaroa. Outros são Kumua fazendo a cerimônia de proteção.

### **Fechando a maloca da festa**

Esse trabalho foi elaborado com bastante empenho para garantir a profundidade que o tema merece. Como eu já disse anteriormente, não

<sup>287</sup> Cada participante da festa preocupa-se em realizar bem a parte que lhe cabe. Quem vai buscar as frutas interessa-se em conhecer em qual tipo de floresta que se encontram as frutas, em que época do ano etc.; os tocadores de caríço interessam-se em soprar bem os instrumentos caríço e quem quiser aprender se mete ali perto dos especialistas; quem quer aprender a fazer os discursos se coloca perto dos *Kumua* e *Bayaroa*; as mulheres aprendem as músicas próprias delas; os jovens se colocam entre os jovens; os *Kumua* conversam entre si e quem quiser aprender como eles falam, senta-se próximo deles. Por isso, eu disse que a festa das frutas tem muitos conteúdos. Nem todos aprendem tudo.

butiario t̃oñarop̃ma ehatikati ỹ. Añuro butiario ohas̃irimig̃ta, meh̃ō wiose t̃oñakati, oha wuiro dokepehakati ỹre. Ỹ Dikar̃ã parami ni, ni t̃oñaseta toho wekati ỹre, keoro ohatibosa ỹ nise nikati. Pekasã porã ate mar̃i watero mas̃isere seriña siharo weroho we s̃iritikati, ỹ ñek̃us̃um̃a na mas̃isere oha s̃irig̃u wemiw̃ba ỹ. Te pakase na mar̃i ñek̃us̃um̃a uk̃k̃ere nikar̃ẽ oha s̃irig̃u wew̃u. Ỹ ñek̃us̃um̃a na posé ñm̃iri wem̃hake mera, mar̃i masã nisetise posé ñm̃irir̃ẽ apo, yuk̃duk̃a omar̃ã wa, poóba wese weroho niw̃u ỹ. Ỹña añuro t̃oñasa te ỹ ohakere t̃oñe, mas̃ig̃u. Te ỹ ohase waterota ỹ basese na ỹre boekere ohañe wekere, te merãta na ỹre baseokã base wetohaw̃u ỹ, wetidarese basew̃u, na doatisere base, na añu ehakã wew̃u. Toho ỹ webokakã ỹ añutoha. Diker̃ã nirã, pekasã, poterikahãra ate ỹ ohakere iña, boerã noho, iñarasama Dikar̃ã mak̃u k̃ũ ñek̃us̃um̃a masikere pakase boese wiserip̃u k̃ũ iñosere. Atiro ni t̃oña weg̃u, ỹ poteõro ate boese kahãsere, pakase boem̃hase kahãsere wetamu ỹ, ni t̃oña ekatisa ỹ.

atingi o nível que eu desejava. Eu quis elaborar um trabalho profundo, mas senti-me tímido em tratar de algo que eu não domino. Esse medo surgiu em mim por eu ser um membro de uma etnia Tuyuka. Tornei-me alguém de dentro procurando escrever sobre um tema que os Tuyuka conhecem bem. Apostando na festa das frutas, eu desejei mostrar um modelo antropológico, ou seja, eu propus apresentar um instrumento de interpretação social: a vida social como uma festa. Muitos conteúdos que eu organizei estou utilizando para a proteção de várias pessoas que me procuram e curar algumas doenças. Por isso, já valeu muito para mim. Aposto que muitos leitores indígenas e não indígenas terão acesso aos conhecimentos que um Tuyuka escreve e apresenta numa academia; os conhecimentos de seus avós. Eu estou, assim, contribuindo com a academia e com a história tuyuka.

## BIBLIOGRAFIA

- ÁGUILA, Paolo del. *La ayahuasca te da tu arte*. Letícia: Instituto Amazónico de Investigación IMANI; Manaus: PPGAS-UFAM, Revista MUNDO AMAZÓNICO 5, pg. 267-272.
- ANDRELLLO, Geraldo. *Cidade do Índio: transformações e cotidiano em Iauaretê*. São Paulo, Editora UNESP, ISA; Rio de Janeiro, NUTI, 2006.
- ANDRELLLO, Geraldo. *Falas, Objetos e Corpos*. Autores indígenas no alto rio Negro. Vicosá – MG, RBCS Vol. 25, nº 73 junho/2010.
- ANDRELLLO, Geraldo. *Rotas de criação e transformação: narrativas de origem dos povos indígenas do rio Negro*. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, 2012.
- AZEVEDO, Dagoberto Lima (Suegũ). *Forma e conteúdo do bahsese yepamahsã (Tukano): fragmentos do espaço di'ta/nũkũ*. Manaus, Universidade Federal do Amazonas (PPGAS), 2016. Dissertação de mestrado.
- BARBOSA, Felix Rezende (*Yebamasa/Makuna*). *Dihsenoho niti bahsa miria, ũhtapirõpora pure, Yebamahsa pure, saha nu'ka añuro suorì e'kati nisetikãwese?* Taracuí, polo tukano UFAM: Instituto de Ciências Humanas e Letras; Licenciatura Indígena Políticas Educacionais e Desenvolvimento Sustentável, 2018 (TCC).
- BARRETO, João Paulo Lima. *Omerõ: constituição e circulação de conhecimentos Yepamahsã (Tukano)*. Manaus. Universidade Federal do Amazonas. Núcleo e Estudos da Amazônia Indígena (NEAI), EDUA, 2018.
- BARRETO, João Paulo Lima. *Wai-Mahsã: Peixes e Humanos - um ensaio de Antropologia Indígena*. Manaus, UFAM, 2013. Dissertação de Mestrado.
- BARRETO, Silvio Sanches. *Transformações pelo basesé nas práticas tukano sobre concepção, gestação e nascimento da criança*. 2019. 130 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2019.
- BARRETO. João Rivelino Rezende. *Formação e transformação de coletivos indígenas no noroeste amazônico: do mito à sociologia das comunidades*. Manaus, Universidade Federal do Amazonas, 2012. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social.
- BÉKSTA, Kazys Jurgis. *A maloca tukano-dessana e seu simbolismo*. Manaus, Seduc/AM, 1988. Trabalho de aproveitamento do curso de pós-Graduação em Antropologia Amazônica na Fundação Universidade do Amazonas.
- BESSA FREIRE, José Ribamar. *Escola Tuyuka*. Campo Grande, MS, 2006 (Texto: em português, 13 p.). Entrevista concedida a REZENDE, Justino Sarmiento Rezende.
- BRÜZZI, Alcionílio. *A civilização indígena do Uaupés: observações antropológicas etnográficas e sociológicas*. 2ª ed. LAS - Roma, 1977.

CABALZAR, Aloisio (org.). *Ciclos anuais no Rio Tiquié*: pesquisas colaborativas e manejo ambiental no noroeste amazônico. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira, AM: FOIRN - Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, 2016.

CABALZAR, Aloisio (org.). *Manejo do mundo*: conhecimentos e práticas dos povos indígenas do rio Negro – Noroeste Amazônico. São Paulo: ISA – Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira, AM: FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, 2010.

CABALZAR, Aloisio (org.). *Peixe e Gente no Alto Rio Negro*: conhecimento tukano e tuyuka. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2005.

CABALZAR, Aloisio. *Descendência e aliança no espaço tuyuka*. A noção de nexo regional no noroeste amazônico. Revista de Antropologia, 2000, USP, São Paulo, Vol. 43, nº 1, p. 61-88.

CABALZAR, Aloisio; RICARDO, Carlos Alberto. Povos indígenas do alto e médio rio Negro: uma introdução à diversidade cultural e ambiental do noroeste da Amazônia brasileira. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira, AM: FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, 1998.

CALVO, Carlos Eduardo Franky. *Territorio y Territorialidad Indígena*: un estudio de caso entre los Tanimuca y el bajo Apaporis (Amazonia Colombiana). Leticia, Universidad Nacional de Colombia, 2004. [Tesis]

CARVALHO, Silvia Maria Schmuziger de. *Jurupari*: estudos de mitologia brasileira. São Paulo: Ática, 1979.

CARVALHO, Silvia Maria Schmuziger de. Simbolismo de los índios Tucano del Vaupés. Perspectivas: Revista de Ciências Sociais, v. 3, 1980. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/108179>>. Acesso em: 15 mar 2021.

CAYÓN, Luis. *Pienso, luego creo*: la teoría makuna del mundo. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e História, ICANH, 2013.

CHERNELA, Jantet M. *Estrutura social de Uaupés*. Ceará: Edições Universidade Federal do Ceará; Rio de Janeiro: tempo brasileiro, Anuário Antropológico/81, 1983.

DASCHIERI, Bruno Emílio Fadel. *Música de Jurupari*: um ensaio sobre Sonoridade e Transformação. Niterói, Universidade Federal Fluminense, 2011. Dissertação de Mestrado.

DESCOLA, Philippe. *La selva culta*: Simbolismo y praxis en la ecología de los Achuar. IFEA (Peru), ABYA YALA (Equador), 1988. ]

DIAS CABALZAR, Flora Freire. *Até Manaus, até Bogotá os Tuyuka vestem seus nomes como ornamentos*: geração e transformação de conhecimentos a partir do alto rio Tiquié (noroeste Amazônico)

DUTRA, Israel Fontes. *Xamanismo Uhtãpinõponã: princípios dos rituais de pajelanças e do ser pajé Tuyuka*. 2010. 237 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.

DUTRA, Israel Fontes. *Pari-cachoeira e Trinidad: convivência e construção da autodeterminação indígena na fronteira Brasil-Colômbia*. 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. doi:10.11606/D.8.2009.tde-08022010-105540. Acesso em: 2021-03-17.

ECHEVERRI, Juan Alvaro. *Ranino ua aui: Palavra de cosecha de frutas silvestres*. Letícia: Instituto Amazónico de Investigación IMANI; Manaus: PPGAS-UFAM, Revista MUNDO AMAZÓNICO 7 (1-2), 2016, pg. 137-150.

ECHEVERRI, Juan Alvaro.. *Mito de la coca: el manejo y sus consecuencias*. Letícia: Instituto Amazónico de Investigación IMANI; Manaus: PPGAS-UFAM, Revista MUNDO AMAZÓNICO 1, 2010, pg. 315-326.

FERNANDES, Américo Castro (narrador), Durvalino Moura Fernandes (intéprete). *Bueri kãdiri marĩye: os ensinamentos que não se esquecem*. São Gabriel da Cachoeira, AM: FOIRN; UNIRT, 2006.

FERNANDES, Jaime Moura (DIAKARA). *Umãkohorimahsa a'ti pa'tire nirokahãse da'ri dihsepe nitito niratirã na sñi'sehe*. Manaus: UFAM – Universidade Federal do Amazonas, 2018. Dissertação de mestrado.

FERREIRA, Tatiana Amaral Sanches. *Basá busá: riqueza, cultura e política no rio alto rio Negro*. São Paulo, UFSCar, 2014. Dissertação de Mestrado.

GENTIL, Gabriel. *Bahsariwii – A Casa de Danças*. Manaus, Fiocruz, 2007. Apresentação de Ana Carla Bruno. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.14, suplemento, p.213-255, dez. 2007.

HUGH-JONES, Christine. *Desde el río de leche: procesos espacios-temporales en la Amazonia noroccidental*. Bogotá, Universidade Central, 2011. Tese de doutorado

HUGH-JONES, Stephen. *La palma y las Pléyades: iniciación y cosmologia en la Amazonia noroccidental*. Bogotá, Universidade Central, 2011. Tese de doutorado.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Calendário anual**. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Tuyuka> Acesso: 23 ago 2020.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Bũreko watotire**. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org> Acesso em: 14 jul 2020.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Como proteger uma maloca**. Disponível em: [www.socioambiental.org](http://www.socioambiental.org) Acesso: 22 ago 2020.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Enchentes de rios e estiagens**. Disponível em: [www.indios.org.br](http://www.indios.org.br) Acesso: 17 jul 2020.

KOPENAWA, Davi, BRUCE, Albert. *A queda do céu: palavras de um xamã yanomami*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

LASMAR, Cristiane. *De volta ao lago de leite: gênero e transformação no alto Rio Negro*. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2005.

LÉVIS-STRAUSS, C. *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.

LÉVIS-STRAUSS, C. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 1989.

LUCIANI, Joé Antonio Kelly. *Aprendendo sobre os diálogos cerimoniais Yanomami*. Curitiba, Universidade Federal do Paraná. *Species – Revista Antropológica especulativa*, N. 1, Novembro de 2015.

MAIA, Gabriel Sodré – OYEPORÃ, *Ahkuto-Yeparã: Bahsamori: muhipurĩ, poekuri tohonikã Yepamahsã na'a nisetise*. Manaus, UFAM, 2016. Dissertação de Mestrado.

MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril Cultural, Pensadores, Atica, 1976.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EPU, 1974.

MORENO, Fabián. *Nosotros aprendemos escuchando a los sabedores: ahí está toda mi inspiración*. Letícia: Instituto Amazónico de Investigación IMANI; Manaus: PPGAS-UFAM, *Revista MUNDO AMAZÓNICO* 5, 2014, pg. 279-284

MORIM DE LIMA, Ana Gabriela. *“Brotou batata para mim”*: cultivo, gênero e ritual entre os krahô (TO, Brasil). Rio de Janeiro, PPGSA-IFCS / UFRJ, 2016. Tese de Doutorado em Antropologia.

NERI, Avelino Prado (org.). *Nirõ kahse ukũri turi: Yepa Pirõ Porã tñoñase bueri turi*. São Paulo: ISA: AEITYPP: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2011.

OLIVEIRA, Ana Gita de. *O Mundo Transformado: um estudo da Cultura de Fronteira no Alto Rio Negro*. Brasília, Editora: UnB-ICH. 1995.

OLIVEIRA, Melissa Santana de. *Sobre casas, pessoas e conhecimentos: uma etnografia entre os Tukano Hausirõ e Ñahuri porã, do médio Rio Tiquié, Noroeste Amazônico*. Florianópolis, UFSC, 2016. Tese de doutorado.

OVERING, Joanna. *O Xamã como Construtor de Mundos: Nelson Goodman na Amazônia*. Tradução de Nádia Farage. Ideias: Campinas, 1994.

PEREIRA, Edmundo; ORTIZ, Hermes.. *BIRUI JIIBINA RUANA ÑAITE*: “hoje a coca fala de canto”. Notas para uma antropologia da música entre os Uitoto-murui. Letícia: Instituto Amazónico de Investigación IMANI; Manaus: PPGAS-UFAM, *Revista MUNDO AMAZÓNICO* 1, 2010, pg. 9-39.

PERRONE-MOISÉS, Beatriz. *Festa e Guerra*. São Paulo, FFLCH/USP, 2015. Tese para Título de Livre-Docente.

PIEIDADE, Acácio Tardeu de Camargo. *O canto do Kawoká*: música, cosmologia e filosofia entre os Wauja do do alto Xingu. Florianópolis, UFSC, 2004. Tese de doutorado.

RAMOS, José Barreto (org.). *Utapiņopona kũye poseminiã niromakaraye*: pássaros-adornos dos Filhos da Cobra de Pedra (Tuyuka). São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira, AM: AEITU – Associação Escola Indígena Utapiņopona Tuyuka, 2012.

RAMOS, Sano Lenilza Marques Ramos. *Utãpiņopona basamori Moopoea nira basare*. Taracuí, polo tukano UFAM: Instituto de Ciência Humanas e Letras; Licenciatura Indígena Políticas Educacionais e Desenvolvimento Sustentável, 2013. (TCC)

REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo. (1968). *Desana. Simbolismo de los Indios Tukano del Vaupés*. Bogotá: Universidad de los Andes.

REZENDE, Eduardo. *Basere*. Onça – Igarapé, 1996. Entrevista concedida a REZENDE, Justino Sarmento.

REZENDE, Justino Sarmento. *Ciências e saberes tradicionais*. Campo Grande/MS: UCDB – Universidade Católica Dom Bosco, Revista Tellus, ano 13, n. 25, jul./dez. 2013.

RODRIGUES, Raphael. *Relatos, trajetórias e imagens: uma etnografia em construção entre os Ye'pâ-masa no baixo Uaupés (alto rio Negro)*. São Carlos: UFSCar, 2012. Dissertação de mestrado.

SCOLFARO, Aline (org.). *Pelas águas do rio de leite*. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, DVD, 2018.

TENÓRIO, Higino Pimentel (org.). *Utãpiņopona Basamorĩ* – Cantos dançados Utãpiņoponaye-Tuyuka. São Paulo Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira: AEITU - Associação Escola Indígena Utãpiņopona-Tuyuka; FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro AM, 2003. 3 CD's (80 min).

TENÓRIO, Higino Pimentel (org.). *Wiseri Makaņe Niromakaņe* – (Casa de Transformação: origem da vida ritual Utapiņopona Tuyuka). Histórias contadas por membros da AEITU, Associação Escola Indígena Utapiņopona Tuyuka. São Gabriel da Cachoeira, AM; São Paulo, SP: 2005.

TENÓRIO, Higino Pimentel. *Bureko watotire wametire 1*. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira: Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro: Associação Escola Indígena Tukano Yupuri: Associação das Comunidades Indígenas do Médio Tiquié, 2009.

TENÓRIO, Higino Pimentel. *Butoa masirẽre mamara tũgeņare*: Utapiņopona bueriwi saiņa masirẽ buere. Belo Horizonte: Associação Escola Indígena Utapiņopona Tuyuka (AEITU), 2007.



VASCONCELOS NETO, Agenor. (2019). *Música popular indígena: encantar-se ou desencantar-se para entender?*. Mundo Amazónico, 10(1): e73185. Disponível: <http://dx.doi.org/10.15446/ma.v10n1.73185>. Acesso em: 15 mar. 2021.

VIANNA, João Jackson Bezerra. *Kowai e os nascidos: a mitopoese do parentesco baniwa*. Florianópolis, UFSC, 2017. Tese de doutorado.

YAHUARCANI, Rember. *Los ríos de nuestra memoria*. Letícia: Instituto Amazónico de Investigación IMANI; Manaus: PPGAS-UFAM, Revista MUNDO AMAZÓNICO 5, 2014, pg. 197-209.

YAMAKURI, Anastasia Candre. *YUAKŹ MURUI-MUINA: Cantos del Ritual de Frutas de los Uitoto*. Letícia, 2007. Informe final, c.c. 40.160.376 de La Chorrera.

## INTERLOCUTORES

BARBOSA, Luciano Amaral (*Yebamasa/Makuna*). *Masakura kiti*. Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), 8 de janeiro de 2021.

BARBOSA, Orlando Fernandes Prado (*Yebamasa/Makuna*). *Masakura kenorẽ*. Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), 8 de janeiro de 2021.

FERNANDES, Jaime Moura – DIAKARA (*Desana*). *Mestruação, sangue, maloca*. Manaus. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), 11 de fevereiro de 2021.

LEMOS, Adão; TELES, Ricardo Dias (*Kumua Arapaso*). *Basawi e Pamuke wiseri*. In: Viagens filosóficas (áudio narrativo em língua tukano – comunidade Loiro – médio rio Uaupés – distrito de Iauareté). – São Gabriel da Cachoeira a Iauareté; organizadores: Higino Pimentel Tenório; Aloisio Cabalzar. Associação Escola Indígena Utapinozona-Tuyuka (AEITU); Instituto Socioambiental (ISA), 2008.

LIMA, Manuel (*Baya Tuyuka*). *Basoriwi makañe*. São Gabriel da Cachoeira. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), em julho de 2018.

LIMA, Manuel (*Baya Tuyuka*). *Pamuri wiseri*. In: Viagens filosóficas (áudio narrativo em língua tuyuka). – São Gabriel da Cachoeira a Iauareté; organizadores: Higino Pimentel Tenório; Aloisio Cabalzar. Associação Escola Indígena Utapinozona-Tuyuka (AEITU); Instituto Socioambiental (ISA), 2008.

MEIRA, Joanico (*Kumua Tuyuka*) *Pamuri wiseri*: Pamoyuti (áudio narrativo em língua tuyuka).. In: Viagens filosóficas – São Gabriel da Cachoeira a Iauareté; organizadores: Higino Pimentel Tenório; Aloisio Cabalzar. Associação Escola Indígena Utapinozona-Tuyuka (AEITU); Instituto Socioambiental (ISA), 2008.

NERI, Avelino Prado (*Kumu/Baya Tukano*). *Patu ekase*. Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Filmagem de danças e discursos – Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka); dentro do *Basawi*, no dia 1 de janeiro de 2019.

NERI, Avelino Prado (*Kumu/Baya Tukano*). *Poóriwi kahãse ukũse*. Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), 26-27 de dezembro de 2018.

RAMOS, Henrique Trena (*Kumua Tuyuka*) *Pamuri wiseri*: Pamoyuti (áudio narrativo em língua tuyukaL).. In: Viagens filosóficas – São Gabriel da Cachoeira a Iauareté; organizadores: Higino Pimentel Tenório; Aloisio Cabalzar. Associação Escola Indígena Utapinozona-Tuyuka (AEITU); Instituto Socioambiental (ISA), 2008.

RAMOS, Lenilza Marques – SANO (*Tuyuka*). *Yuhugo*. São Gabriel da Cachoeira. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), no dia 27 de dezembro de 2019.

RAMOS, Lenilza Marques – SANO (*Tuyuka*). *Yuhugo*. São Gabriel da Cachoeira. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), no dia 27 de dezembro de 2019.

REZENDE, Alexandre Sarmiento (*Tuyuka*). *Masakura Basawi makarã*. Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), 8 de janeiro 2021.

REZENDE, Ismael Antonio Sarmiento; REZENDE, Edivaldo Neri (*Baya Tuyuka*). *Basawi wedere hĩre*. Comunidade São Pedro, alto rio Tiquié. Filmagem de danças e discursos – Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka); dentro do *Basawi*, nos dias 1-2 de janeiro de 2019.

TENÓRIO, Higino Pimentel (*Baya Tuyuka*). *Masakura*.. In: Viagens filosóficas (áudio narrativo em língua tuyuka). – São Gabriel da Cachoeira a Iauareté; organizadores: Higino Pimentel Tenório; Aloisio Cabalzar. Associação Escola Indígena Utapinozona-Tuyuka (AEITU); Instituto Socioambiental (ISA), 2008.

TENÓRIO, Mário Marques (*Baya Tuyuka*). *Yuhugo*. São Gabriel da Cachoeira. Entrevista concedida a Justino Sarmiento Rezende (Tuyuka), no dia 27 de dezembro de 2019.

GLOSSÁRIO<sup>288</sup>

| Língua<br>ʉtāpinopona-<br>Tuyuka                          | Língua<br>Yepamasa-Tukano                              | Língua<br>Portuguesa   |
|---|--|--|
| <i>Ako sitare</i>   | <i>Okó sitasé</i>                                      | Realizar curas jogando água no corpo do paciente (xamã)  |
| <i>Ako ʉsotire</i>  | <i>Okó etoase</i>                                      | Ablução d'água para limpar o estômago  |
| <i>Basa (morĩ)</i><br><i>Basare</i>                       | <i>Basa (morĩ)</i><br><i>Basase</i>                    | Canto (s) e dança (s) cerimoniais<br>Danças cerimoniais; danças em geral                       |
| <i>Basawi (seri)</i>                                      | <i>Basawi (seri)</i>                                   | Casa cerimonial; Casa dos saberes; maloca  |
| <i>Basere</i><br><i>Basoarige</i><br><i>Basogʉ</i>        | <i>Basese</i><br><i>Poke</i><br><i>Pogʉ</i>            | Curas, proteção<br>Material oferecido na festa<br>Agente que oferece os materiais na festa     |
| <i>Basore</i><br><i>Basore yuegʉ</i><br><i>Baya (roa)</i> | <i>Posé</i><br><i>Posé kotegʉ</i><br><i>Baya (roa)</i> | Oferecimento<br>Agente que aguarda o oferecimento<br>Mestre de dança; mestres de danças        |
| <i>Bayare</i><br><i>Betire</i>                            | <i>Bayare</i><br><i>Betise</i>                         | Ao mestre de danças<br>Fazer dietas; seguir restrições de alimentos                            |
| <i>Betori</i>   | <i>Betori</i>  | Peconhas; aros de cipó para apoiar para subir nas árvores, etc.                                |
| <i>Bia basere</i>   | <i>Bia basese</i>                                      | Assepsia da pimenta; proteção de doenças aos mestres de danças                                 |
| <i>Biarʉ</i><br><i>Bʉrekori patiri</i>                    | <i>Biatʉ</i><br><i>ʉmʉko patiri</i>                    | Recipiente de pimenta; quinhapira<br>Organização do cosmo em patamares, andares, camadas.      |
| <i>Bʉtoa basa</i>   | <i>Bʉkʉrã basa</i>                                     | Danças tradicionais de nossos ancestrais.  |
| <i>Diarige</i>  | <i>Doatise</i>   | São doenças que circulam e afetam o ser humano.  |
| <i>Diarige wanoarẽ</i>                                    | <i>Doatise</i><br><i>wetise/wetidarese</i>             | São cerimônias para afastar as doenças, tornar as pessoas e seus ambientes livres das doenças. |
| <i>Diarimasa</i>  | <i>Doatise bukʉrã</i>                                  | São seres invisíveis causadores de doenças nas pessoas.  |
| <i>Hãde, hãde hĩ basare</i>                               | <i>Hãde, hãde ni basase</i>                            | Cantos femininos e masculinos de improvisação (repentistas).                                   |
| <i>Haũpʉ</i>  | <i>Haũpʉ</i>   | Bastões de ritmos; bastões de dança.   |

<sup>288</sup> Destaquei a presente lista alfabética de alguns termos que aparecem nesse trabalho. Está organizada em três línguas: *Tuyuka*, *Tukano* e língua portuguesa. Muitas explicações já se na organização dos conteúdos da tese.

|                        |                        |  |
|------------------------|------------------------|--|
| <i>Hure</i>            | <i>Uhuse</i>           | Cura de doenças (xamã) com sucção no corpo de pessoa doente.   |
| <i>Kaisãre</i>         | <i>Kaisãse</i>         | Materiais que servem para ajudar na fermentação do caxiri.   |
| <i>Kamokã</i>          | <i>Ke ´tió</i>         | Corda de chocalhos que amarra no tornozelo e ajuda no ritmo de dança.  |
| <i>Kapi</i>            | <i>Kapi</i>            | Bebida que permite o acesso aos novos saberes para quem bebe;  |
| <i>Kapirũ</i>          | <i>Kapitũ</i>          | ayahuasca  |
| <i>Kẽ iñare</i>        | <i>Kẽ iñase</i>        | Recipiente de <i>Kapi</i> .  |
| <i>Kori</i>            | <i>Ori</i>             | Tradução literal: ver no sonho;  |
| <i>Kumu (a)</i>        | <i>Kumu (a)</i>        | receber informações no sonho.  |
| <i>Kumuarẽ</i>         | <i>Kumuase</i>         | Flores   |
| <i>Kumurõ</i>          | <i>Kumurõ</i>          | Especialista em fazer a cerimônia para proteger, acalmar, pacificar, etc.  |
| <i>Makarũkũ</i>        | <i>Nũkũ</i>            | Ação de tornar a alguém em especialista de alguma ação.  |
| <i>Mapoa</i>           | <i>Mahapoari</i>       | Refere-se ao banco dos <i>mestres de danças</i> ; banco no sentido imaterial para garantir a pessoa um lugar de tranquilidade, seguro. |
| <i>Mapoa tiba</i>      | <i>Mahapoari akaro</i> | Floresta, mata.  |
| <i>Masakũra</i>        | <i>Miriãporã</i>       | Conjunto de adornos que os <i>mestres de danças</i> usam em duas danças.   |
| <i>Mekã</i>            | <i>Me ´kã</i>          | Caixa de ardonos e acessórios para a <i>cerimônia</i> de danças tradicionais.  |
| <i>Muno (ro)</i>       | <i>Mũro (rõ)</i>       | Flautas (trompetes) sagradas;  |
| <i>Mũno sukore</i>     | <i>Mũrõ siõse</i>      | flautas jurupari.  |
| <i>Okodiawi</i>        | <i>Odiawi</i>          | Maniuaras, são alimentos para quem segue as dietas e restrições cerimoniais.   |
| <i>Õpekõ</i>           | -----                  | Fumo, cigarro.   |
| <i>Õpekõtaro</i>       | <i>Õpekõ ditara</i>    | Circular o cigarro de um para outro.   |
| <i>Pakomanũ</i>        | <i>Pakomarapũ</i>      | Tradução literal: Casa d´Água; uma das Casas de surgimento dos povos vindos das águas.   |
| <i>Pamũri basoka</i>   | <i>Pamũrimasa</i>      | Leite  |
| <i>Pamũri wiseri</i>   | <i>Pamũse wiseri</i>   | Lago de Leite; lugar de origem dos povos que surgiram das águas.   |
| <i>Pamũri yokosoro</i> | <i>Pamũri yukũsũ</i>   | Tio; esposo da irmã de nossa mãe.  |
| <i>Pamũriwi</i>        | <i>Pamũriwi</i>        | Gente que emergiu das águas;   |
|                        |                        | família linguística tukano oriental.   |
|                        |                        | Casas de emergência dos povos vindos do fundo do rio.  |
|                        |                        | Canoa carregada de pessoas, viaja no fundo do rio; boia e sai d´água.  |
|                        |                        | Lugar onde os povos vindos do  |

|                          |                       |  |
|--------------------------|-----------------------|--|
| <i>Patu</i>              | <i>Patu</i>           | fundo do rio, boia e sai para terra.   |
| <i>Patu sukore</i>       | <i>Patu siõse</i>     | Ipadu.   |
|                          |                       | Circulação do recipiente de ipadu entre os comedores de ipadu.                   |
| <i>Patuwa</i>            | <i>Patu waharo</i>    | Cuia de ipadu.   |
| <i>Perurige</i>          | <i>Weõpari</i>        | Cariço; harpa feita com flautas-pã.  |
| <i>Peyuru</i>            | <i>Péru</i>           | Caxiri   |
| <i>Peyuru ipitire</i>    | <i>Katise peru</i>    | Caxiri feito na véspera da festa, caxiri doce.                                   |
|                          |                       | Caxiri fermentando com caldo de cana-de-açúcar.                                  |
| <i>Peyuru kanꞏko</i>     | <i>Ãꞏko peru</i>      | Caxiri fermentado há vários dias.  |
| <i>Peyuru tusaberige</i> | <i>Tusabeke peru</i>  | Beiju fininho e torrado para fazer a massa de caxiri.                            |
| <i>Peyuru wꞏabe</i>      | <i>Peru ahũga</i>     |  |
| <i>Peyurudꞏka</i>        | <i>Peru yukꞏsu</i>    | Cocho feito de madeira para armazenar a bebida caxiri.                           |
| <i>Peyururꞏ</i>          | <i>Perurꞏ</i>         | Pote (Camotim) de cerâmica para armazenar o caxiri.                              |
| <i>Pino yokosoro</i>     | <i>Pirõ yukꞏsu</i>    | Cobra-canoa; Cobra que conduziu os povos que vinha no fundo do rio.              |
| <i>Putisãre</i>          | <i>Putisãse</i>       | Inserir soprando as forças curativas ou de estrago.                              |
| <i>Sꞏotira</i>           | <i>Sꞏori werã</i>     | As pessoas que coordenam uma ação.   |
| <i>Tꞏgeñare</i>          | <i>Tꞏoñase</i>        | Refletir, pensar, raciocinar.  |
| <i>Upé</i>               | <i>Opé</i>            | Breu   |
| <i>ꞏsotire</i>           | <i>E´toase</i>        | Vomitar.   |
| <i>ꞏtãpino</i>           | <i>ꞏtãpirõ</i>        | Cobra-de-pedra.  |
| <i>ꞏtãpinopona</i>       | <i>ꞏtãpirõ porã</i>   | Filhos-da-cobra-de-pedra; Tuyuka.  |
| <i>Wai basere</i>        | <i>Wai basese</i>     | Assepsiar os peixes.   |
| <i>Wai basore</i>        | <i>Wai posé</i>       | Festa de oferecimento de peixes.   |
| <i>Waikꞏra basere</i>    | <i>Waikꞏrã basese</i> | Assepsiar a carne de caça.   |
| <i>Waimasa</i>           | <i>Waimasa</i>        | Seres do cosmo.  |
| <i>Wamꞏdia</i>           | <i>Wamꞏdia</i>        | Rio do patamar subterrâneo.  |
| <i>Wãrosoa</i>           | <i>ꞏroña</i>          | Carajuru; pó vermelho para as pinturas.  |
| <i>Wedere hĩre</i>       | <i>Ukũse nise</i>     | Discursos cerimoniais  |
| <i>Wederige</i>          | <i>Kiti werese</i>    | Narrativas de histórias cerimoniais.   |
| <i>Wedese kameyore</i>   | <i>Were amesꞏose</i>  | Estabelecer a conexão de assuntos de interesse comum.                            |
| <i>Weé</i>               | <i>Weé</i>            | Líquido preto de jenipapo para pinturas corporais.                               |
| <i>Wete</i>              | <i>Weté</i>           | Cera de abelha para a defumação.   |
| <i>Wimakꞏ</i>            | <i>Wikũ</i>           | Dono da casa; irmão maior; que cuida da maloca e das danças.                     |
| <i>Yai (wa)</i>          | <i>Yai (wa)</i>       | Xamã que diagnostica e cura as doenças; pode causar males aos outros, ambientes. |
| <i>Yaiare</i>            | <i>Yaiase</i>         | Algo (material) que torna a alguém   |

Yebamasa  
Yepamasa  
Yeripona  
Yeripona basere

Yebamasa  
Yepamasa  
Heriporã  
Heripõra basese

Yuamãa

Yũgo  
Yukũbesugũ  
Yukũrika  
Yukũrika basore  
Yukũtuti

Yũhũgo  
Yaigũ  
Yukũdũka  
Yukũdũka posé  
Toatũ

com os poderes de xamã.

Makuna.

Tukano

Coração; alma.

Cerimônia de nomeação da pessoa;  
cerimônia para criar a harmonia da  
vida humana.

Especialistas em narrativas das  
histórias de origens durante as  
cerimônias rituais.

Mulher especialista em *entonação*.

Instrumento *Lança-chocalho*.

Frutas

Oferecimento abundantes de frutas.

Tamborino.