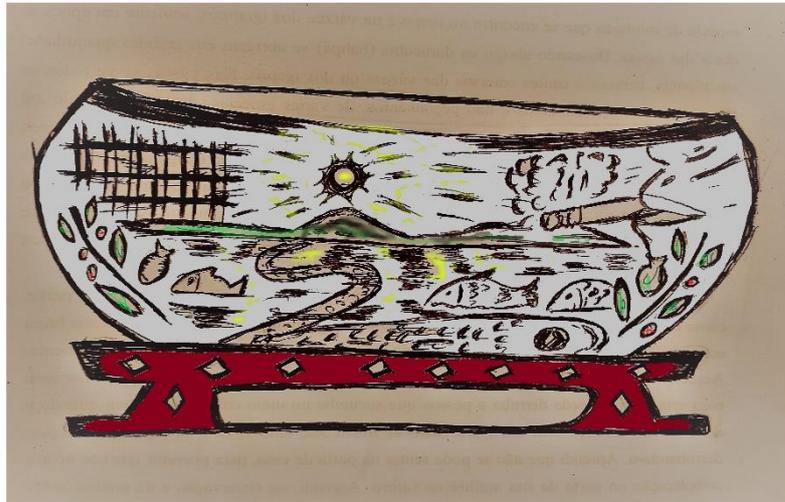


UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL



**BAHSÉ AHPOSE – OS RITOS DE ADOCICAMENTO DAS
ÁGUAS E DOS PEIXES NA PRÁTICA DO TINGUIJAMENTO
NO ALTO VAUPÉS**

JOSÉ CARLOS ALMEIDA CRUZ

MANAUS

2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

JOSÉ CARLOS ALMEIDA CRUZ

**BAHSÉ AHPOSE – OS RITOS DE ADOCICAMENTO DAS
ÁGUAS E DOS PEIXES NA PRÁTICA DO TINGUIJAMENTO
NO ALTO VAUPÉS**

Dissertação entregue ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas (PPGAS/UFAM), como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Prof. Dr. Thiago Mota Cardoso

Coorientador: Prof. Dr. Justino Sarmiento Rezende

MANAUS

2023

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Cruz, José Carlos Almeida
C957b Bahsé ahpose - os ritos de adocicamento das águas e dos peixes
na prática do tingujamento no alto Vaupés / José Carlos Almeida
Cruz . 2023
78 f.: 31 cm.

Orientador: Thiago Mota Cardoso
Coorientador: Justino Sarmento Rezende
Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade
Federal do Amazonas.

1. Cosmologias . 2. Cosmopolíticas . 3. Kumuã . 4. Ritos. 5.
Peixes; Timbó . I. Cardoso, Thiago Mota. II. Universidade Federal
do Amazonas III. Título

JOSÉ CARLOS ALMEIDA CRUZ

BAHSÉ AHPOSE – OS RITOS DE ADOCICAMENTO DAS
ÁGUAS E DOS PEIXES NA PRÁTICA DO TINGUIJAMENTO NO
ALTO VAUPÉS

Aprovado em 10 de abril de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Presidente: Prof. Dr. Thiago Mota Cardoso – PPGAS/UFAM

Membro: Prof. Dr. Gilton Mendes dos Santos – PPGAS/UFAM

Membro externo: Prof. Dr. Melissa Santana de Oliveira – FAPEAM/UFAM

Suplente: Prof. Dr. Ana Carla dos Santos Bruno – INPA – PPGAS/UFAM

Suplente: Prof. Dr. Dagoberto Lima Azevedo – Instituto Socio Ambiental – ISA

DEDICATÓRIA

Aos meus pais, o Senhor Jacinto Cruz e Dona Eulália Almeida que propiciaram trilhar nesta caminhada e contribuíram com os conhecimentos tradicionais desta pesquisa;

Ao senhor João Lemos e Inês Queiroz transmissores dos ritos de adocicamento;

Aos professores da Escola Estadual Indígena São Miguel, na qual pude aprender a escrita e leitura dos primeiros caracteres da língua portuguesa e a língua tukana, onde marca a maior parte da minha trajetória de vida acadêmica e profissional;

À Escola Estadual Irmã Inês Penha na pessoa da Ilustríssima Diretora Senhora Edneia de Souza Pimenta, pelo atendimento à clientela de alunos indígenas e não indígenas, professores indígenas e não indígenas, pelo incentivo à caminhada e conclusão da minha carreira acadêmica para a formação, na qualidade de professor indígena.

AGRADECIMENTOS

Para minha digníssima esposa Celinda Queiroz Lemos e meus três filhos: John Carlos Lemos Cruz, Emanuely Lemos Cruz e Kayla Aparecida Lemos Cruz que estiveram sempre comigo, seja nos momentos bons e nos momentos difíceis, tenho muito orgulho desta família, porque estiveram ao meu lado com muita paciência e compreensão.

Quero dedicar com maior intensidade ao meu pai Senhor Jacinto Cruz e a minha mãe Dona Eulália Almeida que me conceberam, me criaram com muito sacrifício, dificuldades econômicas, mas com muito amor, esforço e dedicação com o objetivo de que um dia este dia fosse ser alcançado.

Para o meu finado irmão, Erivaldo Almeida Cruz, pela luta no movimento indígena da FOIRN-Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro, ao meu sogro João Lemos que durante o período de pesquisa disponibilizou o seu tempo para que eu pudesse apropriar e transcrever os ritos e falas do kumu.

Aos meus colegas pesquisadores desano, bará, kotiria e tukana: Jaime Diakara, Silvio Bará, Flavio Kotiria e Rosijane Moura foram os incentivadores e me proporcionaram o ingresso e continuidade nos estudos antropológicos indígenas e não indígenas.

Ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social-PPGAS, sob a coordenação do Prof. Dra. Flávia Melo e Prof. Dr. Thiago Mota Cardoso por proporcionarem todo apoio e incentivo via Google Meet durante a pandemia para a continuidade dos estudos acadêmicos.

Para a secretaria do Programa de Pós-Graduação pelo apreço e estima. A todos os professores pela dedicação aos estudos para a formação acadêmica.

Ao Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena – NEAI, aos colegas pesquisadores pela contribuição acadêmica. Pelo desenvolvimento e realizações de vários seminários, conferências, promovendo o espaço de inserção e de ensino-aprendizagem.

Ao Colegiado Indígena pelas suas incansáveis lutas e conquistas aos parentes indígenas e não indígenas.

Aos meus nobres colegas de turma de 2021 que compartilharam alegrias e dificuldades durante o período de pandemia da covid-19, envolvendo a vida acadêmica, pessoal e profissional em busca de realizações.

Ao Prof. Orientador, Dr. Thiago Mota Cardoso e Coorientador Dr. Justino Sarmiento Rezende pela paciência e orientações para conclusão desta dissertação, sem a qual eu não teria condições de chegar até aqui.

“Os especialistas indígenas consideram o mundo terrestre como organismo, no qual seus elementos constitutivos se cruzam e se afetam mutuamente, formando novos corpos que se encontram. Os especialistas falam da transformação criadora e definem o mundo como organismo vivo, um sistema que tem como atributo essencial a autoprodução. Os seres se fazem e se refazem por meio das conexões que cada corpo estabelece com outros corpos.”

(BARRETO, João Paulo, 2022, pág.200)

RESUMO

Nas paisagens etnográficas do Noroeste Amazônico Brasileiro se encontra o Rio Vaupés, na Terra Indígena do Alto Rio Negro, no Município de São Gabriel da Cachoeira. Nestas paisagens que os povos do Vaupés praticam o **Bahsé Ahpose – Os ritos de adocicamento dos peixes na prática do tinguijamento**. O conhecimento deste rito e sua prática é intercultural porque resulta do encontro de conhecimentos cosmológicos e cosmopolíticos na vida dos povos do Vaupés. Este rito se realiza pelos diálogos com Kumuã (Pajés), porque o adocicamento faz parte da fórmula presente na taxonomia de todas as “rezas” benéficas e está sempre presente nelas. Realizam-se o rito em três eventos: o ritual de preparação do tinguijamento; ritual de realização do tinguijamento; e o ritual de adocicamento pós-tinguijamento. Este último é o “benzimento” de reordenamento (bahsé ahponεkōsé) do igarapé tinguijado e a adocicação das águas e dos peixes, como forma de negociação com Wai Mahsã (seres cósmicos) porque envolve as suas moradas. Para os povos do vaupés “bahsé ahposé” é que evita a escassez dos peixes e ordena os locais ou lugares de subsistência (dehsubase ahposé). É um ritual envolto em relação cosmopolítica dos povos do Vaupés com os peixes e envolve os especialistas Kumu (Pajé), Yâi (Xamã) e Bayaró (mestre das cerimônias) que dialogam com os Ahko Mahsã (Gente Água) e o Wa’i Mahsã (Seres Cósmicos). Assim sendo, o conhecimento cosmológico e cosmopolítico sobre os Pamuri Mahsã (Gente da Transformação) e Wa’i Mahsã é imprescindível para falar do rito, da segurança alimentar e da perpetuação da vida. Assim, no argumento desta pesquisa etnográfica, o não cumprimento das regras e preceitos estabelecidos pelas divindades criadoras (demiurgos/ Avôs do Universo) e pelo não uso do rito de adocicamento “mumipa’sé” (tornar a água em mel) é que tornam o tinguijamento em prática predatória. Portanto, o rito proporciona a ressurgência dos peixes e seus alimentos. É um diálogo que pretende contribuir com a antropologia indígena e não indígena na perspectiva de sustentabilidade na Amazônia indígena.

Palavras-chave

Cosmologias; Cosmopolíticas; Kumuã; Ritos; Peixes; Timbó

ABSTRACT

In the ethnographic landscapes of the Northwest Brazilian Amazon is the Vaupés River, in the Indigenous Land of Alto Rio Negro, in the Municipality of São Gabriel da Cachoeira. It is in this landscape that the people of the Vaupés practice the **Bahsé Ahpose – Os ritos de adocicamento dos peixes na prática do tinguijamento**. The knowledge of this rite and its practice is intercultural because it is the result of the encounter of cosmological and cosmopolitical knowledge in the life of the vaupés peoples. This rite is carried out through dialogues with Kumuã (Pajés), because sweetening is part of the formula in the taxonomy of all beneficial prayers and is always present in them. The rite takes place in three events: the ritual of preparation for tinguijamento; tinguijamento ritual; and the post-tinguijamento sweetening ritual. The latter is the reordering “blessing” (bahsé ahponəkōsé) of the tinguijamento stream and the sweetening of water and fish, as a form of negotiation with Wai Mahsã (cosmic beings) because it involves their dwellings. For the people of the Vaupés, “bahsé ahposé” is what prevents the extinction of fish and orders the places or places of subsistence (dehsubase ahposé). It is a ritual involved in the cosmopolitical relationship of the vaupés peoples with the fish and involves the specialists Kumu (Shaman), Yâi (Shaman) and Bayaró (master of ceremonies) who dialogue with the Ahko Mahsã (Water People) and the Wa’i Mahsan. Therefore, cosmological and cosmopolitical knowledge about the Pamuri Mahsã (People of Transformation) and Wa’i Mahsã (Cosmic Beings) is essential to talk about the rite, food security and the perpetuation of life. Thus, in the argument of this ethnographic research, non-compliance with the rules and precepts established by the creator deities and the non-use of the sweetening rite “mumipa’sé” (turning water into honey) is what turns tinguijamento into a predatory practice. Therefore, the rite provides for the resurgence of fish and their food. It is a dialogue that aims to contribute to indigenous and non-indigenous anthropology from the perspective of sustainability in the indigenous Amazon.

Key words

Cosmologies; Cosmopolitics; Kumuã; Rites; timbo

LISTA DE SIGLAS

FOIRN	Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro
PGTA	Plano de Gestão Territorial Ambiental
EEISM	Escola Estadual Indígena São Miguel
EEIIP	Escola Estadual Irmã Inês Penha
UEA	Universidade do Estado do Amazonas
PPGAS	Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
NEAI	Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena
COLIND	Colegiado Indígena
APMC	Associação de Pais, Mestres e Comunitários

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	14
1.1. Piratapuaia – wehetará kuruá, nosso lugar no mundo.....	14
1.2. Pesquisando e conhecendo bahsé ahpose – os ritos de adocicamento das águas e dos peixes na prática do tinguijamento no Vaupés	20
1.3. Meu encontro com a escola, a vida acadêmica e seus saberes.....	27
1.4. Encontro e interesse com o tema de pesquisa.....	31
1.5. Por que e como pesquisar o rito de adocicamento das águas e dos peixes na prática do tinguijamento?.....	34
2. O QUE SÃO WAI MAHSÃ (PEIXE-GENTE), MAHSÃ (GENTE) E WAI(PEIXE)?.....	39
3. AS PRÁTICAS RITUAIS DO TINGUIJAMENTO.....	48
3.1. O timbó, as plantas e suas inserções: o papel dos wai mahsã.....	53
3.2. Os três rituais de tinguijamento.....	58
3.2.1 Ritual de preparação do tinguijamento: encantamento, a seiva dos peixes e o cercamento.....	59
3.2.2 Ritual de realização do tinguijamento: a seiva da boia dos peixes, a dieta não indicada, a mulher menstruada e gestante.....	60
3.2.3 Ritual de adocicamento pós-tinguijamento: “bahsé ahpose – o rito de adocicamento das águas e dos peixes no local tinguijado.....	63
3.3. Os agenciamentos do Yaí, Kumu e Bayaró no adocicamento das águas e dos peixes.....	67
4. SOBRE O ADOCICAMENTO DOS SABERES.....	72
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	76
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	78

APRESENTAÇÃO

Esta dissertação é composta por uma introdução, aonde eu apresento minha trajetória de vida, o que inclui a minha linhagem patrilinear, formação acadêmica, experiência profissional e a proposta do projeto de pesquisa.

Esta dissertação resulta da experiência do olhar, ouvir e escrever que marca toda a trajetória de minha vida na comunidade e que se concretiza como pesquisa de campo vivida e realizada a partir desta experiência. A pesquisa foi formalizada na sede do Município de São Gabriel da Cachoeira, noroeste amazônico, Estado do Amazonas, onde contei com o interesse e apoio na transmissão de saberes do kumu, senhor João Lemos, 78 anos de idade, etnia Arapaço, Kumu-bahseg̃ e Dona Inês Queiroz, 73 anos de idade, etnia Tariana.

Na trajetória de campo realizei diálogos entendidos pelo meu interlocutor como fala do kumu, que transmitia seus saberes com a finalidade de repasse de conhecimentos para o interessado. A disposição dependia do meu interlocutor.

Baseando-se na metodologia aprendida nos diálogos e debates acadêmicos, adotei a metodologia do olhar, ouvir e escrever que caminham juntas. Todo conhecimento adquirido tornou-se válido, como sendo a transcrição daquilo que já se sabia ou que foi aprendido durante a trajetória de minha vida na aldeia. O kumu interlocutor transmite durante uma bebida de caxiri, da simples partilha do fumo do cigarro e no pôr-do-sol. O kumu de fato não tem hora para atender e não faz cobrança pelo benzimento. Ele aguarda reconhecimento espontâneo das pessoas em suas rezas. O kumu fala que o melhor momento para rever e aperfeiçoar o benzimento é de madrugada.

Todo corpo deste trabalho é composto por quatro títulos e cada um com seus subtítulos. Alguns títulos e subtítulos tem em suas descrições palavras descritas na língua tukano e suas traduções aproximadas para a compreensão.

A primeira parte da dissertação trata de descrever e apresentar quem são os Piratapuaia – Wehetará kuruá, em seu lugar no mundo, onde apresento a linhagem patrilinear de cada subdivisão piratapuaia, seus sibs e suas localizações no Vaupés e Papurí. Seus subtítulos 1.2, 1.3, 1.4 e 1.5 apresentam a minha trajetória acerca da busca do conhecimento sobre bahsé ahpose – os ritos de adocicamento das águas e dos peixes na prática do tinguijamento no Vaupés e retrata o encontro e o interesse com o tema e a importância do porquê e como pesquisar o rito de adocicamento das águas e dos peixes na prática do tinguijamento.

Na segunda parte apresento uma abordagem sobre a concepção cosmológica sobre o que são wai mahsã (peixe-gente), mahsã (gente) e wai (peixe). Já na terceira parte mostro a compreensão dos meus interlocutores e dos antepassados sobre as práticas rituais do tinguijamento. O subtítulo 3.1 aborda a compreensão do que é o timbó, as plantas e suas inserções: o papel dos wai mahsã. O subtítulo 3.2, esteio desta dissertação, aborda a prática dos três rituais de tinguijamento. Este subtítulo contém, uma descrição do evento do ritual de preparação do tinguijamento: encantamento, a seiva dos peixes e o cercamento; apresenta o segundo evento da prática ritual de realização do tinguijamento: a seiva da boia dos peixes, a dieta não indicada, a mulher menstruada e a gestante; aborda a culminância do ritual de adocicamento pós-tinguijamento: “bahsé ahpose – o rito de adocicamento das águas e dos peixes no local tinguijado. O subtítulo 3.3 aborda a importância dos agenciamentos dos kumu no rito do adocicamento das águas e dos peixes.

Na quarta parte da dissertação apresento uma abordagem sobre a revitalização dos saberes na linha de compreensão de que os conhecimentos impostos pelos não indígenas necessitam ser adocicados e que as futuras gerações apropriem dos conhecimentos de adocicamento em vista da perpetuação da vida, as espécies e a ética na relação como os seres e seus lugares.

Assim, por fim, faço umas breves considerações finais apresentando ideias que sublinham contribuições desta dissertação e apontar os aspectos que merecem maior profundidade e prováveis tópicos para futuras pesquisas e diálogo com a antropologia indígena e não indígena. Ressalto que é possível restabelecer os “lugares-moradas”, moradas das espécies humanas e não humanas, a partir de benzimentos e o cumprimento das regras pré-estabelecidas e estabelecidas pelo criador, o Avô do Mundo e do Universo para uma convivência pacífica dos seres criados, que apareceram e que se transformaram. Numa concepção do pensamento indígena no Vaupés, Alto Rio Negro, noroeste do Amazonas, que têm potencial de dialogar com as abordagens da sustentabilidade na ciência ocidental, porém em seus próprios termos e agenciamentos e considerando os equívocos e mal-entendidos.

NOTA SOBRE ESCRITA TUKANO

Na área etnográfica do Vaupés e Papurí, a fala tukano tem som forte de **N**; exemplo: **menê**; (ingá) **ɛnê** (pupunha). Há uma pequena variação da pronúncia do **L** e o **N** pela influência das línguas piratapuaia, wuanana, desana, Hupda e tuyuka. No Tiquié a fala tukano tem som forte de **R**, exemplo: **merê**; **menê** (ingá) **ɛrê/ɛnê** (pupunha) pela influência tuyuca. Aqui adotei o **ɥ** (ɥ cortado) que tem o som fechado e outros adotam o **ɪ** (ɪ cortado) que tem o mesmo som de **ɥ** cortado.

As duas formas de fala e da escrita na região do Vaupés são compreensíveis e estão corretas. A língua tukano é tonal.

Vogais tukano são 06:

A	E	I	O	ɪ/ɥ	U
----------	----------	----------	----------	------------	----------

As consoantes são 10:

P	T	K	S	H	B	D	G	W	Y
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Traços supra-segmentais são 04:

A nasalidade	Notada pelo til: ~
A laringalização	Notada pelo apóstrofo: ’
A melodia tônica alta	Notada pelo acento circunflexo: ^
A melodia tônica ascendente	Notada pelo acento agudo: ´

Além desses 20 fonemas, 3 grafias suplementares aparecem na proposta dessa dissertação: **r**, **m** e **n**.

Algumas observações básicas: A escrita tukano com a letra **H** nas palavras tem o som de dois **RR**, exemplo: **Warraro**, **Waharo** (cuia); **ɪ** (**ɥ**) tem o som e sentido iguais, exemplo: **ɥá** (querer) **ɪá** (querer); **ɥhá** (fome) **ɪhá** (fome).

A língua tukano é uma das línguas co-oficializadas no município de São Gabriel da Cachoeira pela Lei nº 145 de 11 de dezembro de 2002. A escrita tukano é uma conquista dos pesquisadores indígenas do Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena – NEAI, especialmente pesquisadores tukano do Alto Rio Negro. Por esta razão, esta dissertação do piratapuaia do tronco tukano oriental contém registros de escritos com frases e palavras tukanas e acompanhado de tradução aproximada/equivocada (BARRETO, 2019) para o português, conforme o Regimento do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social/PPGAS aprovado em junho de 2017 pela Universidade Federal do Amazonas-UFAM.

1. INTRODUÇÃO

1.1. Piratapuaia wehetará kuruá: nosso lugar no mundo

Meu pai Jacinto Cruz, wa'ikeno “piratapuaia” Wehetara me ensinou que, no início de algum diálogo entre os parentes próximos que vivem distantes e da própria etnia e no encontro com outras etnias, sempre se faz a apresentação de sua etnia e de sua linhagem patrilinear ou matrilinear dependendo da ocasião do encontro, seja ele festivo, de viagem, de visita, de reencontro e/ou até mesmo de êxodo étnico territorial.

A saudação é uma forma nobre de cumprimento, de valorização e relacionamento intercultural no diálogo entre parentes Piratapuaia, Tuyuca, Desano, Wanano, entre outros. É desta forma que se conhece quem é a pessoa e, assim, se dialoga de forma familiar na consideração de parentesco: tio, tia, sobrinho, sobrinha, neto, neta, irmão maior e irmão menor. A partir desta apresentação o anfitrião, cacique ou não, acolhe e acomoda a pessoa que se apresenta e os convida a apreciar a quinhapira (caldeirada de peixe com pimenta). Aqui não há distinção e nem desprezo, mas simplesmente consideração. No sentido adotado pelos povos do Vaupés, o termo quinhapira é uma palavra conotativa que no modo da fala pode ser entendido como um convite que o anfitrião lança aos visitantes para o saboreio do pescado, da carne de caça, do resultado da pesca com o tinguijamento e da pesca com a técnica de cercamento utilizando as esteiras de pari (planta paxiúba) em igarapés. O anfitrião fala: -- *Venham comer quinhapira!* E a esposa pode trazer o peixe ou a carne de caça, que pode ser moqueada (assada) ou cozida: é uma forma de gentileza e demonstração de fartura do lugar. Em épocas de escassez pode ser servido apenas quinhapira (com pimenta, água e sal), literalmente, sem o componente peixe. Dependendo da época pode ser da pesca com anzol e daracubí (espécie de minhoca), com formigas, com frutas etc. Após a oferta da quinhapira vem a parte do chibé (farinha e água), que também pode ser de açáí, bacaba e buriti. Esta formalidade e prática está aos poucos desaparecendo nas tradições dos povos do Vaupés.

Para falar da minha trajetória etnográfica como pesquisador indígena, em respeito à formalidade wa'ikeno de saudação indígena, me apresento ao leitor como Piratapuaia, do 3º grupo descendente do clã denominado Wehetará (aquele que dançava e cantava melódica e harmonicante). Wehetará é um nome do terceiro clã dos piratapuaia, um nome inquestionável, código da vida do piratapuaia. Nasci no dia 12 de julho de 1979, vivi e cresci na aldeia denominada em Tukano Ki Kahseri Yoã – Ponta da Casca de Mandioca, na língua nheengatu era denominada Ucapinima que significa Maloca Colorida e em Tukano Oholy wi'i, no Rio

Papuri. A minha aldeia Ucapinima “Oholy Wi’i”, se localiza na fronteira colombiana denominada Aduana-Yavarate, divisa entre Brasil-Colômbia, pertencente ao Departamento del Vaupés. Pertencço ao Grupo Wehetará ou Wehetada Porã do povo indígena Piratapuia “Wa’ikarã” conhecidos como “Wai Mahsã ou Waikarã (Peixe Gente). Meu pai é Piratapuia “Waikũ” e minha mãe Tariana “Tarió ou Pa`o”. Sou filho de Piratapuia, com o nome civil José Carlos Almeida Cruz e nome de benzimento (baseke wamé), Diami, filho da gênese: Piratapuia e Tariana. Assim sendo, quero apresentar aqui a genealogia do povo piratapuia, a pedido dos clãs Jacinto Cruz e Benjamim Cardoso, ambos piratapuia.

Benjamim Cardoso me propôs que descrevesse a linhagem para constar como registro e base de pesquisa aos jovens piratapuia. Jacinto Cruz, do grupo Wehetara Mahkʘ (Filho do Wehetara) e meu avô Benjamim Cardoso do grupo Wehetara Bahauekʘ, me transmitiram este relacionamento de parentesco interligado em fratrias, cada uma patrilinear, nas traduções nominais literais são totêmicas e nas formas de casamento são exogâmicas. Em seu cerne, esta genealogia é a base de *heriporã bahsesé* (benzimento do coração) da propiciação da vida e do coração dos piratapuia por meio dessas denominações clônicas. Nesta perspectiva cosmológica, outros povos também partilham suas denominações em seus grupos com uma finalidade primordial da vida, como afirma Barreto (2022, pág. 95):

“Dessa maneira, o *heriporã bahsesé* é um processo mais real de conexão da pessoa com o fenômeno da viagem dos Pamuri mahsã, conexão ao grupo e organização social, conexão com território cosmológico e geográfico, conexão com a casa, artefatos/utensílios e um veículo de inserção da pessoa na estrutura cosmológica e de interação com os waimahsã habitante do domínio aquático, da terra/floresta e do espaço aéreo. O *heriporã bahsesé* é um processo de construção de pertencimento, de construção da pessoa com história, de suas referências cosmológicas territoriais e organização social.”

O povo Piratapuia segue esta linhagem: 1) Soãlyã Keney ou Ỹaly Keney (Keney), era o irmão maior, atualmente inexistente, segundo meu pai se encontra ou talvez exista em Tabatinga (no Solimões) ou em Pedreira (Colômbia), com seu Baya Wi’i, talvez saibam a língua paterna piratapuia; 2) Bahsa Busani ou Miniã Bu’sanʘ (Busanʘno), segundo meu pai, também inexistente e não se sabe a existência e a localização deste grupo; 3) Bahsa Wehetaro(a) ou Wehetado(a), existe na aldeia Japim, no Rio Papuri. Este é considerado na linhagem, o irmão maior dos Wehetada-Wehetada Mahsã Ma’mi de Armando Cruz (Wehetara), Jacinto Cruz (Wehetara) e seus irmãos, ele é Bahsa Wehetaró José - Yuseakã – Yuse tʘreakã, conhecido

como filho de parito (apelido). Ele é o cabeça e irmão maior dos Wehetará Po'rã, que se localizam e vivem em Ucapinima Ohoi Wi'i.

Segundo Benjamim Cardoso Wehetada Bahauekue essa terceira linhagem tem duas ramificações: 3.1) Bahsika'lê Wehetada, existe no sítio ou aldeia Muritingá, Rio Papuri; e 3.2) Diami Pa'ta, existia em Muritingá e Japim, no Rio Papuri; 4) Ÿaly Wa'ikuei, irmão do Bahsa Wehetadá, inexistente; 5) Ÿaly Peheodo – finado Socó – Socó mihi nisami, segundo meu pai. Estes pensam que somos irmãos menores, aos filhos dos Bahsa Wehetada Po'rãre; 6) Diami, irmão de Ÿaly Peheodo, é inexistente, segundo meu pai, a identificação desse clã torna-se difícil e não dá para afirmar que esta pessoa é dessa linhagem; 7) Sasido Po'rã (Manu Kanabudu), habita em aldeia Aracú Ponta, no médio Vaupés; 8) Ÿaly Yehkãtudo, extinto; 9) Ÿaly Yehkãtudo Wihpó, se localiza em São Tomé, Rio Vaupés Abaixo; 10) Dukudo Yngue So'tolistú (masã ma'mire siruturi masi - aquele que segue o irmão maior), desconhecido. Segundo meu pai, estes são os principais clãs Piratapuia que se utilizam dos benzimentos e proteção do coração dos Bahsa Wehetada Po'rã. São grupos que se consideram irmãos maiores e consanguíneos. No entanto, há o entendimento e compreensão de que cada clã piratapuio tem suas linhagens patrilineares e ramificações, que os próprios podem tratar-se dessas questões de conhecimentos tradicionais e cosmológicos. De acordo com Barreto (2022, pág. 95) é uma teia de relações estabelecidas e entendida como patrimônio coletivo:

“O heriporã bahseke wamé, como patrimônio coletivo do grupo social, está entrelaçado e entranhado numa noção de pertencimento de grupo, conectado com as realidades materiais, imateriais, com histórias e com os Kihti ukũse, com as práticas sociais e com a arte do discurso nos encontros e nas festas de poose. Como cada grupo social possui um estoque de heriporã bahseke wamé específico que o identifica, e por meio dele é injetado em seus membros o conjunto dos Kihti ukũse, bahsese e bahsamori próprios do grupo, nominar a pessoa é a garantia da perpetuação daquele grupo social.”

Seguindo a linha de compreensão de Benjamim Cardoso (Wehetada Bahauekue) ou (Bua Po'rũ), a sequência da linhagem continua com: 11) Wehetada Bahauekue, os descendentes habitam nas localidades de São Gabriel, Tucunaré, no Baixo Papuri, Taracuí e São Paulo, no Médio Rio Papuri. O recém-falecido vítima de covid-19, Laureano Cordeiro era wehetada bahauekue; 12) Ÿehkãtudo So'ãlyã (Yamã Kulidó), habitam em Teresita, alguns no Igarapé Macú. O igarapé Makú (pohsayá mã), onde a palavra empregada “Makú” é uma conotação e

não representa o povo Makú, porque a tradução se encontra no sentido aproximado com a palavra piratapuia *poyalya* que significa transformação. Onde em tukano a traduziram como *poyalya* (transformação) em *pohsa ya* (igarapé maku). Esclareço ao leitor que neste igarapé não vivem os Makú. E a palavra Makú não está no sentido correto da compreensão da transformação dos piratapuia. Segundo Benjamim Cardoso, este igarapé é denominado como Mahsã Poyalya, o igarapé onde os clãs piratapuia, já transformados em gente, emergiram e desceram para se estabelecerem geopoliticamente nas imediações do rio Papuri. Segundo ele, os piratapuia já estavam então pa'mulykynap ϵ e, transformados em forma de gente. Em tukano seria pa'muka'nap ϵ (já transformados em gente). Quero destacar aqui que o evento temporal da canoa de transformação se repetiu neste igarapé. Porque o primeiro evento ocorreu em Ipanoré, onde a Canoa da Transformação se atracou com todos os principais clãs que saíram do buraco da transformação em forma de gente. Segundo João Lemos, logo após este evento os clãs viajantes que viriam a se estabelecer nas imediações do Rio Vaupés, se embarcaram novamente e viajaram através do rio Vaupés em seu médio curso, pelo Rio Papuri e alto Vaupés. Não irei me aprofundar sobre este tratado cosmológico e cosmopolítico da nova viagem, porque é um tratado de viagem da Canoa de Transformação bem prolongado. Foi nesta nova viagem que os piratapuia emergiram em *poyalya mã* sendo o igarapé onde se transformaram, novamente, em forma de gente (mahsã ahputi bahauan ϵ kã ka mã). Ressalto que nesta nova viagem de Ipanoré ao Vaupés acima, se transformaram em wai mahsã (peixe gente). No entanto, na compreensão do mundo eram mahsã (gente). Assim, sendo este igarapé *mahsã poyalya* é um igarapé afluente do Rio Papuri, que se localiza no lado direito da margem e segue na Colômbia, continuando;

13) ÿehkãtudo Pa'dakodoá, existiam na aldeia Ituim (Uhui Ñoa), cuja família era de João Falcão, Domingos Sávio Falcão, René Falcão, Bibiano Brasil, dentre outros; 14) Yãmã Ka'monoá, existiam em Ituím (Uhui Ñoa), Rio Papuri, a família do finado José Barra. 15) Siãlyã, inexistente. 16) Widoá, inexistente; 17) Diami Nihtiã, existem e habitam em Teresita, Colômbia: Casimiro Andrade; 18) Diami Nuhuãpeolya, habitavam em Cuiubi, Alto Vaupés: Pedro Lacerda, Anastácio Lacerda, etc; 19) Yapã, habitam em Camanaus, abaixo de São Gabriel da Cachoeira: Waldir Borges, Francisca Borges, Rosete Borges, dentre outros; 20) Po'edoá, na tradição eram serventes do ÿehkãtudo Yepupe: Quintino Alves e as famílias Nogueira, Sena e Góis. Segundo meu pai, na linhagem de denominação feminina dos clãs, usados nos benzimentos, segue esta sequência: 1) Holypahkó, a primeira irmã; 2) Wehkolió, a segunda irmã; 3) Se'nó, terceira irmã; e 4) ÿigõn, a quarta irmã na denominação. Entre os

Piratapuia, enfatiza-se também a importância do *heriporã bahsese* para as mulheres, como afirma Barreto (2022, pág. 91):

Dar o nome de (...), significa injetar no corpo da criança as qualidades desta heroína, isto é, transferir as capacidades de uma pessoa comunicativa, líder, destemida, protagonista, trabalhadora, “diplomática”, yuhugo (mulher que acompanha os cantos durante a dança de kapiwayá nas festas de poose). Tudo isso, na linguagem de bahsese, é chamado de kārako kumurõ, opekõ kumurõ da mulher. Por essa razão, a mulher, quando adulta, deverá ser comunicativa com as pessoas, é líder, é yuhugo e oradora durante o poose, função fundamental nos grupos sociais do Alto Rio Negro.

Assim, concluo que esta descrição sobre a linhagem patrilinear é de fundamental importância para o povo Piratapuia, porque é um dado não sigiloso, mas que necessita ser transmitido para os futuros Piratapuia.

Assim sendo, Ucapinima é uma localidade dos Piratapuia. Atualmente com capoeiras onde o grupo Piratapuia Wehetará e Diami porã faziam os seus roçados, plantações, plantio de mandioca, cana, cara e outros plantios. Nas capoeiras se vê ainda os és de umari, bacaba, wuirapixuna, jatobá, buriti, açáí silvestre e arbustos de timbó que demarcam a passagem deste grupo. Constata-se, também, resquícios de cerâmica e um cemitério. Ao longo do estirão da localidade existem aproximadamente oito igarapés que são locais de pesca e da prática de uso das armadilhas de pesca e do tingujamento. As capoeiras e matas da localidade são de terras férteis, fartura de peixes, de caça, de aves e de frutas silvestres como açáí, buriti, bacaba, cunuri, ingá, etc. Há mata de várzea em época de cheias nos arredores dos igarapés.

No contexto cosmopolítico, os narradores Wenceslau (Torãm̃ Bayaru) e Raimundo (Guahari Ye ñi) da etnia Desana, em seu “Livro dos Antigos Desana – Guahari Diputiro Porã” (Tõrãm̃ Bayaru e Guhari Ye Ñi, 2004, pág. 67), narram que, no tempo de Gente do Aparecimento (Bahuari mahsã), foi um local onde Kisibi, filho de Abe (idem, pág. 51) preparou umas armadilhas, criando uma Cobra de Casca Gigante – “Kahseri pirõ Wi’i”, em tukano, e os narradores citados a denominam “Dia Miriá Porã Gasiri Wi’i (Casa das Cascas de Flautas cósmicas ancestrais) para capturar as moças e tomar delas as flautas apossadas. Segundo Jacinto Cruz, piratapuia, para ele, o *мт̃кoho mahs̃* (gente do universo) ia repassar as flautas cósmicas a seu primeiro filho. Disse a ele que estaria em vigem e voltaria, em três

sóis. Na véspera do dia de retorno de seu pai, o filho teria que acordar de madrugada e tinha o dever de se apropriar das flautas, antes do sol nascer, mas este adormeceu e esqueceu do tempo indicado. As mulheres que preparavam o caxiri, foram lavar os utensílios utilizados neste preparo. Acordaram mais cedo que o irmão, foram ao porto e, por curiosidade delas e do descuido do irmão, testaram os instrumentos de assopro, se apossaram deles, os esconderam nas partes íntimas e fugiram. É desta peripécia cosmológica que vem este recorte, na passagem em Ucapinima. Neste local, portanto, ainda em perseguição, não conseguiu capturá-las. Assim sendo, o local é conhecido, também, como “*Kahseri Wi'i*” ou “*Kii kahseri Yoã*” (Casa de Cascas ou Ponta de Cascas de Mandioca), e, segundo os narradores desana, “*Diá Kii Gasiri Wi'i* (Casa das Cascas de Mandioca), lugar em que no médio estirão boiavam folhas secas em formato de cascas, onde a suposta “Cobra Gigante de Casca” fazia limpeza de sua casa antes da cheia do Rio Papurí.

Próximo à aldeia Ucapinima localizam-se as aldeias Aracapá “To’õkapá” e Iauareté “Yaí Poewa”. No recorte cosmológico, segundo meu finado avô Acácio Almeida (Tariano) Aracapá, significa “To’õ kapá”, traduzindo literalmente seria “pátio de pedra do flagrante”. Segundo os narradores Tõrãm Bayaru e Guahari Ye Ñi (Livro dos Antigos Desana – Guhari Diputiro Porã, 2004, pág. 67) Kisibi conseguiu cercar as mulheres que mantinham em seu poder as flautas cósmicas ancestrais apossadas. Nas entrelinhas, teve relação sexual com elas. Com a mais velha e a mais nova. O antigo nome dessa cachoeira é Dia Miriá Porã Wi'i (Casa das Flautas cósmicas ancestrais). É uma aldeia do povo Tariano. O Distrito de Iauareté é conhecida como a “Cidade do Índio” (ANDRELLO, 2004), e pelas características do mapa geográfico como “Cabeça do Cachorro”. Compõe-se de indígenas, sediados e ribeirinhos, do tronco linguístico Tukano. É conhecida como “Cachoeira das Onças” - “Yaí poewá”. Andrello descreve um pouco a história e o cotidiano dessa localidade, cuja população é de cerca de 3.000 pessoas, composta por etnias como: Wanano, Piratapuaia, Desano, Tukano, Tariano, Tuyuca, Kubeo e Hupda. Em sua análise, os índios do rio Uaupés vêm se relacionando com a chamada “civilização dos brancos” e ele identifica os valores que subjazem à formação de bairros indígenas no povoado e busca evidenciar os elementos que conceitualizam hoje a identidade indígena em um processo que emergiram historicamente -- mercadorias, dinheiro, papéis -- como a riqueza herdada dos ancestrais -- nomes, enfeites cerimoniais, mitos (ANDRELLO, 2004). No contexto cosmológico, o meu avô, finado Acácio, Tariano, narrava que nesta localidade viviam os “Yaí ihpikarã (Dentes de Onças). Segundo ele, eram canibais porque

aprisionavam e devoravam os Pamuri mahsã que ali passavam em sua transformação, na Canoa de transformação. Depois do desembarque em Ipanoré, realizaram um novo embarque de Ipanoré viajando ao Rio Vaupés médio, Papurí e Alto Vaupés.

Deste novo desembarque no *mahsã poyalya* (igarapé da transformação em gente) do grupo Piratapuia, o terceiro ancestral wehetará e seu irmão Diami estabeleceram seus conhecimentos sobre as principais origens genealógicas de “ma’misumæa” irmãos maiores, “ahkabirã” irmãos menores, tios e avôs que se reconhecem e se respeitam mutuamente. Os descendentes de Diami po’rã (Filhos de Diami) eram Bayaroá, pois sabiam dos cantos e das danças. No entanto, Diami era nosso avô, tinha bayaró, tinha Oholy Wi’i (Ucapinima) e é por isso que nossos avôs ancestrais vieram juntos com Diami. Segundo meu avô Acácio (Tariano) a origem da migração se encontra nas imediações entre a Cachoeira de Matapi e Caruru Cachoeira, do Alto Vaupés. Provavelmente, em rota subterrânea e por intermédio da Canoa da transformação até o Rio Papurí. O grupo comandado por Diami estava migrando para o Baixo Vaupés. No entanto, tiveram encontro com o povo Tariano que vivia na Cachoeira das Onças (Yaí Poewa), que os acolheram como cunhados e os confiaram a viverem e formarem aldeia e maloca “Oholyi wi’i” na ponta de “Kíí Kahseri Wí’i ou Kíí Kahseri Yoã”, no Rio Papurí, no lado Colombiano. Importante registrar que, para nós indígenas não existem limites fronteiriços convencionados e rígidos.

Assim, os Piratapuia Wehetará viviam e vivem em Ucapinima, como cunhados dos Tariano que residem atualmente na comunidade Vila Dom Bosco “Yê wi’i”, em Iauareté “Cachoeira das Onças” - “Yaí Poewá”.

1.2. Pesquisando e conhecendo o bahsé ahpose – Os ritos de adocicamento das águas e dos peixes na prática do tinguijamento no alto Vaupés

A descrição feita acima sobre a genealogia do grupo Piratapuia é de suma importância para que as futuras gerações (wa’ikarã) tenham este conhecimento e, ao mesmo tempo, para os que conhecem a tradição e genealogia Piratapuia possam se aperfeiçoar segundo a compreensão de seus clãs, mas também para situar o meu saber localizado, indígena e antropológico, no mundo do alto Vaupés. Portanto, esta história, tem início no ambiente do pós-internato, criado

no ambiente bilíngue português e tukano, onde a língua tukana é a predominante, sendo adotada para o ensino escolar. Já a comunicação com os não indígenas é a língua portuguesa. No ambiente escolar encontram-se alunos de diversas etnias como: Wanano, Piratapuaia, Desano, Tukano, Tariano, Tuiuka, Kubeo, Hupda, dentre outros. Nesta realidade, o meu pai não nos ensinou a falar piratapuaia e minha mãe é tariana, falante de tukano. Ela apenas denomina o nome de peixes e aves na língua de sua etnia tariana, cujas denominações eu aprendi. Aprendi a falar a língua tukana como a língua de comunicação com as pessoas na microrregião de Iauareté. Neste ambiente, Ucapinima, Aracapá e Iauareté, é que ocorre a maior parte do meu aprendizado, além de muito aprendizado sobre a vida indígena, sobre as práticas, confecção de armadilhas de pesca e a prática do tingujamento.

O rio Papurí “Ahkó Ỹsá” é a morada onde estabeleceram os povos Desana, Piratapuaia, Tukano, Tariano, Tuyuka e Hupda. Os Desana dominam e falam a sua língua e a língua piratapuaia. As trocas matrimoniais entre o povo Desano e Piratapuaia preservam a comunicação com a língua piratapuaia como sendo a predominante na área do Médio Papurí. No Alto Papurí a língua predominante é a tukana. É uma microrregião onde se fala a língua desana, piratapuaia e tukana, enquanto a língua tariana se encontra em desuso, ficando apenas as denominações de aves, peixes e locais considerados moradas dos wai mahsã. É nesta interculturalidade de encontros e trocas matrimoniais que ocorre o encontro de conhecimento e aprendizado sobre a vida indígena, as práticas e confecção de armadilhas de pesca, foco de meu estudo. Nestas localidades vivenciei a prática de pesca com o uso do timbó.

Todo o conhecimento indígena é transmitido de forma oral e, o outro aprendizado ocorre na observação e na prática. Aprende-se escutando, observando e praticando o que os pais, os avós, os tios e parentes nos ensinam. Na minha pequena aldeia Ucapinima, meu pai me ensinou desde o levantar da rede e nos ensinava a tomar banho no rio bem cedo antes do sol nascer. Meu pai dizia que se tomássemos banho bem cedo teríamos saúde, o corpo bem fortalecido e disposição para trabalhar e realizar qualquer serviço. Ele complementava dizendo que, tomando banho cedo e sendo fortes, teríamos condições de derrubar uma roça. Caso não cumpríssemos estes ensinamentos não teríamos condições mínimas de derrubar um vacuzeiro (*Monopterix uacu*) e o machado não teria serventia nas mãos de quem não tomasse banho cedo em águas frias e nos orvalhos da manhã e, assim, sem os aprendizados, passaríamos fome.

Eu observava meu pai tecer imisapó - esteira de talas de paxiúba com cipó - para cercar peixe. O cipó era coletado na mata de terra vermelha (di'ta soãse bu'pa), pois era considerado de primeira qualidade: com a durabilidade quando no manuseio nas águas e resistente às batidas dos peixes em suas tentativas de fuga. Eram tecidas com resguardo. Tudo tecido em mais ou menos 12 esteiras de tamanhos variados que dependia da profundidade do igarapé até suas margens. O local do cercado era na foz do igarapé jararaca em época de cheia das águas do rio Papurí. Ele nos dizia que se quiséssemos cercar as espécies de peixes aracus (bo'tea wa'i), peixes que buscam alimentos na várzea do igarapé durante o dia, como o aracu branco, aracu pintado, pacu, tucunaré e outros, teríamos que cercar de dia, geralmente das 9:00 horas às 12:00 horas, horário em que os peixes estão em suas roças. Para os peixes, as suas roças são os igapós e as matas submersas das várzeas. Como Wai Masã (Gente Peixe) eles vão em suas roças. E se quiséssemos cercar os peixes de noite e de vários tipos teríamos que cercar de madrugada. É claro que os peixes do dia também são aprisionados de noite, pois alguns pernoitam nas várzeas. Nestes momentos eu ajudava a remar e a descer as esteiras de imisapó-parí para cercar os peixes sob o comando do meu pai. De noite as águas eram muito frias. Meu pai aguentava esse frio congelante das águas dos igarapés e do rio Papurí. Era a prova de coragem de um homem disposto a realizar o objetivo de garantir alimento e sobrevivência para a família.

Logo em seguida, meu pai preparava o cacuri e tecia o wehëkuhu (puçá) para o aprisionamento dos peixes. Geralmente, o aprisionamento dos peixes de várias espécies e em grande quantidade era realizado com sucesso. A canoa ficava cheia de peixes. Levávamos os peixes para casa. O tratamento ficava a cargo da minha mãe e nós a ajudávamos. Era preparado o wai kasó (moquém), um jirau grande quadrado onde se coloca uma esteira feita com varas de paus e por cima os peixes para serem assados lentamente. Em caso de fartura de peixes era realizada troca com os povos vizinhos que viajavam com destino a Iauareté, em busca de mantimentos não indígenas. Trocava-se seus produtos com nossos peixes. Vindo de seu local de origem ofertavam peixe para troca a farinha, beiju ou goma. De retorno de Iauareté para o seu local de origem trocavam com sal, pilha, açúcar e outros alimentos. Em época de cheia do rio Papuri, meu pai me ensinou a coletar bahpá (daracubi/minhoca), na língua tucana é conhecido como ahãuã (minhocas), um tipo que se encontra no igapó e na várzea dos igarapés somente em época de cheia das águas. Buscando abrigo, os daracubis (bahpá) se abrigam em grandes quantidades nos troncos e caules emersos das várzeas ou dos igapós. Nas várzeas se vê todos os tipos de insetos peçonhentos e não peçonhentos, de várias espécies. Às vezes levamos

até ferroadas. Aprendi a técnica e armadilha de pesca de tecer e amarrar anzol iscado com bahpá (minhoca) para a pesca da noite e do dia. Meu pai indicava os igarapés e os locais considerados com mais fartura de peixes, pois não se pode pescar em qualquer local. Neste caso, existe “po’rima’a bahsero” (rito bahsesé que se assopra no caminho a ser percorrido para encantar os peixes e os daracubis a serem iscados). Realiza-se esta prática de bahsesé (benzimento) nos daracubis e no caminho onde serão postos os anzóis. Depois da pesca deve desfazer o rito aplicado por meio de bahsesé.

No cotidiano aprendi que não se pode comer peixe, carne e outros tipos de alimentos deitado na rede, pois caso se faça isto, futuramente, quando a pessoa brigar com alguém, não terá força suficiente para se manter em pé e o adversário a derrubará facilmente. Acredita-se que uma corda invisível derruba a pessoa. Ou quando a pessoa vai derrubar uma roça, esta mesma corda derruba a pessoa, que sucumbe no meio das árvores. Bem, como exemplo: quando a pessoa volta da roça com um aturá cheio de mandioca, uma vagem ou cipó calça os pés, derrubando-a. Aprendi que não se pode sentar na porta de casa, para prevenir que não ocorra complicação no parto de sua mulher no futuro. Aprendi, na observação e na prática, na construção de canoa, caça, pesca, coleta, confecção de armadilhas de pesca, técnicas de pesca e utensílios agrícolas, roçado, plantio, época de plantio, cuidado do plantio, etc. Ouvia as narrativas sobre cerimoniais de iniciação que alguns povos ainda preservam e praticam. Aprendi a dança, os passos e a melodia do dabucuri. Na parte do instrumento de sopro Kariçu (flauta pã) apenas acompanho a resposta melódica ao chefe mestre do Kariçu (puhti m̃tang̃), porque, forma-se um grupo de seis pares e um deles é o chefe mestre das melodias, os outros acompanham com resposta para harmonizar o som.

Numa experiência de vida aprendi a técnica e armadilha de pesca, em tecer e amarrar anzol iscado com bahpá (daracubí) para o pescado da noite e do dia. Meu pai indicava os igarapés e os locais considerados com mais fartura de peixes, pois não se pode pescar em qualquer local. No caso da pesca em local já escasso, existe po’rima’a bahsero, o rito para benzer o caminho e encantar os peixes onde se vai iscar. Sob solicitação do kumu Dr. Pe. Justino Tuyuka descrevo aqui este rito de bahsesé, que foi repassado a mim pelo meu interlocutor João Lemos:

“Niisa a’te wai pahti d̃hka, wahsó pahkâ, o’mahâka, wahp̃ d̃hkâ, simiõ d̃hkâ, wãhsõ ory d̃hkâ, ohsó ba’ti d̃hkâ, ba’ti pahkâ d̃hkâ, ba’ti waró, teré mineõ, teé

ε̃m̃ε̃tisemerã, tí ma'rẽ ε̃'m̃ε̃tisãpo b̃ε̃rosami. Teré o'othonε̃kõ, o'osami, nisama arã mehkã d̃ε̃hp̃otiarã diarã, biaporã diarã, duhusã diarã, nuhkumehkã diarã, yamikã diarã nisamã. Narẽ o'thoanε̃kõ, nisamã a'rã poreroá, b̃ε̃hp̃ε̃á nisama, merẽ õarã nisama, kahsiá nisamã, naã ε̃'m̃ε̃tisemerã ε̃'m̃ε̃tihio b̃ε̃rosami. Naã ahãuapure p̃ε̃htisã ε̃'m̃ε̃tiosã sami. A'to nisa'a toá. Toho wegε̃'ε̃, wa'i wehẽtohoa nε̃'kõ, teé narẽ mineõ, naã ε̃'m̃ε̃tisere mineõ ñε̃rõ keheokasami. Wa'i puatohoré buhtukũgε̃ tootã o'sami. A'to nii.

Tradução: --“Existem estas frutas peixes espocantes, essas frutas de seringa grandes e pequenas, essas frutas de cunurí, frutas de vacú, flores de esteio, japurá morcego, japurá grande, japurá médio, juntando o odor delas, aromatiza-se com este cheiro o caminho das águas para a pesca. Feita esta aromatização, o benzedor continua: -- Existem estas tanajuras d̃ε̃hp̃otiarã, tanajuras pimenta, tanajuras da caatinga, saúvas, tanajuras da noite. Depois existem os gafanhotos, as aranhas, formigas taracuás, as baratas. Juntando o cheiro delas aromatiza-se com ele o caminho das águas para a pesca. Da mesma forma dá o sopro aos daracubí.

É este o rito de encantamento feito pelo caminho da pesca. Por este fato, após a pesca, junta-se todo o cheiro das frutas e dos insetos aromatizados para envolver os peixes. Em seguida se desfaz o rito bahsesé, como fala o kumu, no sentido de guardar este bahsesé. Isto porque o benzido (bahseké) permanece e as outras pessoas estranhas podem aproveitar da pesca no lugar onde se realizou o bahsesé. Este é o mesmo rito que se aplica no rito da seiva (wai buhtukurõ) quando se prepara o local a ser tinguijado. Este é o rito que já experimentei, graças ao meu interlocutor João Lemos, da etnia Arapaço (Dyaly mahsε̃), que me repassou seus conhecimentos. Nem o meu pai sabia deste encantamento. O meu tio sabia e repassava ao meu pai, mas ele não fazia questão de aprender e, por isso, não conseguia pescar peixes em grande quantidade e nunca tinha sucesso. Meu tio ria dele por isto.

Na minha infância e na adolescência, na aldeia Aracapá, meu avô Acácio Almeida (Tariano) e minha avó Basília Almeida (Tukana) falavam sobre a origem das plantas e o uso do timbó como armadilha de pesca para a sua sobrevivência. Meu avô Benedito Almeida (Tariano), ao anoitecer, enquanto todos já estavam em suas redes, narrava sobre a cosmologia do povo Tariano e as peripécias dos diroá na Cachoeira das Onças. Na maior parte de nossas convivências, em épocas de verão, o povo Tariano praticava a pesca com o timbó nos paranás.

O fio da meada para o tinguijamento era o peixe ya'ká (cascudo) e yukurupí (peixe/mandí preto). No entanto, tinguijavam a todas as espécies de peixes da cachoeira: piaba, pacu, aracu, piraíba, surubim, peixe espada, etc. Realizavam três ritos: o antes do tinguijamento (o encantamento e seiva dos peixes), durante o tinguijamento (a bóia dos peixes) e o depois do tinguijamento (o adocicamento) das águas e dos peixes. Neste último rito o kumu realizava o benzimento de reordenamento (bahsé ahponɛkõse) do local tinguijado com o adocicamento das águas e dos peixes. Visando a relação harmoniosa com os wai mahsã, eles realizavam o rito da revitalização nos locais onde tinguijavam. Porque estes locais em Aracapá são locais cosmológicos e moradas dos wai mahsã. O rito (bahse ahposé) não provoca a escassez dos peixes (wai bahauriosé). O rito de adocicamento entendido como prática de revitalização (dehsubasé ahposé), é para que os peixes não se tornem “extintos”, para que não sumam do lugar de pescaria e para que retornem após a pesca (dehsubasé dohorêsé). Eu observava os tipos de fala do kumu sobre como saudar o seu grupo, em início de festas e seus términos. Meu avô cantava as melodias tradicionais que estavam guardadas em suas memórias e que estavam envolvidas nas narrativas de seus ancestrais. Olhava meus parentes tocando e dançando cariçu, soprando yapurutu e mawacu.

O última fase do rito é a prática com o intuito de uma relação harmoniosa com os wai mahsã, conhecida como rito do adocicamento das águas e dos peixes nos locais tinguijados. Foi meu pai quem me ensinou por meio de narrativas cosmológicas e cosmopolíticas sobre as florestas e as águas, que elas são as moradas dos wai mahsã. Porque estes locais, em Aracapá, são moradas dos wai mahsã. O rito é um dos vários entre os ritos de “bahsé ahpose” que previne a escassez e evita o desaparecimento dos peixes (wai bahauriosé). O rito de adocicamento é para que os peixes não desapareçam do lugar. Porque na compreensão indígena a “extinção” dos peixes – se podemos usar este termo emprestado para tornar compressível nosso contexto cosmológico – não se refere ao fim de uma espécie, como afirma a tradição das ciências da biologia da conservação dos não-índigenas, mas sim a compreensão de uma realidade onde certa comunidade de peixes se recolhe em suas moradas, que são mundos cósmicos de resguardo, próprios dos sistemas de recolhimento provocados pelo kumu. Neste momento do rito, os elementos fontes como a cobra grande (rei dos peixes) se retira junto com os peixes em seu mundo, em sua morada. São lugares-moradas que existem na camada céu (ɯmuse pati), assim como podem vir desta para a camada Terra (dì ta pati), caso retornem para a camada céu. Podem também se retirar à camada núcleo da Terra (wamu dia pati), é a camada onde vive wai

mahsu, chamado wahtĩ (ser cósmico) e todos os tipos wai mahsã entendidos como animais, plantas, águas, cobras, formigas, etc. Essas camadas estão interligadas, e na fala do kumu, tem características semelhantes e até mesmo abundantes. Elas fazem parte dos vários rituais para ordenar (dehsubasé ahposé) e, funcionam também, para desordenar (dehsubasé dohorêsé) as moradas e a existência dos peixes, da caça, pesca, plantio, coleta de frutos, a fertilidade e infertilidade da terra, etc. Quando se fala de “extinção” no contexto indígena, devemos compreender, portanto, como o momento ou um evento em que os wai mahsã, como uma população com suas moradas em que os peixes fazem parte, buscam seus aposentos em novas moradas, numa mudança entendida como um a mudança temporária do lugar tinguijado. Portanto, não deixam de existir enquanto espécie, mas apenas buscam viver em novas moradas em uma das três camadas.

Desta forma, se procede o aprendizado e o conhecimento sobre as moradas da floresta, bem como sobre os elementos que fazem parte das moradas como os animais e pexes, sendo os seres com seus sistemas de vida próprio, assim como nós, gente (mahsã). Os peixes (wai) que vivem como a gente (mahsã) em suas moradas “as águas”, as plantas como seres que tem vida, falam e podem influenciar nas nossas vidas. Enfim, o mundo como morada dos wai mahsã invisíveis para muitos, no entanto, existentes na realidade e inteligível para os kumu. Na nossa cosmopolítica, a água é um ser cósmico que, quando uma pessoa sofre com o alagamento, a água interfere com suas batidas na pessoa, provocando dor de cabeça e febre. Dai desprende o papel do kumu em dialogar com os ahkô mahsã (gente água) no contexto da pesca.

Nestas localidades do alto Vaupés e rio Papurí existem pedras que são cósmicas porque são casas/moradas, lugares de origens cosmológicas, onde habitam cantos, danças, artes, benzimentos, etc. Tem certas pedras que podem ser tocadas por nós pamuri mahsã e outras que não são indicadas. Podem ser locais indicados para pesca, outras não. Aprendi regras e resguardos de como não fazer desaparecer ou acabar os seres, sejam eles plantas, peixes, aves e seres wa'imahsã “microscópicos e macroscópicos”. Diziam-me que os benzimentos transcendem o tempo e o espaço para a boa convivência com todas as gentes-seres que habitam seus lugares/moradas. Na nossa compreensão cosmopolítica, as pedras têm vida ou são seres transformados em pedra. Por exemplo, a pedra mutuca (nunuarã uhtã), quando arranhada, provoca o aparecimento de mutucas. A pedra com pinturas rupestres de artesanato (ohory uhtã), se tocada transmite habilidade e agilidade para a pessoa tecer as variadas formas artísticas, todos os tipos de pintura e dependendo da pessoa, pode transmitir habilidades no trabalho, como na

pesca. A pedra túmulo (mahsã puhti uhtã), se a pessoa pisar nela e cair, terá vida curta. No igarapé de dente cariado (pihkõ mã), a pessoa que se alimentar dos peixes tinguijados nele, se não for protegida pela bahsesé do kumu, seus dentes ficam cariados. Podem ser locais indicados para pesca, outras não.

A cachoeira de Aracapá (to'õkapá) se localiza baixo Papurí. É a terra cosmopolítica dos tariano falante de língua tukano. Eles são cunhados dos piratapuia e vice-versa. É um ambiente de fortes cachoeiras e correntezas. Ali via que os meus tios tariano buscavam paxiúba para a confecção de esteira com talas desta planta. E, também, ouvia sobre o resguardo para a confecção de armadilhas de pesca da cachoeira: ewa (caiá), wairo (cacuri), kahsawϵ (matapi) para obter sucesso na época de piracema de piabas, de aracus, pacus, surubins, piraibas em suas determinads épocas. O povo tariano da localidade praticava o tinguejamento (puasé) de yaká (cascudo) e yukurupí (peixe/mandí preto) na época de seca do rio. No entanto, tinguijavam toda diversidade de peixes da cachoeira: piaba, pacu, aracu, piraíba, surubim, peixe espada, etc. E via, também, a realização do rito de bahsesé “benzimento” (bahsé ahponϵkõsé) do igarapé e a revitalização deste ambiente tinguijado.

Os meus avós dialogavam sobre o resguardo como sendo uma prática para se obter êxito durante a confecção de armadilhas de pesca da cachoeira - ewa (caiá), wairo (cacuri), kahsawϵ (matapi) - e para obter sucesso na época de piracema de piabas, de aracus, pacus, surubins, paraibas em suas determinadas épocas, bem como os benzimentos de assepsia dos vários tipos de alimentos e proteção na primeira alimentação do recém-nascido e sua mãe. Diziam que os benzimentos transcendem o tempo e o espaço para a boa convivência com os wai mahsã (seres cósmicos) e o bem-estar da pessoa.

1.3. Meu encontro com a escola, a vida acadêmica e seus saberes

Meu primeiro encontro com o lápis, papel e borracha, a escrita e a leitura e as cantigas indígenas de ninar foi na escola da comunidade Aracapá, onde sentava na carteira como aluno ouvinte numa classe multisseriada de 1ª a 4ª série. Engraçado que, como ouvinte, aprendi os saberes de todas as séries nessa mesma sala. Por outro lado, na vida na comunidade aprendia

todas as práticas de pesca, caça aos calangos com arco e flecha e as práticas do tinguijamento nas cachoeiras em época de verão.

No encontro com os saberes do ensino fundamental e médio na Escola Estadual Indígena São Miguel, na cidade de São Gabriel da Cachoeira, em dias comemorativos, a escola promovia painéis escolares e eventos de mostra de cultura e alimentos típicos da localidade. No “Dia do Índio”, atualmente instituído, Dia dos Povos Indígenas, a escola promovia danças de cariçu, kapiwaiá, mawacu, yapurutu, flauta de mosca, casco de jabuti, dança do veado, dança do sa’piro, dança do poraquê, dança do mimi mahku-filho do beija flor, com a presença de comidas típicas como: mujeca, quinhapira, peixe com japura, peixe com caruru, maniwaras vivos, maniwaras socados, maniwaras torrados, muchivas, cozido de paca, moqueado de peixe, beijus, cozido de jacaré, de taboatá, aracu e outros. Também estavam presentes as bebidas como caxiri de cará, de macaxeira, de cana, aluá, vinho de açai socado, de buriti e outros. Esta prática de apresentação escolar envolvia o aprendizado da leitura e escrita e a divulgação do aprendizado. Os alunos se preparavam também para o mundo não-indígena, de um dia ser professor, advogado, médico, ser padre, ser soldado, aviador etc. E eram preparados, na comunidade, na perspectiva de se apropriar e ser conhecedor da cosmologia e cosmopolítica de sua origem no mundo indígena para interagir com o mundo não indígena: o que na época do internato era proibido.

Os principais alimentos interculturais de cada etnia nas escolas, eram vistos por sua peculiaridade e tradição dos povos do Vaupés e Papurí, são a mujeca, a quinhapira, o peixe com japura, peixe com caruru, maniwaras vivas, maniwaras socadas, maniwaras torrados, muchivas, cozido de paca, moqueado de peixe, beijus, cozido de jacaré, de taboatá, aracu e outros. Os principais instrumentos de danças e suas melodias eram o de cariçu, kapiwaiá, mawacu, yapurutu, flauta de mosca, casco de jabuti, dança do veado, dança do sa’piro, dança do poraquê, etc.

Após três anos de aprendizado de metodologias e didáticas de ensino de matemática, geografia, língua portuguesa, história, artes, ciências, educação física para as crianças e estágios consegui me formar professor no magistério convencional de 1ª a 4ª séries. Aprendi a usar os materiais didáticos presentes em nosso mundo, como pedras, caroço de açai, folhas de caraná, de açai, de frutas, de madeira, caroços de bacaba para ensinar matemática e português. Em casa

e na comunidade aprendia as coisas da nossa cultura e na escola aprendia a realidade do branco e da cultura indígena.

Meu primeiro trabalho, no ano de 2003, foi como professor indígena voluntário na APIARN – Associação dos Professores Indígenas do Alto Rio Negro e fui contratado para trabalhar na comunidade Boa Vista – Foz do Içana, com o povo falante de baniwa e nhengatu. Trabalhei como professor-coordenador. Em uma convivência de três meses na comunidade Boa Vista, na foz do Rio Içana, junto com o povo falante de baniwa e nhengatu, pude constatar a prática de mergulho realizado por eles. Em época de daracubí (espécie de minhoca) iscavam pela tarde e iam verificar os anzóis somente pela manhã. Devido à influência não indígena, os Baniwa e Baré da localidade não se alimentam da piranha, pois acreditam que ela poderia triturar o útero da mulher. Numa ocasião perguntaram-me se meu povo se alimentava deste peixe. Eu disse que sim. E me ofereceram um prato cheio com dois pedaços de piranha, uma caldeirada com pimenta. Depois, percebi que eles, por influência religiosa evangélica, não-indígena, não acreditam nos benzimentos indígenas. Por este fato, não estavam protegidos pelos benzimentos de proteção e assepsia do primeiro alimento dos peixes e outros alimentos.

Em 2005, exerci a função de professor na Secretaria de Educação do Estado e fui enviado para trabalhar na Escola Estadual de Querarí-Am, com o povo Kubeu, na fronteira entre Brasil-Colômbia. Na convivência com o povo Kubeu percebi que os mais velhos, e também crianças, dominavam a língua wanana, piratapuaia, desana, português e espanhol. Alguns entendiam o tukano, mas não era a língua usual. Todas as crianças, jovens e adultos dominavam as cinco linguagens na comunicação. Eu falava em espanhol e português para me comunicar com eles, pois não entendia o kubeu, porque tinha alunos kubeu vindos da Colômbia. Eles, considerados meus tios “bahsuka’rã”, dominavam as danças de cariçu, mawacu, kapiwaiá, yapurutu, bahsesé dos kumua, xamanismo “yaiwa”, caça, pesca, roça e outros. Numa ocasião de festa, os jovens me ensinaram como se aprende a prática de tocar a melodia e perceber os tons e o sons da flauta pã chamada de cariçu. Eles embeberam todos os tubos da flauta com caxiri e me solicitaram beber o caxiri inseridos nos tubos das flautas. Bebi e, depois, me convidaram para a dança do cariçu. Foi fantástico, pois consegui acompanhá-los na dança, no som e na melodia.

No ano de 2006, no Distrito de Iauareté (Cachoeira das Onças), na Escola Estadual Indígena São Miguel, trabalhei como professor da EJA (Educação de Jovens e Adultos), nas

séries iniciais, e também como professor do Ensino Médio. Prestei serviço como secretário do APMC-Associação de Pais, Mestres e Comunitários nesta mesma escola. Na Escola Estadual Indígena São Miguel, de ensino fundamental e médio, atuava em duas pedagogias, a indígena e a convencional. Em sua grade curricular tinha a Língua Tukano, a qual sei ler e escrever, e fui professor desta disciplina. Em 2014 fui eleito Presidente da APMC (Associação de Pais, Mestres e Comunitários) na escola recém-inaugurada, a Escola Estadual Indígena “Pamuri Mahsã Wi’i”, de Ensino Médio. Essa escola adotou a nova matriz curricular indígena, e desde 2020, funciona na modalidade de tempo integral.

No contexto etnográfico da diversidade intercultural nas Cachoeiras da Onças percebi o encontro do desenvolvimento dos conhecimentos e práticas da cultura indígena que se realizam entre os mais velhos e alguns interessados. Os velhos kumua transmitem aos interessados e esta transmissão requer reconhecimento do kumu a quem vai receber estes conhecimentos cosmológicos e os benzimentos.

É nesta trajetória, da minha vida de piratapua, de aluno e professor indígena, que desenvolvi o interesse pelos ritos de revitalização e conhecimentos de práticas da cultura indígena na comunidade e na escola. Na escola, em dias festivos realizava-se práticas de homenagens, painéis escolares, mostras de culturas, comidas típicas, plantas medicinais, danças indígenas, instrumentos indígenas, mitos, histórias de origem, tipos de plantas e de plantio, constelações entre outros. Todas as práticas cotidianas indígenas vinham sendo valorizadas, vivenciadas, demonstradas e realizadas em oficinas na escola. Importante relatar que, desde 2006, a escola está sob a direção dos próprios indígenas.

Entre 2009-2014 me graduei no curso de Licenciatura em Pedagogia com ênfase na Interculturalidade na Universidade do Estado do Amazonas (UEA). Durante o curso, como acadêmico, fui tradutor bilíngue, conduzindo um projeto de comunicação bilíngue indígena na língua Tukana e Portuguesa. Realizei o Projeto de Pesquisa com o tema “O ensino bilíngue no processo de ensino e aprendizagem dos alunos do 4º ano do II Ciclo do Ensino Fundamental Indígena na Escola Estadual Indígena São Miguel”, do qual resultou-se o TCC sob a orientação da Profa. Msc. Zilma Henrique Martins, da etnia piratapua.

O curso me proporcionou trilhar na consolidação da educação escolar indígena e não indígena, compromisso de valorização da cultura, danças, mitos, histórias, etiologias, cosmologias, cosmogonias e escatologias, das plantas, animais e seres humanos e caminhar

junto com a política e economia da sociedade envolvente. Incentivou-me a apropriar dos conhecimentos por meio da pesquisa - ação, visando a produção de novos conhecimentos, fazendo releitura de reconstrução da pedagogia indígena, na localidade onde o educador indígena interage.

A partir dessa primeira experiência da licenciatura em Pedagogia com ênfase na Interculturalidade, tive a oportunidade de ingressar, em 2017, no curso de pós-graduação em Educação Escolar Indígena em nível de Especialização pela UFAM. Nele desenvolvi o tema: “Os desafios para a construção do Calendário Escolar Indígena para o ensino fundamental da Escola Estadual Indígena São Miguel, São Gabriel da Cachoeira (AM)”. Este calendário em construção visa adequar a realidade da escola indígena e valorizar o calendário indígena vivenciado pelos povos indígenas. Meu TCC se encontra aprovado e por motivos burocráticos, a Universidade Federal do Amazonas, aguarda que todos os professores indígenas pesquisadores concluam seus TCCs até este ano de 2022. Por este e outros motivos, ainda não recebi o título de Especialista em Educação Escolar Indígena.

Em 2018 e 2019, durante o exercício de minha função como diretor de escola, realizou-se, no Distrito de Iauareté, o encontro de lideranças dos bairros, dos distritos e das comunidades do médio, alto Vaupés e Rio Papurí, onde se debateu sobre o PGTA - Plano Gestão Territorial Ambiental (Iauareté, 2015). Neste PGTA, os povos da Calha do Vaupés debatiam como gerir de forma sustentável os seus territórios tradicionais. O fundamento da construção do PGTA partia da premissa de que cada povo tem seus territórios e que os velhos sábios conhecem e que os povos respeitavam esses territórios de acordo à sua consideração de parentesco. Foi constatado, durante as discussões que, atualmente, estes territórios não são mais respeitados por consequência do aumento populacional e pelo desconhecimento das tradições pelas novas gerações. Esta constatação despertou em mim o interesse pelo compreender os princípios de bahsesé (benzimentos) que os kumua fundamentam para restaurar os ambientes doentes ou afetados pela ação do homem no sistema de vida dos pamuri mahsã e os wai mahsã. Além do mais, buscamos promover o debate sobre a segurança alimentar dos seres vivos em suas moradas, nas próximas décadas. Assim sendo, o foco central é o estudo e debate sobre a relação entre homens e peixes (CABALZAR, 2005, pág. 11).

Outro fator primordial que despertou o meu interesse pela pesquisa dos ritos de adocicamento foi a implantação da “Nova Matriz Curricular Indígena” nas escolas indígenas.

Porque esta nova matriz curricular se fundamenta na dialética epistemológica da antropologia social. Ou seja, embora imposta de forma burocrática, dá a autonomia para a revitalização dos conhecimentos próprios, das cosmologias e da vida dos povos indígenas.

A partir da nova Matriz Curricular, a escola e a comunidade educativa indígena realizou a pesquisa com o tema: “Aprendendo e ensinando com os conhecimentos interculturais”. Interculturais porque a escola atende pessoas de várias etnias. O objetivo visava a pesquisa e o registro dos conhecimentos sobre: pinturas corporais indígenas, instrumentos de pesca indígena, tipos de peixes da região, tipos de frutas domésticas, tipos de frutas silvestres, tipos de mandiocas e seus derivados. Os interlocutores das pesquisas adotadas pelos estudantes foram seus próprios pais, avôs, tios, conhecedores, sábios, pajés, contadores de histórias, raizeiros e professores indígenas. A apresentação de cada subtema foi realizada durante uma semana. O objetivo final era o registro bilíngue tukano-português e transformá-los em material didático de ensino bilíngue e aprendizagem indígena. Este trabalho foi premiado, e eu fui um dos destaques do prêmio Professor Inovador de 2019, no quesito Educação Escolar Indígena.

1.4. Encontro e interesse com o tema de pesquisa

Caminhando de encontro com os saberes indígenas na aldeia, depois com os saberes da escola, e posteriormente do encontro com o trabalho e os saberes acadêmicos da antropologia, me encontrei com o tema da presente pesquisa. Com base nesta trajetória e diante de todas as pesquisas já realizadas, divulgadas, reconhecidas e aprovadas pelos antropólogos não-indígenas e indígenas sobre as cosmologias dos povos indígenas do Rio Negro, surgiu a preocupação de pesquisar sobre os ritos de revitalização “bahsé ahpose”.

Assim, o encontro e interesse pela busca dos ritos de revitalização de ambientes, aqui entendido como lugares-moradas, resultou-se do diálogo com o kumu João Lemos, meu interlocutor. Inicialmente, adotei o termo revitalização e, posteriormente, sob orientação da banca de qualificação que compreendeu o termo como sendo muito científico, Dr. Justino kumu Tuyuka, meu coorientador, sugeriu que adotasse o termo adocicamento das águas e dos peixes nos locais tinguijados para se aproximar dos conceitos-práticas de meu povo e de minhas tradições de pensamento, descritas em minhas trajetórias de parentesco.

A busca pelo bahse ahposé de João Lemos, kumu, era constante porque ele tinha a fama de que suas falas em bahsesé eram benéficas, e desafiavam os assopros maléficos. Por isso, eu o apelidava de “João poderoso”. Em seu repertório ele detinha o bahsese (benzimentos) para dor de cabeça, câimbras e paralisias, proteção para o corpo, reparação de locais de pesca, caça, plantio e outros para males e benefícios ao bem estar das pessoas. Eu observava e ouvia, na sua fala de especialista kumu, sobre a taxonomia das frutas doces cósmicas (kārako) que ele aplicava no adocicamento. Ele dizia que era a fórmula primordial e que não deveria ser esquecida em todo bahsesé benéfico. O adocicamento (kārako) está sempre presente nos benzimentos benéficos que o kumu aplica em seu bahsese (benzimentos).

Assim, João Lemos se tornou meu interlocutor e em sua fala cosmológica, afirmava que as comidas típicas, plantas medicinais, danças indígenas, instrumentos indígenas, mitos, histórias de origem, tipos de plantas de plantio, constelações entre outros, estão interligados e interconectados nos ritos e nas taxonomias dos bahsese (benzimentos). São organismos vivos e cheios de energias cósmicas. Neste contexto, os ritos entendidos como bahsesé (benzimentos) estão envolvidos nas práticas cotidianas aprendidas desde os velhos kumu ancestrais, experimentadas e vividas e, por isso, devem ser valorizadas, vivenciadas, demonstradas e realizadas com êxito nos ritos de benzimentos de cura.

Para João Lemos e Jacinto Cruz, ambos Piratapuaia, no mundo pós-moderno, tecnológico e nanotecnológico, os benzimentos não são mais totalmente tradicionais, atualmente se tornam híbridos. Ou seja, a taxonomia de um rito é híbrido ou pode ser híbrido porque estamos no mundo tecnológico, o mundo dos brancos. Assim sendo, o Kumu (bahsegū), além de dominar o conhecimento cosmológico e cosmopolítico tem em seu peso o compromisso de falar aos mais jovens a valorização da cultura, danças, mitos, histórias, etiologias (origem), cosmologias, cosmogonias e escatologias (no sentido do fim), das plantas, animais e seres humanos e caminhar junto com a política, economia da sociedade envolvente em seus ritos de benzimentos (bahsese). Se encontra no arcabouço de apropriar conhecimentos do mundo envolvente pós-moderno e tecnológico e formular novos conhecimentos, fazendo a leitura de (re) construção do próprio conhecimento do mundo que o cerca e com o qual os povos indígenas interagem.

Outro fator de base do conhecimento do kumu é o calendário indígena que na compreensão do mundo indígena está relacionado aos ciclos das frutas, das enchentes, da piracema, do verão e das constelações. É nestes ciclos que seus benzimentos estão entrelaçados

e se movimentam em épocas que permeiam as constelações, as estações, as vazantes, as secas, as piracemas, as coletas, os roçados, os plantios. Seus conhecimentos se adequam conforme a rotatividade dos ciclos.

Os povos Tukano, Wanano, Desano, Piratapuaia, Kubeu, Tariano e Hupda do Vaupés e Papurí, do Distrito de Iauareté, se preocupam com o bem-estar de suas terras para a reconfiguração geopolítica e cosmopolítica de suas territorialidades tradicionais (PGTA - Plano Gestão Territorial Ambiental, 2015). A consequência deste problema territorial é a segurança alimentar dos povos do Vaupés, o que merece um estudo aprofundado sobre a preservação nos moldes das práticas tradicionais que não agridem os espaços vitais e de habitabilidade dos povos do Vaupés. Como no caso da técnica de pesca envolvendo o uso do timbó que, o meu ver, mereceria uma análise aprofundada sobre a relação entre homens e peixes (CABALZAR, 2005, pág. 11).

A preocupação primordial fundamental que alicerça a dialética epistemológica da antropologia social indígena na questão de produção de conhecimentos é a busca pela autonomia para a revitalização dos conhecimentos próprios, das cosmologias e da vida dos povos indígenas. Assim, a pesquisa etnográfica que aqui descrevo se fundamenta nos conhecimentos interculturais, na compreensão sociopolítica de que cada povo tem a sua cosmovisão e cosmopolítica. É intercultural porque resulta de conhecimentos de vários grupos indígenas. Dentro destes grupos, os mais velhos, em sua qualidade de kumu e seus conhecimentos produzem em seus repertórios orais as taxonomias dos benzimentos, que se alicerçam nas pinturas corporais indígenas, nos ornamentos, instrumentos de pesca indígena, tipos de peixes da região, tipos de frutas domésticas, tipos de frutas silvestres, tipos de mandiocas e seus derivados. Por este fato, podemos argumentar que são as fontes e os interlocutores das pesquisas que adotei para formular esta etnografia. Estes interlocutores que têm um pouco do diálogo do kumu são os nossos pais, avôs, tios, conhecedores, sábios, pajés, contadores de histórias, raizeiros e professores indígenas.

Para o meu interlocutor João Lemos (Dyaly Masϣ), bahse ahposé requer saber aplicar os conhecimentos cosmológicos para o benefício, como exercício de cura das doenças e de reaparecimento das moradas dos peixes, das florestas, da caça, do bem-estar interconectado com os sistemas da camada Céu (ϣmuse pati), da Terra (ditá pati) e o núcleo da Terra (wamϣ diá). Desta forma, adotando o termo adocicamento, sob a orientação e o saber do Dr. Justino

Kumu, cheguei a este tema do meu projeto “BAHSÉ AHPOSE - OS RITOS DO ADOCICAMENTO DAS ÁGUAS E DOS PEIXES NOS LOCAIS TINGUIJADOS NO ALTO VAUPÉS”, para trazer uma reflexividade da realidade atual sobre a relação do ser humano agenciador entrelaçado com o mundo humano e não humano, material e imaterial em sua reciprocidade de entendimento peculiar.

Tive como base inspiradora, na compreensão do tema, o tratado etnográfico sobre os Baniwa e outros povos da região do Alto rio Negro, com o texto “Interfaces híbridas: armas e armadilhas de caça e pesca no Alto Rio Negro” (OLIVEIRA, 2016, pág.214). Nesse tratado, o autor discorre sobre as técnicas de caça e pesca material. Na sua descrição lógica, relata sobre o ambiente técnico e sua conformação ecológica da proliferação dos agentes humanos e não humanos aplicados nas técnicas descritas. Portanto, nesta compreensão pretendo dialogar e aprofundar a descrição do ritual imaterial “pajelança” no adocicamento das águas e dos peixes, do agenciamento à prática do tinguijamento, a relação híbrida do homem indígena que exerce o controle material e imaterial sob a vida em seu ambiente.

1.5 Por que e como pesquisar o adocicamento das águas e dos peixes na prática do tinguijamento?

Esta é a preocupação dos velhos kumua, dos povos do Alto Vaupés, que constatarem o desinteresse da maioria dos jovens pelos saberes de suas tradições. Poucos se interessam. Os kumua em seus benzimentos falam que viemos das águas do Rio de Leite, fonte de vida, como é a água, que é o Rio Negro e, descrevem minuciosamente sobre seus afluentes e subafluentes, delineiam o ponto de vista etnográfico para fazer ressurgir os conhecimentos do sistema cosmológico e cosmopolítico de sua origem e da origem de outras espécies, como é o caso dos peixes que fazem parte do mesmo sistema de origem dos povos do Vaupés, do Papurí e outros lugares.

Do ponto de vista da antropologia, o interesse desse trabalho, dentre outros, enfoca uma parte da cosmologia e cosmopolítica dos povos do Vaupés sobre a prática dos ritos de benzimento na relação entre gente (mahsã) e peixes (wa'ia), mais especificamente o rito do adocicamento das águas e dos peixes: antes, durante e após a prática do tinguijamento. Assim, como fala meu interlocutor João Lemos, a minha fala para entender e buscar resposta ao meu

tema, a partir daquilo que os velhos conhecedores e sábios kumua falavam, me direcionou a dialogar antropológicamente com a LINHA 1 do PPGAS: Etnologia Indígena, Cosmopolíticas e Paisagens Amazônicas; cosmopolíticas e xamanismo; reflexividades indígenas; relação sociedade e ambiente.

Portanto, esta pesquisa etnográfica é sumamente baseada dos conhecedores kumu que detêm ou dominam os ritos de adocicamento, porque são pensadores no contexto indígena. Ou seja, foram abordadas questões relativas a saberes e conhecimentos do kumu, mas sem muito aprofundamento das atribuições do yaí (xamã) e bayaró (mestre de dança) sobre o tema. Quanto à bibliografia relacionada, direta ou indiretamente, foram privilegiados apenas alguns temas e seus autores como: Iauaretê: transformações sociais e cotidiano no rio Uaupés (alto rio Negro, Amazonas)/(ANDRELLO, 2004); Crenças e lendas do Uaupés (BRUZZI, 1994 [1977]); O mundo em mim: uma teoria indígena e os cuidados sobre o corpo no Alto Rio Negro (BARRETO, 2022); Wai-mahsã: peixes e humanos- Um ensaio de antropologia indígena (BARRETO, 2013); Kumuã na kahtiroti-ukuse: uma “teoria” sobre o corpo e o conhecimento-prático dos especialistas indígenas do Alto Rio Negro (BARRETO, 2021); Peixe e gente no Alto Tiquié: conhecimentos tukano e tuyuka, ictiologia, etnologia (CABALZAR, 2005); Gaapi: elemento fundamental de acesso aos conhecimentos sobre esse mundo e outros mundos (FERNANDES, 2018); Interfaces híbridas: armas e armadilhas de caça e pesca no Alto Rio Negro (OLIVEIRA, 2016); Livro dos antigos desana – Guahari diputiro porã/narradores tōrām̄ bayarū (SAMPAIO GALVÃO, 2004); A festa das Frutas : uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os ʼtāpinopona (Tuyuka) do Alto Rio Negro (REZENDE, 2021); e A civilização da palha: A arte do trançado dos índios do Brasil (RIBEIRO, 1980).

Estes autores, embora alguns tratem de forma científica os peixes, os seres cosmológicos e as ações humanas e sua compreensão do mundo humano e não-humano, trataram das narrativas etnográficas, cosmológicas e cosmopolíticas de primeira mão, algumas delas já publicadas.

A partir da minha fala com o interlocutor João Lemos, tenho como argumento que, por meio do “bahsé ahpose” (benzimento de reparação) existem vários ritos de adocicamento, um deles é o rito de adocicamento após a prática do tinguijamento. Por meio das experiências transmitidas pelo kumu podemos afirmar que o rito torna a prática em “não predatória” aos

peixes, no sentido de se evitar o risco de extinção e propiciando a continuidade das espécies aquáticas. O benzimento de adocicamento visa a ativação da nova proliferação da vida dos povos das águas.

Como dito anteriormente, a maior parte da descrição da pesquisa vem de experiências vivenciadas, aprendidas e dos diálogos que tive no convívio entre os meus avôs e tios tariano, tukano e piratapuia, principalmente João Lemos, como ele mesmo fala que “quem quer aprender de fato as falas do kumu ou bahsese tem que estar com olhos abertos, ouvidos atentos e sem distração.” No caso, estar bem concentrado e não estar olhando as coisas ou a quem estiver ao seu redor. Caso o kumu perceba a distração do interessado, ele adverte logo que, “você não tem dom para ser kumu, serve para outra coisa, menos ser kumu.” E existem outras regras básicas para o aprendizado. Percebam que a preocupação de João Lemos é a transmissão de seus benzimentos que envolve sua fala, de elementos que se encontram no kārako bahsese. Outra fonte que possibilitou o aprendizado dos saberes do kumu foi a vida profissional (professores kumuã), o encontro com o trabalho, em diversos espaços culturais que me motivaram dialogar com outros kumu, e investigar as práticas tradicionais dos ritos de adocicamento das águas e dos peixes e suas influências em diversos lugares.

Os ritos de adocicamento que envolvem o kārako promovem a ressurgência dos peixes, e definem possibilidades de ações e projetos favoráveis às futuras gerações dos povos do Vaupés. É uma problemática que envolve a mobilização da teoria do rito da revitalização como formulado pelo kumu, não só dos peixes, mas também do sistema de moradas de muitos seres. E o adocicamento faz parte do repertório nos ritos de benzimento. E, convém ressaltar que a partir da compreensão da prática do adocicamento, na fala do kumu, kārako envolve um sistema de elementos. Para Carlos Itanajé, kumu tukano, é uma espécie de planta vagem com folhas grandes, médias e pequenas (kārako dá). Para o professor Adelino, kumu desano, kārako refere-se a espinha dorsal da pessoa (se`mã oã`dá). Para João Lemos, também é uma espécie de planta vagem (kārako dá). Uma compreensão cosmológica que envolve os tipos de plantas adocicadas para desintoxicar doenças, venenos e ambientes intoxicados por meio do rito de bahsesé. Irei aprofundá-lo no ponto 3.1.3.

Além do “diálogo bibliográfico” com os autores não-indígenas e antropólogos indígenas busquei descrever a fala do kumu e sua compreensão cosmológica da relação homem (mahsũ) e ati pati nuhkũrkã (natureza/terra) ou a relação do enfrentamento dos wai mahsã (peixe

gente) e pamuri mahsã (gente da transformação), na atualidade. Segundo Barreto (2013, pág. 52) os diferentes grupos denominados de pamuri mahsã, que habitam o Alto Rio Negro são originários dos wai mahsã, cuja gênese comum é *opekõ-dihtara*, o Lago de Leite, na atual cidade do Rio de Janeiro. Os pamuri mahsã são os que emergiram em forma humana, na cachoeira de Ipanoré, no Médio Vaupés. E este é o repertório da fala do kumu e outros especialistas.

Assim sendo, a partir das experiências vivenciadas, baseando-se no diálogo antropológico-bibliográfico-narrativo-prático, focalizei mais nos ritos de revitalização dos lugares desordenados pelos rituais de malzimentos (FERNANDEZ, 2018) ou práticas predatórias. Esta prática é denominada *ahpekase* (invocação do mal) que provoca a desordem social e o surto de doenças para atingir determinado grupo ou comunidade. Segundo Barreto (2018, pág. 165) a agressão se caracteriza:

Quando o grupo é atingido, pode sofrer epidemias, descontrole social (brigas, intrigas, suicídios) que provocam a dispersão e seu deslocamento. Também o sujeito de agressão pode provocar infestação de animais (formigas jiquitaia, gafanhotos, sangue-suga contra uma população, de modo que os moradores desistam do lugar. Somente um especialista que tenha conhecimento sobre o *ahpekase* bahsero pode resolver tal problema, desconstruindo esse tipo de ação.

Assim sendo, a ótica desta descrição etnográfica é a de tratar o adocicamento das águas e dos peixes como uma modalidade de negociação, de modulação do diálogo e de pacificação que envolve os wai mahsã e o pamuri mahsã, numa cosmopolítica que os entrelaça (REZENDE, 2021), como modo de ordenar a co-existência e evitar a catástrofe da “extinção”. Essa é a teoria do adocicamento que conecta os pamuri mahsã e os wai mahsã. Porque estes seres cósmicos também podem sofrer as consequências do *ahpekase* (invocação do mal) em suas moradas.

É nesta perspectiva que caminhei e desenvolvi a pesquisa. Na compreensão dos ritos de adocicamento como sendo de reparação (*bahse ahposé*). Segundo o kumu, o que torna uma prática predatória é o não seguimento das regras e preceitos estabelecidos pelas entidades ou divindades criadoras, por parte dos pamuri mahsã. Tais práticas requerem o seguimento dos ciclos de vida porque os pamuri mahsã violam as regras e os wai mahsã sabem e vivenciam os ciclos cosmológicos em suas moradas e lugares. Os ciclos que aqui descrevo, entendido como calendário pelo não indígena, é representado pelas épocas de desova de peixes, piracemas de

piabas e outros peixes, época de fartura e escassez de peixes, são fluxos de elementos e sistemas que funcionam desde o tempo passado, o presente e que funcionarão no futuro. Assim, argumento nessa dissertação, o cumprimento das regras e preceitos, não transgride diretamente aos peixes (wai mahsã), suas moradas e lugares.

Assim, como afirma Rezende (2021:24), o pesquisador indígena deve “(...) descrever aquilo que aprendeu ouvindo, vendo e participando da festa com os meus parentes. Os kumua e os bayaroá dirão que é pouco. É verdade!” Nesta perspectiva, segui a metodologia que Rezende (2021:24-26) recebeu do antropólogo Geraldo Andrello sobre como descrever o conhecimento antropológico dos kumua:

“(...) 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, estão presentes os conhecimentos dos Tukano, Desana, Arapaso, Wanano, Piratapuia, Bará, 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.

Portanto, me coloco como eterno aprendiz no olhar, ouvir e escrever da antropologia indígena. O objetivo é possibilitar aos próximos pesquisadores indígenas, a continuidade da investigação e o diálogo com autores antropólogos indígenas e não indígenas. Busco despertar, em outros parentes, o interesse em completar e dar a continuidade na busca de conhecimento de revitalização e restauração das moradas e lugares dos wai mahsã. Em suma, caminhando na trilogia do *olhar, do ouvir e escrever*, no diálogo com meu interlocutor e baseando nas literaturas dos antropólogos indígenas, entendi que são as ferramentas metodológicas com os quais o antropólogo indígena desenvolve a sua descrição etnográfica.

Por isso disponibilizo, para vossa leitura e análise, minha descrição etnográfica com o tema sugerido por mim para uma investigação sobre os rituais da prática do tingujamento que envolve o adocicamento como sendo uma das três etapas desse ritual. Para esta finalidade ficou definido, tendo em vista vários ritos, o rito de adocicamento das águas e dos peixes, com intuito de contribuir no campo da antropologia, dialogando etnograficamente nos conceitos e teorias indígena, assim articulando um saber indígena a um saber científico. Esta é a preocupação primordial do kumu de que bahsesé (benzimentos) se tornam híbridas com novas conexões do mundo atual. Que esse resultado traga uma nova perspectiva, com os novos conceitos da Antropologia da Amazônia Indígena.

2. O QUE SÃO WAI MAHSÃ (PEIXE-GENTE), MAHSÃ (GENTE) E WAI (PEIXE)?

Segundo a narrativa do meu interlocutor, João Lemos, quem são os wai mahsã, mahsã e wai? Na tradução literal e, muitas vezes, equivocada, a primeira palavra seria peixe-gente e, a segunda seria apenas gente e a terceira, peixe. No cerne da fala do kumu, os povos piratapuia e arapaço do Vaupés tem como base de conhecimento a gênese cosmológica na canoa de transformação, a transformação do corpo de wai mahsã em mahsã. Ou seja, os mahsã (gente), na gênese eram wai mahsã (seres cósmicos). Ou melhor, wai mahsã (seres cósmicos imateriais) que eram mahsã (gente cósmicos materiais).

Para o meu interlocutor João Lemos, narrando a gênese cosmológica em sua perspectiva, os wai mahsã tinham o corpo em forma de peixe (wai). Ou seja, os pamuri mahsã, na gênese cosmológica, tinham a forma de peixe, mas, eram concebidos como gente (mahsã). Eram seres dotados de inteligência, pensamento, poder de metamorfose, sabedoria e domínio material e imaterial em construção no processo da canoa de transformação. A esta compreensão cosmológica, Barreto (2022, pág.180) elucida como sendo o processo de transformação do *corpo* pelo *sutiro* (roupa):

“A transformação do corpo pelo uso do *sutiro* é a mais complexa de todas as transformações de um corpo. Numa tradução ao pé da letra, *sutiro*, significa “roupa”. O uso de um *sutiro* animal ou de outros seres e elementos é uma estratégia usada tanto por humanos quanto pelos *oãmahrã* e os *waimahsã*.

Quando adotada pelos humanos, pode ocorrer por vários motivos: para caçar, atacar alguém ou realizar grandes deslocamentos. É importante dizer que, quando uma pessoa usa o *sutiro* de animal, ela adquire todas as capacidades do dono da “roupa”. Assim, o *sutiro* é como uma “corporificação” temporária, em que seu usuário adquire a perspectiva do dono da roupa. No entanto, aquele, por sua vez, continua humano, isto é, não perde sua perspectiva humana, embora investido de outro corpo que lhe oferece uma visão diferente sobre o mundo.

Não somente os humanos gozam dessa capacidade de transformação pela “roupa”, mas também os *oãmahrã* e os *waimahsã*.”

Outra questão que o leitor precisa entender e distinguir sobre os peixes e wai mahsã: segundo o Justino Sarmiento Rezende, wai mahsã não se refere aos peixes, mas a todos os seres cósmicos que podem ser nossos aliados e nossos inimigos, causadores de doenças, desavenças e mortes. Nesta perspectiva, o kumu João Lemos em suas práticas de bahsese contra as doenças provocadas pelos wai mahsã, fala que os peixes fazem parte destes seres cósmicos que são os wai mahsã - seres cósmicos: os peixes, as cobras, os répteis, as aves, os tipos de animais vertebrados e invertebrados, animais peçonhentos e não peçonhentos, etc. Até as moradas desses wai mahsã possuem energia positiva e negativa. Em seu mundo e lugares os wai mahsã são gente. Assim, a tradução literal de wai é peixe. Estes peixes podem ser gente aliada nossa e nosso inimigo também. Quem vai manejar para isso são os kumua. Porque o que estamos descrevendo é a relação entre mahsã e wai mahsã. E porque o termo mahsã (povos) refere-se aos povos de diversas etnias. São chamados de mahsã kurari (povos diversos) ou mahsã kurupa (diversos grupos de povos), existem variações conforme quem fala tukano.

A esta perspectiva, meu interlocutor João Lemos afirma que houve uma transição da forma de wai mahsã (seres cósmicos) às características de mahsã (gente) dos Pamuri Mahsã (Gente da Transformação). E por isso, somos resultado dessa transição transformadora vivenciada pelos nossos ancestrais, cantado pelos bayaroá nos tempos idos, lembrando este procedimento da transição. Porque, enquanto os wai mahsã estava na forma de peixe:

A'to bahsapo, marĩ pa'muri mahsã, bahsakaró. A'to marĩ wa'i mahsã nika'ró. Nipa'ró. Toó wa'i mahsã marĩ, wa'i mahsã ahpētirã nipa'ró. Toho weérã wa'i di'ré koãrã tirã weépá'ro. A'tié bahauakātirã tirāmaha:

--Wa'idé yuu! Wa'ide yuu! Paweéry! Paweéry! Payaka! ʘʘʘ! Yaaá! Yʘʘ! Nipʘ! Paweéry! Payaka! Paweéry! Buhualywerii! Bauhualywé! Welyká! Ly Yʘʘ! Yaaá!

Ti nuhkũpoaró muhuanɛ'kāratá. Marĩ bahsá wa'i di'ré koãdiorã bahsakaro ató nĩparó. A'ti ahpuré, nikãroakã marĩ kɛori ahpuré, wiha nu'kãkaroa mahã. To marĩ wa'i mahsã nĩke'é, kō'paró.

Traduzindo, assim meu interlocutor apresentou: Este bahsapó (melodia), era a nossa melodia (bahsakaró), cantado por nós Pamuri mahsã. Aqui neste momento éramos ainda peixes gente. Em forma de peixes gente (wai mahsã). Enquanto peixes-gente, estávamos no corpo de peixe gente (wai mahsã). Nesta ocasião, literalmente, estávamos prestes a desfazer-se e jogar fora a carne de peixe (wai ahpɛ sutiro) para submergirmos e aparecermos a este patamar térreo (a'ti pati):

--Eu era peixe (wa'ide yuu)! Eu era peixe (Wa'ide yuu)! Paweéry (desfazer-se)! Paweéry (desfazer-se)! Payaka! ʘʘʘ! Yaaá! (Complementação melódica). Buhualywerii (gente que aparece)! Buhualyweé (estamos aparecendo)! Welyká! Ly! Yʘʘ! Yaa! (Complementação melódica).

Eles (pamuri mahsã), acabando de subir na praia (nuhkũpoaró), entoaram esta melodia com a qual manifestamos até hoje. É a melodia da transformação do corpo de peixe em gente. Ao sairmos do buraco da transformação, todas as feições do corpo de peixe, a carne, foram desfeitas e jogadas água abaixo. E transformamos neste corpo (a'ti ahpuré), que temos agora. Neste evento, as características do corpo dos wai mahsã se perdeu neste local. Assim sendo, os pamuri mahsã tem duas roupagens. Na primeira, eram wai mahsã (seres cósmicos) que emergiram em mahsã (gente). Portanto, são mahsã (gente) e ao mesmo tempo wai mahsã (seres cósmicos).

Assim, a compreensão dos povos do Vaupés sobre a cosmologia da transformação dos pamuri mahsã é uma consciência coletiva, e com as falas dos kumua de cada etnia, elas se complementam. Ou seja, os kumua complementam sobre esta consciência, e se não complementam, aprendem ou se apropriam em seus diálogos com outro kumu bahsegu (benzedor). Sentados em seus bancos de kumu, fumando e dando baforada definem que a humanidade inicial se revestia da roupagem (sutiro) de peixe, porque ainda eram wai mahsã. Os kumu afirmam que, na transição eles se transformaram em gente (mahsã). Segundo a compreensão Piratapua e Arapaço os que permaneceram em forma de peixe são os wai mahsã e continuam hostis com a parte que se transformou em humanidade. No início, partindo desta consciência os piratapua não consumiam os peixes. Porque em nheengatu, a palavra *pira*, significa peixe, e *tapuia*, gente. Porque se consideravam como os irmãos dos peixes. Convém

destacar que os wai mahsã, na concepção dos povos do Vaupés se referem também aos seres wai mahsã que são as árvores, os cipós, as pedras, as águas, os tipos de plantas, os tipos de terra, o vento, a chuva, o relâmpago, bem como os animais como as antas, as onças, a paca, a cutia, a cutiuaiia, as cobras, os calangos, os sapos, as minhocas, as formigas, as borboletas, as baratas, as aranhas e todos os outros animais deste patamar térreo (a'ti dita pati kãra), todos são wai mahsã. Portanto o conceito de wai ao se traduzir para “peixe”, devemos entender no sentido mais amplo e abrangente e inclusivo de seres, diferenciando da idéia da ictiologia do que seriam “peixes”. Os seres aquáticos como o jacaré, a cobra grande, a arraia, os peixes de espora, os peixes de escama, os peixes lisos, os camarões e todos os tipos de peixes, são wai mahsã. Até mesmo os seres aquáticos mais minúsculos e invisíveis aos nossos olhos. A Lua, o Sol e todas as constelações são wai mahsã. Eles vivem em suas moradas. Esta é a consciência que os kumua têm em sua retórica de bahsese (benzimentos).

Assim sendo, apresento ao leitor a importância do entendimento das concepções cosmológicas que fundamentam as práticas do kumu e que são conceitos indígenas sobre os seres criados pelo Avô do Mundo como os peixes (wai), animal de caça (waikurã) e pássaros (minikvã), os seres vertebrados, os invertebrados e outros são entendidos como wai mahsã (peixe gente-seres cósmicos).

O meu interlocutor João Lemos fala que, quando andamos sem sutiró de proteção (roupa de proteção), sem o bahsesé, tanto homens, mulheres, jovens, adolescentes e crianças, somos passíveis de sermos alvo fáceis das armas dos wai mahsã. Este ataque é chamado de wai mahsã wehõse (ataque certo das armas dos seres cósmicos) ou energias cósmicas como os raios de sol, raios de relâmpagos e correntes elétricas. Sem a proteção estaremos nos intrometendo no caminho, na ponte, na corda, no vento, no som e na casa ou morada dos wai mahsã (seres-cósmicos-peixe-gente).

Trazendo para o tema da pesquisa, assim estaríamos nos intrometemos nas moradas do wai mahsã quando realizamos o tinguimento, o garimpo, a caça, o banho, a caminhada, o jogo ou qualquer trabalho em suas moradas. Diante disto, em seu sistema de defesa, os wai mahsã lançam energias malélicas por meio de ataques que provocam adoecimento. Neste ataque, os wai mahsã impõem uma roupagem malélica à pessoa ou impõem o *sutiro* malélico. Para desfazer destas energias, o kumu bahsegu (benzedor) dialoga de forma pacífica, através do sopro que acalma a dor e restabelece a circulação sanguínea e a articulação do sistema

esquelético da pessoa. A depender dos diagnósticos que o kumu bahseḡ levanta do paciente, ele busca acalmar a raiva e a revolta desses seres cósmicos com a oferta de alimentos como a cuia de ipadú, caxiri fermentado, fumo e o banco para o wai mahsḡ (peixe gente-ser cósmico), tornando-se visitante que se senta tranquilo pela oferenda do anfitrião kumu. O kumu o deixa de costas, saboreando alimentos e no conforto da recepção ofertada a ele. Convém destacar que nem todo sopro do kumu é pacífico. Dependendo do caso, o kumu pode quebrar os dentes e aniquilar os seres wai mahsã, jogando-os no wamḡ diá (núcleo da Terra) para que eles jamais retornem, com o agenciamento de suas as doenças e com os seus seres.

Segundo João Lemos os principais males do ataque dos wai mahsã, os seus sintomas, são dores no corpo, morbidade e paralisia das mãos e pernas. Ele fala que os wai mahsã são os responsáveis destes males que a ciência chama equivocadamente de sobrenaturais. Estes sintomas é narrado pela pessoa afetada, que afirma que, em seu sonho, vive namorando com pessoas estranhas que são os wai mahsã. Outros afetados podem desaparecer nas águas, na floresta, nas montanhas e até morrer. Alguns seres-cósmicos-peixe-gente são capazes de trocar sua alma pela alma de uma criança no parto, ou simplesmente roubá-la, tirá-la. No mundo indígena esta transformação é entendida como a troca de sutiro (roupa). É o evento mais perigoso, pois, como exemplo dos efeitos, temos os casos em que crianças que sofreram deste ataque cresceram como pessoa portadora de necessidades especiais.

Na compreensão do kumu especialista, no mundo dos wai mahsã a criança trocada vive em bom estado. Ela vive em meio as benesses, no estilo de vida de rico, cheia de adornos, comida, roupas boas, bebida. Ou seja, no estilo de vida dos brancos (pehkasã). Por isso, o kumu fala que o branco é wai mahsḡ. Na verdade, a criança afetada vive no mundo dos wai mahsã. No mundo aqui vivido, dependendo do tipo de doença, ela se encontra como pessoa portadora de necessidades especiais. Depois disso, se o especialista kumu não a tratar com bahsese, a pessoa começa a definhar até morrer, já que sobrou só o couro, o invólucro. O kumu fala que os wai mahsã o levam ao mundo deles. Aqui em São Gabriel da Cachoeira existem muitos casos dessas agressões dos wai mahsã. João Lemos fala que quando faz o trato de bahsese, nesses e outros casos, ele não cobra por este serviço. Ele fala que reconhecem o seu trabalho quando as pessoas melhoram e se sentem curadas. Ele recebe apenas o que lhes oferecem. Outros reconhecem, outros não reconhecem. Porque dos ensinamentos que ele recebeu dos velhos kumu, falaram para não cobrar. Esta é a característica de ser do kumu próprio dele. Segundo João Lemos, as infestações com as quais os wai mahsã atingem às pessoas brancas são mais

passíveis de serem tratadas com bahsesé. Ou seja, os sintomas são curáveis e os bahsesé é mais eficaz quando benzidas para eles (brancos). Ou seja, o kumu vê e obtém o resultado mais positivo no seu bahsesé. Perguntei a ele qual é a fórmula de bahsesé neste caso contra os males dos wai mahsã. Ele fala: “sobrinho”, a fórmula começa assim:

Nisamã arã ihkiakã omarākã, pahkã korerã, pahkarã. Na toasemerã toasama, te nimã, nã mōahtisé dohkenekāro, bearatiró nimātinēkēheasa, teré warawé, pawehkeo. Kārahokha mera seowe, pehkaporã pehsaya mariātemerã, ahko buhtirimã, soārimã, yirimã, yehsēase weri mārī merã seowehkediosami. Yepu pahkase, omahakã, kārekokaha, merēkokaha merã seowediosami. Toho wegϥ, to diakϥ osāmi. Nã wai mahsã wehese wahsōri nisama. Na wahapirī nisama. Tee wahsōri, tee wahapirī, too diakϥ osamã. Teé wehesé wahsori nisá: ditá buhtiribuá, yirībuá, soāri buá nisa. Terāre toota osamã. Teré pe'onēkō o'sami, até ārū dórosé, buhtisé, soāse, omahakã, pahhkakorese, pahkasé nisa. Tee ko kaha merã wará seowediosāmi. Pehkasã āϥ tikϥseta nisá, tootá osami terāré. Teré peonēkō, ohoré behsewesami, nipetisé oho upitise osami. Tee ko kaha merã wara sirā seowediosami. Ihki ohoré otisami, seoniparo teé. Teré mine nēkō, kēū yá oāri niatehe merã mirē nēkō, kēū yé wadari niatehe merã wará sirā dioho seowé kehediokasami. Ahpaturi dahari nigϥ, wāmū diaré pāwe keheó, ēhtā boho pihī merã kamotá kehediokasami. Toho wegϥ behse wegϥ osami: arã ihkiá omarākã, pahkakorerã, pahkarã nisamã; na beró nisamã arã ihkiá dororã: omarākã, pahkakorerã, pahkarã nisamã; na beró arã dia bēhkã tikērātá nisama narã; nã beró arã surubiá, tikurātá nisamã narã; na beró arã uhtā boho waiá nisamã, nã dēhpoapϥ ēhtā nikaha dohke yehēsa, tota osamã torāré. Na beró uatiriseró nisami; kēū beró werapá nisami (wahapihī kohoé); na beró arã so'á pahkarã, omarakã nismã; buhkaseorá pahkarã omarakã nisamã; uhsemirirākã nisāma; nã beró arã pamuri dihtará nuhkūpoaro kaharã nisama: ihkiakã, soá omarākã nisamã; nāre pe'o nisamã arã mārī kaharã: sa'yá, pawá nisamã nārē behsewesamã. Nārē pe'o nēkō too behse weé seo weeroré osami, kārako ūkurōré osami. A'to ní to bahsero.

Tradução aproximada: Os peixes-gente ferram com seus esporões. O veneno e o pitiú da ferroada provocam a morbidade e dor venenosa. Retira-se o esporão, o veneno e o pitiú. E adocica-se com a seiva de kārako, adorna-se com esfriamento a dor ardente, invoca-se o rio de água branca, água preta e água vermelha, e com estes

três rios de temperatura amena retira-se e apazigua-se de todo veneno e a dor ardente. Depois, com o sumo de cucura silvestre (espécie de fruta) pequena, média e grande retira-se e apazigua-se o veneno e a dor ardente. O benzedor invoca e aplica este rito inicial. Estes peixes são o caniço (vara de pescar) dos wai mahsã. Eles são os remos deles. Por isso, tem que aplicar o mesmo rito inicial a cada um deles. E estes caniços são: caniço da terra branca, da terra preta e da terra vermelha. A estes caniços também se aplica o mesmo rito inicial a cada um deles.

Concluída a invocação desta fórmula, segue-se com o adocicamento da cana-de-açúcar, que são de três tipos, a malhada, a branca e a vermelha, e que são também a pequena, a média e a grande; com o sumo e o líquido doce se adocica, retira-se e apazigua-se o veneno e a dor ardente. Assim, segue o rito com os tipos de cana-de-açúcar que os brancos plantam, aplicando o mesmo rito. Concluída a invocação da cana-de-açúcar, segue-se com a invocação da taxonomia de todos os tipos de bananas doces, e com o sumo e o líquido doce se adocica, retira-se e apazigua-se o veneno e a dor ardente. Não é recomendável aplicar a banana-inajá, pois ela é reimosa. Finalizando, junta-se todos os ritos invocados e a viabiliza no cerne do sistema esquelético e no sistema circulatório da pessoa, ativando o bom funcionamento por meio de todos os sumos e líquidos doces invocados, adocica-o, retira-se e apazigua-se o veneno e a dor ardente. Para que esta morbidade paralisante, venenosa e a dor ardente não voltem a atormentar a pessoa, invoca-se a abertura do portal do rio de umari (wamu diá sohpe) e batendo com força, joga-se no precipício do mundo do rio umari e fecha com porta de pedra de quartzo de ouro. Neste ínterim, é bom entender que a taxonomia deste rito é composta por estes peixes-gentes (wai mahsã), aos quais deve-se aplicar todos os sumos e líquidos doces invocados, adocicá-los, para retirar e apaziguar o veneno e a dor ardente a cada um desses peixes que tem esporas venenosas e pitiú: mandi piroca pequeno, médio e grande, mandi ihkiá dororã pequeno, médio e grande, mandi diá buhkâ, surubí, pescada, acará uatiriseró (acará que não toma banho), peixe werapá (peixe pedaço de remo), peixe espada e seus tipos grandes, médios e pequenos, peixe buhkaseroá (tipo de peixe espada) grandes pequenos e médios, peixe espada usemirirã (finos). Depois tem os peixes da praia da Lagoa de leite: mandi pequenos, peixe espadas pequenos e; completa-se com os peixes dos igarapés: os tipos de jacundás. Este é o bahsese contra os ataques certos dos wai mahsã.

Até para se alimentar ou consumir os peixes, os quadrúpedes, as aves, o kumu faz a reza com a qual se conclui com adocicamento do veneno, das bactérias e micróbios. Eles podem ser

aniquilados dependendo da doença ou tornam-se em seres benéficos. Por exemplo, as espécies de peixes de esporas atacam com suas esporas venenosas, as espécies de peixes que surram e a pescada com sua pedra que existe no interior se sua cabeça. Da mesma forma as espécies de cobras, com seus dentes e veneno. As cabas, as aranhas, as tocandiras, etc. O kumu faz o trato com suas rezas de cura.

Assim, para ficar mais claro, os povos pamuri mahsã (gente da transformação) do Vaupés e os wai mahsã é a Gente Peixe no sentido cosmológico, porque no início e durante a viagem da cobra canoa compartilharam a mesma condição de peixe gente. Ou seja, antes de se transformar em gente (mahsã) usaram em comum a aparência de peixes (waí). Portanto, waí (peixes) são os que não se transformaram em gente e preservaram seu caráter cósmico e em suas casas são gentes. Assim, meu orientador kumu Rezende (2022) elucida que wai mahsã, literalmente, são peixe gente, como sendo o cerne da compreensão dos povos da família linguística tukano oriental. Esses seres existem na casa cósmica que existe no lago ou na casa do céu, na lagoa de leite, nos três rios branco, vermelho e preto, na terra branca, vermelha e preta, e que interagem com as pessoas (mahsã). Pelo bahsesé do kumu tornam-se seus aliados e podem se tornar seus inimigos também, quando as pessoas não os respeitam (REZENDE, 2022).

Outro fator cosmopolítico importante e presente nos ritos do kumu é a existência do rio cósmico, o rio Umari (wamɛ diá). É um rio do mundo cósmico que o kumu o torna existente em seu benzimento. Ele tem o portal de acesso ao wamɛ diá e é aberto pela fala do kumu. Ao abrir o portal, ele joga batendo com força, todas as doenças no precipício desse rio ou mundo. E para que as doenças não retornem mais ao corpo da pessoa tratada, o kumu fecha o portal com ɯhtã boho pihĩ (pedra de quartzo). O kumu fala em seu repertório que este rio é uma Maloca das Águas (dia wiseri) e, nelas o criador as dividiu em mares e lagos onde vivem os grandes seres aquáticos (baleias, jacarés, tubarões, golfinhos, pirarucus e cobras grandes). E dividiu também em pequenos rios onde existem peixes menores (piabas (seã), aracus (botea), tucunarés (bu'a), traíras (doea), surubins (oreroa), piraíbas (moa), e outros. Sem estes conhecimentos cosmopolíticos não há como desenvolver um benzimento.

Assim sendo, o kumu tem em sua mente a compreensão das cinco camadas: 1) de terra; 2) ar; 3) água; 4) frutas o mato; e 5) novamente de terra e cada camada tem seus seres e tempos. Essas camadas cosmográficas separadas e ao mesmo tempo interligadas, são essenciais para o

trânsito nas práticas do bahsesé do kumu e do Yaí (xamã). Eles transitam por meio de suas falas empregadas no bahsesé, ahporó ou ahpose e forçam um elemento patogênico a atravessar essa camada, jogando-a em outra. O domínio destes complexos elementos da cosmologia e a concepção do universo em camadas é o que norteia o bom funcionamento dos bahsesé, nas práticas rituais do kumu e do xamã. Constatei que em toda taxonomia de benzimento, o kumu emprega as camadas de terras e matas (di'tá nɛkɛri pati), camada de dia e ar (ɛmɛko ome pati), camada de peneira de chuva (ako sɔwa pati), camada de nuvens (omekurari pati), camada de ventos fortes (wirõma pati).

A outra base da consciência cosmológica e cosmopolítica do kumu é a criação da humanidade onde a humanidade se desenvolve em dois eventos: 1) gente do aparecimento (bahuari masã); e 2) gente da transformação (pamɛri mahsã). Na qualidade de gente do aparecimento, criados pelo Avô do Universo, os primeiros seres cósmicos tinham seus movimentos e os pensamentos que transcendem o tempo e o espaço. Viajavam no tempo e nos espaços, onde as distâncias eram mínimas e eram passíveis a metamorfoses. Trocavam de pele com outros animais, se transformavam em outros animais, o que não acontece com a Gente da Transformação. Meu avô Acácio (Tariano) falava que eram os Ɔtã mahsã (gente pedra), por isso deixaram suas marcas em pedras e em casas de pedras.

Na qualidade de pamuri mahsã (gente da transformação), realizaram a viagem cosmopolítica, subindo do lago de Leite, ao litoral e no rio Amazonas, por meio de um guia e por força dos benzimentos e do uso dos seus instrumentos rituais: seu banco, o cetro yaigɔ, a forquilha de cigarro e o suporte de cuia de ipadú, o leite, que é a base da dialética dos benzimentos.

O transporte dos pamuri mahsã é o pamuri yuhkɛsɛ (canoa da transformação) ou pino yuhkɛsɛ (cobra canoa). Era uma cobra grande e gente humana (pamuri mahsã) que viajava nela. Na concepção dos waikharã (piratapuia) essa canoa era casa e ao mesmo tempo escudo de proteção, como um campo magnético de proteção de ataques dos wai mahsã não aliados. Temos a característica de ligação da cobra entre os peixes e homens, que também é a incorporação dos wai mahsã, enquanto viajantes. E, enquanto Gente da Transformação só vivenciou o evento de transição, onde uma parte dos wai mahsã transformou-se em “gente humana”, definitivamente. Outros permaneceram wai mahsã (seres cósmicos) e preservaram sua capacidade de trocar de pele ou mudar de couro, ora de peixe, ora de cobra grande, ora de animal terrestre. Assim,

enquanto gente do aparecimento eles vivenciaram a pré-transformação. Já enquanto seres transportados é como se eles se encontrassem na casa primeira (canoa de transformação), que seria o útero, da gente da transformação.

Segundo Barreto (2013, pág.58), o kumu entende que o pamuri-pirõ yukusu foi criado pelo Avô e a Avó do Universo, que ele define como “uma embarcação especial, que também é conhecida como” canoa da transformação”, “canoa da fermentação” ou simplesmente “cobra canoa”, para finalmente concretizar a passagem da potência para a forma e a condição humana”. Barreto (2013, pág. 59) descreve que ao longo da viagem, a cada parada do pamuri-pirõ-yukusu, os tripulantes foram, aos poucos, deixando a canoa, já transformados em humanos (pamuri-mahsã), dando origem a alguns povos que hoje habitam a terra. Da mesma forma, alguns grupos de wai-mahsã também passaram a povoar as “casas aquáticas”, sob orientação do Yepa-oãku (divindade guia criador do universo e dos pamuri mahsã e wai mahsã).

3. AS PRÁTICAS RITUAIS DO TINGUIJAMENTO

A prática do tinguijamento, geralmente, é realizada na época de verão. É uma época em que os peixes se juntam em igarapés, lagoas e rios com profundidade de água maior. Um tempo que se caracteriza pela seca dos rios e igarapés. Meu pai averiguava o local apropriado e com evidente fartura de peixes. A minha aldeia Ucapinima, sendo um local de pequeno estirão tem em seu entorno seis igarapés que são pequenos afluentes do Rio Papuri: mahã yã (igarapé de arara), ayã yã (igarapé de jararaca), mihpini yã (igarapé de açai), bihpéka sene yã (igarapé de jirau), bohso kihtiá yá (igarapé de cutiuaiá), wãri yã (igarapé do acará) que eram locais que pertenciam ao território herdado pelo povo piratapuia.

Meu pai falava: “meus filhos e minha mulher, vamos tinguijar! Naquele igarapé tem muitos peixes, vi muitos banzeiros dos movimentos dos peixes.” Minha mãe já tecia um mês antes os puçás com tucum. Já tínhamos também um conjunto de puçás utilizados no verão anterior. Ela atualizava outros puçás para cada um de nós. Ela dizia: “este puçá é para pegar acará; este outro é para pegar traíra”.

Meu pai, por sua vez, ia na beira do rio coletar pequiá verde, pequeno e bem maduro (ehupu omahãkã). Geralmente se utilizava este tipo de pequiá nos igarapés. A prática do

tinguijamento era realizada pela tarde, no igarapé escolhido. Porque o efeito do veneno ia acontecer durante a noite, enquanto os peixes dormiam em suas moradas. Nessa técnica, nós só coletávamos pela manhã os peixes atingidos pelo efeito do timbó.

Tínhamos sucesso quando não chovia à noite. O efeito dava resultado e coletávamos com fartura. Quando chovia durante a noite, o efeito se desfazia e o resultado não era bom. Esta prática é conhecida como “ehupu dohke puasé” (técnica de pesca por meio de socagem do pequiá). Meu pai preparava um pequeno cercadinho de madeira no meio do igarapé e socava o pequiá misturando com bahsi di'tá (barro vermelho). Com as folhas imipũ (folhas de arbusto de timbó) se realizava a técnica de socagem no buraco de barro ou no oco de um tronco caído. Com as folhas, geralmente, se tinguija durante o dia e nos igarapés pequenos nos entornos das roças ou do mato. O timbó de raízes era mais utilizado em igarapés grandes. Após a coleta do timbó de carajuru (Unoyã ehū), o mais forte, geralmente o levava com aturá o timbó já batido e bem esmiuçado. A mistura com barro era para fortalecer o veneno.

As orientações na utilização do timbó é que durante a prática do tinguijamento no igarapé, bem distante e com resquício de morada dos wai mahsã, não podíamos falar alto, nem gritarmos ao coletar os peixes com puçá. Meu pai dizia: “não falem alto e nem gritem, se não o curupira (boraró) vai baixar vento forte, trovoadas e chuva. Estamos mexendo com as coisas dele, ele é o dono desses igarapés, peixes, animais e as florestas”. Seguir estes conselhos é importante, pois, participam do tinguijamento adolescente, jovens e adultos. Homens e mulheres. Algumas mulheres gostam de rir, falar e contar piadas. Gritam ao aprisionar um peixe. Às vezes os adolescentes levam ferroada de cabas e, choram. Certamente, daí, do nada vem ventania forte, trovoadas e chuva torrencial. Não há sucesso no tinguijamento. Há sucesso quando há o cumprimento dos preceitos pelos participantes.

Realmente estamos mexendo com as moradas dos wai mahsã (peixe gente) e, por isso as matas têm vida, como lugar e morada dos wai mahsã. O dono dessas moradas dos wai mahsã (seres cósmicos) que é o boraró (curupira). Segundo meu interlocutor João Lemos (Arapaço), no início da formação dos Yaíwá (xamã), quando estes recebiam o wihio murõrõ (fumo do paricá do xamã) e tomavam o kahpi (ayawasca), quando eles recebiam os poderes, adornos e instrumentos do yaí (xamã), o boraró ainda era pamuri mahsɛ (gente da transformação). Assim sendo, o curupira também recebeu todos esses elementos e instrumentos do yaí. O avô do

universo, tendo feito o repasse de todos os rituais, estabeleceu um preceito, ordenando um tempo de resguardo para os recém-formados Yaíwá (xamãs).

Este boraró, que fazia parte dos pamuri mahsã, tem sua origem no descumprimento do preceito do resguardo. Ou seja, além dos preceitos alimentares e outros, não deveriam ter relação sexual com suas esposas. Mas este teve relação sexual com sua esposa durante o tempo de resguardo (kɛũ numomerã kahtipɛ). Por este descumprimento, sofreu as consequências previstas pelo avô do universo (ɛmɔko ho yehkɔ). O curupira ficou desorientado, doido e sumiu na floresta e se tornou wai mahsɛ (ser cósmico). Segundo o meu interlocutor ele é Yaí, tem poderes, no entanto é wai mahsɛ (ser cósmico), nɛhkɛli mahsɛ (gente da floresta). Ele é o dono dos animais das florestas.

Neste viés, existem rezas de pacificação voltados ao boraró e à natureza dos wai mahsã para que não aconteça estes eventos descritos pelos velhos sábios e kumua. Ou seja, o boraró é passível de ser controlado pelo kumu por meio do sopro ritual de acalmamento da fúria, porque este, na qualidade de ser cósmico, é wai mahsɛ e ao mesmo tempo nɛhkɛli mahsɛ (gente da floresta).

Após a prática do puasé (tingujamento) realiza-se o ritual de adocicamento das águas e dos peixes, para que o local volte ao seu estado anterior e não falte peixe em outro verão. Quanto ao peixe coletado, faz-se a assepsia por meio de bahsesé (benzimento) para quem for consumir não ficar doente por causa do veneno. Quem atua no ritual por meio da fala é o kumu (bahsegɛ) e na ausência dele, o mais velho que conhece o rito pode exercer a função do kumu. Essa é a prática na aldeia Ucapinima.

No verão, nas férias escolares, meus tios, avós e primos tariano seguiam o ritual da adocicamento sempre após a prática do tingujamento. O que precede a este rito são a seiva dos peixes para obter êxito no cercamento. Além do uso de instrumentos materiais para a seiva (alimentos dos peixes) e cercamento (esteiras de paxiúba com cipó), o kumu aplica também elementos imateriais que aos olhos dos peixes são elementos materiais de seu ciclo alimentar, no caso da seiva, e da mesma forma, a esteira de paxiúba no cercamento. Por meio destes ritos os peixes, sendo gente (wai mahsã) em seu mundo, se encontram encantados num mundo de água doce e fértil de alimentos.

No nosso retorno à aldeia de Ucapinima, os nossos tios e avós tariano e cunhados do meu pai, nos convidaram para participar do tinguijamento na cachoeira de Aracapá (Aldeia dos tariano) e para, logo depois, bebermos o vinho de pupunha. Foi durante o verão e seca do rio Papurí, quando aparecem vários paranás nas cachoeiras. O local preparado para a prática de pesca por meio do uso do timbó, foi o paraná chamado cabeça de tucunaré- yapá duhpoá. Os mais velhos fizeram os preparativos da coleta de timbó. Cada família era solicitada a coletar um feixe grande ou um aturá de timbó. Essa coleta era feita dois ou três dias antes da tinguijada.

Enquanto os homens iam em busca de timbó, as mulheres cozinhavam pupunha já colhida e preparavam o vinho para ser bebido após a prática do tinguijamento. Este preparo do vinho de pupunha era feito sob a ordem do mahsã ma`mi (irmão maior) do povo da comunidade. Este acompanhava o nível da água para marcar o dia exato para o tinguijamento.

Os homens e os jovens e alguns adolescentes já traziam os materiais para o cercamento: pari, cipó, folhas de banana silvestre, folhas de açai e de bacaba. As madeiras, roliças e compridas serviam de esteios para o cercamento horizontal e as curtas para a posição vertical do cercamento na cabeceira do paraná. Cercavam a cabeceira do paraná, de madrugada, com jirau amarrado com cipó e esteio grande de madeira, na posição transversal ao paraná, para servir de peso. Utilizavam cipós nas amarrações e folhas de banana silvestre, folhas de açai e bacaba para represar as águas. O rio secava meia água e os peixes: cascudo, aracu pintado, aracu, pacu, mandi preto, peixe espada e outros, ficavam aprisionados. Os cascudos e outros peixes que habitam entre as pedras ficavam sem água e se arrastavam no meio das pedras. Eram coletados pelos participantes (jovens, mulheres e crianças).

Após pegar os peixes, tratavam e cozinhavam para a ceia matinal no próprio local. Todos compartilhavam. Traziam beiju e os peixes cozidos. A partilha era feita ao nascer do sol sob as copas das árvores. Todas as famílias traziam seus peixes cozidos e quinhapira (caldeirada de peixe com pimenta) para o saboreio e partilha. Tomavam mingau, fumavam seus cigarros e os mais velhos começavam a tinguijada. Diziam que, dependendo do bom ritual de cercamento, havia fartura no tinguijamento. O ritual já havia sido realizado pelo kumu durante o cercamento. Os peixes já estavam cercados. Caso contrário, ouvia-se um estrondo nas profundezas do rio ... “gerer!” A partir desse estrondo, os pajés falavam que o ritual não havia dado certo e os peixes wai mahsã entraram em seu esconderijo ou morada cósmica. Assim, não se via um resultado de fartura de peixe.

Quando dava certo, havia fartura e essa fartura dependia de um bom ritual. Ouvia-se orientações de que as mulheres em período de menstruação ou gestante, não podiam participar. Se fossem participar, necessitavam de um ritual de benzimento para que o veneno do timbó não perdesse sua potência. Somente após o benzimento elas participavam. Na realidade não se recomenda que elas participem para evitar o contágio de doenças provocadas pelos peixes.

Terminada a prática do tinguijamento, o kumu realizava o ritual de restauração das águas, dos lugares-morada dos peixes. O kumu realizava o rito de adocicamento das águas e dos peixes no local tinguijado para evitar o desaparecimento permanente de peixes e que eles (os peixes) e o veneno do timbó não provocasse ataque que causassem doenças como a febre, diarreia e dor de cabeça (ʘmʘkhorí p̄rísé). E depois as famílias retornavam para suas casas.

Em suas casas, tratavam os peixes, cozinhavam e conforme combinado pela comunidade de Aracapé, se reuniam novamente, por volta das 14:00 horas e compartilhavam os peixes coletados. O líder chamava a todos em alto e bom som: “Biá parʘ mitiʘʘʘ! ʘrêkó si'ninayorã! (Tragam as panelas de quinhapiras! Para tomarmos vinho de pupunha neste entardecer!) A quinhapira é a caldeirada de peixe a base de água, pimenta e sal – um alimento típico dos povos do Vaupés. Outros peixes, moqueados ou cozidos eram guardados para as suas famílias. Se reuniam, juntavam beiju, quinhapira e todos os tipos de caldeirada de peixe. Partilhavam, deixavam as panelas de vinho de pupunha nas mesas. Todos saboreavam. Depois de guardar a quinhapira, as mulheres traziam outras panelas de vinho de pupunha mais fermentado e ofertavam aos homens. Os homens dançavam o cariçú.

Na cachoeira de Yaí Poewa (Cachoeira das Onças) vivenciei outra experiência de vida, já na comunidade que se localiza num morro de areia chamada minoã ka wi'i bu'á (morada do morro de reflexo do pôr do sol), divisa entre o morro das moradas Y'a Wi'i (Casa dos Piolhos). De denominação missionária religiosa, é chamada de comunidade Aparecida. Em um fim de ano, o capitão, o líder da comunidade, junto com sua equipe de lideranças-animadores conversaram entre eles e resolveram realizar a pesca do tinguijamento. Apresentaram a proposta na palhoça (Centro Comunitário). Todos os homens adultos e jovens foram solicitados para coletarem o timbó. O ritual de cercamento dos igarapés e o aprisionamento dos peixes ficou a cargo dos mais velhos e donos do território a ser tinguijado. O cercamento foi realizado durante a noite. E pela manhã, ao nascer do sol, foi realizado o tinguijamento no igarapé já cercado. Foi uma prática coletiva com a finalidade de partilha na ceia matinal do ano novo (1º de janeiro)

ma'ma kɛ'mã, com pratos típicos de peixe, mujeca (alimento típico com mistura de caldo de peixe, pimenta e goma de mandioca) e outros. Os mais velhos da comunidade efetuaram o ritual de restauração. No entanto, eles não falam deste ritual para qualquer pessoa.

Foi feito todo ritual do tinguijamento coletivo em consenso com a comunidade e lideranças, em busca de alimento para a ceia do ano novo. Logo após a ceia matinal, realizou-se a festa dançante do ano novo. Assim, a prática de tinguijamento sempre deve ser concluída com o rito de adocicamento que envolve “bahsese” do “kumu” na águas e seres. Portanto, é possível restaurar por agenciamento de bahsesé do kumu. Assim sendo, envolve três ritos: o rito da seiva dos peixes, o rito durante o tinguijamento e o rito depois do tinguijamento. São os ritos de encanto aos peixes e a água, ou seja, os ritos que envolvem o adocicamento das águas, dos peixes ao local tinguijado. Dela fazem parte o kumu, as pessoas participantes, os peixes, as águas e o local do tinguijamento.

3.1. O timbó, as plantas e suas inserções: papel dos wai mahsã.

Segundo a narrativa cosmológica sobre a origem dos venenos para peixes, existem vários tipos de timbó: o timbó, o pequiá e as folhas (arbustos). O timbó e as folhas podem ser cultivados. Já o pequiá é próprio da natureza. Os timbós com características de cipós e que podem ser cultivados são: ki ehú (timbó maniva), muhipɛ ehudá (timbó sol), wahpɛ ehudá (timbó cunuri), nihtĩ ehuda (timbó cinza), bote pũri ehú (timbó umbauba), ɛrõyã ehú (timbó carajuru), pamõ pihkorõ ehú (timbó rabo de tatu), kawé ehudá (timbó torto). Além desses existe o timbó silvestre denominado timbó do mato (yuhká ehú). Os arbustos que podem ser plantados compõem-se de folhas finas e as silvestres têm folhas grossas, todas têm efeito semelhante. Pode ser plantada na roça, próximo de casa. Algumas brotam em capoeiras da roça. É plantada como mandioca, com pedaços do talo. Sua utilização pode ser do toco e de suas raízes.

O preparo do timbó é feito por meio de batidas fortes e constantes, em cima de um toco, até que ela se torne macerada. Depois se mistura com barro e por meio do uso do cesto aturá se pisa e dissolve o líquido na água com barro. Repete-se várias vezes este processo. O barro serve para prolongar a potência do veneno do timbó. Em local sem correnteza se utiliza o aturá com o timbó macerado para dissolver o veneno misturado com o barro.

A prática de tinguijamento é a técnica de pesca que é utilizada em diversos lugares: igarapés pequenos, lagoas sem correnteza, paranás de cachoeiras pequenas e grandes. Em igarapés pequenos se capturam peixes de pequeno porte como: sarapós, tamoatás, piabas, jejus, entre outros. Nos leitos de rios, em paranás de cachoeiras, durante o verão se captura diversos tipos: pacu, piranha, aracu, tucunaré, surubi, mandi, entre outros. Essa técnica de pesca com timbó é feita para realizar dabucuri, partilha coletiva comunitária e quando se precisa de maior quantidade de peixes.

Falando de plantas venenosas empregadas à técnica de pesca, alguns povos do Rio Negro, Vaupés, Papuri e das calhas do Içana, cultivam também o wai nimã (cunami em nheengatu). Em São Gabriel da Cachoeira meus tios Arapaço e Tukano a cultivam em suas roças. Não em grande quantidade, mas uns três ou quatro arbustos ou pés de wai nima. É plantado a partir de sementes. Wai nima é um veneno para peixe retirado das folhas de um arbusto. Alguns povos do Vaupés utilizam o wai nimã Cunami preparando bolinhas com a polpa de alguma fruta ou tinguijando como timbó. Meus cunhados e tios do povo Arapaço (Dialy Mahsã), quando não utilizavam a técnica de arco e flecha, recolhiam as folhas e as socava num pilão. Após isto, misturavam a massa socada com polpa de frutas. A massa das frutas utilizadas são de cunuri (wahsó), japurá (ba'ti), buriti (ne'e), umari (wãmϵ) e pupunha (ϵrẽ). O resultado dessa massa é guardado sobre a cobertura de folha de umbaúba. Por fim, averiguavam um local propício para desencobrir a massa, preparar bolinhas e jogá-las na água como isca ao peixe.

Durante o preparo da massa venenosa e da massa de fruta, o kumu aplica o benzimento de atração do peixe, tornando a massa bem apetitosa e cheirosa. É a ação do poder de bahsesé que faz a comida se tornar, aos olhos do peixe, cheirosa e com odores de formiga tanajura, maniuaras, ovos de taracué, wa'i pahí, cunuri, gafanhotos e aranhas. Ao olhar os alimentos, sentir o cheiro e degustar em seu paladar, o peixe sente uma atração muito forte e come os irresistíveis alimentos apetitosos e cheirosos. Sob a vista convidativa, os peixes se concentram com os mesmos objetivos, o de tomar proveito dos alimentos que se encontram em abundância. O kumu tem que benzer em jejum e sem ninguém para o atrapalhar. Quando as crianças atrapalham durante o preparo da massa, só morrem peixes pequenos. O principal peixe alvo é o aracu. No entanto, outros peixes também caem nessa armadilha. Outra prática de bahsesé do kumu é para fazer o peixe boiar, caso contrário o peixe não boia. Aparece uma vez e some, some no fundo do rio. Aqui pelo sopro na massa o kumu aplica o bahsesé para o peixe boiar e permanecer boiando para o pescador recolher. Em sua reza, ele vai indicar uns três tipos de

plantas: molongó, do milho e objetos que boiam. Assim, o peixe sob o efeito do veneno emerge e permanece boiando. Nessa prática, o pescador vai descendo do rio com canoa e jogando algumas dessas bolinhas e fica esperando no fim do estirão. Quando o peixe boia, vem descendo na superfície da água e é pego com puçá. Pega mais aracus-três-pintas, aracu rabo vermelho, aracu de pau e mandi. Para alguns pescadores, só morrem uma espécie de peixe.

Outra planta cultivada por alguns povos do Vaupés é o imipũ, é outro veneno para peixe. É uma planta de estatura baixa. Existem duas espécies: doé imipũ (de traíra) e yuhka imipũ (de urubu). É plantada na roça nova. Meus cunhados arapaço coletavam as folhas de imipũ num balaio médio (cesta de cipó) e tinguijavam no pequeno igarapé do entorno da roça da minha tia Regina (tariana). A minha tia é tariana, oriunda de Iauareté e atualmente mora em São Gabriel da Cachoeira. No local próximo da tinguijada, cavavam um buraco de terra vermelha ou de barro, de aproximadamente 20 centímetros, circular e de fundura, e socava com um pedaço de vara de madeira, misturando a massa das folhas com o barro e a terra. Após uma boa mistura, juntava-se a massa no atura ou no balaio e dissolvia o veneno no leito do pequeno igarapé. Nesse momento é evocado a ação do tinguijamento e os nomes dos peixes: Puá! Puá! Puá! Āri buhkawi, marãpi, sarapó, sá'i, uyũ, tawaly, se'ã pahkarã, waliã. Puá! Puá! Puá! (Tinguejado! Tinguejado! Tinguejado! Este tamuatá, marãpi, sarapó, sa'i (jandiá médio), uyũ (jeju), tawaly, se'ã (piábas), acarás. Evoca umas três vezes. E aguarda os peixes saírem de seus esconderijos sob o efeito do veneno para pegar com puçá. E depois vai descendo o rio. Repetindo o ritual e a evocação. Até acabar a massa e o efeito do veneno. Geralmente o veneno é forte, seu efeito é eficiente, e se desfaz rapidamente.

Existem também frutos que tem veneno para ser utilizado como técnica de matar peixe. A fruta é chamada de ehupu (pequiá). É uma fruta que se colhe de uma planta à beira do rio ou do mato. É pouco utilizada. Meu pai tinguijou umas duas vezes com esta técnica no igarapé da minha aldeia Ucapinima, na minha infância. Essa espécie tem seu período de frutificação antes do ciclo de verão.

Assim, o timbó (ehu), as folhas (wai nimã/imipũ) e a fruta pequiá (ehupu) na ótica da antropologia indígena, elas tem sua origem no espaço morada Terra (a'ti di'ta pati) e na espaço morada Céu, a morada do Trovão (bũhpó wi'í). Elas têm sua origem na narrativa da briga entre o wa'ibogũ (Rei dos peixes) e o bũhpũ (aranha). Os dois seres wai mahsã evocam o aparecimento ou a origem das cabas e das espécies de aranhas pequenas, médias, grandes, com

seus ferrões, seus venenos e com suas cores e pinturas sortidas. Estes seres eram ajudantes da aranha (bũhpũ) na pintura, na mistura de tinta, na coleta do barro e do veneno e dizem respeito ao desaparecimento dos peixes nas imediações do Alto Papuri, atualmente sem muita fartura de peixe. Porque, bũhpũ, para eliminar o waibogu (rei dos peixes), foi buscar no céu (ũmusé pati) o timbó de raiz que se encontrava na morada do buhpó (trovão). Trouxe o timbó e se preparou para tinguir o rei dos peixes para poder se vingar da porrada que levou do rei dos peixes por não cumprir suas obrigações na confecção de roupas para a dança do rei dos peixes e sua turma. Durante o preparo do timbó, ele convidou as cabas que o ajudaram trazer o barro e a misturar no timbó venenoso. As cabas ficaram venenosas por que tocaram no veneno do timbó. Bũhpũ, com seus rituais de cercamento, fechou o igarapé e tentou tinguir o rei dos peixes. Nesta ocasião, acabou eliminando várias espécies de peixes, e as restantes fugiram junto com waibogu, por meio de um túnel varado com paxiúba (buhpugũ) até o wamũ dia (núcleo da terra) e depois se estabeleceram no rio Umari, que se localiza no Tiquié. Por isso, este local é farto de peixes e que na origem esses peixes eram venenosos por causa do efeito do timbó. Assim sendo, o timbó vagem, cuja utilização é a raiz, tem sua origem no quintal da morada do Trovão, porque buhpũ (aranha) foi buscá-la nessa morada do espaço Céu. O outro fator é a origem das plantas que são espécies de timbó, em formato de arbustos e de frutas silvestres que tem sua origem no espaço Terra (a'ti di'ta pati).

O ser cosmológico bũhpũ (aranha), que desobedece às ordens de confecção e produção de tangas para os dois grupos de danças, produzia apenas de forma inapropriada para um grupo. Isto enraivece o wa'ibogu (rei dos peixes) que agride o bũhpũ com muita violência e acaba quebrando seus dentes. Por isso, até os dias atuais, a aranha (bũhpũ) tem os seus dentes um pouco para dentro de sua boca. Em sua etiologia o timbó foi trazido da casa do Trovão (bũhpó) da camada do céu, enquanto que as folhas (wai nimã / imipũ) das plantas tem sua origem na camada da terra. Assim sendo, wa'ibogu é o rei dos peixes que, sob a perseguição e ataque do bũhpũ, acaba trazendo junto com ele os peixes do Rio Papuri ao Rio Tiquié, por meio da utilização do seu cetro Yaigũ (cetro do xamã), com a finalidade de furar a terra. Para isto ele utilizou a zarabatana como cano ou canal de fuga até o Rio Tiquié.

Neste evento do tinguimento feito pelo Bũhpũ, os tipos de peixes fugiram do Rio Papuri para o Tiquié, deixando o Papuri escasso de peixes. No entanto, existem peixes, mas não em fartura. Não houve extinção porque os peixes apenas se deslocaram para outra morada junto com Wai Bogũ (rei dos peixes). Houve também a origem do timbó e das plantas com veneno.

A origem das cabas e seus venenos, por serem ajudantes do Bùhpù. As pinturas gráficas a cargo das aranhas e, deste ofício, herdaram as diversas cores e tipos de aranhas. Enquanto isso, o rio Tiquié se tornou farto em espécies de peixes e provocou surgimento de pedras sagradas dos peixes que conseguiram fugir do cercado de pari feito pelo bùhpù. Portanto, a narrativa mostra a origem das plantas utilizadas na confecção do pari, os cipós, as folhas para represar as águas, o ouro e suas espécies. Assim sendo, é o legado positivo e negativo que wa'ibogù e bùhpù deixaram aos pamuri mahsã. Enquanto, os wai mahsã (peixe gente) desde a narrativa cosmológica estavam sob o comando do wa'ibogù e sofreram os primeiros impactos dos efeitos do veneno do timbó. A partir desta perspectiva de origem cosmológica é que os pamuri mahsã, povos do alto Rio Negro, Vaupés, Papuri, Içana e outros, utilizam esta técnica de pesca. Os que dominam o ritual de adocicamento por meio de bahsese, antes e após o tinguijamento, adocicam as águas e os peixes no local onde foi tinguijado. Os wai mahsã (peixe gente) são parte do componente vital da cosmologia indígena e merecem uma atenção especial para o equilíbrio das espécies e evitar a escassez e a extinção das mesmas.

Os sábios kumua falam que os peixes entendidos como wai mahsã (seres cósmicos) são os que não conseguiram se transformar em seres humanos durante a saída no buraco de transformação na cachoeira de Ipanoré. Como não saíram, eles continuaram em forma de peixe. Por isso, tem inveja dos pamuri mahsã. São pessoas em forma de peixe. Nada mais, o papel dos wai mahsã é a defesa de suas casas e moradas. Por isso, o kumu dos povos do Vaupés adotou o rito de adocicamento das águas e dos peixes como forma de negociação da tréguas entre eles. E esta técnica de pesca era realizada com responsabilidade e em épocas certas e sem exagero.

3.2. Os três rituais na prática do tinguijamento

Segundo afirma Oliveira (2016, pág. 217):

“Este conhecimento transmitido de geração a geração pode ser complementado com recursos mágicos rituais. Estes recursos mágicos rituais são recursos rituais cosmopolíticos entre pamuri mahsã e wai Mahsã. São conhecimentos metafísicos, que a ciência denomina como metaverso, que ultrapassam o tempo e o espaço. São fundamentos dos benzimentos do kumu (pajé) ou por pessoas interessadas e que são aplicadas no agenciamento em todos os sistemas e elementos onde vivem os peixes e suas moradas.”

Para Oliveira, ainda, este rito é uma prática que “(...) aproximam corpos humanos de corpos não-humanos, como os benzimentos, feitos tanto sobre armas e armadilhas quanto sobre seres humanos. Portanto, busca-se “afirmar (...) como este conjunto de asserções complexifica o nosso entendimento sobre o que é a agência dos objetos para os índios do alto rio Negro”. Assim, Oliveira relata sobre a técnica de envenenamento com uso do timbó, como técnica de armadilha que segundo ele se aplica de acordo o comportamento das espécies de peixes ao conhecimento da geografia dos rios e igarapés. O timbó “é usado com água parada” (RIBEIRO, 1995: 174), em lagos, no período da vazante, ou se represas pequenos igarapés com cercados feitos de Jupati chamados “pari”, em língua geral, quando da piracema de alguns peixes.

Visando a melhor compreensão sobre os rituais, descreverei uma parte do evento etnográfico em três momentos em que se aplica na realização dos ritos de tinguijamento que são: 3.1.1 Ritual de preparação do tinguijamento “encantamento, a seiva dos peixes e o cercamento”; 3.1.2 Ritual de realização do tinguijamento: “a seiva da boia dos peixes”. 3.1.3 Ritual de adocicamento pós-tinguijamento: “bahsé ahpose – o rito de adocicamento das águas e dos peixes no local tinguijado.

3.2.1 Ritual de preparação do tinguijamento: “encantamento, a seiva dos peixes e o cercamento”

Antes da realização do rito da seiva dos peixes o responsável por esta prática acompanha o nível da água do rio em época de seca. Ele sabe em que nível é propício a realização do tinguijamento num determinado igarapé ou paraná. O rito antes do tinguijamento, segundo Brüzzi da Silva (1977), em alguns casos, tendo escolhido o local da tinguijada, “cevam-no”, ou seja, jogam alimentos para que os peixes passem a se concentrar em maior quantidade ali (DA SILVA, 1977, pág. 211). Uma vez atraídos, são retidos e asfixiados com o timbó.

O primeiro momento é o encantamento com benzimentos que envolve a seiva dos peixes (buhtu kũsé). É o momento em que o Kumu, por meio de seu repertório da taxonomia dos tipos principais de alimentos preferidos dos peixes, é invocado, transformando o local ou o igarapé em fartura de alimentos. Esses alimentos não aparecem aos nossos olhos, aparecem aos olhos dos wai mahsã (seres cósmicos) que são peixes (wai) e no mundo deles são gente (mahsã). Os primeiros tipos invocados à seiva são os insetos: mekã diarã (tanajuras), depois o buhpoanã

diarã (saúva), todos os tipos de gafanhotos (poreroá) e ka'ká diarã (formiga taracuá), eles têm odor e gosto atraente de serem alimentados pelos peixes. Esse odor atraente e delicioso é espalhado com sopro no local ou no igarapé. Como instrumentos concretos são utilizados restos das casas de cupim, restos de furtas e até mesmo a terra. Os peixes têm preferência por insetos. Depois vem os tipos de frutas silvestres da beira do rio: tem o pahti duhká (frutas que espocam), wa'i pahti (fruta peixe), wahso duhká (fruta cunuri), símiõ duhká (fruta vacu), elas têm odor e gostos atraentes aos peixes. O odor atraente e delicioso ao peixe é espalhado no local. Os peixes se encantam e vão de encontro para se alimentar. Na compreensão cosmológica os peixes são atraídos também pelo órgão genital da mulher. Este órgão tem o odor que atrai os peixes. O odor atraente é espalhado como a fonte dos odores dos insetos e das frutas e espalha-se no local ou no igarapé. O kumu geralmente usa a casa de cupim e o cigarro neste ritual para ativar as partículas de encantamento da seiva dos peixes. Ocorre a concentração de peixes.

Constatando a concentração de peixes o kumu faz o rito da retenção ou cercamento. Neste rito, o instrumento é o cigarro para ativar as partículas de cercamento de sopro com wahtá kahseri (esteiras de paxiuba) que são: wahtá pahká yõ (esteira de paxiuba grande), wahtá di'í buhtiri yõ (esteira de paxiuba de carne branca), wahtá di'í soári yõ (esteira de paxiuba de carne vermelha), yϣmϣ pahká yõ (esteira de patavá), mahká yϣmϣ yõ (esteira de bacaba) teé merã bi'â kamotá bi'âsami -“com estas esteiras ele cerca o igarapé”. Neste rito, o kumu fecha também com material concreto das esteiras invocadas no benzimento. Dependendo do lugar, o kumu os aprisiona cosmológicamente o local.

3.2.2 Ritual de realização do tinguijamento: a seiva da boia dos peixes, as dietas não indicadas, a mulher menstruada e gestante.

Como dito anteriormente, o meu interlocutor kumu João Lemos (Dyaly Mahsϣ), da etnia Arapaço, da comunidade de Loiro, médio Vaupés, yϣ'ϣ- mayehkϣ “meu sogro”, é o mahsã ma'mi (irmão maior) da comunidade e, no tempo dos seus 30 a 50 anos foi o líder comunitário. Agora, após o aprendizado repassado pelos seus irmãos maiores (mahsã ma'mi ϣmϣa), se tornou Kumu. Como líder comunitário ou “tuxaua da comunidade”, exercia a função conhecida

no Vaupés como o “capitão da comunidade”. Como tal ele lançava o convite para a prática do tinguijamento:

“--Marĩ yu’u akawererã, marĩ puarã wa’rã tirãtã weap̄ marĩ, muhsã eheú see b̄eroati musã! Puarã wa’yá! Muhsã nipe’tirã serã wa’yá! Marĩ yamã, **Yurikayá**, wãm̄ wa’yaré puarãtirãtã weap̄ marĩ. Toho weerã, toho weerã muhsã teé see tohoatã, taraã weyã! Ni’kã yãmí, ȳ’̄ tii kaaré bi’a wegutí ȳ’̄. Toho werã marĩ, bo’rekeari kurua wa’maha, marĩ puarã mãri.

Traduzindo: Meus parentes, nós vamos realizar a prática do tinguijamento. Vocês buscaram ou coletaram os timbós? Vão tinguijar! Todos irão participar do tinguijamento e coleta dos peixes! Em nosso igarapé **Yurikaiá** estaremos tinguijando os peixes aracus. Fazendo isto, tragam os timbós coletados e batam até se esmiuçarem. Hoje à noite irei cercar o igarapé. Fazendo isto, bem cedo iremos, para realizarmos o tinguijamento.

--Toop̄ buahã n̄’kã weth̄aḡ mahã. Teé di’taré mií mahã, arã wa’iaré “a’té ohoka po’peri, nipe’tiro, teé pasaseé, a’té tupipo’kase nipe’tiro. Teré narẽ, na yeé patip̄ misãburoó, narẽ wa’kõpo’o bahseró niísã nã wa’iré. Toho weé mari puanorõsa ni a’paburor̄ ̄aw̄. A’pab̄rón̄kãkã yã, maã! Puayã mahã nirõ ̄aw̄. Naã to puawã maha. Puaã. No’o werirãrẽ, na wa’kã parãrẽ ye’b̄r̄ã mahã. Teeé! Wa’isé b̄r̄aaaã. Noã bohkaro bohkawarokã’a. Ahperã tohorĩ uk̄wã: m̄’̄ nikãmã, wa’i ayũrõ werĩarã! Niwã mahã, wa’i bohkarap̄mahã. Teé dahariteró nikã, pi’ã ehea no miap̄romahã tii sihterikap̄ré. Toho weé ka’ro, naã wa’ise pe’ó, tohoakã yã. Maã! Imisaã toreõrotã ni’to, ȳ’̄ mahsã! Muhsã ayũro torẽweri mahsã, torẽyã muhsã. A! Ahko u’atirã wa’awãtha! Toho weé ni’kũ torẽrõ ̄aw̄tha! Maã! Muhsã tohoã wetiarã. Wa’i pasiã wetiarã, do’ãã weyurã wa’yã! A’teré torẽ weerĩti weé, nirõ ̄aw̄. Naã, toho weé tohoawa’wã.

Tradução: --Chegando lá e, na beira do igarapé. Coleta um pouco de terra, e aplica o benzimento da seiva dos peixes. Aqui o kumu ativa as partículas de fartura de alimento com: o caroço de todos os tipos de espigas de milho (ohokã poperi), porque o caroço é flutuante e boia, depois este molongó de tamaquaré e todos os tipos de molongó, porque flutuam. Juntando-os no interior do intestino dos peixes, faz os peixes emergirem sob as águas. Porque, assim que os peixes beberem das

águas com timbó, não irão para o fundo, irão boiar facilitando a coleta com puçá. E assim, mistura-se a terra benzida com partículas de sopro e na água. Este rito é para este fim.

Com este rito da “seiva da boia dos peixes” inicia-se o tinguijamento. Com este rito os peixes intoxicados boiam, ficam emersos e fáceis de serem aprisionados. O kumu fala: “--É assim que se faz e prepara o local antes de tinguijar. Depois deste rito se pede para tinguijar. Fala-se para os participantes que é o momento propício de tinguijamento. A partir daí eles tinguijam. E os participantes começam a recolher os primeiros peixes que boiam vítimas do veneno de timbó. Vão coletando os peixes ao longo do igarapé. Alguns conseguem em grande quantidade e com muito sucesso. Aí, as pessoas começam a falar: quando você kumu está aqui com a gente, sempre há fartura e sucesso no tinguijamento. Quando alcançar meio dia é que se chega na foz do igarapé onde se encontra o pari ou esteira de paxiúba cercada pelo kumu.

A esteira de paxiúba, estando sob o rito de retenção ou cercamento, após ou terminada a coleta de peixes, é recolhida. É a evocação que se faz aos participantes. O kumu fala: --Vocês que sabem a técnica de recolher, recolham a esteira de pari de tala de paxiúba. Alguns que não gostam de tomar banho em águas frias, começam a partir para as suas casas. Feito isto, recolhe-se os paris de tala de paxiúba. O kumu pede aos participantes: -- Agora, vão para as suas casas, tratem os peixes, cozinhem e me esperem voltar para casa. Pois, irei voltar assim que terminar o serviço de recolher os paris. Os participantes voltam para as suas casas.

Esta é a prática de pesca que para ter sucesso no tinguijamento deve-se entender quais dietas não são indicadas, quais os procedimentos da mulher menstruada e da gestante. Segundo meus interlocutores arapaço e piratapuia, não é indicado se alimentar de frutas doces ou tipos de alimentos doces antes do tinguijamento. Para os mesmos interlocutores e a senhora Inês Queiroz (tariana), 71 anos, a mulher menstruada e gestante, para participarem, devem tomar banho no início do tinguijamento, junto com o líquido do timbó nas águas. Assim, o veneno do timbó não perde a potência e o efeito da pesca se torna mais eficaz. Caso não tome banho e participe do tinguijamento, os peixes não se embebedam, ou seja, não são afetados pelo veneno.

3.2.3 Ritual de adocicamento pós-tinguijamento: bahsé ahpose – o rito de adocicamento das águas e dos peixes no local tinguijado.

Conversando com o meu interlocutor João Lemos (Arapaço) ele fala que guarda na memória a fala de seus ancestrais que afirmavam que os peixes não desaparecem se realizamos a prática da pesca com o timbó por mediação dos ritos de adocicamento das águas e dos peixes.

Em troca de mensagens pelo Whatsapp com o meu coorientador, Dr. Justino (Antropólogo indígena), ele como Kumu Tuyuka me sugeriu formular o tema e falar aqui o bahsé ahpose como sendo a teoria indígena do adocicamento: puaka dihtararé bahsé ahpose ou muniposé –adocicamento das águas e dos peixes no local tinguijado. Justino, então, sugeriu lembrar que nas fórmulas de benzimento existe a palavra “kãra ko” (tradução literal seria: suco de frutas doces). A partir desse conceito que se desenvolve o adocicamento. Por meio das partículas do sopro de kãrako do benzedor é que se realiza a ação de cortar o efeito danoso (asfixia) do timbó aos peixes, à água, etc. É de suma importância esclarecer que a fórmula de kãrako wahatoró (cuia de sumos de frutas doces) é sempre aplicada no benzimento de adocicamento. E na sua composição, consta com a função e a ação de tornar, no caso das águas, a água em água doce (Kãrako dia ehõse), camada das águas (kãra ko patiri), os peixes adocicados (kãro ko wai).

Assim sendo, o kumu experiente e o iniciante, de acordo João Lemos devem guardar em seu repertório a fórmula de kãrako, onde se aplica os três tipos de cana (grande, médio e pequeno), os três tipos de canas dos não indígenas (grande, médio e pequeno), do seu líquido, e posteriormente todos os tipos de bananas e seu sumo e líquido doce. Só não se aplica o ihki oho (banana inajá), porque ela é reimosa.

Perguntei ao interlocutor Carlos Itanajé Pereira (kumu, tariano), sobre o que é kãrako em sua fórmula. Para ele é uma planta cósmica de folhas grandes, de folhas médias e de folhas pequenas. E para o Adelino Arantes (kumu, Desano), quando se fala de kãrakoda (vagem de buiuiu), refere-se à espinha dorsal do ser humano e se aplica as plantas doces cósmicas nessa espinha. Portanto, João Lemos aplica a fórmula com a seguinte composição: kãrako (buiuiu), yepu pahkasé, omahakã (cucura silvestre grande, pequena), merê pahkasé omahakã (ingá silvestre grande, pequena), ahpêko (água do lago de leite). Ahko buhtirimã (água transparente), soãrimã (vermelha), yirĩmã (negra). Yϕhsϕase werimãri buhtirimã (água com temperatura ambiente transparente), soãrimã (vermelha), yirĩmã (negra). Essa é a fórmula primordial que se aplica para desintoxicar do veneno e do efeito danoso do timbó e de certas doenças que afligem os seres humanos.

Assim sendo, é bom esclarecer ao leitor sobre o que seria ahpose. Ahpose, na cosmopolítica indígena, tem o sentido de conserto de coisas e objetos materiais e imateriais. Significa o ato de consertar alguma coisa ou objeto. No sentido metafísico do rito, significa o ato de consertar, revitalizar, adocicar, refazer, desfazer, fazer ressurgir. Ahposé, está no plural. Os sábios kumua falam de bahsé ahpose (benzimentos de revitalização, adocicamento) que pode ser para revitalizar ou adocicar floresta, plantio, caça, pesca, da terra, etc.

Entende-se o termo puaka dihtara (lagoa tinguijada) como o local tinguijado que pode ser um igarapé, um paraná ou até um lago. A partir desta compreensão do kumu (pensamento do kumu) sobre bahsé ahpose (no sentido de revitalização) ou mumipase (transformação da água em doce em leite) e, dialogando com os antropólogos orientadores Dr. Thiago (Kumu não indígena e Dr. Justino (Kumu Tuyuka), buscamos evitar que o termo revitalização caracterize o tema o contaminando pela ideia científica de sustentabilidade e desvirtue o sentido cosmopolítico da compreensão que adotamos no termo “adocicamento”. Este último termo, diferente da perspectiva da sustentabilidade - que separa natureza e cultura e pensa o mundo pela lente da escassez - faz parte da taxonomia dos benzimentos de cura do xamã, kumu e bayaró. Ou seja, tem a ver com bahsé ahpose (reparação) como sendo o ato de devolver ou fazer retornar a vida a um local afetado pelo tinguijamento (REZENDE, 2022). Em outras palavras, mumipasé ou “adocicamento” como o rito de cortar o efeito do timbó para que a água volte a ser normal, sem força de timbó, possibilitando que peixes “semi mortos” ou que se esconderam, reapareçam ou revivam.

Em seu ritual de mumipose (fazer a água envenenada virar em estado doce), assim fala meu interlocutor João Lemos:

--O rito em tukano: Tohoé nʉ'kõ, teé siró puátohoá nʉ'koõ. Toho weka'rorémahã, teé eheuré, teé u'pitisé niathehe merã, ayũseme'rã, wa'rá, seoweéhkeo bʉroka'ro ʉawʉ tíí marē mahã. Mehẽarõ wa'i ʉrĩpa'ri nirã. Naá mehearõtá, su'tiwehtí, ũripasatiwã. A'to niwũ toá.

Tradução: Após o processo de tinguijamento. Ao local tinguijado, ao timbó, com as substâncias que se tornam em doce.

Aqui o Kumu levanta um repertório das partículas ativadoras (taxonomia) de todos os tipos de plantas com substâncias doces (cana e seus três tipos dos indígenas e dos não indígenas

com os quais se extrai o líquido e o açúcar; e a banana e seus variados tipos e tamanhos) e aplica uma fórmula própria de benzimento ativador de partículas dos três tipos de rios de águas transparentes, águas vermelhas e águas negras, e ativa as partículas das águas frias confortantes (dos rios de água branca , vermelha e negra) e ativa também o suco de kārako (espécie de buiuiu), suco de ingá de aracú, suco de cucura do silvestre pequenos (yépu pahká, o'mahakã) e cucura grande (ʘ'se pakase), ahpêko kha (cuia de leite) etc. Ativa todas estas partículas adocicando o veneno, esfriando com os três tipos de água, com weri umukho (mundo de ar condicionado) espalhando as partículas de todo bem-estar; massageando cosmopoliticamente o entorno do local tingujado, onde se tira e esfria toda queimadura e o ardor tóxico do veneno reimoso nas águas ao longo do igarapé, tornando o local em novo mundo e uma nova morada para que os peixes desintoxicuem, revivam e não boiem apodrecidos. Assim, os peixes bebem das águas adocicadas (ressurgem), usam nova roupa, não apodrecem. É este o rito de adocicamento das águas e dos peixes.

Perguntei novamente ao interlocutor: --Como é a fala cosmológica do agenciamento do ritual de adocicamento (ahposé)? Teé i'piti werã dikʘsé behsewerí (qual é a taxonomia no rito do adocicamento “mumipase”)?

Em tukano: --A'té i'piti seoweé, o'samã: até arũpaʘ, pehkãsã yé arũpaʘ, a'té oho i'pitisé niatohomerã, wa'te ahkoré wa'rá seoweé keheburoka'sama. Seowekeheó, a'té ye'pu ahko wahaá, a'té u'sé ahko wahaá, a'té kārē ahko wahaá merã, nipe'tiro wa'rá seoweé keheburoka'sami.

Tradução: --Na taxonomia do rito de adoçamento, em sua invocação, fala-se esta sequência de elementos: existem três tipos de canas cultivadas pelos indígenas - a grande, a média e a pequena. Com suas cores vermelhas, brancas e pretas. Da mesma forma as canas cultivadas nos canaviais dos não indígenas, também são três tipos: a grande, a média e pequena. Estas canas têm o líquido doce. Fazem parte dos alimentos adocicantes.

Completada esta sequência, fala-se a invocação de todas as espécies de bananas porque elas têm o teor adoçante. Aqui depende do conhecimento dos diferentes tipos de bananas do kumu. Nesta sequência, a banana inajá, como já dito, por ser reimosa (ihki oho), não é indicada. Com a força adoçante dos tipos de canas e das bananas, tinge-se adocicando a água, massageando-a, retira-se todo veneno reimoso das águas. Tingindo a água em doce, e ao mesmo

tempo massageando-a, mistura-se com o líquido doce com os três tipos de cucura (espécie de uva): ye'pu ahko wahá (cuia de ye'pu/ cucura silvestre), u'se pahka ahko wahá (cuia de cucura grande/doméstica). Elas são do tipo de cucura (ye'pu) das grandes, médias e pequenas. Em seguida invoca-se o kãrẽ ahkó wahá (cuia de abiú) que também são grandes, médias e pequenas. Faz-se da mistura em um único líquido adocicante, massageia-se a água e retira-se todo veneno - reimoso - tóxico- impregnado que se instalou nas águas.

Em tukano: --Toó pe'timahawε teé mahã. Teé puá ka'a marẽ, ũripa'rã samã nikãra bohkatima mahã. A'to niwε toá. Mehearõtá naá mahsãwa'a, mehearõta nika'sama. Teé ahpekε'mãpε, naá εarẽmokã, puádε'akaró bu'ipε, puhpiε nukũrõ bu'aropε puá no'wε. Teé marĩ puátεoka'ro keoró pe'tiwε. Toho di'akεhũ weεε εawε. Toho weeke'e niwε teé. Buhkεrãpε, a'tiro ní ukũwãrã teémã. De'ró wa'i bogono'yã marĩwεto, a'tirowεgε, narẽ ní ukũwε ye'εá. Tcho, mε'ε pũrĩkã nirõtã ayũrõ tε'okohoapã, ni'kũwã. A'to niwũ, wa'i puába'se ahposé.

Tradução: --Aí se conclui o rito bahsé ahpose do adocicamento. Segundo João Lemos as pessoas que pensavam que iriam ver peixes boiando no local tinguijado, não os encontram nesse estado de deploração e extinção. É este o rito de bahsé ahpose. Os peixes revivem e ressurgem, e suas moradas retomam o seu estado anterior, na normalidade. As águas, os peixes e outros elementos se fazem e refazem. A produção, reprodução e auto produção. Portanto, pensa-se no ano próximo, se os parentes decidirem tinguijar mais, será realizado outro tinguijamento com os mesmos ritos.

Aqui, devemos entender que a prática do tinguijamento não é realizado em cada ciclo de verão. Deve-se resguardar. Aguardar alguns ciclos para que os peixes se reproduzam. Portanto, esta prática ou técnica de pesca, se praticada com os ritos descritos não provoca o desaparecimento dos peixes em sua totalidade. Isso, porque, as moradas dos wai mahsã tem o seu sistema de resistência e reprodução. Deste sistema, os peixes, existem desde as peripécias do Wai Bogε (rei dos peixes) e o Bũhpε, que por meio de seus aparatos de defesa, fuga e reinstalação tem a capacidade de adaptar em outras camadas ou ambientes, que na concepção do kumu são entendidas como sendo as suas novas moradas. Os wai mahsã, dos quais os peixes fazem parte, desde as suas origens foram estabelecidos com estes elementos e sistemas que são conectados entre eles. Se afetamos estes sistemas e os elementos que a compõem, a prática

ancestral do pamuri mahsu é retratar esta ação com o rito de adocicamento, que é uma forma de fazer revitalizar e promover ressurgências dos peixes. É uma mediação do bahsesé ahpose, ou mais especificamente mumipa'se (kārako wahatoro).

Assim, com o ritual de adocicamento, a água volta ao seu estado água doce, o veneno se torna em água doce e as espécies de peixe que sofreram o efeito embebedador do veneno, se adocicam por meio da seiva do rito do adocicamento e não se boiam no rio. Ocorre a restauração e a casa dos wa'i mahsã se adocica e se restabelece. Além do mais, essa prática do uso do timbó é feita somente em época de verão e de fartura, e em outras épocas as moradas dos peixes se restaura e se restabelece ao seu estado normal.

É imprescindível que se realize o rito de adocicamento. Alguns grupos, que não praticam este rito, e tinguijam em território ou áreas de outros grupos, tem intenção de acabar com os peixes, sem a pretensão de restaurá-la. Daí vem a questão dos malzimentos às moradas dos peixes e aos locais de pesca de subsistência. E requer um especialista kumu forte para desfazer estes malzimentos com o rito de restauração. Sem o rito de adocicamento, os wai mahsã se vingam e surgem as doenças: diarreia, vômitos, dor de cabeça, febre e outras doenças. Nada mais são reações do wai mahsã. Ao que o kumu “bahsegʻ” classifica-o como ʻumʻkʻho pʻrisé - doença dos lugares-moradas ou do universo. E ele detém os ritos bahsesese contra esses males. E são ritos experimentados e tem cura (ahpose). Portanto, esta é a compreensão ancestral sobre os cosmos e suas relações que emanam desde a criação pelo avô do mundo/universo (ʻumʻkʻoho yehku) e que permeiam no tempo passado, presente e desperta a nova perspectiva de visão de futuro pela perpetuação da vida, do mundo, do universo e das futuras gerações.

Assim sendo, podemos constatar algumas consequências da não aplicação dos três ritos de adocicamento que causam o desaparecimento dos peixes. Desaparecem no espaço morada da Terra, mas permanecem no espaço morada dos wai mahsã, que conhecemos como wamu diá (espaço morada do subsolo aquático/núcleo da Terra). Cosmologicamente, os peixes não são limpos como pensamos e isso depende de sua origem. Por este motivo é que o kumu faz o rito de benzimento (bahsesese) da primeira alimentação ao recém-nascido e à sua genitora. Para evitar que a reimosura dos tempos de origem possa interferir na saúde da pessoa, principalmente, uma pessoa adoentada ou em criança recém-nascida, onde em seu primeiro alimento se deve realizar o benzimento da assepsia para tirar o pitiú do peixe e de outros alimentos. Esses, pitiú dos peixes sim, causam diarreia e, misturado com veneno de timbó, fica mais forte ainda. Benze-se

também para desfazer o efeito do timbó no peixe. Se as águas são adocicadas pelo benzimento não provocam diarreia. No mundo cosmopolítico do Vaupés existe um benzimento próprio para diarreia que se inicia com recursos cósmicos de amargamento do estômago, do endurecimento alimentar. O adocicamento (kārako wahatoró) é o meio benéfico para evitar estes males.

3.3. Os agenciamentos do Yaí, Kumu e Bayaró no adocicamento das águas e dos peixes.

O velho Yaí (xamã) e Kumu (pajé), o finado Acácio Almeida (Tariano), entendia muito bem que os seres humanos tinham uma relação intrínseca com o mundo dos wai mahsã. Falava-se que os povos da família linguística Tukano dominam estes conhecimentos e as narrativas da origem do timbó. Ele falava que é uma narrativa que os velhos kumu “buhkuná ukūri mahsã-velhos sábios falam”, compartilhando entre os parentes Tukano, Tuyuka, Piratapuaia, Tariano, Desano, Wanano e outros kumua do Vaupés e Tiquié dominam e se complementam sobre a origem da prática do tinguijamento.

Assim sendo, os principais agenciadores sábios especialistas pela harmonia do pamuri mahsã com os wai mahsã são: o Kumu, Baya e Yaí. Assim como afirma Rezende (2021, pág.42-43) que

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 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.

Assim, o Kumu, Baya e Yaí são os que mais atuam na cosmopolítica indígena de previsão, diagnósticos e cura das doenças dos wai mahsã (seres cósmicos) e ʉmʉkohori pʉrʉise (doenças do mundo). O especialista kumu, mais experiente e com prática mais rígida de resguardo, faz o diagnóstico, constrói e adéqua qual ritual bahsese (benzimento) beneficiará à pessoa e, no caso do mundo cosmopolítico dos wai mahsã, segue o mesmo diagnóstico. Além

de garantir harmonia ou dirimir as doenças ou males das pessoas que o procuram, faz garantir a vida da floresta, do rio, dos peixes, da terra, da roça, da festa, etc.

Segundo Rezende (2021, pág. 49), os kumua e os bayaroá 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. É por este fato que realizam as cerimônias de proteção às doenças de pessoas em cada ciclo de constelações, de frutas, de peixes, pássaros, insetos, etc. E, em relação ao ritual de adocicamento das águas e dos peixes, dos sistemas cosmopolíticos pamuri mahsã e dos wai mahsã que são macro e micro sistemas dos animais, dos peixes e a terra e as águas, viabilizam ou intermedeiam a conexão e a harmonia com os seres humanos e não humanos. Assim, o 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; (...) o Yai (sing.) e Yaiwa (plur.) é especialista em diagnosticar as doenças, curar e combater os causadores de doenças (Rezende, 2021).

O Kumu tem conhecimento e compreensão cosmopolítica sobre os peixes e ele afirma que na origem os peixes eram tipo espíritos e continuam assim em suas moradas e por inimizade às pessoas humanas provocam as doenças aos seres humanos. O yaí (xamã) é o interlocutor mais forte que dialoga com os wai mahsã (peixes), pinoã mahsã –gente cobra. Neste caso, convém destacar que quando um kumu desordenava as casas dos peixes com malzimento, era a especialidade do xamã (yaí) dialogar com waí to’atig^u- que era uma espécie de um pirõho (cobra gigante a nossos olhos) e para o xamã uma espécie de árvore gigante viva no fundo das águas, uma espécie de cobra gigante wai pahk^u da fartura de todas as espécies de peixe. O xamã, de modo especial, com a ajuda do kumu, agenciava de forma mais radical com o rito de adocicamento.

Nesta visão cosmológica da origem dos peixes criados pelas divindades ou demiurgos, entende-se que os peixes foram criados para a humanidade e não somente para os indígenas. É a partir desta benesse divina de propiciar alimento é que ele, o Piratapuaia e outros indígenas desenvolveram suas armadilhas, técnicas e uso de plantas para a pesca. A partir desta compreensão cosmológica dos pamuri mahsã e dos peixes, que tem a mesma origem e relação intrínseca, que se dá a base do kumu indígena que domina os ritos bahsesé. Tal compreensão os coloca em constante diálogo na aliança, inimizade e na busca do cessar fogo entre eles. Pois a relação ritual e não ritual é vital para ambas as partes. Os peixes, entendidos como peixes-

gente wai mahsã que lutam pela sua defesa e sobrevivência e gente pamuri mahsϑ, que se alimenta do peixe benéfico e que se agencia com rituais contra as moléstias que são as defesas dos peixes. Assim, podemos afirmar que caminhamos nas fronteiras ecológicas dos peixes. Assim, é necessário negociar com os “peixes gentes” quando se faz uma viagem com uma mulher gestante, em estado de menstruação, em resguardo pré-natal, deve-se cercar com pari cosmológico à pessoa com o ritual próprio para que os peixes gentes não façam nenhuma moléstia.

A preocupação do kumu é pela ressurgência dos peixes e as moradas em que eles estão envolvidos. Em promover a perpetuação da vida e das moradas dos peixes e garantir a segurança alimentar por meio de práticas ancestrais da perpetuação da vida. Como práticas de renovação podemos destacar as técnicas e armadilhas desenvolvidas e que são propícias e mediadas por ritos de ressurgências e adocicamento, praticadas em ciclos naturais propostos pelas divindades criadoras, que são: o cacuri, caiá, matapi, anzol, caniço, arco e flecha, que caracterizam manejo pesqueiro sustentáveis e que se renovam em ciclos.

Na perspectiva destacada acima, os atores kumu que agenciam o rito do adocicamento das águas e dos peixes no local tingujado, buscam retomar a prática como uma consciência cosmológica e cosmopolítica do bem-estar no mundo em que convivem. Uma prática que, se realizada em ciclo de verão, precisa ser agenciada para o reordenamento das moradas dos seres envolvidos. Os pamuri mahsã ancestrais, eram conscientes e praticavam em espaços propícios para tal evento. Ou seja, deixavam o espaço de tempo de 2 a 4 anos para que os peixes e a água se revitalizassem e ressurgissem novamente.

Segundo meu interlocutor, assim falavam os velhos kumu: que em nenhuma circunstância se faziam desaparecer os peixes por meio deste rito ou ritual. Os participantes ficavam admirados e diziam: “--O senhor verdadeiramente ouviu os ensinamentos das falas dos velhos kumu. Este é o rito bahsé ahposé, o adocicamento das águas e dos peixes (wai mahsã) no local após o tingujamento. É a relação do kumu (mahsϑ) e peixes (wai mahsã)”.

Assim, bahsé ahpose, certamente, é uma prática assentada na teoria do adocicamento. Uma relação do pamuri mahsϑ (gente da transformação) por intermediação do kumu bahsegu (benzador) com os wai mahsã (peixe gente). Sendo assim, a prática do bahsé ahpose se realiza fundamentalmente com a intermediação do diálogo do kumu e yaí entre pamuri mahsã com os wai mahsã. Por meio desta prática o peixe pode ser pego e virar alimento sem risco de doença

e não passar por ressurgimento em outros ambientes, como o wamu dia (núcleo da Terra/ espaço morada do Subsolo). Compreende-se que desde a origem do pamuri mahsã e sua relação com os wai mahsã é uníssona. Pois, as entidades criadoras deixavam preceitos a serem cumpridos e vivenciados.

Os kumu dominam e agenciam os preceitos e dialogam por meio de bahsese. É uma visão que os kumu tem em relação à pesca e principalmente quando se fala do uso do timbó, onde os peixes e a água são passíveis de transformação para o adocicamento. No entanto, ela está sendo esquecida ou não praticada. Não só o adocicamento do habitat dos peixes, mas também da terra, floresta, das áreas de plantio (cultivo), dehsuba'sé ahporó (restauração dos locais de pesca). Pois, existem também os malzimentos.

Estes são os legados do povo Arapaço (Dyaly masã) e Piratapuya (Wa'ikarã) e que fazem parte dos legados que cada povo do Tiquié e do Vaupés que compartilham entre si em seus diálogos. Legados que se originam e se perpetuam na vivência dos ancestrais de acordo com o ciclo dos cosmos, tempos, resguardos e em harmonia com sistemas e elementos vivos com quem convivem. Assim sendo, o desaparecimento de parte dos elementos ligados e interconectados aos ciclos e cosmos, nada mais é a intervenção desvirtuada de práticas em desacordo com os ciclos em produção e autoprodução nas moradas do wai mahsã (peixe gente) e mahsã (gente). Convém destacar a compressão do kumu de que as moradas pequenas, as moradas médias e as moradas grandes, são as mesmas moradas que se encontram no espaço Céu/ casa do trovão (buhpo wi'i), no espaço Terra (a'ti pati di'ta) e no espaço subsolo (wamu diá wi'i). Esta é a concepção do kumu Arapaço e Piratapuya. No entendimento de que cada povo tem sua compreensão cosmológica e que deve ser respeitada. Tudo tem vida: as árvores, a terra, a pedra, a água, o vento, o relâmpago, o Sol, a Lua, etc. E tudo tem energia, uma força vital que conduz a vida dos pamuri mahsã e wai mahsã.

João Lemos, afirma: “Assim falavam os nossos ancestrais, era o ritual com o qual agenciávamos na prática do tingujamento para nunca deixarmos os peixes morrerem e se extinguirem por essa prática ou técnica de pesca. A partir da prática do rito antes, durante e depois do tingujamento, repassado a eles.” E meu pai complementa que assim realizavam os meus avôs tariano de Aracapá. Portanto, os que detém o papel de agenciadores ou, segundo Rezende (2021, pág. 51), estes anciãos que dominam estes conhecimentos são os kumuã,

bayaroá e yaiwa, que ele os qualifica como especialistas que 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.

Portanto, a ideia de que a técnica de pesca, com o uso do timbó, é uma prática que faz os peixes desaparecerem e se mudarem para outros ambientes ou patamares, só tem validade, e este é o argumento de minha dissertação, se ocorre pela não aplicação do rito do adocicamento, estabelecidos pelas divindades criadoras desde tempos de origem e adotado pelo kumu como bahsé ahpose – os ritos de adocicamento” ou mais especificamente mumipase (tornar a água em mel), wehta koesé (limpar o sumo), ahko yɛsɛase weri (aplicação da água fria refrescante) à morada e o espaço dos peixes. Com este ritual, a água envenenada se revitaliza ao seu estado de água doce, o veneno se torna em água doce. E as espécies de peixes que sofreram o envenenamento pelo timbó se revitalizam e não se boiam no rio. O habitat aquático dos peixes se restaura e se restabelece.

4. SOBRE O ADOCICAMENTO DOS SABERES

O que se pretende agora é elucidar de fato este rito na ótica antropológica indígena. O bahsé ahpose do adocicamento das águas e dos peixes precisa ser pesquisado e revitalizado. Viso o entendimento consciente da prática dos ritos de adocicamento como forma de negociação da intervenção realizada contra as águas e os peixes. Para esta finalidade é necessário entender o que significa o adocicamento dos saberes. Surge o entendimento do novo sentido da compreensão dos saberes de que muitos conhecimentos ocidentais, cristãos e escolares foram como tinguimento de seus saberes aos povos do Vaupés. Assim sendo, o

Movimento da Educação Escolar Indígena, a Antropologia Indígena serão como adocicamento de tudo que intoxica as culturas indígenas.

Nesta perspectiva os novos atores para este adocicamento dos saberes são os kumua pesquisadores indígenas e não indígenas para elucidar essa nova visão da história na antropologia indígena no mundo atual. Porque temos os velhos kumu que detém esta nova visão e pretendem dialogar e falar com os novos pesquisadores indígenas e não indígenas envolvidos no movimento indígena, na educação escolar indígena, nas graduações e pós-graduações voltadas aos estudos antropológicos como o mestrado, doutorado e pós-doutorado.

No tocante à formação ética, à prática de ritos de ressurgências é pensar no campo da educação para a nova geração: as crianças, os adolescentes e jovens, para se apropriem destes ritos de adocicamento para a perpetuação da vida e das espécies em suas moradas e espaços, até atualmente inteligíveis. Assim sendo, meu aprendizado sobre os ritos de benzimentos de adocicamento é de iniciante, e como tal, aprendi os ritos dos Wa'ikará de proteção do coração, do corpo, contra dor de cabeça, diarreia, vômito, contra os males dos wai mahsã paralisia, da primeira menstruação, do primeiro banho, do alimento do recém-nascido, etc. São resultados de meu próprio interesse e como tal, não são resultados de ritos de iniciação que envolvem o uso de bebida kahpi e nem de fumo de pariká. Eticamente, não posso dizer que eu sei. Devo-me resguardar. Pois, no mundo do kumu, eles brigam com pensamento (tʰoyãsé) e outros que não cito. São conhecimentos rituais básicos que um homem casado deve ter segundo os pajés kumua. Este saber resultou-se do meu diálogo com o meu sogro João Lemos, da etnia Koreã Mahsʰ Arapaço (Dyaly Mahsʰ), kumu bahsegʰ, benzedor que domina vários rituais bahsesé. Ele transmitiu este rito de adocicamento que se resultou em tema delimitado da pesquisa.

Este, sendo meu interlocutor, transmitiu os conhecimentos básicos, ainda não aprofundados, porque me encontro na qualidade de iniciante. O conhecimento que aprendo e apropriado é resultado do pouco do conhecimento cosmopolítico do Waikharã (Piratapuia), do meu interlocutor João Lemos - Dyaly Mahsʰ (Arapaço), de meus tios tucanos do Vaupés, Wanano e Desanos, e entre outros que me consideram como sobrinho e me transmitem alguns ritos de bahsesé. Eles me diagnosticam e dizem que tenho um pensamento extraordinário e é por isso que me transmitem alguns ritos bahsesé. Eu percebo, que os ritos se complementam de acordo com as narrativas de cada grupo étnico do Vaupés. Por este e outros motivos não se

pode afirmar que os ritos de bahsé ahpose é somente próprio dos Waikarã ou de um determinado grupo. Eles fazem parte da cosmopolítica indígena. Estes ritos requerem resguardo a fim de se obter a realização positiva próprios dos ritos. Devem ser praticados segundo as práticas rituais de uso responsável e conscientes. Estes são, na teoria indígena, pensáveis como sustentáveis e renováveis, para adaptarmos criativamente uma linguagem que melhor aproxima os termos às teorias acadêmicas sobre o meio ambiente.

Alguns kumu dominam esta técnica de apaziguamento envolvendo o adocicamento dos saberes. E, é nesta constatação, e na qualidade de pesquisador indígena, que posso contribuir com o diálogo do conhecimento antropológico com os antropólogos indígenas e não indígenas e seguir a carreira acadêmica na antropologia indígena. Portanto, a antropologia em si e a antropologia indígena é a área que mais se aproxima com a educação escolar na nova grade e matriz curricular indígena nas escolas indígenas. E buscar, se não renovar, para a construção de uma nova matriz de valores de conhecimento indígenas com o intuito de manter a riqueza discursiva e descritiva das práticas do tema proposto aos povos do Vaupés.

A apropriação deste ritual de adocicamento, no contexto antropológico, visa contribuir na construção da antropologia indígena, com base dos conhecimentos ancestrais para conservar e preservar as águas e os peixes. Este exercício antropológico me levou a dialogar com os antropólogos indígenas e não indígenas, com os kumu e sábios que guardam em seus repertórios, conhecimentos tradicionais e saberes que envolvem diretamente os ritos bahsé ahpose para adocicar e revitalizar as águas, os peixes, os sistemas, microssistemas e elementos moradas das águas e moradas da Terra afetados pela ação do homem com o timbó.

O constructo deste conhecimento antropológico indígena visa valorizar os antropólogos indígenas e não indígenas, bem como sábios (as) e kumu, como mediadores de apropriação de conhecimentos nas questões do pensamento cosmológico relacionado ao mundo material e imaterial. Este é o coração da construção de conhecimentos antropológicos dos ritos de adocicamento dos saberes. Nesta perspectiva, a preocupação fundamental é trazer o conhecimento não como definitivo e universal, mas como busca constante da verdade situada, da vida, do mundo e do universo, para que as futuras gerações de jovens indígenas se reinventem nas relações com os seres, que reflitam sobre suas relações material e imaterial com os diversos lugares-moradas do universo e se apropriem dos conhecimentos cosmológicos, cosmopolíticos, históricos, científicos e tecnológicos, os quais podem propiciar efeitos na

realidade indígena e não indígena, no plano em que chamamos de adocicamento, e que os não indígenas denominam de sustentabilidade, salvo a distância, tensões e diferença entre nossas concepções.

Para a revitalização dos saberes, retomo o meu pensamento de que, a questão fundamental e o intuito deste diálogo antropológico, foi o de investigar e buscar descrever o ritual de bahsé ahpose ou mumipase do kumu benzedor a partir de uma teoria indígena do pamuri mahsɛ ukurõ no agenciamento de controle das águas e dos lugares-moradas dos peixes (seres das águas). Como vimos, é uma problemática que envolve a teoria ritual do adocicamento, não só da morada dos peixes, mas também do sistema e elementos que envolvem animais e plantas. Até mesmo o adocicamento dos saberes até o momento com alguns recortes colonizadores, precisam ser adocicados. Se trata, então, de relação mahsɛ e a'ti pati nuhkũkã (gente e natureza) ou a relação do enfrentamento dos wai mahsã e pamuri mahsã, na atualidade. Por outro lado, trata-se um pouco de ritos de restauração, revitalização, ressurgências dos lugares desordenados pelos rituais como de malzimentos (FERNANDEZ, 2018) ou práticas sem os ritos de kãrako (cuia de adocicamento). E, no caso deste trabalho etnográfico-antropológico, descrever, também, sobre o adocicamento como sendo o rito de revitalização visando a ressurgência do espaço morada dos saberes, por meio do kãrako e seus componentes adocicáveis, como pacto de negociação e diálogo de pacificação com os wai mahsã e o pamuri mahsã. Essa é a teoria do adocicamento das águas e dos peixes entre os pamuri mahsã e o wa'i mahsã.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os conhecimentos cosmológicos que aqui se buscou levantar partiu-se da preocupação antropológica da segurança alimentar dos povos indígenas, da sua relação com os seres que habitam o mundo indígena e não-indígena e com a perpetuação de suas próprias vidas como pamuri mahsã e wai mahsã. É uma teoria indígena do rito de adocicamento das águas e dos peixes no que envolve o “bahsese” do “kumu”.

No campo de compreensão antropológica indígena, a consciência coletiva sobre as regras e preceitos, ancorados na cosmologia e na cosmopolítica, é que previne a “extinção” dos pamuri mahsã e dos wai mahsã. Assim também a etiologia e o fim das plantas. E como resultado

a permanência dos pamuri mahsã de acordo a harmonia com os wai mahsã, conduz a proliferação dos seres mais especificamente dos peixes.

Assim o diálogo antropológico indígena e não indígena é fundamental para descrever o ritual de bahsé ahpose do adocicamento que o kumu (benzedor) agênciia em sua teoria indígena pamuri mahsɛ ukurõ (fala de gente da transformação) no controle dos lugares-moradas de sua localidade. O adocicamento é um pensamento consciente e ecológico, também, da flora e fauna, porque envolve kārako e outras plantas com componentes líquidos doces que propiciam o bem-estar.

Busquei mostrar, por fim, a prática da revitalização ou adocicamento das águas e dos peixes entre os pamuri mahsã e o wai mahsã, formulando uma teoria antropológica sobre as mesma. Pude descrever como é possível revitalizar as águas e peixes, após a pesca com timbó por agenciamento de bahsese do kumu. Espero ter conseguido mostrar ao leitor que a idéia de que a técnica de pesca com o uso veneno timbó é uma prática predatória e que extingue os peixes não faz sentido no mundo dos Piratapuaia. O desaparecimento, pelo contrário, ocorre pelo não cumprimento das regras e preceitos estabelecidos pelas divindades criadoras e pelo não uso do ritual de adocicamento “bahsé ahpose”, ou mais especificamente “mumipase”. Como vimos nos capítulos desta dissertação, no rito de adocicamento de mumipase, a água se adocica ao seu estado água doce, o veneno se torna em água doce e, deste modo, as espécies de peixe que sofreram a prática do tinguijamento se restauram e não boiam apodrecidas no rio. Os peixes ressurgem e o lugar se revitaliza e restaura.

Com o tema bahsé ahpose – os ritos adocicamento das águas e dos peixes – busquei articular a visão do Waikeno (Piratapuaia) com a antropologia indígena e não indígena sobre a compreensão do kumu (pensamento do kumu) acerca do bahsé ahpose (no sentido de adocicamento) ou munipase (transformação da água em doce e em leite). Este são ritos experimentados e apresentam resultados positivos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRELLO, Geraldo L. **Iauaretê: transformações sociais e cotidiano no rio Uaupés (alto rio Negro, Amazonas)** / Geraldo L. Andrello. - - Campinas, SP : [s. n.], 2004.
- BRÜZZI, ALVES DA SILVA, Alcionílio. **Crenças e Lendas Do Uaupés**. Ediciones Abya-Yala, 1994.
- BARRETO, João Paulo Lima. **O mundo em mim: uma teoria indígena e os cuidados sobre o corpo no Alto Rio Negro**. Brasília, DF: Editora Mil Folhas, 2022.
- BARRETO, João Paulo Lima. **Kumuã na kahtiroti-ukuse: uma “teoria” sobre o corpo e o conhecimento-prático dos especialistas indígenas do Alto Rio Negro**. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL. DOUTORADO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL, Manaus-Amazonas, 2021
- BARRETO, João Paulo Lima. **Wai-Mahsã: Peixes e Humanos- Um ensaio de Antropologia Indígena**. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL MESTRADO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL, Manaus-Amazonas:2013.
- CABALZAR, Aloisio. **Peixe e gente no Alto Tiquié: conhecimentos Tukano e Tuyuka, ictiologia, etnologia** / [organizador Aloisio Cabalzar: pesquisa ictiológica Flávio C.T. Lima : ilustrações Mauro C. Lopes]. São Paulo : Instituto Socio Ambiental, 2005.
- FERNANDES, Jaime Moura. **Gaapi Elemento fundamental de acesso aos conhecimentos sobre esse mundo e outros mundos** : fundamental de acesso aos conhecimentos sobre esse mundo e outros mundos. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL MESTRADO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL, Manaus-Amazonas, 2018.
- OLIVEIRA, Thiago Lopes da Costa. **Interfaces híbridas: armas e armadilhas de caça e pesca no Alto Rio Negro**. Universidade Federal do Rio de Janeiro e Museu do Índio – FUNAI – UNESCO, Brasil, 2016.
- OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. Ensaio antropológico sobre moral e ética/ **O Trabalho do Antropólogo: Olhar, ouvir, escrever** – Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, 1996.
- PERES, Sidnei Clemente. P415c **Cultura, política e identidade na Amazônia** : o associativismo indígena no Baixo Rio Negro / Sidnei Clemente Peres. – Campinas, SP: [s.n.], 2003.
- LIVRO DOS ANTIGOS DESANA – GUAHARI DIPUTIRO PORÃ/narradores Tõrãm̃ Bayaru (Wenceslau Sampaio Galvão), Guhari Yé Ñi (Raimundo Castro Galvão). – São Gabriel da Cachoeira, AM : FOIRN: Comunidade do Pato no Médio Rio Papuri, AM : ONIMRP, 2004. --(Coleção Narradores Indígenas do Rio Negro : v. 7)
- REZENDE, Justino Sarmiento. **A festa das Frutas : uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os etâpinopona (Tuyuka) do Alto Rio Negro**. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL. DOUTORADO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL, Manaus-Amazonas, 2021.

RIBEIRO, Berta Gleise. 1980. **“A Civilização Da Palha: A Arte Do Trançado Dos índios Do Brasil.”** São Paulo, SP: Universidade de São Paulo.