

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

PÁTU: YE'PAMASA NÁ OÃU'PURI

PÁTU: PÓ DA MEMÓRIA E DO CONHECIMENTO TUKANO

DAGOBERTO LIMA AZEVEDO

MANAUS-AM

2022

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

DAGOBERTO LIMA AZEVEDO

PÁTU: YE'PAMASA NÁ OĀU'PURI

PÁTU: PÓ DA MEMÓRIA E DO CONHECIMENTO TUKANO

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas, para a obtenção do grau de Doutor em Antropologia Social.

Orientador: Prof. Dr. Gilton Mendes dos Santos.

Orientadores: Tarcísio Barreto Ye'pamasu, Nelson Pedrosa Ye'pamasu e Mário Campo Ū'mukohorimasu (In Memoria).

**MANAUS-AM
2022**

“Apresento, através dessas palavras *escritas*, parte do que me
mostraram e *contaram*, parte do que eu *vi*, *ouvi*, *vivi* e *li*”.
Melissa Santana de Oliveira

AGRADECIMENTO

Durante toda a minha pesquisa, participando na prática social de *pátu ba anaíse*, surgiam muitas indagações, vontade de falar várias horas, mesmo eu não sendo detentor dos conhecimentos dos *masirakahara* (conhecedores). Os murui muinane, miraña, yukuna e ye'pamasa puderam compartilhar comigo seus conhecimentos, suas experiências e vivências de formação, especialização nos conhecimentos de pai e avô da linhagem patrilinear Ye'pamasa, outros puderam compartilhar os conhecimentos aprendidos com seu sogro e cunhado Tuyuka e Desano. Os *kumûa* tiveram suas fases e etapas de formação de ser especialista nos conhecimentos Ye'pamasa. Creio que fiz similar caminho para escrever este texto de doutorado da oralidade para a escrita. Fui acolhido, advertido, orientado por todos de quem pude aproximar. Prontificaram com seu tempo, tiveram paciência quando fiquei em dúvida. Sou grato por eles terem tirado um tempinho para compartilhar a temática de pesquisa em questão. Em todas as fases de escuta e escrita, começando na elaboração do projeto, qualificação e na busca bibliográfica, pude contar com diversos apoios inestimáveis de algumas pessoas em distintos níveis de pesquisa e estudo. Dentre estas, agradeço:

Especialmente o professor Dr. Gilton Mendes dos Santos, a quem manifesto uma dívida sem tamanho pelo estímulo de entender cada vez mais sobre os conhecimentos indígenas e ter incentivado e apoiado minha passagem entre o povo Witoto, em Letícia, na Colômbia. Além disso o incentivo da escrita da tese na minha língua materna.

Kumûa Pamurimasa Tarcisio Barreto e Nelson Pedrosa e *U'mukohorimasu* Mario Campo de notório saber e orientadores desta pesquisa.

A Banca de qualificação, pela leitura e comentários primorosos para prosseguimento da escrita do texto de doutorado.

Às Prof. Dr. Noêmia Kazue Ishikawa (INPA) e Prof. Dr. Ana Carla Bruno (INPA) pelo primoroso apoio no tempo de pandemia no cuidado a saúde e incentivo de manter ânimo de escrever o conhecimento indígena na língua materna.

Aos colegas do Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena-NEAI e do Colegiado Indígenas-PPGAS/UFAM e Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social-PPGAS/UFAM.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES/MEC) pela concessão de bolsa de doutorado.

Pelo apoio financeiro da bolsa do Projeto Digital Amazon – Ampliando o acesso e comunicação entre coleções etnobotânicas de Richard Spruce, saberes e territórios

indígenas (Jardim Botânico de Londres – Kew Gardens/ISA/Jardim Botânico do Rio de Janeiro/Birckbeck university), assim que expirou a bolsa de doutorado CAPES.

Ao Instituto Socioambiental-ISA, na pessoa do Dr. Aloísio Cabalzar e sua equipe do Programa Rio Negro, pelo apoio da realização da Oficina de *Pátu*.

RESUMO

Pátu é uma substância resultante do processamento das folhas de coca. As folhas são tostadas no forno, maceradas com pilão, misturadas com cinza das folhas de embaúba e pulverizadas em um tubo de madeira longo. O resultado disso é consumido no trabalho, no tardar do dia, ao socializar conhecimentos com filhos, irmãos maiores e menores. Nas grandes festas rituais, os Ye'pamasa compartilham com seus genros e cunhados como forma de atualização da aliança cosmopolítica. O *pátu* foi usado e consumido por *Umukoho Ñeku* (Avô do Universo) para intuir e pensar a construção do *a'tipati* (este mundo/universo) e a criação dos primeiros seres existentes deste mundo e dos primeiros humanos. Estes apareceram e saíram da cuia de *pátu* (cua de ipadu), agenciados para este fim por *Umukoho Ñeku*. Hoje em dia, o *pátu*, ao ser consumido, ativa conhecimentos tradicionais nas narrativas míticas e no conjunto de agenciamentos e cantos/danças que se ouve e escuta do especialista *ye'pamahsu* (tukano). Para isso, o *pátu* precisa passar pelo *basero* (agenciamento) do *kumu* (benzedor), sendo conhecido “metafisicamente”, como cuia de especialização. Potencializado pelo *kumu*, existem *katiri waharo* (cua de vida), *ukūsetiri waharo* (cua de arte de oratória), *tuōñesetiri waharo* (cua de pensamento), *kumūāri waharo* (cua de agenciador), *ya'ari waharo* (cua de xamã), *bayari waharo* (cua de mestre de cantos e dança). Cada uma delas possui e oferece o grau de especialidade de conhecimentos tradicionais. Esse agenciamento complementa a pessoa em formação nos conhecimentos tradicionais dos Ye'pamasa, pois cada um já recebe no ato do *heripora basero* (nomação ou onomástica) no pós-parto, uma especialidade agenciada pelo *kumu*. E as pessoas que consomem *pátu* sentem-se fortificadas, física, mental e espiritualmente. O *pátu* é entendido como *tuōñakawese*, pó da memória dos *ye'pamahsu*. Portanto é o elemento de uso dos especialistas *yepamahsu* para a produção, reprodução e construção de conhecimentos tradicionais. Essa substância é concebida como fundamento central do ritual de grandes festas e na vida cotidiana como um alimento que está “adoçando” não apenas a parte física, mas também a vida social e espiritual dos especialistas.

Palavras-chave: *Ye'pamasa* (Tukano); Avô do Universo; Conhecimentos; *pítu*

ABSTRACT

Pátu is a substance resulting from the processing of coca leaves. The leaves are roasted in the oven, macerated with a pestle, mixed with ash from the *embaúba* leaves and pulverized into a long wooden tube. The substance is thus consumed when people are at work, at the end of the day, sharing knowledge with children, older and younger siblings. In large ritual parties *patú* is shared with the sons-in-law and brothers-in-law of the people hosting the ritual, as a way of updating the cosmopolitical alliance. *Pátu* was used and consumed by *Umukoho Ñeku* (Grandfather of the Universe) to intuit and think about the construction of the *a'tipati* (this world/universe) and the creation of the first existing beings of this world and the first humans. These appeared and left the gourd of *pátu* (gourd of ipadu), managed for this purpose by *Umukoho Ñeku*. Nowadays, the *pátu*, when consumed, activates traditional knowledge in the mythical narratives and in the set of agency and songs/dances that are heard by the specialist *ye'pamahsu* (tukano). For this, *pátu* needs to go through the *basero* (agency) of the *kumu* (benefactor), being known “metaphysically”, as specialization bowls. Empowered by *kumu*, there are *katiri waharo* (life gourd), *ukūsetiri waharo* (oratory gourd), *tuōñesetiri waharo* (thought gourd), *kumūāri waharo* (agent gourd), *ya'ari waharo* (shaman gourd), *bayari waharo* (singing and dancing master's gourd). Each one of them possesses and offers the degree of specialization of traditional knowledge. This agency complements the person in training in the traditional Ye'pamahsa knowledge, as each one already receives, in the act of the *heripora bahsero* (nomination or onomastic) in the postpartum, a specialty brokered by the *kumu*. People who consume *pátu* feel fortified, physically, mentally and spiritually. *Pátu* is understood as *tuōñakawese*, dust from the memory of the *ye'pamahsu*. Therefore, it is the element used by *ye'pamahsu* specialists for the production, reproduction and construction of traditional knowledge. This substance is conceived as the central foundation of the ritual of large parties and in everyday life as a food that is “sweetening” not only the physical part, but also the social and spiritual life of specialists.

Keywords: *Ye'pamasa*; Grandmother of the Universe; Knowledge; *pátu*

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1 Reencontro nos <i>masise</i> dos <i>masirākahara</i>	9
2 Escuta e escrita.....	11
3 Composição da tese	17
PARTE I - PÁTU NO PAPERÁ	21
1 Na Amazônia Brasileira.....	21
2 Na Amazônia colombiana	22
3 No paperá dos Pamurimasaporã/parãmerã	27
PARTE II - PÁTU NO CONHECIMENTO DOS KUMÛA.....	29
1 <i>Base a´poro</i> : formação <i>kumûanica</i>	29
2 <i>Pátu</i> nas narrativas <i>kumuânicas</i>	32
3 Práticas <i>kumûanica</i>	34
III PARTE - EXPERIÊNCIA ENTRE OS WITOTO E OS YE´PAMASA	39
1 Entre o povo Witoto.....	39
2 Entre <i>masirakahra ye´pamasa</i>	44
(IN) CONCLUSÃO	52
CADERNO DE CAMPO	55
REFERÊNCIAS	63

INTRODUÇÃO

O tema-título desta tese é *Pátu: Ye'pamasa ná oãh'p̃ri*. *Ye'pamasa* é a autodenominação dos grupos conhecidos na literatura antropológica como Tukano, os quais têm ainda outra autodenominação, *Ñamirimasa* (Gente das Noites). Estes moram na região conhecida como Noroeste Amazônico, no Uaupés brasileiro e na fronteira entre Brasil e Colômbia. O objetivo desta tese é descrever o fundamento do uso cotidiano e ritual do *pátu ye'pamasa*, seu plantio, seu uso e os cuidados com corpo e pensamento que se tem quando se consome esse produto. Sua fundamentação encontra-se nos *kiti ukũse* (narrativas míticas) e nos *basese* (benzimentos) compartilhados pelos meus *pako mak̃* Tarcísio Barreto *Ye'pamas̃*, *ma'mi* Nelson Pedrosa *pako marap̃* Mario Campo *Um̃kohorimas̃*, complementada com minha memória, a partir daquilo que ouvi e aprendi com meu pai, Alcides Azevedo, quando eu era criança, além daquilo que também aprendi nas oficinas com os Agentes Indígenas de Manejo Ambiental-AIMAs e Conhecedores no Tiquié, durante minha estada em campo no curso do doutorado.

Através das vozes destes três conhecedores acima citados, quero compartilhar a compreensão, a percepção que tenho sobre a planta de *pátu*, dos cuidados empregados no seu cultivo, no seu manejo e no seu processamento, que em nossa língua tukano se diz *da'reba'ãse*. O produto que resulta disso se come, compartilha com outros conhecedores e sobretudo com aqueles que se reúnem ao redor do dono da cuia ou pote de *pátu*, uma tradição milenar *ye'pamasa* e de outros povos indígenas no alto Rio Negro e nos países vizinhos, de acordo com as suas especificidades, herdadas dos seus ancestrais.

Os países vizinhos Argentina, Colômbia, Bolívia e Peru quebraram a concepção preconceituosa e punitiva sobre o processamento e uso do *pátu* nos espaços urbanos. Enquanto isso, no Brasil, se mantém aquela política de erradicação, punição e proibição da planta. Por essa repressão, os povos indígenas de algumas comunidades do alto Rio Negro-AM usam-na somente e restritamente no Território Indígena. Há vários relatos de humilhação e intimidação por parte do Exército Brasileiro, quando seus membros faziam operações de fiscalização na Ilha das Flores, localizada acima da cidade de São Gabriel da Cachoeira-Amazonas. Esse local é ponto estratégico para essa instituição militar, para operações com finalidade de combate e controle da entrada de drogas ilícitas em território brasileiro, ação que acaba afetando o uso tradicional do *pátu* pelos povos indígenas do

alto Rio Negro.

Quando os conhecedores indígenas vão à cidade, costumam levar um pouco de *pátu*, mas o mantêm em segredo e comem escondidos com intuito de evitar a abordagem e a apreensão pelo Exército Brasileiro ou pelas polícias Estadual ou Federal. Estas, apesar de trabalharem na maior cidade indígena do país, São Gabriel da Cachoeira, ainda não têm noção da importância do uso tradicional desse produto pelos povos da região. Confundem o entendimento e compreensão que o Estado tem sobre o processamento da planta de *pátu*, com o resultado do seu processamento de forma tradicional milenar.

O uso e processamento do *pátu* pelos povos indígenas no alto Rio Negro difere totalmente da produção do “pó branco” inventado pelos não indígenas. Ao constatar esse equívoco das instituições, este estudo quer trazer e oferecer a compreensão, o significado, novos olhares, sentidos e explicações através dos conhecimentos dos *kumûa*. Comer e acessar esse produto tem uma finalidade específica, que é se manter aberto a tudo que se escuta, facilitando a apreensão dos conhecimentos tradicionais. Porém quero deixar claro que nem todos os que comem dessa substância se especializam nos conhecimentos dos *kumûa ye'pamasa*. Essas e outras questões são descritas nesta tese.

1 Reencontro nos *masise dos masirã kahara*

Entre 2009 e 2013, no retorno para a minha região do rio Tiquié, estavam acontecendo eventos, encontros e oficinas dos conhecimentos dos tradicionais Pamurimasa. Nessas oficinas, se reuniam pessoas vindas de várias comunidades, acompanhadas dos Agentes Indígenas de Manejo Ambiental (AIMAs). Onde aconteciam, essas oficinas eram abertas aos moradores da comunidade e da escola. Interessei-me por essas oficinas e pude acompanhar as *ukûse* (narrativas míticas) dos conhecedores. Como não era pesquisador nem estudante destes conhecimentos, meu papel era ouvir. Ficava maravilhado com isso, pois os especialistas indígenas detêm conhecimentos e formação tal como os professores universitários. Tiveram formação própria e específica, e cada gesto e palavras suas sempre foram e continuam sendo expressões carregadas de força curativa e protetiva de certas doenças e demais ações que afetam a saúde das pessoas, dos espaços aquáticos, terrestres e celestes.

Naquela ocasião, os conhecedores vinham lembrando a metodologia de transmissão dos conhecimentos dos *kumûa*, que perpassa os grupos de parentesco, que segue de pai para filho, de avô paterno para neto. Esse tema já aparece na obra Coleção

Narradores Indígenas do Rio Negro, CNIRN, cujos autores (da coleção CNIRN - Volume 6) afirmam categoricamente “que os *basehe* constituem conhecimentos transmitidos diretamente pelos pais a seus filhos [...]”.

Mesmo com essa advertência sobre a importância de transmitir esses conhecimentos exclusivamente em linha patrilinear, os *kumûa* presentes nas oficinas se prontificavam a transmitir seus conhecimentos aos interessados e aos AIMAs sem *yaioro marirô merã* (sem esconder nada) e *maïro mariro merã* (sem sovinar nada). Essas são expressões ditas pelos *kumûa* antes de sua transmissão de conhecimentos ao público presente. Além disso, lembram aos participantes dizendo: *noâ wara nohore warosa* (ficará com quem puder), *noâ ñeg# noho ñeisami* (quem puder aprender, aprenderá), falas que, apesar de parecerem advertências, são antes expressões e lembretes para que todos tenham concentração durante as interconexões e entrelaçamentos entre os *basehe* (benzimentos xamânicos) e os *kiti ukûse* (narrativas míticas).

Nessas oficinas, geralmente, cada *kumû*, bem como os participantes e AIMAs preparam seu cigarro para fumar, a partir do tabaco que fica sobre a mesa. Cada um se levanta e se dirige aonde o tabaco está disposto, para preparar e fumar. Também nesses eventos encontrava-se disposta uma bacia de chibé ou suco como complemento para saciar a sede ou ser servido depois da pitada de tabaco.

Quanto ao *pátu*, dificilmente se via em uso no grupo de *kumûa* presentes nas oficinas. Eram, na maioria ex-alunos dos internatos missionários salesianos e, ainda mais, eram e são filhos e netos que sofreram na década de 1980, de humilhação, de vexame, desonra e desprestígio pelo Estado Brasileiro, através da Polícia Federal que, naquela década, entrou na região do Tiquié e nas outras áreas indígenas arrancando e incinerando a planta.

Os comedores de *pátu* sofreram agressão ética, física, moral e psicológica. Muitos deixaram de plantar, de processar e usar *pátu* principalmente no dia da festa coletiva e na vida cotidiana. Consequentemente, os atuais conhecedores passaram a usar e ter somente o tabaco na roda de conversa, acontecendo assim também nas oficinas promovidas pelo Instituto Socioambiental (ISA) junto com a Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro (FOIRN) e as comunidades locais.

Quando chegou o tempo da minha pesquisa de campo do doutorado, já em 2017, comecei a me preocupar com o modo como seria realizado esse momento importante e fundamental da pesquisa no rumo da busca de conhecimentos para a construção do texto

de doutorado, principalmente, na minha Língua Tukano.

Para a realização desse evento, que seria parte da minha pesquisa de campo, propus ao Instituto Socioambiental (ISA) a realização de uma Oficina de *Pátu* com os AIMAs e conhecedores e a proposta foi aceita pela coordenação do Programa Rio Negro-ISA. Entre final de março e início de abril de 2019, com apoio do ISA, tanto no transporte como na logística da oficina de *pátu*, coordenei as conversas durante três dias e duas noites de encontro.

Importante lembrar sobre a negociação feita em relação aos registros das falas, das imagens e dos vídeos daquela oficina. Os *kumûa* e os AIMAs presentes ali foram unânimes em registrar com as tecnologias dos não-indígenas. As advertências foram de não *a'pe* (não brincar) e de, depois, fazer *weopeose* (retorno de transmissão) através da escrita; além disso, me advertiram para que eu pudesse ter autocontrole e disciplina ao escutar esses tipos de conhecimentos. Caso contrário, eu corria o risco de ser vítima de *surise* (insanidade) que se caracteriza por sonolência, palidez e entristecimento, uma vez que eu estava lidando com conhecimentos milenares que vieram perpassando por gerações e gerações.

A oficina foi gravada, filmada e fotografada. O consentimento para isso foi feito de forma oral por todas as partes envolvidas, por mim, pelos conhecedores e pelos AIMAs. Como eu já havia participado dessas oficinas antes da minha entrada na pós-graduação, muitos deles me conheciam. Sendo eu também da região do rio Tiquié, fluente na Língua Tukano, na fala e na escrita, a oficina seguiu, na maior parte do tempo, realizada em nossa língua da linhagem paterna (Tukano). No período da tarde do primeiro dia, organizei o evento em grupos de trabalho (GT) por associação de base. Depois estes fizeram apresentação do resultado do trabalho coletivo. Os *kumûa* ficaram de prontidão para consulta, orientação e reforço quando os grupos de trabalho manifestassem dúvidas. Cada grupo recebeu papel para deixar aí escrito ou, como forma de reforço e fixação dos conteúdos tanto na memória quanto no papel que na Língua Tukano se diz *paperap# nrõse*. Tudo isso serviu de base para o texto de doutorado. Como estava de carona com os pesquisadores/assessores do ISA, retornei, assim que terminei a oficina, para São Gabriel da Cachoeira.

2 Escuta e escrita

De retorno a Manaus, comecei a escrita do texto de doutorado na minha Língua Tukano. Tinha escrito o texto da dissertação de mestrado no mesmo programa de pós-graduação, primeiro na Língua Portuguesa e depois na minha língua. Dessa vez fiz o inverso, comecei a escrever na minha língua, depois fiz este resumo geral do conteúdo em português.

No PPGAS-UFAM temos um Colegiado Indígena, pelo qual conquistamos, em 2016, o direito de escrever a monografia (dissertação ou tese) na língua indígena. Junto com o meu colega, parente tukano do grupo *Oyé Porã*, Gabriel Sodré Maia, escrevemos a dissertação também em nossa língua e fizemos a defesa bilíngue na “Casa de Saber”, na sede da FOIRN em São Gabriel da Cachoeira. Nesse município, quatro línguas indígenas Baniwa, Nheengatu, Tukano e Yanomami são reconhecidas como línguas oficiais.

Em consonância com isso, e para dar maior visibilidade a essa causa, através da nossa escrita e defesa de dissertação de alto nível, abraçamos e protagonizamos a defesa bilíngue na sede da FOIRN, frente às lideranças, professores indígenas e cursistas de licenciatura intercultural da UFAM. Para dar maior visibilidade e incentivo à escrita na língua da linhagem patrilinear, decidi escrever o texto de doutorado em minha Língua Tukano. Antes disso, meu professor e orientador, Prof. Dr. Gilton Mendes dos Santos, em várias ocasiões me provocou a escrever na língua materna, e me lançou, em certa ocasião, um questionamento: “Você se expressa melhor em Português ou Tukano?”. O incentivo à escrita na Língua Tukano estava relacionado à importância dos conhecimentos dos povos Ye’pamasa, da valorização da forma dos conhecimentos dos *kumûa* e, sobretudo, por eu ter nascido, vivido, convivido e sido amparado por conhecimentos Ye’pamasa. Esses conhecimentos abarcam as *kiti ukûse* (as narrativas míticas), os *basese* (benzimentos xamânicos) e os *basase* (cantos e danças rituais/cerimoniais).

Mesmo com essas qualificações, foi difícil tomar a decisão de escrever uma tese em língua indígena. Primeiro, pensei nas dificuldades da leitura da banca, uma vez que na UFAM, e principalmente no PPGAS, não tem ninguém no quadro docente fluente na Língua Tukano. Em segundo lugar, me veio a reflexão do quão trabalhoso seria escrever na língua e depois traduzi-la. De fato, isso aconteceu. Levei muito tempo para terminar e fechar o texto. Foi laborioso, mas, ao mesmo tempo, um grande aprendizado escrever um longo texto acadêmico em língua nativa. Traduzir, sinceramente, também foi custoso. Sei

que alguns pontos da tradução ainda se encontram críticos, mas estão expostos aqui para colaboração e para melhorias e sugestões futuras. Não existe tradução perfeita entre os termos e conceitos do pensamento ye'pamasa para a língua dos *pekasa* (não-indígenas).

O resultado foi, de fato, um aprendizado e um ensaio de lógica dos conhecimentos ye'pamasa escrita no papel. Alguns certamente criticarão e questionarão qual é a lógica dos conhecimentos ye'pamasa, mas lendo o texto, encontrarão respostas, uma vez que apresento um ensaio na forma escrita do que circulava em forma oral. Exponho que essa oralidade tem sua forma de transmissão através dos exemplos, dos valores, da ação, dos conselhos coletivos da roda de *pátu* e outros momentos, enfim do aprender fazendo e praticando.

É isso que se desvela quando um *kumû* compartilha e transmite seus conhecimentos. Traz na fala suas expressões de conselhos e de valores, exemplos de sua prática ou dos companheiros do grupo que tiveram formação de conhecedor, fatos que ouviu, sejam resultados assertivos ou inconvenientes. No meio desses relatos, ele desvela, principalmente, as *kiti ukûse* e os *basese*. Pode parecer, para alguns, que ele está seguindo desconexo, sem um caminho que define aonde chegar. Aos que têm essa vivência e dominam esta lógica de transmissão, eles seguem de forma atenta e sequencialmente, diria também segmentado. Aos que estão começando a se envolver nestes *masise* (conhecimentos/saberes) e não tiveram a prática de escuta, parece tudo embaralhado. Portanto é a esses casos que os *kumûa* se referem antes de compartilhar seus conhecimentos, com *noâ wara nohore warosa* (ficará com quem puder), *noâ ñeg# noho ñeisami* (quem puder apreender, apreenderá).

Mas quem já teve a prática de escuta e está vivenciando nessa lógica dos *kumûa*, esses acompanham e vão conectando de forma segura, confirmando dizendo *tohota niwa* (disseram assim mesmo), *to'ta d#sakaro niw#* (faltou essa parte mesmo para mim), *to'reta t#otikati* (essa parte, nunca ouvi). Ora, essas expressões demonstram uma atitude de escuta atenta, ativa, de confirmação de que já dominam uma parte ou da novidade que nunca tinham ouvido e que está sendo complementado no seu domínio.

Todo esse processo se constituiu de momentos fundamentais de escuta e aprendizagem dos conhecimentos dos *kumûa*, já com certa idade, diria já *duhíri ututip#* (assentado e já adulto). Mas, voltado para a prática da escrita vemos muitas vezes, nossos *a'kawererã* (pessoas conhecidas) confundem quando se busca conhecer esses ensinamentos milenares, como se eu quisesse ser detentor disso para pôr em prática:

atendimento de cura das doenças, curar os enfermos e tantos outros de atendimentos demandados na região.

Desde que comecei a me envolver nessa escuta até o momento, estou somente nessa direção de ouvir e escrever para mostrar o outro lado da compreensão e dar visibilidade à nossa ciência e à nossa teoria, mas do seu próprio modo. Alguns colegas meus, desde antes de entrar na pós-graduação, puderam pôr em ação os conhecimentos aprendidos dos seus pais, demonstrando que é possível conciliar a vida acadêmica não indígena com a ciência da floresta na prática. Dominam a oralidade de seus ancestrais e a põem em prática. Eu sigo a escuta da oralidade, faço registro, transcrevo e traduzo para o Português. Os próprios *kumûa* já deram o recado em público, nas oficinas que participei antes do meu ingresso na pós-graduação, dizendo que alguns poderão de fato dominar os dois lados da tradição: a oralidade e a prática.

Realmente, aconteceu. Alguns veteranos e ex-AIMAs nas últimas idas ao Tiquié, em 2020 e 2021, puderam expressar suas experiências de gestão de conhecimentos dos Pamërimasa, principalmente, nesse tempo de pandemia. Uns tiveram sucesso sozinhos sem a companhia dos pais, outros puderam se lançar com acompanhamento dos seus pais. Antes desta doença, alguns fizeram atendimento de parto, banho de pós-parto e orientação sobre alimentação do casal no pós-parto.

Dessas experiências, uns fizeram comparação com os medicamentos do não indígena, dizendo: “Fui como paracetamol”, “sou paracetamol”, “ele é paracetamol”. Isto é uma maneira de dizer que como a administração do medicamento paracetamol: os primeiros procedimentos de cura desses AIMAs é uma primeira etapa na prática dos conhecimentos de cura para assumir o papel de conhecedor nas suas comunidades. Ao relatar as experiências de sucesso, puderam expressar gratidão aos conhecedores que compartilharam seus conhecimentos nas Oficinas, sendo estas, por sua vez, incentivadas e apoiadas pela Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro (FOIRN) em parceria com o Instituto Socioambiental (ISA). Da minha própria parte, várias vezes expressei gratidão aos conhecedores e pela oportunidade de ser ouvinte nas oficinas dos conhecedores, ainda que continuasse na minha vida acadêmica.

Em 2018, passei três meses entre o povo Witoto, na cidade de Leticia, na Colômbia. O espaço onde os conhecedores tradicionais indígenas desse povo se reúnem se chama mambeadero. É um espaço de compartilhamento dos conhecimentos dos seus ancestrais, lugar onde se compartilhar *ambil* e *mambe*. Ao redor deles socializam

conhecimentos, organizam trabalho, dialogam com outros povos e instituições não indígenas.

Entre Witoto, você nunca chega a escutar coca ou ipadu, apenas mambe. Esse é o produto das folhas de coca torrada, piladas e misturada com a cinza das folhas secas de embaúba. Quanto ao ambil, é o produto que resulta do cozimento das folhas maduras de tabaco misturadas depois com sais vegetais. Durante a minha estadia, pude ouvir das lideranças e conhecedores tradicionais que esses produtos são como ferramentas de luta em defesa de seus direitos originários, do território indígena, enfim como ferramentas da defesa da vida dos povos indígenas e do seu território ancestrais. Esses termos aparecerão na III parte da tese.

Tanto os meus parentes *Pam̃rimasa* quanto os Witoto de Leticia me lembraram de que esses conhecimentos ancestrais são passados somente de pai para filho ou de avô paterno para neto, e que o domínio sobre eles era de propriedade imaterial e uso exclusivo dos grupos específicos. Depois de dizer isso, sempre procuraram compartilhar comigo, para que eu pudesse mostrar, através desta tese, a importância e o valor que tem o *pátu* no conjunto dos *kurari* (grupos de descendência patrilineares) dos *pam̃rimasa*.

Diziam ainda mais, e a frase carrega advertência expressiva quando o *kumû* *ye'pamas̃* Nelson Pedrosa afirmou na oficina de *pátu*: *a'pese meheta ní, a'petikara* (“esses conhecimentos não são entretenimento, não podemos tratá-los levemente”), deixando clara a importância que têm esses conhecimentos na vida dos *Pam̃rimasa*.

Certamente, essa expressão foi dirigida não somente a mim e aos participantes. Está também lembrando que estes estavam no domínio de um grupo coletivo. Portanto, essa frase do *kumû* na Oficina de *Pátu* fez-me pensar e tratar com muita seriedade e cuidado as falas e conhecimentos transmitidos por esses *masirãkahara* (conhecedores) e que envolvem as práticas *kumuânicas* de proteção e cura.

Outro ponto importante lembrado pelos *kumûa* quando me compartilharam seus conhecimentos pode ser identificado na frase: *duhiri ututig̃ye ní a'te* (estes conhecimentos são da pessoa que firma a concentração, que tem de disciplinar-se). Vejo essa frase como similar ao incentivo e recomendação dos professores não-indígenas. O que os diferencia, no entanto, na prática, é a sua aplicação e preparo também sobre o corpo: o banho de madrugada, as abstinências de certos alimentos (quentes e assados) e da prática sexual, porque é assim, ao observar e vivenciar isso, que a pessoa vai progredindo numa dimensão de conhecimentos que ele quis ser detentor.

Creio que os *kumûa* queriam ou tinham intenção de que eu pudesse ser, ou seguir, detentor tanto da oralidade quanto na prática. Vejo que, para isso, é preciso seguir à risca as recomendações acima mencionadas pelos *kumûa*. Mas meu esforço foi lançar na escrita com a língua Tukano e depois traduzir em português, expondo sobre a compreensão e a percepção em relação ao *pátu*. Tudo isso com o propósito de manter de forma leal as versões e explicações na língua da linhagem patrilinear. Certamente, quando se faz tradução de uma língua para outra, principalmente o conjunto das fórmulas de *basese*, se perdem algumas palavras e frases, a força explicativa que carrega, assim como a força curativa de proteção. Esse aspecto me fez pensar no lembrete do *kumû*, de não colocarmos ou levarmos as recomendações e aprendizados com *a'pese* (levianamente).

Com certeza, eu estava sendo advertido para tomar cuidado na tradução desses conhecimentos ao público não indígena. No sentido de que esses conhecimentos sejam escritos na língua portuguesa de forma séria e profunda, sem distorcer o conteúdo, seu sentido e sua compreensão, a fim de que seja de fato a visibilização de acordo com os *kumûa* que puderam me compartilhar disso.

Para escrever essa tese, pude contar com a colaboração dos três *kumûa*: Mario Campo Desana, Tarcísio Barreto Tukano e Néilson Pedrosa Tukano. Conteí com esses *kumûa*, pois nunca cheguei a conhecer e ver meu avô paterno *Ñahuriporɥ*. De acordo com a minha mãe e meus irmãos maiores e menores e outros que conheceram *ɣɥ'ɥ ñekure* (meu avô paterno), ele foi um grande e respeitado especialista, detentor de *basese* e *basase*. Cheguei a conhecer o irmão maior do meu finado pai, especialista de *basese*. Ele foi um dos colaboradores das pesquisas dos AIMAs e da Escola Indígena da nossa comunidade Pirarara-Poço. Confesso que nunca cheguei a sentar ao lado dele no entardecer dos dias para escutá-lo. Mas não foi apenas desinteresse da minha parte, por trás existia um desestímulo e uma negação dos conhecimentos indígenas em favor dos conhecimentos científicos, da escola, expressa no slogan salesiano de “orientar a tarefa patriótica de incorporar aquelas tribos à civilização brasileira e cristã” (MASSA, 1965, p.87).

Com o tempo, consegui superar essa concepção e orientação e abarcar as orientações nos conhecimentos do meu povo, momento em que comecei a participar das oficinas e dos encontros dos *masirakahara* e AIMAs. Quero deixar claro que, apesar de ter participado de vários encontros, não cheguei a dominar tais conhecimentos como elesnem a praticar a arte da cura, isto é, atender os *doâtira* (pacientes/doentes).

Importante lembrar que, quando me autorizaram esse registro, disseram: “*pekasa marikare iñami, tñomi weya nikanowñ. Tahã mñ'ñpñma yñ'ñsa a'kaweri. Mñ'ñre wero wiharosa a'te pátu kase*” (“se aos não indígenas deixamos registrar nossos conhecimentos, imagine agora que é o nosso parente... Conhecimentos sobre *pátu* está sendo transmitido por ser ele nosso parente”). A contrapartida que me foi lançada por eles seria a de escutar, registrar e escrever no *papera* com intuito de apresentar aos não indígenas a importância do *pátu* pela antropologia; para dar a conhecer a visão e concepção dos conhecedores da planta *pátu* e do resultado do *da'reba'ãse* (conjunto de processamento de *pátu*), para que o registro e a tese, posteriormente, pudessem ser acessados através da escrita na Língua Tukano.

A realização da oficina de *pátu* aconteceu em abril de 2019, na comunidade Serra do Mucura, no médio rio Tiquié, afluente do rio Uaupés-Terra Indígena do Alto Rio Negro-Amazonas. De voadeira, com motor 40 HP de São Gabriel da Cachoeira até lá gastam-se dois dias, somente viajando de dia. A noite é perigosa, mas, mesmo assim, alguns da região arriscam com propósito de chegar em poucos dias e evitar o calor do sol. Geralmente, os moradores da região viajam sem cobertura na voadeira ou de canoa. Naquela viagem, como era convidado do Instituto Socioambiental (ISA) para coordenar a oficina, pude viajar com a assessora desta instituição. Portanto a voadeira tinha cobertura, e o piloto do barco era um especialista em transportar pesquisadores e assessores dessa instituição.

3 Composição da tese

A tese completa, escrita em Língua Tukano, está composta de três partes. Uma bibliográfica sobre *pátu* com o propósito de mostrar e trazer à tona o que já foi escrito, tanto na área de antropologia como por alguns pesquisadores e estudiosos não indígenas, sobre a importância e o sentido do *pátu* entre os povos indígenas. Faço essa apresentação, pois creio ser importante mostrar que já existem estudos aprofundados, mas que ainda se encontram desconhecidos pela maioria de nós, estudantes indígenas.

A segunda parte, intitulada de *Pátu* nos conhecimentos dos *masirãkahara* (conhecedores/especialistas), começa por apresentar a formação do gestor de conhecimentos, a origem e uso do *pátu* por meio das *kiti ukñse* e *base* para mostrar a relevância que tem essa planta desde os tempos primordiais até o seu plantio, o processamento, o uso cotidiano e ritual. Essa parte trata também da concepção, da visão e da explicação dos *masirakahara* (conhecedores/especialistas/sábios) sobre como se

deve ter acesso de forma tradicional ao *pátu*, as recomendações e observações a serem tomadas, quando se começa a comer o produto e seu uso no dia da festa coletiva entre grupos de cunhados e sogros, conhecida de *poóse* (dabucuri) e *duhi nañiõse* (roda de conversa noturna).

Na terceira parte da tese, descrevo a minha experiência entre os Witoto na cidade de Letícia, na Colômbia, por três meses. Assim como na segunda parte, onde descrevo o que presenciei quando passava com meu pai na comunidade dos nossos *peñarã*, sogro e cunhados dele, nessa terceira parte apresento a minha vivência e prática nas rodas de *pátu* nos espaços habitados ou frequentados pelos Witoto, Miraña e Yukuna. Segundo esses povos, a cidade é que chegou nos seus territórios, não foram os povos indígenas que vieram para a cidade. Em resposta às minhas insistentes e repetidas perguntas, costumavam me responder: “Parente Brasil, mambea e escuta”, “você precisa dominar a nossa língua para escutar os nossos conhecimentos, parente”.

Mesmo com todo o esforço de escutar e aprender, não pude compreender e entender o cerne de seus conhecimentos. Em vista disso, não quis me arriscar a escrevê-los nesta tese, me limitando à descrição do que presenciei no espaço conhecido por eles de mambeadero¹, a minha experiência de processamento de *pátu*, acompanhada pelos jovens Witoto. Essa prática e todo o conjunto de processamento abarcam questões de xamanização, que exigem disciplina, concentração e foco nos preparativos do mambe. O plano de fundo é deter os conhecimentos xamânicos e de benzimento para essa prática, saber interagir com os seres, tanto com os humanos quanto com os não-humanos presentes nos espaços e níveis de *a'ti pa'ti* (cosmo/universo/terrestre). Portanto não se trata simplesmente de observar e acompanhar como se faz, mas também entrar na ação do preparo do produto, o que requer preparo físico, atitude de maturação, domínio do conjunto de *base* e da comunicação cósmica.

Nessa terceira parte da tese também descrevo a oficina coordenada por mim durante três dias e duas noitadas, na comunidade Serra do Mucura, médio Rio Tiquié. Uma noite acompanhada de caxiri, de caxiri doce, pouco fermentado, servido apenas para “molhar a garganta”.

Os assentos dos *kumûa* não eram tradicionais “bancos tukano”, mas sim cadeiras desgastadas da escola da comunidade Serra do Mucura. Com elas, formamos um círculo,

¹ De acordo com Pereira (2005) que fez pesquisa e passou mais meses do que eu entre Uitoto-murui, no rio Caraparana-amazônica colombiana, o mambeadero é lugar de encontro e conversa noturna masculina, epicentro do consumo ritual da coca e do tabaco e da transmissão de conhecimento “tradicional”.

e quem chegava ia se acomodando. Como de costume, muitos chegavam contando histórias e acontecimentos jocosos, e referindo-se às pessoas por apelidos. Até os *kumûa* tinham seus apelidos. Esses apelidos são uma das formas de entrosamento, distração e descontração entre eles.

Com o avançar da noite vai se desvelando e se abarcando um nível de conhecimentos profundo, entremeados de *kiti ukûse* e *basese*. Na segunda noite, aconteceu o cerimonial de *basero* de breu, de pimenta com sal e tabaco. Antes dessa cerimônia partimos, no fim da tarde, em busca das folhas de *pátu*. Iniciamos com uma sondagem do que tinha nas roças. O líder da comunidade, depois de tanta insistência, prontificou-se à busca das folhas de *pátu* no seu quintal. Segundo ele, era *yok# patu*, de qualidade não tão boa para o processamento, pois seu pó sai grosso, sendo pouco apreciado. Como não tinha outro tipo, entramos em consenso de ir colher as folhas dela mesmo e demos início ao *da're ba'ase* (conjunto de processamento de *pátu*). Enfim, o resultado deste *da're ba'ase* serviu durante o cerimonial dos *basese* do breu, do tabaco e da pimenta com sal. Somente o *pátu* ficou sem ser *baseke* para efetivar as cuias de conhecimentos dos Pamãrimasa.

Portanto, além da vivência que tive com os povos indígenas em Letícia, Colômbia, conto também, nessa parte do trabalho, sobre a minha experiência de produção e vivência no consumo social do *pátu* na minha comunidade, no rio Tiquié, Alto Rio Negro.

Como já disse, a versão completa desta tese encontra-se escrito em Língua Tukano e aqui apresento apenas um resumo dela, em Língua Portuguesa. Primeiro, escrevi em minha própria língua Tukano, depois fiz a interpretação/tradução para o português. A primeira parte, que trata dos escritos dos não indígenas sobre o tema, foi escrita apenas em português e não tem uma versão em tukano.

Minha opção pela escrita do texto em minha própria língua é um esforço de trazer e registrar os textos orais para a lógica da escrita. Sei que poderia ter feito mais e melhor, mas, como disse antes, todo este registro está sujeito a críticas e aperfeiçoamento por outros que virão a se interessar pelo tema.

O exercício da tradução foi uma experiência que exigiu muita concentração, um esforço tanto físico como psicológico, e com ela quero mostrar que qualquer língua é capaz de expressar suas ideias, seus pensamentos e sentimentos, e que, portanto, não existe língua inferior ou superior, mais rica ou mais pobre que outras. Muitos erros e

confusões poderiam ter sido evitados se o colonizador tivesse confiado aos povos de oralidade a escrita nas suas próprias línguas, em lugar de dar visibilidade e vozes a nossas práticas através da língua em que não somos fluentes, nas línguas estrangeiras para nós.

De acordo com Geertz (2008) “se você quer compreender o que é a ciência, você deve olhar, em primeiro lugar, não para as suas teorias ou as suas descobertas, e certamente não para o que seus apologistas dizem sobre elas; você deve ver o que os praticantes da ciência fazem”. Nessa minha escrita, fiz esse esforço de estar, de ouvir e escutar, experienciar conforme meu alcance o processamento de *pátu*; sentir o quanto é preciso uma dedicação exclusiva, concentração, delicadeza, sutileza no serviço, além da força física junto com procedimento do *base*. Afirmo que esse processo é similar ao procedimento da aprendizagem da escrita de um texto científico qualquer.

PARTE I - PÁTU NO PAPER

1 Na Amazônia Brasileira

Entre as principais pesquisas realizadas sobre *pátu* na região do Uaupés, a mais recente é a tese de doutorado de Danilo Paiva Ramos (2013) e, a mais antiga, o trabalho de Willian Murray Vicente (1985). Estes foram os poucos que fizeram uma pesquisa aprofundada e análise significativa a respeito desse tema. Outros que o fizeram, puderam apenas etnografar e registrar aspectos fragmentados. Ramos (2013) fez pesquisas com os povos Hup'da. Para o autor de "Círculos de coca e de fumaça", as rodas noturnas são tomadas como performances, associando os fazeres mítico e xamânicos a partir de uma forma relacional particular, que articula distintas formas de mobilidade e de interação. Assim, o trabalho "delineia os modos de ação, a interação com diversos seres que se encontram em múltiplas paisagens, campos de percepção experienciados pelos viajantes *hup* em processo de transformação ao longo do mundo", como prefaciou Sylvia Caiuby Novaes na apresentação do trabalho publicado. O ponto principal apresentado pelo autor é sobre o *pátu* como veículo de interação social, que agrega pessoas, plantas e humanos em torno do consumo substancializado produto, da conversa e dos encantamentos.

Buchillet (1983) fez uma pesquisa no Rio Tiquié com o grupo Desana. Em sua tese de doutorado, a autora destaca o modo como o aprendizado de *kiti ukuse* (narrativas míticas) e *basese* (agenciamentos) se dá entre pai e filho por meio de diálogos cerimoniais, nos quais se come coca e se fuma tabaco para reavivar a memória e para não dormir. Por sua vez, Lolli (2010), apesar de seu enfoque de pesquisa ser uma análise de *basese*, do ritual e dos mitos das flautas jurupari, apresenta uma excelente descrição sobre as rodas de coca entre os Yuhup, associando-as às práticas de *basese* daquele povo. Segundo ele, os encontros noturnos regados de proteção e cura, com a narração de mitos e as ações de desconstrução, neutralização e construção de pessoas, revelam um olhar muito mais atento como essas rodas de coca associam diversos modos de ação.

Brüzzi (1977) descreve o ipadú (em Nheengatú) ou *Pátu* (em Tukano) (...) como:

"o produto da coca, arbusto da família das Eritroxiláceas (*Erithroxilon coca*, Lin.), que pega facilmente de galho. Se bem que as mulheres adultas possam também tomar o *ipadú*, cabe aos homens o seu plantio e o fazem na roça, mas para as ocasiões mais urgentes, veem-se alguns pés junto à maloca, à guisa de sebe. (...) O índio serve-se do ipadú especialmente quando vai à roça ou à pesca, porque, entorpecente como é, não lhe deixa sentir fome nem sede, e deste modo dispensa-o de levar alimentos" (Bruzzi, 1977, pp. 207-208).

A descrição do Brüzzi em 1977 apresenta as mulheres adultas comendo *pátu*. Certamente, para elas não há restrição, pois elas já se encontram na menopausa. Mas, apesar de bom observador, deixou de descrever o uso de *pátu* nas festas coletiva Ye'pamasa. Apenas menciona do uso cotidiano categorizando como “entorpecente”. Eu mesmo vi e acompanhei, na festa coletiva dos meus cunhados e sogros Tuyuka (comunidade São Pedro) e dos Ye'pamasa (Comunidade Caruru), o *pátu* acompanhando o pote de *kapi*, tabaco e caxiri. Na véspera da festa coletiva desses grupos, vi que o *kumû* (especialista), por meio da cuia de *pátu*, lança *basero* de proteção de diversos tipos de doenças. Ele faz três seções de *basero* de proteção em cada intervalo. Primeiro, é disponibilizado perto da porta das mulheres essa cuia que passou na ação de *basero* do *kumû*. Depois delas, os homens são convidados a lamberem o *pátu* posto na frente da porta dos homens. A porta que se encontra na nascente do sol é dos homens e do pôr do sol é a porta das mulheres numa casa coletiva, conhecida como maloca.

Segundo o antropólogo Irving Goldman, que trabalhou entre os Kobewa do Querari e Cuduyari, dois afluentes do Uaupés, certos elementos da cultura tukano seriam semelhantes aos das culturas andinas, tais como a hierarquização, a especialização dos clãs e o culto aos ancestrais. Além dessas características, ele menciona também o uso cerimonial da coca. (BUCHILLET, 1993). Outra referência, no mesmo sentido, é encontrada em Ribeiro (1988): “acredita-se que alguns elementos culturais dos Tukano nos aproximem das culturas andinas. Entre outros, a divisão em clãs hierarquizados, o culto dos ancestrais, o uso cerimonial da coca (*Erythroxylum sp.*) e do caapi (*Banisteriopsis sp.*)” (RIBEIRO,1988).

Admilton Filhos Chaga (comunicação pessoal no NEAI) me disse que, entre os Apurinã, o *pátu* é conhecido como *katsupari* ou *badu*. Diferentemente dos Ye'pamasa, os Apurinã não consomem o ipadu na forma de pó macerado, mas mascam as folhas secas, que também são usadas no ritual de *kyynyri*. De acordo com ele ainda essa festa/guerra:

consiste em um evento socialmente reconhecido como festa realizada diante dos seguintes acontecimentos: nascimento de um filho, batismo de uma criança, primeiro corte de cabelo do adolescente; quando um parente morto por meio de sonho a solicita, festa de encerramento que será a última oferecida pela pessoa que durante sua vida realizou todos os tipos de festas citados. Para finalizar o ciclo de oferendas, é preciso realizar a festa de encerramento. (Chaga Filho, 2017, p. 37).

2 Na Amazônia colombiana

Na Colômbia, há uma extensa bibliografia sobre o tema. Christine Hugh-Jones

(2011), ao fazer pesquisa com os Barasana, registrou detalhes do processo de produção e consumo da coca em meio a uma descrição dos processos de elaboração dos alimentos. Assim, a autora mostra ser essa atividade uma prática exclusivamente masculina, diária, secular e central para definir o ciclo diário da produção masculina em oposição à feminina. Enfim, a autora trata em sua obra de relações entre a produção da coca e o mito barasana de origem da planta, e enfatiza a importância da coca para o xamanismo e a vida ritual daquele povo.

Stephen Hugh-Jones (2011), por sua vez, foca sua reflexão nos hábitos diários de consumo de coca enquanto um alimento masculino mais do que sobre o uso ritual da substância. Segundo esse autor, as práticas que as envolvem expressam a ordem social e cosmológica, em que a substância seria parte integral das identidades dos grupos, perpetuadas através do tempo por meio do consumo, da transmissão das plantas e de seu cultivo para as novas gerações e da diferenciação de gênero. Esses aspectos marcariam a coca, o tabaco, a mandioca, a pimenta e o yagé como veículos especiais de interação social.

Dimitri Karadimas (2000), em seu artigo “La parole engendrée”, aborda as concepções Miraña sobre o consumo cotidiano da coca. De acordo com o autor, nas reuniões noturnas, o *mambe* é comido enquanto se desfilam as narrativas míticas, realizam-se as curas xamânicas e as conversas sobre fatos importantes da vida social. O *mambe* e o tabaco são elementos de trocas constantes entre os homens, constituindo-se em operadores que formam um par indissociável. Segundo ele, à coca são vinculados atributos femininos e ao tabaco os atributos masculinos. Ainda segundo ele, o tabaco e a coca possuem princípios fecundantes que compõem a identidade corporal Miraña.

Sulkin (2004), em seu trabalho de pesquisa com os Muinane, descreve a coca e o tabaco como substâncias importantes para as práticas rituais masculinas, que envolvem aprendizado de mitos e dos meios de proteção dos filhos e da pessoa. Esse autor analisa o processo de aprendizagem entre pai e filho, que se dá através da preparação da plantação de coca e das “charlas de mambeadero”, conversas durante a produção e o consumo do pó de coca. Além disso, enfoca a prática de iniciação dos jovens, demonstrando a importância das conversas durante o preparo e o consumo da coca e do tabaco para os homens ao longo da vida e em diferentes situações rituais. Echeverri (2005, 2008) destaca que o tabaco e a coca, para a tradição indígena, são plantas de consumo cerimonial e fontes de disciplinas morais e sociais para o cuidado da vida.

Creio que, nesse contexto, minha pesquisa se aproxima destes trabalhos que puderam olhar de forma nítida a prática de seu uso pelos povos que pesquisaram.

Para nós, Tukano, comer *pátu* (coca), fumar *m̄rōro* (tabaco) e desenvolver *ukūse* (conversas e diálogos) são atos fundamentais que reúnem os *b̄k̄ra* (velhos especialistas) nessa modalidade de interação social e verbal, com intersecções importantes do aprendizado dos conhecimentos dos especialistas.

Quero aqui acrescentar essa premissa e reafirmar que o *pátu* é um dos elementos ativadores de *t̄oñase* (pensamento), de *masise* (conhecimento) e de *wakūnr̄ise* (atualização) para o *kumû*, *yaí*, *baya* e outros que estão em fase de formação para assumir esses papéis sociais específicos. Para isso, esse operador vegetal perpassa o agenciamento do especialista nas cuias de conhecimentos, a saber: *katiri waharo* (cua de vida), *ukūsetiri waharo* (cua do conhecimento), *t̄oñesetiri waharo* (cua de pensamento), *kumuãri waharo* (cua de *kumūase*), *yayaíri waharo* (cua de *yaí*), *bayari waharo* (cua de mestres de música e dança).

Enquanto na Amazônia colombiana encontramos uma bibliografia farta sobre o uso e o sentido da coca pelos povos indígenas, na Amazônia brasileira constata-se uma bibliografia escassa e um tímido investimento de pesquisa de forma concentrada e profunda de reflexividade.

Considero importante a diferenciação da coca como uma substância usada em dois contextos: com fins tradicionais pelos povos indígenas e com fins para a transformação em alcaloide, base para a produção da cocaína. No primeiro caso, a coca tem sido usada desde tempos remotos como planta tradicional com disseminação em quase todo o território da América do Sul; no segundo caso, a coca se desenvolveu como produto agroindustrial para a produção de cocaína, sendo sua produção definida como ilícita desde sua caracterização como droga aditiva, isto é, que gera dependência psicológica e tem efeitos compulsivos similares aos de outras drogas sintéticas como ecstasy, benzodiazepinas e anfetaminas.

As folhas de coca usadas entre os especialistas Witoto ou Gente do Centro e Ye'pamasa é caracterizada pela menor quantidade de produção de alcaloide, se comparada com outras espécies andinas da mesma família, como destacam os estudos e pesquisas. Desde que conheci as pessoas de Gente do Centro no ano de 2018, e mais ainda por eu ser Ye'pamas̄, tenho compreendido o *pátu* como planta medicinal, ativadora de produção e reprodução de pensamento/conhecimentos (*kiti ukūse*, *basese*, *basase*), um

meio para o ensino dos jovens, mediadora nos processos de cura dos especialistas e força revitalizadora para o trabalho.

O uso do *pátu* esteve sempre, na concepção dos especialistas dos povos indígenas do Rio Negro, associado ao “manejo do mundo” que se realiza pelos *kumûa* na *basariwi’i*. Essa planta, junto com as demais “plantas sagradas”, ocupa um lugar especial: no caso *Uitoto*, o mambeadero, e no caso *ye’pamasa*, a *basariwi’i*. Esses são espaços onde se reproduzem conhecimentos tradicionais, onde se cura o mundo, onde se planeja o trabalho coletivo, onde se trata as questões de relações e práticas sociais entre os grupos, com os grupos de filiação clânica ou afins (aliança). Toda festa tradicional ou ritual é acompanhada do uso do *pátu* pelos especialistas.

Quanto aos jovens, de maneira geral (pela experiência dos *Uitoto* e *Ye’pamasa*) eles começam a ter acesso a esse produto somente depois do agenciamento do especialista ou nos rituais de iniciação. Por isso, o *pátu* esteve sempre relacionado ao uso e como meio de ensino e de conselho, como um dos parentes *abuelo* *uitoto* fez questão de frisar na nossa conversa no seu mambeadero, em Letícia: “O mambe serve para adoçar a palavra”.

De fato, a expressão acima dá a compreender que o *pátu* tem certo uso específico desde o tempo primordial. Todavia, no caso dos povos *Ye’pamasa*, é preciso passar pelo *base* antes de ser ingerido, bem como atentar ao *betise* (dieta). Se não seguir isso, a pessoa corre o risco de prejudicar a sua *o’ mewitôda* (capacidade de desenvolvimento dos conhecimentos).

Como disse antes, alguns povos mascam e outros comem, em forma de pó processado, as folhas de *pátu*, adicionando-se a elas a cinza das folhas de embaúba (*Cecropia sp.*). Segundo os *paperas* os textos escritos pelos não-indígenas, o uso ritual do *pátu* é difundido pela maior parte da região andina e parte da região amazônica próxima à cordilheira. De origem sul-americana, provavelmente da região andina entre a Colômbia e o Equador, atualmente é plantada nas regiões do Cauca, Huila, na Serra Nevada de Santa Marta, Vichada e, enfim, ao longo dos rios Uaupés, Amazonas, Caquetá e Putumayo.

Na grande maioria dos casos, suas folhas secas são mascadas, com exceção da região do interflúvio dos médios rios Caquetá e Putumayo, e do rio Uaupés entre os Tukano Oriental, Arawak e Makú. Nestas duas áreas, a folha do *pátu* (variedade *ipadu*) segue aquele processamento, começando a secar no forno, depois pilada e misturada com

a cinza das folhas secas de embaúba. Para ficar bem fina e doce, ela é pulverizada, última fase de processamento do *pátu*, que está pronto então a ser comido na roda dos conhecedores e no dia do ritual. Posso afirmar que uma das funções e significados a ele associado é o de ser um elemento vital de comunicação, interação e troca de conhecimento, especialmente entre os homens, servindo também, no caso dos Pamurimasa, de elo de união entre os presentes na roda de *pátu*, os humanos-invisíveis e o Avô do Universo.

Por muito tempo estive à procura de uma obra que tratasse diretamente do *pátu* e foi, então, quando encontrei o livro *El río: exploraciones y descubrimientos en la selva amazónica*, de Wade Davis (2009). O autor foi aluno e orientando do etnobotânico Richard Evans Schultes. Ele traz uma série de informações, relatos e registros de suas pesquisas. Afirma que a coca, no início, era vista e conhecida como lícita e terapêutica, também pelos europeus, que não havia distinção entre cocaína e coca. Wade Davis, depois de apresentar vários fatos de usos pelos incas e experiências de uso entre europeus, menciona-a como “la hoja sagrada de la inmortalidad”.

Por sua vez, o antropólogo Marco Tobom (2016) apresenta a concepção e uso da coca pelos Muinane como ferramentas para exercer o autogoverno e a defesa de sua vida individual e coletiva, isso no contexto de conflito que este povo passa entre narcotraficantes das FARC, na Colômbia. Segundo o autor os grupos armados não fazem *bailes rituais*, seus poderes são as armas de fogo, e não o cultivo e consumo das plantas carregadas de poder (coca, tabaco, mandioca) com que se constroem corpos humanizados, relações sociais baseadas no cuidado mútuo dos parentes e do território (TOBOM, 2016, p. 135).

Essa planta é concebida pelos Pamurimasa como coluna vertebral do *U'mukoho Ñek* (Avô do Mundo) e membro do corpo *Wa'ímss* (humano invisível). Quanto ao resultado do processamento das folhas de *pátu* estas são relacionadas à massa corporal do *kumû* e ao semêm *U'mukoho Ñek* (sobre isso os detentores de conhecimento não falam abertamente). Destarte, essa concepção, entendimento e explicação do *pátu* leva os Pamurimasa a exprimir, isto é, *pátu* de *oã'puri*, (*oã* = osso, *'puri* = corpos) tradução literal. A explicação é de acordo com os kumûa, de que o *pátu* é conhecimento que gera conhecimento, que faz formar um corpo/rede de conhecedores. Sendo assim, os comedores de *pátu*, quando sofreram com a incineração de suas plantas pela polícia federal se sentiram humilhados, agredidos, destruídos diante de seus parentes.

3 No papera dos Pamurimasaporã/parãmerã

Recentemente, um grupo *Pamurimasa porã/parãmerã* (filhos/netos da Gente de Transformação) de mestrandos e doutorandos de antropologia do PPGAS-UFAM e pesquisadores do NEAI, em parceria com seus orientadores acadêmicos, se lançaram em novas pesquisas e escrita do que chamamos de coleção *Reflexividades Indígenas*.

Nessa Coleção, os autores apresentam, além do propósito de reflexividade, o uso do *pátu* desde o tempo primordial pelo Avô do Universo e no dia de festa coletiva.

Rivelino Barreto (2018) apresenta, na segunda parte de seu livro, a construção do pensamento tukano *Sararó Yuúpuri Búbera Põra* sobre *Муропан Usétise* que ele traduz de “arte de diálogo” que acontece na *basa n̄m̄m̄* (dia festivo), *poóri n̄m̄m̄* (festa de oferecimento), *m̄ria n̄m̄m̄* (festa de Yurupari), *amoyeri n̄m̄m̄* (festa de iniciação), *heripora baseri n̄m̄m̄* (festa de benzimento de coração).

Esses rituais devem ser sempre acompanhados do consumo de ipadú (pó resultante da folha de coca), cigarro e *mihsipé* (*kahpi/ayahuaska*), substâncias que potencializam palavras e sentidos, “fermentando” mesmo o discurso *m̄ropaū ussétisse* que é sempre dirigido por um especialista (nesse caso um kumu) (BARRETO, 2018, p.66).

Ademais, o autor descreve, em uma interessante nota de rodapé, que o pé de ipadu, o ipadu de quartzo branco, era a coluna vertebral de *Um̄kohó Yēhk̄m̄*.

Lima Barreto (2018, 2021), além de lançar uma problematização, de explorar e compreender o entendimento e a relação dos Tukano com os peixes, descreve o uso do *pátu* nas primeiras tentativas de criação da humanidade e da construção da base do patamar terrestre pelo ancestral *Ye p̄raoãk̄m̄m̄* junto com sua irmã *Yepario*. Descreve, de forma detalhada, o cuidado com o cultivo e preparo dessa planta, o processamento e roda de conversa no fim do dia em volta da cuida de *pátu*. Maia (2016, 2021), por sua vez, apresenta uma compreensão dos *kum̄ua* que tem na prática do uso do *pátu*, no tardar da noite, para uma conversa muito relevante, de nexo construtivo, de busca fraternal, a ocasião para a transmissão dos saberes no contexto comunitário.

Alimento consumido para revigoramento corporal e mental, junto com o tabaco, fortalece a sabedoria e seus conhecimentos disponíveis aos comunitários. O livro *Omerõ* (2018), fruto da produção coletiva de estudantes de antropologia na UFAM, professores e orientadores de pesquisa e escrita no NEAI, conhecedores e especialistas do tripé dos conhecimentos Tukano, traz que “os elementos ipadu e tabaco funcionam como agenciadores de conhecimentos, ou seja, como aplicativos que permitem navegar no

cosmos e acessar os conhecimentos nos domínios dos *waimahsa*, que são os detentores de todo o conhecimento” (p. 29).

Através do *papera* (livros, dissertações) dos meus colegas e antropólogos parentes tukano do Rio Tiquié enfatizo o quão é importante essa planta na cosmologia, na cosmogonia, na cosmovisão dos *masise* (conhecimentos) dos *bukura kahara* (velhos/conhecedores) e nas práticas sociais que abarcam festas coletivas e no cotidiano.

Em sua dissertação intitulada *Xamanismo Uhtãpinõponã: princípios de rituais de pajelanças e do ser pajé Tuyuka*, Dutra (2010) descreve os fundamentos histórico-cosmológicos rituais de pajelança tuyuka. Nela, o *pátu*, o *tabaco* e o *kahpi* aparecem como elementos complementares constitutivos do aprendizado e da prática dos rituais dos pajés do Rio Uaupés (DUTRA, 2010). Na casa tradicional os homens consumiam somente depois do ritual de “pajelança”. Hoje em dia, quem come o *pátu* deixou de disciplinar-se e ter o seu autocontrole conforme a orientação do especialista, afirma Dutra depois de ouvir sobre a percepção do seu interlocutor, seu pai. Além de exprimir a leitura de seu pai, descreve a origem do “complemento constitutivo de aprendizagem” dos conhecimentos através das narrativas míticas, tipos de *pátu*, seu processamento e ocasiões de uso.

Na sua dissertação, intitulada *Identidade e hierarquia entre os Turoporã do rio Tiquié, Amazonas*, Marinho (2012) descreve o uso de *pátu* nas comunidades tukano onde ele passou pesquisando e conversando e escutando, tanto nas comunidades do rio Tiquié quanto nas do rio Papuri. O uso do pó de coca e do cigarro, até altas horas da noite, é a forma da solidariedade da prática do intercâmbio dos conhecimentos tradicionais, afirma Marinho.

O antropólogo *Ye´pamasu* F. S. Sarmiento (2018) afirma de forma sucinta que:

tradicionalmente, tanto entre os Tukano como entre os Aruak e Nadahup são usadas pelos especialistas substâncias psicoativas como o tabaco, o padú (coca), pariká e o caapi. Estes elementos são essenciais como meios de acesso e aperfeiçoamento dos conhecimentos. Estão desde as origens das coisas e são eles mesmos pelos quais estas aconteceram. São, portanto, fonte de conhecimento e sabedoria (p. 37)

Em suma, na produção textual, no *papera*, dos indígenas antropólogos o *pátu* é entendido conforme expresso pela explicação dos seus pais, dos seus avós, como substância que potencializa as palavras e os sentidos de *murõpu usetise* (BARRETO, 2018), o fortalecimento físico, a sabedoria e os conhecimentos (MAIA, 2016), o agenciador de conhecimentos e aplicativo que permite navegar no cosmos e acessar conhecimentos dos *wai´ímasa* (BARRETO et al., 2018), o complemento constitutivos de

aprendizagem dos conhecimentos que se encontram nas narrativas míticas (DUTRA, 2010), o meio de acesso e aperfeiçoamento dos conhecimentos (SARMENTO, 2018), “pó da memória” dos conhecedores *ye´pamasa* (AZEVEDO, 2021).

PARTE II - PÁTU NO CONHECIMENTO DOS KUMÛA

Nesta segunda parte da tese, trato da formação do gestor de conhecimentos *ye´pamasa*, *pátu kiti* (*pátu* nas narrativas *kumûanicas*) e do uso do *pátu* na vida social. Para entender isso, retornamos a um passado longínquo das proezas de *U´mukoho Ñekũ*, o *Kumû* Primordial do coletivo *Ye´pamasa*, a astúcia da filha do *Wai´imasũ* (humano do patamar aquático), e finalmente, ao domínio dos humanos nesse patamar terrestre, *a´tipati*. *U´mukoho Ñekũ* foi o primeiro ser a possuir e lamber o *pátu* como pó de acesso de conhecimentos e de ativação da memória. As narrativas míticas sobre o uso do *pátu* e o conjunto de fórmulas de *basese* sobre o assunto propiciam a compreensão da importância do *pátu*, antes de adentrar nas práticas sociais do grupo de *masirãkahara*.

Os *masirãkahara* (conhecedores), ao serem questionados sobre o tema, geralmente partem das narrativas míticas e, ao mesmo tempo, introduzem alguns fragmentos de *basese*, *betise*, *a´tiro weya nise* (orientações disciplinares, aconselhamentos morais e éticos). Assim, esta segunda parte está dividida em três tópicos e respectivos subtópicos: 1. *Base a´poro* de Formação *Kumûanica*, 2. Narrativas *Kumûanicas*, 3. Práticas sociais *kumuânicas*. Organizei nessa sequência pois, primeiro, o futuro conhecedor precisa passar por uma formação/iniciação e acompanhamento de um *kumû* ou de um conjunto de *kumûa* (1); daí vai progredindo nas dimensões das narrativas míticas, do *basese* e *basase*, e se torna versátil (2); e dominando tudo isso, lança-se na prática social na casa coletiva, na festa coletiva entre irmãos e parentes afins, cunhados e sogros (3).

1 *Base a´poro: formação kumûanica*

Para se especializar e alcançar a categoria de *kumû*, de gestor dos conhecimentos *ye´pamasa*, a pessoa passa pelo *base a´poro*. Essa é uma etapa de iniciação por meio do *basese* mediado pelo *kumû*. Nessa iniciação, o futuro gestor de conhecimentos recebe *kumûro* (banco), *mũ´rôro* (tabaco), *pátu* (ipadú) e *peêru* (caxiri). Estes são elementos usados e ao mesmo tempo constituem partes do *U´mukoho Ñekũ* (Ser Primordial). Eles

passam também a ser partes da massa corporal, do sistema imunológico, do sistema cerebral e de todo o organismo vivo do iniciado por efetivação do especialista de *base* da formação *kumûanica*. Descrevo a seguir a experiência do meu *pako maku*, Tarcísio Barreto, do grupo *U'remiri Buberá Sararó*.

Kumurô basero - No início da formação, o *kumû* responsável pela iniciação do aprendiz *kumû* ativa o *kumûro basero* assim atribuindo à pessoa qualidade de *t#oñari mas#* (pensador, pensante), dão conselho de *duhiri ututisa m#'#* (disciplina e concentração) e prevenindo assim o aparecimento de *a'pepũro nikoteisa* (ciúmes e inveja). Assim as duas atribuições e qualificações que recebe o futuro *kumû* são pensamento e disciplina. Essas ações remetem às primeiras atitudes protagonizadas pelo *U'mukoho Ñek#*, o qual se sentou no banco, fumou tabaco e lambeu *pátu* com o intuito de concentrar naquilo que ele vai lançar e efetivar através do *basero*. Com essa mesma atitude o futuro *kumû* vai gradativamente progredindo, começando com a confecção do banco, restrições e abstinências de certos alimentos. Atender e ter prestígio, também cria *a'pepũro nikotese* (ciúmes) em alguns conhecedores. Para não sofrer isso, o aprendiz tem de estar em uma rede de conhecedores e envolvido com eles. Com disso, eles lançam proteção, cuidados mútuos, comunicando e interagindo através do *t#oñase* (pensamento). Para invisibilizar e neutralizar assédios ao *a'moyenog#* (iniciado), é lançado o *m#'ro basero*.

Mu'rô basero - O corpo e a vida do futuro conhecedor *ye'pamas#* o *kumû* introduz o *m#'rôro* para ser parte dos ossos e as veias são vinculados os seus galhos, suas substâncias agregam-se no sumo e espuma de *õpeko* (leite) e de *kare* (abiu). Desse modo, passam ser qualidades de vida, pensamento que gera conhecimentos, conhecimentos que geram pensamento do aprendiz do *b#k#rã masise* (conhecimentos dos velhos).

Pátu basero - Essa fórmula de *basero* inicia atribuindo e qualificando o futuro *kumû* a possuir *añuro heriporati* (pensamentos bons), *añuro ñemekariti* (boa eloquência), *karãko e #'seko ñemeka* (língua e saliva de sumo das frutas doces), *katiro wato* (cuia de vida), *katiro saririp#* (suporte de vida); classifica seis tipos de *pátu*. Estes são atribuídos e indicadores de qualidade de *añuse patu* (*pátu* bom), *kã'rãko patu* (sumo da frutinha doce da capoeira), *ipitise patu* (*pátu* doce); deixar na temperatura certa e dissipar calor do fogo... enfim, se assenta no banco constituído dos pés de *pátu* com todas as suas atribuições e qualidades e em uma temperatura certa, pronto para envolver-se na rede dos conhecedores.

O *pátu* primordial foi usado pelo *U'mukoho Ñeku* para se concentrar e intuir o seu projeto de construção do mundo e do aparecimento da primeira humanidade. A cuia contida da substância se põe no *sarirō* (suporte). No *masise* (conhecimento) do especialista, o *pátu* se encontra, invisivelmente, em cuias de especialização, potencializado pelo *kumû* por meio de *base*, como *katiri waharo* (cua da vida), *ukûsetiri waharo* (cua do conhecimento), *ñoñesetiri waharo* (cua do pensamento), *kumûãri waharo* (cua de *kumûase*), *yáari waharo* (cua de *yái*), *bayari waharo* (cua de mestres de música e dança), porque cada uma delas possui e oferece o grau de conhecimentos de cada especialidade.

Peêru basero - O *kumû*, nesse *pêru basero* inicia sua ação com os tipos de fogos. Afaga o calor do fogo por ter processado com ele e passa a qualificá-lo de bom, doce, amargo, azedo. Estes servem na limpeza do camuti de caxiri. É um tipo de asepsia por meio de *basero*, que não se faz de forma palpável. No final de tudo, sintetiza que todos esses elementos farão a composição da pessoa do futuro *kumû*.

O futuro gestor dos conhecimentos *ye'pamasa* tem de se constituir de *kumurō* (banco), de *mú'rōro* (tabaco), *pátu* (ipadu), *peêru* (caxiri). O *kumurō* dos conhecedores *ye'pamasa*, desde o tempo primordial, foi concebido como um assento propício de concentração durante várias horas. Na concepção dos conhecedores, na *U'mukoho Wi'ika* (Maloca do Universo) existem bancos de *u'tagu kumurō* (pedra), *u'taboho kumurō* (quartzo) e *u'tagu siōpuri kumurō*. Estes o *U'mukoho Ñeku* ofereceu aos ancestrais da humanidade para seu uso na festa coletiva, festas rituais, de cura, na roda de conversa no entardecer do dia. Estes mesmos bancos são tidos como banco de *weti kumurō* (banco de proteção), *katiri kumurō* (banco de vida), *bayari kumurō* (banco de mestre de cerimônias), *eherisari kumurō* (banco de respiração/inspiração), que, em conjunto, se chama de *katise kumuri*. Os bancos acima mencionados passam a ser compostos de proteção, de vida, de mestres de cerimônias, enfim de respiração/inspiração, gradativamente. Em razão disso, é necessário que o futuro especialista cuide do seu corpo, sendo sóbrio no consumo dos alimentos, evitar alimentos e bebidas quentes e carnes gordurosas, ter certa postura com os seus orientadores. Desde o tempo primordial, essa planta e seu produto foram tidos como recurso para acionar, por meio de *base*, as primeiras tentativas do surgimento da humanidade pelo *U'mukoho Ñeku*. Tentativas frustrantes do *U'mukoho Ñeku*.

Tudo que foi mencionado acima são conhecimentos e práticas milenares. Ninguém poderia acessar tabaco, *pátu*, caxiri e banco sem passar pela ação do *basero* do

kumû. Antes de tudo, tem de pensar bem, sentir-se inclinado a entrar na rede dos *tʰoñari masa* (pensadores). Para o futuro *kumû*, começa-se com *kumûro basero*, o qual servirá como assento durante a escuta dos conhecimentos milenares. Para isso, os membros do *nikʰ parãmera* que são a linhagem de descendência paterna (seja o pai, o avô ou o tio) convocam ou recomendam-lhe confeccionar banco tukano, como primeiro passo de introdução na rede dos *tʰoñari masa*, pensadores e pensantes. Para isso, é necessário que *aʼmoyenokʰ* tenha um acompanhamento e cuidado acurado da dieta alimentar, moderar alimentação, abstinência sexual. A dieta alimentar envolve moderar assados, comidas gordurosas, frutas doces e evitar comer alimentos *aʼsise* (quente). Depois do *amoese* (iniciação), o jovem passa a se inserir no círculo noturno de *pátu*. Com isso, podemos dizer que passa a complementar sua formação de especialista, pois cada pessoa recebe no rito de *eheripora basero* (nomação) uma especialidade e um papel a ser desenvolvido como gestor dos conhecimentos *yeʼpamasa* pelo *kumû*.

2 *Pátu* nas narrativas *kumuânicas*

Para os *Yeʼpamasa*, encontram-se na *kiti ukûse* as explicações sobre as origens existentes neste mundo². Nela estão a explicação sobre a construção do cosmo, as tramas dos demiurgos para formulações de *basese* e de *dohase*, as etiquetas sociais, regras e práticas sociais, a origem das espécies etc. Quando aproximamos dos *masirakahara* (conhecedores) e os indagamos, por exemplo, sobre uma planta, os conhecedores iniciam com “*aʼtiro bahukaro niwu*” (começou aparecer assim...). Por essa razão, para falar e trazer à descrição, precisamos inicialmente conhecer o *pátu kiti* (narrativas de origem *pátu*). Nelas está presente o modo como *ʰmʰkoho Ñekʰ* se utilizou para construir os diversos e diferentes *paʼtiri* (patamares) do cosmo. Nas primeiras tentativas de geração da humanidade, este demiurgo se sentou no banco, lambeu *pátu* e começou a pensar a fórmula da composição da vida do ser humano. Nas narrativas *kumuânicas* a casa e o corpo, a vida do *kumû* primordial, conhecido como *ʰmʰkoho Ñekʰ* é formada/composta pelo bastão de quartzo, forquilha, cuia de *pátu*, suporte de *pátu*, cabo de enxó e banco, que existiam somente na casa do *ʰmʰkoho Ñekʰ*. Este se serviu desses materiais, os quais, por terem poderes especiais, mediaram o acesso de conhecimentos e lançou a empreitada da construção do mundo e tentativa do aparecimento da humanidade e de tudo

² Conferir de modo detalhada o conceito de *kihti ukûse* na Coleção Reflexividades e no Omerô (Barreto et al, 2018).

que tem vida neste mundo³. Por conseguinte, esses materiais de poderes especiais são relacionados a mediadores de acesso e despertam os conhecimentos dos *masirakahara* (conhecedores/pensadores), os quais aprenderam dos seus ancestrais perpetuar as gerações posteriores.

Importante lembrar que os *masirakahara* apontam que o *pátu* estava sob cuidado e cultivo dos *wa'ímasa* que acabaram ficando em algumas casas aquáticas na Viagem de *Pamurimasa* (Gente de Transformação). Um demiurgo do patamar terrestre raptou e casou-se com a filha desse *wa'imasu*. Em uma visita ao seu pai, ela retorna trazendo escondida em sua vagina a estaca de *pátu* e deu ao seu marido para que usufruísse nesse patamar terrestre, *a'tipatipure*. O episódio narra a astúcia utilizada pela filha de *wai'ímusu* para trazer essa planta ao patamar terrestre. *Wai'ímaso* esposa de *Ye'paoãku* toma uma estaca do pé de *pátu* na roça de seu pai, mas não teve sucesso. O pai se torna enfermo a noite toda, grita de dor e, no amanhecer, reclama perguntando quem tinha mexido na sua planta. A partir desse episódio, faz-se entender que o pé de *pátu* está conectado ao corpo de *wa'ímasu*. A filha não desiste e investe sutilmente na tentativa de adquirir uma estaca e assim repassá-la a seu marido. Por mediação de *wa'ímaso*, o pé de *pátu* passa a ser plantado no *a'ti pati*, isto é, no patamar terrestre. Ela não foi coagida a tomar a planta do pai, *kiti uküse* apresenta-a com uma atitude espontânea, sem a participação do seu marido. Particularmente, *Ye'paoãku* passa a *kho* (“ter/dominar”) neste mundo tanto a filha do *wa'ímasu* como a sua planta. Nesse caso, não houve troca, muito menos a troca de mulheres entre *wa'ímasu* e *masu*, mas teve uso de *base*: de *tuñase*, *a'kuase* que, na maior parte, foram lançados por *wa'ímasu* ao seu genro. Este não se rende, mas procura sempre contornar os desafios do sogro usando os *base* também. Enfim, quem saiu ganhando em toda essa é o genro, que superou os desafios postos por parte do seu sogro. Essa atitude do sogro geralmente é entendida como prova de se, realmente, o genro tem *masise* e *tuñase*. Nos desafios se ensinavam e aprendiam mutuamente as fórmulas do *base* de superação. Era uma forma de aprendizagem no tempo primordial.

³ O João Paulo Barreto na sua dissertação (2013) e no seu livro (2018) menciona também que “todo o conjunto de elementos, isto é, tabaco, *pátu*, banco, quartzo, tabaco, forquilha, yaigu são atribuídos pelos *kumũã* ao buhpó, elementos constitutivos de sua existência e sua extensão. Assim constituem elementos essenciais de uso e consumo para a vida do especialista indígena, desde que submetidos ao *bahsese*”. Aqui na minha tese uso *U'mukoho Nėk* que é o mesmo *Bhpó*.

3 Práticas *kumûanica*

Na escolha do tipo de terra, é precisa conhecê-la bem no intuito de prevenir fracassos e garantir bons crescimentos das *o'tese* (plantas). Com o propósito de *pátu añuse piriâto* (que cresça/desenvolva) é necessário saber escolher os tipos de *di'ta* (terra/solo), onde crescem *añusep#ta* (bons), *ñata añusep#ta* (deslumbrantes), *añuro pũri b#h#se* (galhos cheios de folhas), *añuro dobese* (caules sólidos), *añuro purĩ yasase* (folhas verdejantes) na *di'ta ñiro* (terra-preta) e na *di'ta soâro* (terra vermelha).

Além de saber escolher os tipos de terra, o *pátu ba'âg#* (comedor de *pátu*) tem a responsabilidade de cuidar do seu plantio para evitar seu definhamento. Outro ponto fundamental para ter *pátuka* com as características anteriormente mencionadas, é a demanda da observância e vivência acentuada de *betiro*. A falta de observância e a desatenção ao *betise* implica no esmorecimento do *pátuka* que se caracteriza como *ñase sairiâka* (raquítica), *b#k#â masitiseaka* (atraso de crescimento). Para ter *pátuka* com as características de *añuse* (bom) é preciso levar em conta três aspectos fundamentais. Primeiro, plantar na terra propícia, depois observar o *betiro* e *betise* e, por fim, ter tempo e dedicação na limpeza do capim e assim evitar seu aspecto *ñase* (feito, raquítico).

Enquanto o *pátuka* vai progredindo *añuse*, tem de saber esperar o tempo certo de *pátu suâse*. A espera proporciona rendimento das folhas e o bom resultado de todo o *da'are ba'âse* (processamento e produção). Se a colheita for feita na fase de crescimento, além da planta crescer *ñase* (raquítica), dela também adquire o aspecto de *d#sase*, definhamento. Em vez disso, é importante pescar e se alimentar junto com a família, mas sem exagero. Aqui entra a questão do *betiro*. Uma delas é evitar alimentar-se com peixes gordurosos e de forma moderada. Quando o *pátupa#* (plantas) alcança a altura do peito, então pode e deve ser feita a primeira colheita a fim de *pátu da'are ba'âse* (seu processamento para consumo). Nessa altura encontram-se folhas *ditiñuse* (sadias), que é um indicativo da colheita. Para isso, lança é necessário o *basero*, a fim de interagir com os *yok# masa* (humanos invisíveis da floresta). O *basero* é um repertório oral de fórmulas mágicas ou especiais de interação com essas pessoas outras e, ao mesmo tempo, de tomar, apropriar de suas propriedades corporais e suas vidas, acalmar e “colocar os *yok# masa* de costas”, isto é, distraindo a atenção do olhar deles das atividades dos humanos, colocando cada um no seu lugar apropriado e tranquilo.

A *wese*, a roça aberta, sofre o impacto do corte e queima. As plantas diversificadas não se desenvolvem bem, inclusive o *pátuka*. A *nukũka* precisa de uma ação prestativa,

um tratamento preciso, uma vez que foi impactada pelo *pekame* (fogo) que, mesmo sendo apagado fisicamente, continua cobrindo com *a'sibususe* (quente) do fogo e do *muhîpũ pekameri merã* (calor do sol). Por esse motivo, o *basegũ* entra em ação com *basese* com propósito de que *nukũka* (chão) seja de *karãko* (sumo doce), *añuri nukũ kaha* (benigno), *katiri nukũ kaha* (provedor de vida). São as qualidades que se atribui para o bom desenvolvimento das plantas da *wese*, entre elas o *pátu*. O *kumu* lança os *pehka porãtase* (neutralização dos tipos de fogo), o *peka yũ'sũoro* (abrandamento), *yũ'sũo peoro* (umedecimento), com finalidade de que a terra não seja quente e abafada. São atributos de contenção do calor dos fogos para que as plantas desenvolvam bem.

O *karê pátu* é uma planta atribuída com as qualidades de *añuse* (admirável), *ditisé* (carnosa) e *ũ'sũase* (apetitosa). Devido a essas qualidades, sempre é feito o transplante dessa espécie na nova roça com intuito de mantê-la sempre no usufruto do *pátu ba'ágũ*. Apesar de não ser, hoje em dia, usado nessas comunidades do médio rio Tiquié como comida exclusiva do entardecer do dia e na grande festa coletiva, a perpetuação do plantio e cuidado perpassa ainda pelos descendentes dos *pátu ba'âra* (comedores de *pátu*). Lembrando que continua a ser de dedicação restrita do homem em algumas regiões ou países. Haja vista, em Leticia, o professor Edgar Bolívar encomendava de uma senhora indígena, a qual entrega *pátu* de qualidade no dia agendado. O meu colega de doutorado Gabriel Maia, do grupo coletivo de Oye, numa conversa informal com ele disse que na sua comunidade de origem no rio Papuri, afluente do rio Uaupés, uma senhora se especializou de *pátu da're ba'âse*. Com ela os homens se comiam o *pátu*. Para alguns, nos dias de hoje o *pátu* tornou-se troca com caça, frutas, pesca com seus *pũtokahara* (aqueles que trabalhavam para certo grupo Tukano, conhecidos de Maku. Não se pode deixar de *o'te* (cultivar) essa planta, uma vez que ela traz muito sentido para a vida social dos grupos indígenas do Rio Negro.

Existe outro *pátugũ* (espécie de *pátu*) conhecido como *yokũ pátu* (*pátu* de árvore), que os antigos usavam antes de partir para o ataque aos seus *a'parã* (grupos rivais). Como eles iam atravessar a floresta, antecipadamente coletavam, processavam e brindavam entre os *nikũporã* (filhos de pai). Era para uso restrito para tal fim. Em vista disso, não se desfruta tanto do *yokũ pátu* como do *karê pátu*. Há ainda outro tipo de *pátu* conhecido como *wekũ pátu*. Servia-se dessa planta nas longas expedições de caça na floresta. O “irmão maior” de todas as variedades do *pátu* é o *karê pátu*. Depois dele vem o *seã pátu*

(pátu de piaba). Estes, além do uso comum, eram adotados durante os ataques aos grupos rivais, mas sempre submetido ao *basero*.

Pátu suase (colheita) - As folhas colhidas do pé de *pátu* são colocadas no pequeno aturá, isso quando será servido no *duhi naiñose* (roda de conversa noturna). Quanto ao consumo nos encontros coletivos entre sogros e cunhados, aturás de coleta das folhas de *pátu* são grandes ou médios, podendo ser os aturás que servem para carregar mandioca. Quanto ao primeiro o aturá, só ele tem de ser exclusivo para *pátu suâse*. O aturá geralmente é comprado ou adquirido a base de troca por algum objeto útil, com as mulheres *peorã* (*nadahup*). Somente elas, as *peorã* tecem paneiro de cipó de qualidade e resistentes. No retorno à comunidade, coletam *pátu moâ pûri* (folhas de embaúba seca) que se encontram ao longo do caminho da roça, geralmente no espaço da capoeira. Depois da queima, essa folha de embaúba vira cinza que serve de “sal” para o *pátu dokeke* (pó verde de *pátu*). Como essas folhas passaram no calor do fogo por meio de diversos tipos de lenha, precisam ser submetidas ao *basero* para evitar possíveis consequências sobre o nos *#’p#* (corpo), *t#oñase* (pensamentos) e *masise* (saberes/conhecimentos). Somente depois dessa ação do *baseg#* é que a pessoa começa a comer na roda dos velhos no tardar dos dias, caso contrário pode ser acometida por certas consequências como *dipetise* (palidez), *w#hak#ose* (sonolência) e *wisiase* (desorientação).

O *pátu*, resultado do processo de *da’reba’ase*, é consumido pelos *kumûã*, por meio do qual complementam seus *t#oñase* e se disciplinam para este fim. Sentados em forma de roda ou em fila, deixam passar *pátu waharo* (cuia de *pátu*) nas mãos dos presentes. Cada um toma um pouco com colher, põe no canto da boca, e este pó muito fino aos poucos se dissolverá em contato com a saliva. Por ser tão fino, precisa ter cuidado ao pôr na boca, para evitar o *uhusatise* (engasgo). Há outras duas espécies de *pátu* conhecidas por *kerõ pátu* (*pátu* de jatobá) e *#’se pátu* (*pátu* de cucura). Alguns desconhecem essas espécies, outros, apesar de conhecerem, recusam-se a compartilhá-las, isso para não serem taxados com olhar e entendimento do não indígena. Talvez, por serem infrequentes seu plantio ficou em desuso nas comunidades, assim conformando-se meramente na memória de alguns *masikahara* (conhecedores).

Pátu no contexto cerimonial - há duas ocasiões mais visíveis em que há uso do *pátu* nas comunidades dos povos Tukano: a *duhi naiñose* (roda de conversa noturna) e no *poóse* (festa coletiva). No tardar do dia, principalmente, depois de realizado todo o processo de produção do *pátu*, os ajudantes e aqueles que estavam presentes, sob o clima

de piadas e conversas descontraídas, partem para tomar banho e comer sua quinhampira. Sabendo a hora exata em que o *pátu ba'âgũ* (comedor de *pátu*) se encontra no pátio da casa ou no espaço próprio para socializar seu *pátu*, tabaco e seus conhecimentos, os homens vão se juntando ao redor do *pátu ba'âgũ*. Nessa ocasião não há presença de bebida fermentada e não tomam *kapi*, sumo do poder da planta, apenas socializam tabaco e *pátu*. Os presentes na roda recebem *ñoka*, sumo de mandioca cozido, conhecido na língua Nheengatu como manicueira. Este é preparado pela mulher do anfitrião da roda de conversa. Na *duhi naiñose* geralmente a conversa flui em torno do trabalho cotidiano, dos fatos ocorridos durante o dia (pesca, caça, roçado, coleta de frutas). Com o passar das horas vai se desdobrando nas narrativas míticas entremeadas de fórmulas curativas, protetivas, neutralizadoras e preventivas. Nessa ocasião, a maioria das crianças e as mulheres já foram descansar. É nesse momento de calma e de silêncio que se aproveita para a transmissão dos conhecimentos dos *kumûa*. O *pátu ba'âgũ* tem seu papel fundamental para esse momento, pois ele é o centro de aglomeração por meio de seu pote de *pátu*. Numa tradução literal, *ba'â* é o ato de comer, e *gũ* dá sentido/significado de “aquele que come (masculino)”. Mas o *pátu* não é um alimento comum. Dele se “alimenta” na busca de conhecimentos, em vista disso, tem de passar pelo *kumû* para ter essa finalidade. Quem come o produto tem de seguir uma dieta alimentar, abstinência sexual, limpeza estomacal na madrugada, evitar frutas doces, alimentos gordurosos e quentes.

São várias as recomendações dadas pelo *kumû* que, se não forem cumpridas, consequências surgirão: tais como acidente ofídico, acidente no trabalho, enfraquecimento do corpo físico, palidez. É disso que trato e descrevo na tese, no ponto que chamo de *duhi naiñose*.

Outra circunstância de uso de *pátu* se dá durante os *poóse* (festas coletivas de oferecimento), que acontece por ocasião do resultado da caça, da pesca, da coleta dos frutos do mato acompanhados dos produtos da roça e de materiais de trabalhos da mulher. O anfitrião da festa, na véspera, recomenda aos seus *nikũ porã* (filhos de um único ancestral) a colheita das folhas de *pátu*, isto se chama de *pátu suase*. No retorno da colheita, onde se faz processamento de *pátu* se diz de *da're ba'âse*. Esse conjunto de processamento abrange o tostar, o triturar, o socar, o pulverizar e o misturar com cinza das folhas de embaúba. Tanto para o *suase* quanto no *da're ba'âse* se prontifica um grupo de adultos e jovens que queiram aproveitar para aprender as narrativas míticas,

benzimentos, cantos para rituais, sobre parentescos, genealogias, oratórias para rituais e manejo das plantas medicinais. Tudo isso está sob o clima de muitas piadas e brincadeiras. No caminho da roça, os mais especializados vão mostrando as plantas medicinais junto com suas receitas e suas origens. Esse é o momento de aprendizagem e transmissão de conhecimentos. No dia da festa, a turma dos aprendizes se lança na prática acompanhando os mais *poóse iñogw* especializados no momento da entrega dos produtos trazidos pelos convidados que são os sogros e cunhados. O *poóse* no tempo dos *Oãmahara* (humanos com poderes especiais) eram organizados e promovidos com propósito de disputa de conhecimentos, pelo revide de uma agressão ou por traição conjugal.

Já com os Pam̃rimasa, o *poóse* foi assimilado como forma de mostrar que nos seus territórios encontram-se caça, pesca, frutas e produtos da roça em opulência. Assim, aproveita-se para lançar proteção, prevenção das doenças coletivas, da comunidade, das pessoas e reorganizar o mundo cosmogônico. Minha mãe, da etnia Tuyuka, me contou que se promove *poóse* também como uma forma de engrandecimento pela troca de mulheres ao sogro e aos cunhados. Além disso, também para orientar o futuro orador dos rituais, o mestre de cerimônias e gestor de conhecimentos. É disso que trato nessa segunda parte da tese, escrita em Língua Tukano. O que está escrito aqui é apenas um extrato do que desenvolvi no texto principal/completo.

PARTE III - EXPERIÊNCIA ENTRE OS WITOTO E OS YE´PAMASA

Quando começava o processamento do *pátu* dos meus tios paternos, se ouvia o som de pilar *tu tu tu...tu tu tu...som* anunciado a ocasião de processamento.

Na terceira parte da tese, escrita na minha Língua Tukano, falo sobre a minha experiência de *tʰose* (escuta), *weñake* (experimentação), *katike* (vivência) junto aos Witoto, em Letícia, Colômbia, e entre os *Pamurimasa*, grupos distintos do Alto Rio Negro. Descrevo as práticas sociais e as técnicas de processamento do *pátu* dos povos acima mencionados. Entre os Witoto, trato do meu primeiro encontro com o *pátu* no mambeadero CAPIU, em 2017, por ocasião do intercâmbio de pesquisas promovido pelo Instituto IMANI da Universidade Nacional de Letícia.

1 Entre o povo Witoto

No ano de 2018, passei três meses conhecendo, escutando, experienciando e vivenciando com alguns grupos Witoto, em Letícia. Foram duas as principais experiências que me fizeram pensar em como é tão importante começar nos serviços básicos para poder vir a ser especialista em processar e servir o *pátu* aos conhecedores e especialistas, no caso de Letícia, designados pelo termo de “abuelos”, detentores dos conhecimentos da tradição indígena.

Não se trata simplesmente de chegar e querer atuar logo no domínio da técnica do processamento do *pátu*. Inicialmente, os conhecedores sugerem acompanhar por meio do convite ou se dispor a ajudar na coleta das folhas de *pátu* e no *pátu da're ba'áse*. Essa era uma das estratégias de aprendizagem das técnicas de processamento. Mas não apenas isso. Vai mais além da aprendizagem das técnicas. O *pátu ba'ágũ*, com o tempo de ajuda que recebe, se simpatiza e vê que seu ajudante está interessado em ir além dos domínios do processamento de *pátu*.

Para essa intuição, se diz, em tukano, *weopeose* (transmissão de conhecimentos). *Weopeose* é uma atitude de um conhecedor, de transmitir seus *masise* de *kiti ukūse* (narrativas míticas), *base* (benzimentos) e *basase* (cantos rituais) ao aprendiz, sabendo, pela intuição, para qual dimensão de conhecimento o aprendiz tem predisposição. Por meio do *pátu* ou tabaco, o conhecedor ativa o aprendiz para uma das dimensões dos

conhecimentos acima mencionados. Em seguida, explica o trabalho que fez e sugere protocolos de cuidado do corpo (banho na madrugada, limpeza estomacal com certa erva e outros), de certos alimentos (gordurosos, frutas doces, comida e bebida quente) e, enfim, de abstenção sexual por certo tempo.

A aprendizagem das técnicas de processamento de *pátu* demanda uma série de recomendações e observações. Inicialmente com banho de madrugada ou nas primeiras horas da manhã, para que se sinta predisposto nos serviços de *pátu da'reba'ãse*, com propósito de suportar horas e horas escutando o *masise weopeose* do conhecedor; isso também ajuda na concentração, tanto para os serviços de processamento do *pátu* como na escuta do *masise*.

Foi nisso que eu vacilei quando me fiz de intruso na Casa Hija, em Letícia. Aparentemente, estava preparado, porém, não tinha condição de me lançar naquele serviço, que precisava meu corpo físico e espiritual preparados. Um abuelo da maloca Xingu, do povo Miraña, em Tabatinga, assim me disse quando lhe apresentei que estava conhecendo e aprendendo sobre o *pátu*, em Letícia: “Brasileiro, se quiser aprender, dominar e deter isso, você precisa dominar primeiro a nossa língua, depois dominar o xamanismo e enfim dominar técnica e domínio de processamento do mambe”.

Exatamente, precisaria seguir essa sugestão do abuelo da maloca do Xingu. Mas, devido ao tempo de minha estada em Letícia, não pude seguir sua recomendação. Ainda assim, aprender-observando na passagem nos mambeaderos já me deu uma satisfação enorme. Poderia ter feito mais, estado mais tempo, mas espero um dia retornar. Queria deixar de lembrar os mambeaderos, mas creio que, apesar de ter passado apenas alguns meses por lá, eles passaram a ser parte de mim, talvez a *coca hija* esteja me encantando retorno, enquanto eu faço de conta que ficou por trás, isto é, que foi temporário, passageiro.

Esse pensamento faz ressaltar a importância de que, antes de comer *pátu*, é preciso se colocar a questão de porque e para que estou comendo *pátu*. Você precisa colocar uma finalidade, o que você precisa alcançar com o consumo do *pátu*. Uma vez que você entra na roda de comedores de *pátu*, tem de continuar disposto até no *naĩneôkuse*, o momento de fechar as conversas, da interação e comunicação entre os especialistas. No caso da roda de *pátu* do tardar do dia, o *kumû* faz uma síntese geral do que foi tratado, os trabalhos que foram feitos, que foram executados por ele e o grupo de colaboradores. Lança o memorial sobre como faziam os antigos, com isso motivando a

reunião na roda de *pátu* no outro dia. Frisa a importância da presença dos jovens que estão escutando os conhecimentos dos conhecedores tradicionais, *masirakahara*.

Produzindo *mambe* - já estava no último mês do intercâmbio e, durante uma conversa, a colega da turma, Lina, e uma amiga sua, mencionaram que estariam indo no final de semana para a “Aldeia Bora”. Num sábado bem cedo acordei, arrumei minhas coisas e fui esperar às oito da manhã na parada de ônibus. No ônibus encontrei um abuelo, membro do mambeadero do Abuelo Leopoldo, que estava indo trabalhar na roça. Conversamos e partilhamos *ambil* e *mambe* no ônibus. Ao chegar, desci e ele continuou para o seu trabalho.

O líder comunitário da comunidade Bora já estava nos aguardando. Lina e sua amiga Maria tinham levado alguns frangos de presente à abuela, mãe do líder comunitário. Lina tinha me falado para levar algumas coisas também, mas, como não tinha dinheiro fui sem nada, mas com disposição de aprender, ouvir e vivenciar na aldeia Bora. Ao chegarmos fomos recepcionados de forma bem harmoniosa. Fomos cumprimentados, recebemos um *desayuno* reforçado de sopa de frango, pimenta, casebe e caugana⁴. A abuela servia a cada um de nós com um prato. Pessoalmente, fiquei farto. Creio que todos ficamos. Depois nos dirigimos até a maloca que estava em construção. Uma parte já estava coberta, e para cobrir toda a maloca estavam tecendo palhas de certa palmeira da região. Os membros da comunidade estavam todos envolvidos com a tarefa. Fomos recepcionados por eles também com entusiasmo e fizeram-nos sentir em casa. No trabalho, tinha balde de caugana de abacaxi à disposição. Quem quisesse se dirigia e tomava. *Mambe* e *ambil* também estavam disponíveis. A estes, somente os homens tinham acesso. Eles se dirigiam, chupavam *ambil* e *mambeavam*. Alguns tinham seus próprios potes. Segundo os abuelos, assim é melhor, pois demonstra que é trabalhador, cuidador de coca, que tem conhecimentos e saberes tradicionais indígenas. Essa é uma das chaves de leitura aos que chupam *ambil* e *mambe*.

⁴ Casebe é derivado da mandioca entre o povo Witoto, mas conhecido regionalmente entre os povos do alto Rio Negro de beiju. Caugana é um tipo de mingau preparado com fécula da mandioca, com abacaxi, com sumo de buriti. Para o dia de baile coletiva Witoto e Miraña se faz quantidade para três ou dois dias. Espontaneamente a pessoa que estiver participando se dirige onde se encontra o caugana para tomar. Não fermentado e nunca fermenta. Quem prepara são as mulheres. Preparado de *piñ*, (abacaxi) é bem docinho e feito de buriti também é saboroso. As vezes lembrava da minha mãe que preparava mingau de abacaxi, de buriti e umari. Mas não era para ser disponibilizado para festa coletiva. Era apenas tomar na quinhapira da manhã e no tempo de chuva.

O líder comunitário foi nos explicando e informando sobre o processo de trabalho de armação nas palhas na tala de jupati. As minhas colegas do curso na UNAL, como tinham passado lá nos finais de semanas anteriores, já estavam dominando as técnicas de tecer palmeiras e acoplar na tala de jupati para a cobertura da maloca. Peguei uma tala, coloquei perto das palhas, chupei e mambeeí. Para dar início nessa colaboração, perguntei a Lina como se acopla na tala de jupati e tece. Ela me mostrou a técnica. No início, tive dificuldades. Alguns jovens chegavam perto de mim, falavam em suas línguas e riam. Estes teciam rápido e no final saía bem, devido ao domínio das técnicas. Naquele dia, consegui tecer três talas de palmeiras de jupati de três metros. No início, foi difícil. Quando não dava certo, pedia a ajuda dos jovens e da Lina. Creio que esse aprendizado foi mais difícil do que a aprendizagem do processamento do mambe.

Por volta das 17 horas, o líder comunitário convocou os que estavam ainda dispostos a arrancar folhas de coca na roça. Esta não estava tão longe, questão de minutos. Chegamos e entramos na arrancada das folhas da planta. O líder era filho do conhecido indígena tradicional, sendo assim, ele estava de acordo com suas palavras seguindo na “carreira de baile”, que seria como a carreira de um mestre de cantos e danças de kapiwaya para os Tukano, com o propósito de especializar-se nisso sob a supervisão do pai. Por ser carreirista de baile, começou a cantar canções em voz baixa enquanto nós, os seus convidados, estávamos arrancando as folhas de mambe. Aos poucos, ele foi elevando o tom/timbre da voz. No intervalo, eu lhe disse já o ter ouvido em um dos *bailes na pisada* da maloca do Erbano Miraña, em Tabatinga, no lado brasileiro. A resposta foi confirmada de que ele mesmo tinha puxado e animado aquela canção por lá. Depois da nossa conversa, recomeçou com a mesma canção. Ao término desta pediu a um dos convidados para repetir a canção que ele tinha cantado. Antes, fomos solicitados a acompanhá-lo. Por três vezes, ele nos ensinou, e depois disso pediu para cantar, cada um que estava arrancando folhas de mambe. Chegada minha vez, fiquei com receio de cantar e errar, lembrando do caso de *pátu* amargo na Casa Hija (este caso está narrado na versão em língua Tukano) quando ele começou a puxar e logo me deixou seguir sozinho. No final, ele, o *carreirista de baile*, deu parecer favorável dizendo que eu tinha conseguido cantar. “Precisava apenas afinar a pronúncia e o timbre, ‘parente brasil” – foi sua observação final.

As canções que ele nos ensinou foram canções de ninar e alegrar os arbustos de mambe. Saber disso e ter essa experiência me fizeram rememorar a roça como espaço e

momento de aprendizagem dos conhecimentos tradicionais enquanto vai arrancando as folhas de mambe. Na Parte II da tese, tratei exatamente disso, de acordo com meus interlocutores da Oficina de *Pátu*, que sempre ressaltaram a importância de acompanhar o trabalho, as atividades de um especialista, com intuito de aprender os conhecimentos tradicionais.

No retorno, o cesto das folhas de mambe foi entregue a um jovem, que ficou responsável por tostar e pilar. O forno era feito de pedaços de aço no formato de cocho. Ele fez fogo e quando estava no grau, despejou as folhas de mambe. Eu estava apenas observando de longe. Depois ele me convidou para ajudar a tostar. Tinha na mão um galho bem armado, tipo de vassoura, com o qual mexia as folhas, e de vez em quando pegava com a mão para provar se estavam secas. Depois de tostar, passamos a pilar. No tostar foi somente eu e o jovem que estava me conduzindo e orientando sobre como mexer, sobre qual lado estava acumulando mais folhas, pois eu tinha que saber distribuir as porções à medida que as movimentava no cocho. Se não fizer isso, as folhas de baixo secam e queimam, e as de cima demoram de secar e quando pila, demoram para esfarelar. No momento de tostar as folhas, aproveitamos para esfarelar as folhas secas, assim, na etapa de pilar, elas logo se transformam em um pó verde. Depois desse processo, foi entregue a outra pessoa especializada o feitio da mistura com a cinza das folhas de embaúba.

Antes de a gente ir à arrancada das folhas de mambe, o líder da comunidade deu como encerrado o trabalho de tecer palhas para a cobertura da maloca. Ao mesmo tempo, informou que à noite teria roda de mambe acompanhada do ritual de proteção daquela casa e das pessoas presentes naquela ocasião, com xamanismo feito pelo pai do *carreirista dos bailes*. Depois do banho, teve um jantar especial, caldeirada de peixe misturado com frutas silvestres. Na hora combinada, já estavam presentes o abuelo responsável pelo benzimento da proteção da casa, os seus filhos aprendizes e que se autodenominam de carreiristas de bailes da maloca, os membros da comunidade e os visitantes. O abuelo fez benzimento de esfriamento no breu, na erva, com água – desta passou a todos que estavam presentes na roda, para ser tomado. Depois de três passagens dessa cuia, deu-se a distribuição de ambil. Enquanto isso, um neto dele estava pulverizando mambe e outro, socando as folhas, que foi torrada enquanto a gente tecia folhas de “carana”. Compartilhou mambe também. Depois cada um foi convidado para falar alguma coisa sobre o trabalho realizado nesse dia. Tirei algumas fotos com

permissão deles. Esse encontro foi “cerrado” às 11 horas da noite, mas eles continuaram conversando até altas horas da noite.

2 Entre *masirakahra ye pamasa*

Na penúltima semana da minha estadia em Letícia, pude escrever, via Messenger, a um amigo agrônomo e pesquisador intercultural que trabalha no Programa Rio Negro-ISA. A ideia foi de conversar a possibilidade de fazer uma Oficina de *Pátu* por inspiração do uso desse produto no espaço público da cidade. Haja vista, os professores e pesquisadores do Instituto Amazónico de Investigaciones-IMANI comem e socializam na sala de aula, e esse Instituto apoiou, no território da Universidad Nacional da Colômbia-UNAL, uma maloca para mambeadero.

Desde modo, o propósito foi, pelo menos através da oficina, pensar e incentivar, depois de muitos anos de criminalização e punitiva, a retomada de uso tradicional, e quem for na cidade possa se sentir em casa com seu pote de *pátu*, sem ser criminalizado e humilhado pelos a gentes do Estado Brasileiro.

Como conheci sua atuação no rio Tiquié e já tinha participado de várias oficinas coordenadas por ele, pude trocar mensagens de forma branda e aberta, mutuamente. No primeiro momento, respondeu dizendo que o ISA não costuma pesquisar em colaboração com AIMAs as plantas as associadas a drogas ou que demandam coleta para análise, e que a instituição que dá apoio desse tipo de pesquisa na terra indígena se expõe e vulnerabiliza frente às instituições que controlam drogas.

Expliquei que não seria dessa forma, que a ideia seria ouvir, reanimar, ativar, rememorar o uso do *pátu* de acordo a tradição do povo tukano no rio Tiquié. Registrar a origem dessa planta para poder entender o porquê de ser usado por este povo, por qual finalidade, como era preparado e outros no que os *masirakahra* (conhecedores) pudessem compartilhar do que viram, escutaram, experienciaram com seus pais, sogros, cunhados, avós, bisavôs.

Diante do exposto, o agrônomo e pesquisador do Programa Rio Negro-Instituto Socioambiental-ISA compreendeu e acatou a ideia. Eu estava pensando nessa lógica, não na de coletar, analisar no laboratório, selecionar os tipos de *pátu*. Creio que ele apresentou a minha proposta de fazer oficina de *pátu* no Tiquié à sua equipe do Rio Negro (ISA).

Assim, em março de 2019, ao abrir meu e-mail encontrei a mensagem da ecóloga do ISA informando que a equipe do Rio Negro acatou minha proposta, mas com datas agendadas, e que na última viagem que fizeram no Tiquié em 2018, já tinham informado a respeito, ao *masirakahara* e Agente Indígena do Meio Ambiente-AIMA. Desta forma, foram precisos somente a minha confirmação e a organização de algumas temáticas a serem trabalhadas na Oficina de *Pátu*. Organizei e enviei para a equipe do ISA.

No início da oficina, apresentei as temáticas que seriam trabalhadas, depois pedi para os participantes complementarem ou acrescentarem alguma coisa, mas todos disseram que estavam bem e assim os *masirakahara* ajudaram a compartilhar de forma detalhada, tanto o conteúdo que já foi trabalhado na Parte II dessa tese, quanto o que será descrito nesta Parte III: como se faz e como se dá o processamento do *pátu*.

Teâ pátu suâra (“Vamos arrancar folhas de *pátu*”) - Na oficina de *pátu* que coordenei, no penúltimo dia terminamos às 16 horas. Mas antes tínhamos combinado de, depois do jantar, fazer o *pátu da'rebaase* (processamento de *pátu*) com o propósito da realização de *duhi naiñose* (roda de *pátu* à noite). Nessa ocasião, os conhecedores se prontificaram de promover o *base* de breu, tabaco, jenipapo e *pátu*. Durante a combinação para produzir o *pátu*, fizemos levantamento com os moradores da comunidade Serra do Mucura – como comentei antes –, de quem teria *pátuka* na roça. O líder da comunidade respondeu em nome dos moradores dizendo que não tinham o *pátu* bom, sugerido pelos *masirakahara*. O tio do líder comunitário daquela comunidade tinha, mas quando a nova roça foi queimada avançou numa parte da antiga, atingindo o *pátuka*, que ficou seca, as plantas sem folhas, principalmente aquelas que eram as preferidas dos conhecedores.

Porém, o próprio líder da comunidade, depois de informar disso, lembrou que tinham algumas plantas de *yokũ pátu* no seu quintal. Os participantes murmuraram e logo entraram em consenso sobre *pátu suâse* (arrancada de *pátu*) coletivo, enquanto outros buscariam folhas secas de embaúba. Como era coletivo, o arranque não levou muito tempo, sob supervisão e orientação dos *kumûa* Tarcísio Barreto Tukano e Mario Campo Desana. Depois do arranque foi feita a seleção somente das folhas boas e as desfiamos, pois, segundo os conhecedores as folhas de *yokũ pátu* são grossas e assim, quando piladas, resistem a ficar em pó e sai com fiapos, não ficando com sabor e aroma tão bons quanto *pátu* de abiu.

Durante a desfiação estavam presentes duas mulheres, uma delas assessora do ISA, e outra, a minha cunhada Oscarina Desana, que já participa há anos nas diversas oficinas e outros eventos que se promovem no Tiquié pelas Escolas Indígenas Tukano e Tuyuka e como Agente Indígena de Manejo Ambiental em parceria com Instituto Socioambiental e FOIRN. Nessa ocasião, ela disse: *a'te pátu pũri seâ weroho nirõ weporo tê pátu ba'ârare* (“Essas folhas, os comedores de *pátu* consideram como piabas”). E completou: *“toho weita pátu suâgu wâ niñu noho seâ weheguwa nipu”* (Desse modo, o comedor de *pátu* quando vai para a roça, diz: “estou indo pescar piabas”). Algumas folhas tinham marcas do ataque dos insetos, no pecíolo e limbo. Outras apresentavam-se amarelas. A seleção foi feita somente das folhas verdes e o desfiar das folhas, depois da arrancada, é como se estivesse tirando as vísceras (“bucho”) e a espinha do peixe.

O momento de tratamento das folhas de *patú* é semelhante ao dado à piaba a ser assada ou cozida no fogo. Mas tem certas piabas que não passam por esse tratamento, assim também têm certos *pátu pũri* (folhas de certos *pátu*) que não precisam do tratamento como o do *yokũ pátu*. Após isso, prosseguimos na torragem ao forno. O fogo já se encontrava com brasa por ter sido usado anteriormente pela esposa do líder da comunidade. Assim, precisou-se apenas complementar lenhas para manter a medida certa do calor no forno. Nesseserviço, somente três conhecedores revezavam, os kumûa Tarcísio Barreto Tukano, o Mário Campo Desana e o Germano Campo Desana. Outros ficaram acompanhando o *pátu u'tese* e *pátu moâ u'ũhâse*. Estes eram os AIMAs e alguns jovens interessados que participaram das diversas oficinas promovidas pelas associações de base ou pelas escolas indígenas em parceria com o ISA.

Enquanto acompanhavam o *pátu u'tese* eles se dirigiam ao pedral em que se encontrava tabaco para fumar. Alguns fumavam o mesmo cigarro e outros fumavam individualmente. Outros ainda puderam experimentar o rapé apurinã do meu amigo Ernesto Belo, antropólogo não indígena, colega da turma de doutorado em antropologia social. Um AIMA de nome Mateus, do rio Castanho, tinha trazido flauta pã confeccionada com um tipo de taquara. Ele tocava e, com seu irmão menor, revezava nas melodias. As pedras serviram como bancos, pois não eram tão altas e dava para serem ocupadas por duas pessoas ou mais. Por sorte, neste dia não choveu, apenas nublou. Como não tinha tubo de pulverização, foi preciso confeccionar um. Buscar madeira específica e começar

a fabricar conforme faziam nossos antepassados, iria demorar muito. Pois para fazer isto, é preciso se atentar a uma série de *betise* e com tempo, sem atropelo.

Depois desta constatação, os próprios participantes, inclusive os AIMAs mais antigos juntos com os conhecedores, chegaram ao consenso sobre a ideia de confeccionar o pulverizar com um tubo de PVC. Assim, cortaram um pedaço e taparam de um lado, estando pronto o pulverizador de *pátu*.

Quanto ao pilão, havia um de madeira específica para pilar as folhas de *pátu*. Não era tão grande como o que se usa de forma tradicional, chegava apenas a meio metro de altura, desproporcional para pilar. Não fixava direito também, sendo preciso alguém para segurar, enquanto outro pilava.

Antes de escurecer, as folhas secas de embaúba foram queimadas em cima de uma folha de alumínio desgastada, sob a supervisão do *kumû* Tarcísio Barreto. Nesse momento, me aproximei e comecei a puxar uma conversa. Perguntei: *Ma'mi, añuro pátu moâ ùhuâpari?* (“Irmão maior, as folhas de embaúba queimaram bem?”). Prontamente ele me respondeu que sim. Seguiu a conversa dizendo: *nihâ, a'tiro wesetikarã niwa marî ñekusutna, pakusutnarña. A'tiro te moâre mí werata tñoñaro merã peka yñ'sno basero wepara* (“irmão menor, nossos pais e nosso avós faziam assim). Nesse instante lançavam a fórmula de *basero* de abrandamento que esfria o calor emitido pelo fogo. Ao dizer isso, ele foi avançando e adentrando no *basero* de tratamento das cinzas queimadas pelo fogo. Aqui confirmo a importância de acompanhar o trabalho, o serviço do comedor de *pátu* com propósito de escutar os *masise* (conhecimentos) do *masigu* (conhecedor). Quando me aproximei e comecei a ajudar e conversar com ele, o meu *ma'mi* prontamente começou a me lembrar como faziam nossos avós no passado. Esta foi a forma de me introduzir e de me conduzir com essa pequena motivação de aprendizagem daquela dimensão prática e me fazer envolver, em seguida, na dimensão da atuação dos *basese*. Naquele instante, perto da cinza da embaúba, estávamos meu *pako makû* e eu separando somente as cinzas boas e deixando de lado as que não queimariam bem. Enquanto isso, o meu *pako marapû* Mário Campo Desana estava torrando as folhas de *pátu* no forno, e alguns AIMAs estavam por perto controlando o fogo para não as queimar. A maioria estava conversando e contando entre eles o *pátu da'reba'âse* vistos nas suas comunidades, dos avós deles e dos pais deles. Tudo isso era intercalado de piadas, contos contagiantes, passagens pessoais de forma divertida que deixava distrair, enquanto se acompanhava o processamento do *pátu*.

O meu *pako marapɨ* (“filho de mãe” no *a'kasɨose* tukano, isto é, no sistema de termos de parentesco), para testar se as folhas já estavam no ponto, retira uma das folhas do forno, depois experimenta partir no meio com as mãos ou entre os dentes. Quando está no ponto ideal para tirar do forno, a folha se torna crocante e mantém a cor verde. Quando chega ao ponto ideal, começa a se reduzir a brasa do fogo, que, aos poucos, vai se apagando. Como já era noite, aqueles que se revezavam trocavam entre eles a lanterna de testa para iluminar bem com o propósito de não queimar as folhas. Assim que elas ficaram crocantes, foram tiradas do forno com abano e postas na bacia de alumínio. Mas nos anos que meu pai fazia visitas ao seu cunhado Sabino Rezende Tuyuka, do grupo coletivo *Da'siã*, via que este o cunhado do pai colocava as folhas de *pátu* torrada na cesta de arumã. Vale lembrar que no médio e baixo Tiquié algumas comunidades já não usavam mais o *pátu*, inclusive a comunidade onde foi realizada a oficina.

Depois daquele processo, os AIMA's antigos assumiram a atividade de pilar e pulverizar. Nesse processo pude me dispor, mas sob a supervisão dos AIMA's que se revezavam. O pilão era pequeno, assim tomou mais tempo do que outras etapas do processo. Tinha que ter cuidado de não deixar as folhas caírem. Cada um que revezava recebia a orientação de como se portar no ato de pilar, para ter cuidado, controlar a força no momento de pilar. Concluída essa etapa passou-se à pulverização.

O PVC confeccionado para ser o tubo de pulverização não deu certo. Foi amarrado em um dos esteios, mas sempre escorregava, e no fundo, ao invés de ficar concentrado, vazava. Diante disso, sugeri que pulverizassem no balde (vasilhame de tinta). Informei que, em Letícia, os parentes Witoto processam o mambe num vasilhame assim. O líder da comunidade Serra do Mucura e o coordenador dos AIMAs do médio Tiquié também já tinham experimentado pulverizar com aqueles vasilhames. Depois dessa adaptação, continuamos a pulverizar, intercalando entre alguns participantes presentes, pois já estava escuro.

Pátu ba'â duhí naiñose niírosa (“Teremos roda noturna de *pátu*”) - Já tínhamos passado da hora do término do processamento de *pátu*. Finalizamos às sete horas da noite e combinamos de nos reunir mais tarde para uma roda de *pátu* e benzimento do breu, pimenta e do cigarro. Somente o *basero* desses veículos acompanhados do ritual da entrega chamada de *yu'ɨhɨ basase* (musicalizado) foi até o meio da noite. *Yu'ɨhɨ basase* é uma seção de informação e transmissão de como, onde e com qual categoria do mundo, das casas cosmológicas e das pessoas, começou o *basero* de forma musicalizada.

Vejam os um exemplo de *basero* de proteção que se começa por categorias das pessoas. Começa-se a prevenção, neutralização e proteção às crianças. Terminando de fazer *basero* dessa categoria, convida-se o líder comunitário ou da casa coletiva, para informar sobre as previsões, seguranças, garantia de que estão protegidos de todos os males e doenças. Tudo isso, de forma musicalizada, o que chamamos de *yu'uhu basase*. Depois disso retomam, para prosseguir o trabalho em outra categoria, por exemplo, aos jovens, e vai seguindo até chegar aos adultos e anciãos. Vou descrever a seguir os procedimentos deste ritual.

Depois do banho e do jantar, no começo da noite, nos reunimos em frente à casa do líder comunitário de Serra do Mucura. Visto que todos já tinham se acomodado nos pedrais em forma de meio círculo, um dos coordenadores dos AIMAs deu a palavra de abertura, destacando a importância dos *masise* dos *kumûa*. Depois o tempo e o espaço foram entregues à responsabilidade dos *kumûa*. À frente deles, os coordenadores dos AIMAs puseram vasilhas de pimenta, breu, tabaco. O *pátu* foi entregue aos *kumûa* para comerem e compartilharem entre eles e os que estivessem participando da cerimônia. Nesse ritual de *basero* com pimenta, breu e tabaco, estavam presentes três especialistas, dois *ye'pamasa* (tukano) e um *umukohomasu* (desano). Um dos especialistas *ye'pamasu* era da comunidade que nos acolheu e disponibilizou espaço para Oficina de *Pátu*. Este apenas participou. Os outros dois puderam disponibilizar seus conhecimentos e lançar o *biâ basero* (benzimento da pimenta defumada), *o'pe basero* (benzimento do breu) e *mu'ro basero* (benzimento do tabaco). Antes de se lançarem nessa ação, ambos fumaram tabaco e comeram *pátu*. Depois a cuia circulou no sentido horário, assim que todos os presentes terminavam de comer, retornou em sentido anti-horário. Nesse movimento, alguns retornavam a comer do *patú*. Inclusive eu. Posteriormente, fui apelidado de *pátu yaí*, mas o apelido não perdurou. No retorno do pote de *pátu*, os *kumûa* começaram a lançar o *base*, com o breu e outro, com o tabaco. Depois, somente um deles assumiu o *biâ basero*.

Enquanto os *kumûa* se concentravam na ação de *basero*, com os produtos acima mencionados, os AIMAs e os participantes jovens ficaram animando com o toque de cariçu. Os *kumûa* lembraram que assim se fazia nos tempos idos. Como não tinha presença das mulheres naquela ocasião para acompanhar essa dança, ficaram apenas tocando. O pátio também não era um espaço adequado, caso elas estivessem naquela

ocasião. Um jovem tocava flauta de osso de jacarim e todos puderam acompanhar a cerimônia até o término de *o'pe basese* (benzimento do breu).

A cada intervalo, os coordenadores dos AIMAs e eu éramos convidados pelos *kumûa* a nos aproximarmos. Nessa aproximação, os *kumûa* Tarcísio Barreto e Mário Campos lançavam o *yuhu basese*. Este consiste na forma musicalizada de transmitir e informar qual fórmula de *basero* havia sido efetivada e se durante a ação do *basero* algo havia sido pressentiu em relação a alguma doença. Nessa circunstância, acompanha-se a gesticulação das mãos apontando para cima, para baixo, na direção da esquerda e à direita, da nascente e do poente. Acima seria o patamar celeste, casa do Avô do Universo, abaixo seria o patamar subterrâneo, casa dos *wa'imasa* à esquerda e direita, nascente e poente, seriam as portas ou pontos cardeais *ye'pamasa*. O corpo e a cabeça acompanhavam estes gestos. Os AIMAs e eu apenas ouvíamos e confirmávamos *tohota weapa* (fizeram isso mesmo).

A cada término de *basese*, éramos convidados a aproximarmos. Essa aproximação consistia em escutar a fórmula do *basese* feito para aquela ocasião, a proteção de *basero* por categorias das pessoas, dos participantes, começando pelas mães grávidas, crianças, jovens, adultos e idosos. Em todas essas aproximações ficamos de cócoras e eles, os *kumûa*, estavam sentados em um pedaço comprido de tábua. Não havia banco tradicional. O *yu'uhû basese* foi longo, de um fôlego intenso. Por isso é que nos tempos idos se banhavam na madrugada como treino de resistência às práticas da festa coletiva e nos rituais. Mas também com o propósito de resistir os trabalhos pesados como a derrubada da roça. Como eu não tinha essa prática de banho de madrugada, não tive resistência, mas me esforcei para permanecer agachado, posição clássica nas rodas, até o final do *yu'uhû basese*.

Para a realização deste ritual de *basese*, como vimos, foi preciso buscar folhas de *pátu* e entrar em ação em todo o seu processo, que tem sua logística própria e que envolve, num primeiro momento, a colheita das folhas da planta de *pátu* na roça, preferencialmente da variedade *kârê patu* ("coca de abiu"), que rende bastante durante o preparo e que tem um sabor e cheiro idêntico ao do fruto de abiu. Na colheita, é preciso ter paciência para ficar de cócoras ou de pé no *pátuka* (plantio de coca) e exposto ao sol. Depois, é preciso ter habilidade para tostar, pilar e misturar as folhas com as cinzas das folhas de embaúba. Enfim, é necessário, para esse trabalho, ter uma sensibilidade apurada para obter um produto bem fino, acompanhado de sua cor, seu sabor e seu cheiro. A pessoa que

consegue obter essas qualidades do produto ganha prestígio no circuito noturno e nos grandes rituais de *pátu*. Tudo isso implica em se disciplinar para esse serviço. Se não tiver essas qualidades, a pessoa está desconexa ou desconcentrada, e precisa se orientar, disciplinar-se no pensamento, focar e pensar que este servirá para o bem, para a socialização e interação dos *pátu ba'â nãñorare* (comedores de *pátu*).

Ao final de tudo, foi entregue o *o'pe baseke* (breu benzido), *biâ baseke* (pimenta benzida) e *mu'ro baseke* (tabaco benzido) aos coordenadores dos Agente Indígenas do Meio Ambiente-AIMAs. No dia seguinte, depois da quinhampira da manhã, esses mesmos coordenadores convidaram a todos os participantes da oficina de *pátu* e aos membros da comunidade Serra do Mucura para se defumarem com *o'pe baseke* e *mu'ro baseske* e mastigarem a *biâ baseke* com sal. O defumar dos *baseke* faz sentir e pensar, crer e acreditar na imunidade às doenças, aos ataques das *masa* (pessoas) de má índole e dos *wa'ímasa*. Além dessa efetivação com *baseke*, cada uma precisa ter cuidado nos espaços em que transita, nas comidas de que se alimenta, no modo de tratamento para com os mais velhos. Somando com isso, é preciso se viver bem com os membros da comunidade e da família, com os seres que vivem na floresta visivelmente e invisivelmente.

(IN) CONCLUSÃO

Nesta tese de doutorado, pude enveredar através dos *masise* (conhecimentos e epistemologias) do coletivo *ye'pamasa*, que estão fundamentados nas *kiti ukũse*, *base* e *basase*. A explicação e a conceituação desses termos foram trabalhadas e desenvolvidas na Coleção Reflexividades Indígenas (2018). Nesse texto, aparecem essas palavras com frequência, com o propósito de dar continuidade à importância desses conjuntos de conhecimentos para os povos *ye'pamasa*.

O fio condutor da temática em questão é o *pátu*, principalmente por meio das *kiti ukũse* e *base*. Desse modo, fiz grande esforço de traçar a oralidade na escrita, descrevendo a compreensão, olhares, explicações dos *kumûa* sobre a origem, o plantio, cuidado, as arrancadas das folhas, o conjunto de processamento, enfim, as implicações quando se come essa substância.

O esforço e o exercício de escrever os conhecimentos dos *kumûa* que circulam por via oral e, ainda, por certo grupo e subgrupo coletivo, foi desafiante, mesmo porque como eles mesmos diziam, se passava de pai para filho. Eles tinham razão de falar disso, ainda mais ou principalmente com relação à linguagem específica e sofisticada do *base*.

O meu foco foi o de, através das vozes dos *masirakahara*, mostrar o *pátu* inofensivo, de uso cerimonial e ritual no tardar do dia e noite adentro, tendo seu ápice nas festas coletivas. O *pátu*, pó verde resultado de todo o conjunto do processamento, é visto, compreendido e concebido enquanto alimento complementar à atitude de *tuoñari masu* (pessoa pensante), *tuoñase kuoḡu* (aquele que tem pensamento, que está em atitude de pensador). O *pátu* é elemento importante da identidade masculina do coletivo *Pamurimasa*. A planta e seu produto fazem parte do seu corpo, a espinha dorsal do *pamurimasu*. Sendo essa a compreensão, os pais recebem do *kumû* a orientação de cuidar da sua alimentação para, na especialização, se manter em foco nos *masise* dos *kumûa*. Se não tiver acompanhamento da dieta alimentar da criança, decorre uma série de fatores de desconforto do corpo e intelectual, ao que se chama em nossa língua de *surise*, *matise*, *wisiãse*. Similar a isso acontece ao *pátu ba'agũ* quando ele deixa de seguir dieta alimentar e restrições sexuais.

Diante do exposto, podemos nos indagar qual é o papel do *pátu*? É um elemento de socialidade ou substância socializadora, socializante; é a substância que proporciona estar atento na aprendizagem dos *masise* dos *masirakahara*. Fundamental pensar e lembrar desse entendimento aos que desconhecem o papel do *pátu* cotidiano e cerimonial

e ritual. Mas nem todos que comem ou acessam essa substância se tornam especializados ou assumem papéis de detentores dos *masise* dos *masirakahara*. Assim como nem tudo o que se relaciona ao *pátu* foi aqui descrito, apresentado e discutido. Reconheço que ficou muita coisa fora, para ser aprofundada, refletida. O foco foi fazer um ensaio da oralidade na escrita com a minha língua tukano, produzir na escrita os conhecimentos que circulam de forma oral na memória dos *masirakahara* (conhecedores/especialistas/sábios). Apresentar a importância do *pátu* para os povos *pamurimasa*.

Sem essa planta que resulta no conjunto do processamento do *pátu*, não é possível tratar de questões importantes da vida cotidiana, cerimonial e ritual dos coletivos, das relações entre cunhados e sogros, vice-versa; enfim, com os humanos invisíveis que moram em certas casas nesse plano terrestre. O serviço de processamento implica não somente a força física, vai além. Cada etapa de processamento abarca níveis de conhecimento, de concentração, comunicação e interação através dos *base* entre humanos e não-humanos que existem e moram nos diversos níveis e nos diferentes espaços do cosmo.

Revisitando o passado das diversas práticas sociais, das narrativas míticas e *base* dos *pamurimasa*, mesmo que estejam adormecidas na memória, é importante tratá-las com *a'pero mariro* (seriedade, na sua tradução de forma literal: “sem brincadeira”), pois são elementos que sustentam a história de um povo: as histórias dos avós, do grupo coletivo, são formas de teorização do tempo, dos espaços e das tramas protagonizados por demiurgos.

Em todas as minhas escutas dos *kumûa* com a nossa Língua da linhagem patrilinear *Ye'pamasa*, o *pátu* é de *u'mu oãu'puri*. Que literalmente diria que *pátu* é osso e massa corporal do homem tukano. Esse é um entendimento habitual dos moradores da comunidade que não detém os conhecimentos do *kumû*. Até eu não entendia antes de lançar-me à escuta dos conhecimentos sobre *pátu*. Ao serem escutados os *kumûa* consideram, refletem e olham o *pátugu* (arbusto de *pátu*) a planta de conhecimento e seu derivado *pátu*, em forma de pó verde misturado com cinza de embaúba e ainda acrescida e ativada com *basero* (xamanização) compreende-se de ativação de cuias de conhecimentos *ye'pamasa*. O *kumû* especializado de *base* (xamanismo) transforma-se em outra realidade: cuia de *pátu* de *base* (xamanismo), de *kiti ukûse* (narrativas míticas), *basase* (cantos e danças rituais). A partir dessa xamanização do *kumû* o *pátu* passa a ter outra dimensão de entendimento. Já não é mais *oã* (osso) e *u'puri* (massa

corporal). É um conhecimento, é pó da memória. Uma vez tendo essa compreensão o povo Ye'pamasa tem-se plantado, consumido desde no tempo antes do contato com os *pekasa*. Servia-se entre o grupo coletivo de *basariwi'í* na roda de conversa noturna e na festa coletiva entre grupos *utamorimasa* (grupo de troca de casamento).

Os *kumûa* Ye'pamasa, apesar de terem sofrido criminalização e de terem incinerar sua planta de conhecimentos sem prova de que eles são traficantes de cocaína, mesmo tendo passado e sendo vítimas de humilhação na década de 1980 pelo Estado brasileiro perante seus grupos coletivos, os *kumûa* e outros que são filhos de rede de conhecedores puderam resistir e continuar com plantio e seu consumo, mas de forma tímida. Uns por terem sentido na pele as agressividades e outros por terem assistido a agressividades, vexames, insultos, injúria por parte de agente do Estado Brasileiro.

Essa atitude punitiva do Estado atingiu com sua espada o *heriporã* (coração) e *katiro* (vida) de muitos *kumû*, *baya* e *basei*. Moralmente e eticamente se sentiram rebaixados, justamente eles que antes eram prestigiados por cada grupo coletivo no seu território. O fato protagonizado naquela década pelo Estado fez-se sentir dores e acabou levando em estado de *duhari* (entristecimento, depressão) de muitos *kumûa* Ye'pamasa. Consequentemente, faleceram muitos e outros se foram na cidade de São Gabriel da Cachoeira, com o propósito de melhorar a vida, mas acabaram caindo no alcoolismo.

Com a retomada da construção de malocas casas de conhecimento nesses últimos anos no rio Tiquié e o renovado interesse pelo cultivo e uso do *pátu* naquelas comunidades vemos a esperança de que esse importante elemento seja reconhecido no seu justo lugar no conjunto dos Patrimônios Culturais dos Povos do Alto Rio Negro, junto com o Sistema Agrícola do Rio Negro e Cachoeira das Onças em Iauareté. Precisamos ainda avançar nas práticas e nos usos cotidianos desses conhecimentos ligados ao *oã u'puri*, pó da memória, para que seja descriminalizado, para que as gerações presentes e posteriores, tanto não-indígenas quanto os povos indígenas, conheçam e compreendam de fato seu uso na rede de convivialidade e socialidade dos conhecedores Ye'pamasa.

CADERNO DE CAMPO



Foto 01. Na Casa Hija em 2018, Universidad Nacional da Colômbia-UNAL. Ouvindo a experiência e vivência entre os povos indígenas da Colômbia do Prof. Dr. Juan Álvaro Echeverri,



Foto 02. Coletando folhas de pátu na roça da Casa Hija-UNAL, em 2018.



Foto 03. Torrando folhas de pátu na Aldeia Bora, km 18.



Foto 04. Pilando folhas de pátu torrada, na aldeia Bora, km 18.



Foto 05. Kumûa e AIMAs na Oficina de Pátu, abril de 2019, comunidade Serra do Mucura. Arquivo pessoal. Crédito: Edilson Villanueva



Foto 06. Kumû Tarcísio Barreto, coorientador - transmitindo sua experiência e conhecimentos ancestrais Ye´pamasa. Arquivo pessoal. Crédito: Edilson Villanueva



Foto 07. Coleta das folhas de *pátu* no quintal do líder e AIMA Roberval Pedrosa, comunidade Serra do Mucura, médio Rio Tiquié. Arquivo pessoal. Crédito: Edilson Villanueva



Foto 08. Retorno da coleta das folhas de *pátu*. Comunidade Serra do Mucura. Acervo pessoal. Crédito: Edilson Villanueva



Foto 09. Desenho do *pátu* como coluna e corpo do *Wa'ímasu* e *Ye'pamasu*. Desenhista: AIMA Ismael dos Santos, da comunidade Stº Antônio, médio Rio Tiquié.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Dagoberto Lima (Suegũ). **Forma e conteúdo do bahsese yepamahsã (Tukano):** fragmentos do espaço di'ta/nũku. Manaus, Universidade Federal do Amazonas (PPGAS), 2016. Dissertação de mestrado.

_____, Dagoberto Lima (2021). *Pátu: o “pó da memória” dos conhecedores Ye'pamasa.* Mundo Amazônico, 12 (1), 136-152. <http://doi.org/10.15446/ma.v12n2.87541>

BARRETO, João Paulo Lima. **Wai-Mahsã: Peixes e Humanos** - um ensaio de Antropologia Indígena. Manaus, UFAM, 2013. Dissertação de Mestrado.

_____, João Paulo Lima (org). **Omerõ: constituição e circulação de conhecimentos Yepamahsã (Tukano).** Manaus. Universidade Federal do Amazonas. Núcleo e Estudos da Amazônia Indígena (NEAI), EDUA, 2018.

BARRETO, João Rivelino Rezende. **Formação e transformação de coletivos indígenas no noroeste amazônico:** do mito à sociologia das comunidades. Manaus, Universidade Federal do Amazonas, 2012. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social.

_____, João Rivelino Rezende. **Formação e transformação de coletivos indígenas do noroeste amazônico:** do mito à sociologia das comunidades. Manaus: EDUA (Coleção Reflexividades Indígenas), 2018.

BRÜZZI, Alcionílio. **A civilização indígena do Uaupés:** observações antropológicas, etnográficas e sociológicas. 2ª ed. LAS - Roma, 1977.

BUCHILLET, D. **Maladie et mémoire des origines chez les Desana du Uaupés (Brésil).** Conceptions de la maladie et de la thérapeutique d'une société amazonienne. Doutorado. Nanterre: Université de Paris X, 1983.

CHAGAS FILHO, Admilton Freitas das. **A roça, a colheita e a festa:** uma etnografia dos roçados apurinã da aldeia Terra nova. Dissertação de Mestrado. PPGAS-UFAM, 2017.

DAVIS, W. (2001). **El río:** exploraciones y descubrimientos en la selva amazónica. Trad. Nicolás Suescun. 3ª ed. Bogotá: Fondo de Cultura Económica; El Ancora Editores, 2009.

DIAS CABALZAR, Flora Freire. **Até Manaus, até Bogotá.** Os Tuyuka vestem seus nomes como ornamentos. Doutorado em Antropologia Social, USP, 2010.

DUTRA, Israel Fontes. **Xamanismo Uhtãpinõponã:** princípios dos rituais de pajelanças e do ser pajé Tuyuka. 2010. 237 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.

ECHEVERRI, Juan A., Edmundo Pereira. “**Mambear coca não é pintar a boca de verde**”: Notas sobre a origem e o uso ritual da coca amazônica”, en B. Labate & S.Goulart (orgs.), *O Uso Ritual das Plantas de Poder*, pp.117-185. Campinas: Ed. Mercado de Letras/FAPESP, 2005.

_____, Juan A., KINERAI Hipólito C. **Tabaco Frio, Coca Dulce. Jírue ðiona, riérue jíibina**. Ed.: Universidade Nacional da Colômbia-Sede Amazônia. Letícia, Amazonas. Ed. Guardalupe Ltda, Bogotá, D.C, Colômbia. 2ª Edición Revisada, 2008.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 2008 [1926].

HUGH-JONES, C. **Desde el río de leche**. Procesos espacio-temporales en la Amazonia noroccidental. Ediciones Universidad Central. Bogotá, D. C., Colombia. 1ª edición en español, 2011.

HUGH-JONES, S. **La palma y las Pléyades**. Iniciación y cosmología en la Amazonia noroccidental. Ediciones Universidad Central. Bogotá, D. C., Colombia. 1ª edición en español, 2011

KARADIMAS, Dimitri. **La parale engendrée**: Analyse des conceptions miraña de la prise de coca. In: JAMARD, J-L; TERRAY, E; XANTHAKOU, M. (Org.). En substance. Textes pour Françoise Heritier. Paris: Fayard, 2000.

LOLLI, Pedro. **As redes de trocas rituais dos Yuhupdeh no Igarapé Castanha**, através dos benximentos (mihdiid) e das flautas jurupari (Ti´). 2010. Tese (Doutorado)-Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010

MAIA, Gabriel Sodré. **Bahsamori**: o tempo, as estações e as etiquetas sociais dos Yepamahsã (Tukano). Manaus: EDUA (Coleção Reflexividades Indígenas), 2018.

MARINHO, Oseias Ramos. Identidade e hierarquia entre os Turoporã do rio Tiquié, Amazonas. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Recife, 2012.

RAMOS, Danilo. **Círculo de coca e fumaça**: encontros noturnos e caminhos vividos pela Hupd´ah. 2013. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social Faculdade de Filosofia, Letras e Ciência Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013.

SULKIN, Carlos D.L. **Muinane**: un proyecto moral a perpetuidade. Merdelín: Editora Universidad de Antioquia, 2004.

SCOLFARO, Aline (org.). **Pelas águas do rio de leite**. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, 2018. https://www.youtube.com/watch?v=CirpI_a_FJI&t=91s

SARMENTO, Francisco da Silva. **O médio Rio Negro Indígena**: aspectos históricos, Socioculturais e panorama antropológico contemporâneo. Universidade de Brasília. Departamento de Antropologia. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Dissertação (Mestrado). Brasília, 2018.

TÓBON, Marco. **Humanizar o feroz**: uma antropologia do conflito armado na amazônia colombiana. Tese (Doutorado)-Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas-SP, 2016.