

Transformação e persistência: práticas alimentares Wari'

Maurício Soares Leite

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

LEITE, MS. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. 239 p. ISBN 978-85-7541-137-7. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Considerações preliminares

Ao iniciar este capítulo, que contempla a descrição e a análise das práticas alimentares wari', julgo importante fazer uma observação, de modo a situar melhor o leitor nas análises que se seguem. No capítulo 1, quando abordo a bibliografia existente sobre o grupo, menciono trabalhos que discutem, em maior ou menor profundidade, a prática do canibalismo (Conklin, 1989, 2001; Vilaça, 1989, 1992, 1998). De fato, os Wari' comiam, ritualmente, seus próprios mortos (o canibalismo funerário) e os inimigos mortos em combate (o canibalismo guerreiro). As duas formas constituíam práticas distintas, que seguiam rituais específicos e baseavam-se em princípios e razões também diferentes. Até a década de 60 registraram-se episódios de canibalismo no grupo, desde então abandonados em razão da forte repressão exercida pelos agentes de contato. O tema, contudo, não será aqui contemplado. Trata-se de uma opção, baseada em uma cuidadosa avaliação das possibilidades e implicações decorrentes da inclusão ou não desse componente no trabalho.

Gostaria de deixar claro, inicialmente, que acredito que o entendimento dos princípios envolvidos nas diferentes formas do canibalismo wari', assim como a própria descrição dos rituais de consumo, em muito contribuiria para a compreensão de suas práticas contemporâneas. No entanto, o assunto mostra-se de tal modo complexo que exigiria, por si só, um estudo dedicado unicamente à sua análise (o que já foi feito, com grande sensibilidade, pelas antropólogas Beth Ann Conklin e Aparecida Vilaça). O presente trabalho, na medida em que envolve uma série de outros componentes – a coleta e a análise de dados antropométricos e de consumo alimentar, além da observação de práticas econômicas e alimentares –, encontra uma limitação importante, que me fez optar por não me dedicar ao assunto.

Assinalo, entretanto, que para os fins do presente estudo a grande contribuição do tema é a possibilidade de realizar uma incursão no pensamento nativo, não remetendo a uma hipotética dimensão biológico-nutricional do

canibalismo. Assim, creio ser igualmente possível fazê-lo com base em elementos presentes em outras dimensões de suas vidas. Desse modo, acredito que a opção não compromete as análises que se seguirão.

Antes de partir para a descrição e a análise propriamente ditas, gostaria de assinalar um aspecto que permeia as próximas seções e que para mim foi ficando cada vez mais claro, à medida que partilhava de suas refeições e seu cotidiano e, mais tarde, encerrado o trabalho de campo, quando revia minhas anotações. Refiro-me à existência de um conjunto de normas subjacente às práticas alimentares. Isso envolveria não apenas critérios de comestibilidade, mas também a definição das formas de consumo em termos temporais (horários apropriados), espaciais (lugares apropriados) e, para cada contexto específico, uma série de outros critérios. O comer, assim, não se daria de forma aleatória. Afirmo que, em meu convívio com os Wari', de fato precisei aprender como me alimentar com propriedade, e era pacientemente instruído sobre isso mesmo pelas crianças.

Minha atenção estará voltada, nas próximas seções, para a descrição das formas cotidianas de comer entre os Wari', no que julgo poder distinguir não apenas modos culturalmente específicos de organização dos eventos alimentares, mas uma série de princípios ordenadores.

A comida na rotina diária

Em termos de preparação e consumo de alimentos, a rotina wari' acompanha, em linhas gerais, a descrição que se segue. Pode haver, contudo, variações importantes segundo o domicílio e, obviamente, de um dia para o outro. Não se observam, contudo, flutuações ligadas a dias específicos da semana, como os fins de semana. Com relação aos itens alimentares consumidos, as principais fontes de variação são a época do ano, a escolha dos cultígenos a serem produzidos nas roças domiciliares e a frequência e o resultado das atividades de caça, pesca e coleta de alimentos silvestres.

O consumo de alimentos comprados no mercado regional, por sua vez, depende do acesso, direto ou indireto, a recursos financeiros. Assim, ele tende a variar significativamente ao longo do mês (sendo maior logo após o recebimento de aposentadorias e salários, ou a venda de farinha e castanhas, por exemplo) e também no ciclo anual (a depender da fonte de renda: se for a coleta e a venda de castanhas, por exemplo, cuja safra ocorre entre dezembro e fevereiro, nesses meses haverá maior possibilidade de se adquirirem comercialmente gêneros alimentícios). As rotinas de trabalho, que apresentam significativas variações sazonais, podem introduzir também importantes modificações no esquema descrito a seguir.

Na aldeia, o dia wari' começa, geralmente, antes do nascer do sol, com o fogo da casa sendo aceso normalmente pela esposa ou por uma filha mais velha.

Se isso já houver sido feito em algum domicílio próximo, um pedaço de lenha em brasa é trazido e com ele inicia-se o fogo doméstico. A água é colocada para ferver, e com ela prepara-se café ou, eventualmente, chá – freqüentemente, de folhas de abacate, goiaba, jaca ou capim-limão. Algumas famílias possuem pés de café plantados em suas roças ou mesmo no peridomicílio, o que torna o consumo da bebida independente da aquisição do produto industrializado. Neste caso, os grãos são torrados e pilados (moídos em um pilão de madeira) pelos próprios Wari'. É algo freqüente a adição de leite em pó à infusão, mas em pequenas quantidades. Com a bebida, por vezes comem-se pão ou biscoitos – sempre comprados em Guajará-Mirim, nunca feitos em casa –, ou ainda 'bodó', uma espécie de bolinho frito de farinha de trigo, levemente doce, muito apreciado. Esse tipo de evento alimentar parece ter sido 'emprestado' aos regionais: os Wari' diziam-me que o uso dos chás era recente, à exceção de seu emprego como medicamento.

Mais tarde, por volta das sete ou oito horas, os Wari' comem alimentos preparados e já consumidos no dia anterior, o que usualmente inclui itens como carnes, tubérculos, arroz, feijão e farinha de mandioca. Eventualmente alguma comida pode ser rapidamente preparada, de modo a complementar as sobras do dia anterior. E, sempre que possível, bebe-se *tokwa*, uma bebida adocicada feita do milho.¹⁹ Pode-se identificar, aqui, a típica refeição wari', que combina diversos tipos de comidas segundo uma estrutura predeterminada e que será detalhada nas próximas páginas. Esse tipo de refeição acontece em mais outros dois momentos, ao longo do dia.

A essa altura, inicia-se a preparação dos alimentos a serem consumidos nas próximas refeições. As crianças brincam, e a louça da noite anterior e da primeira refeição do dia é lavada no rio Pacaás Novos, normalmente com a participação das meninas. Uma segunda e uma terceira refeições, com as mesmas características, têm lugar, respectivamente, por volta das 11 horas e ao entardecer, a partir das 17 horas. Esta vem a ser a última refeição do dia, e depois dela usualmente não se come mais.

A ingestão de alimentos no cotidiano wari' não se limita, contudo, a esse esquema descrito. O espaço doméstico, local privilegiado para a realização das principais refeições, não é o único onde se dá o consumo alimentar. Mas isso será visto nas páginas a seguir.

Tempo, espaço e o comer wari'

No cotidiano wari', o comer acontece segundo um conjunto de regras específicas, que têm entre seus condicionantes aspectos de ordem temporal e espacial. O primeiro, considerado aqui em sua dimensão cíclica, revela nuances significativas quando se detém tanto sobre o ciclo diário como sobre o anual.

O tempo, desse modo, é o 'meio' em que se articulam o comer e as outras atividades diárias. Os eventos alimentares, sob suas formas mais ou menos estruturadas, sucedem-se de maneira bastante definida ao longo do dia, intercalando-se ainda com as demais atividades diárias. Tempo e comida de certa maneira definem-se mutuamente: ao mesmo tempo que há momentos adequados para a realização de eventos alimentares/refeições específicas, a sua realização 'marca' momentos específicos do dia. O comer constitui, portanto, um importante 'marcador' temporal. Assim, a refeição realizada ao meio-dia interrompe temporariamente o trabalho, iniciado quase sempre muito cedo; os integrantes de cada domicílio retornam de suas atividades e comem juntos, em um momento caracterizado pela sociabilidade doméstica. E, ao entardecer, 'fecha' a jornada diária, geralmente encerrando as atividades produtivas e novamente reunindo toda a família nuclear.

O ciclo anual também apresenta aspectos de interesse para minhas análises. Como já mencionado em capítulos anteriores, o ambiente explorado pelos Wari' apresenta marcantes variações climáticas sazonais, que se refletem em oscilações importantes em termos ecológicos e, por conseguinte, também econômicos, mais especificamente no âmbito da produção de alimentos. Nesse contexto, duas dimensões chamam a atenção: uma pragmática, diretamente relacionada aos aspectos ecológicos e produtivos – mas não restrita a fatores de ordem biológica, inserida que está num contexto cultural específico – e com importantes reflexos sobre os perfis de saúde e nutrição da população; e outra subjetiva, referente ao modo como os Wari' percebem e descrevem essa mesma sucessão de fases e suas implicações em sua vida diária.

As flutuações ocorrem em dois sentidos: há espécies animais (como larvas de determinados insetos) e vegetais (alguns frutos, por exemplo) que só se encontram presentes em determinadas épocas do ano, não sendo sequer encontradas em outros períodos; e há outras que, embora localizáveis durante todo o ano, apresentam uma importante variação em seus números, o que resulta em maior ou menor produtividade das atividades destinadas à sua obtenção. Alguns dos produtos da agricultura, embora se encaixem no primeiro caso, podem estar disponíveis durante todo o ano, a depender do manejo dos estoques.

Mesmo considerando-se a possibilidade – surgida com a sua inserção no mercado regional – da compra de alimentos em Guajará-Mirim e, portanto, de uma potencial independência de variações sazonais na produção de alimentos, a subsistência wari' ainda depende, em grande medida, de um profundo conhecimento desse ciclo e da adequação de suas atividades produtivas a essas flutuações. Estas, naturalmente, não ocorrem de modo absolutamente previsível; apesar disso, os Wari' acompanham atentamente o desenrolar das modificações,

sendo capazes de responder prontamente a elas antecipando ou retardando a realização das etapas necessárias à obtenção de itens específicos.

No que se refere ao modo como encaram esses ciclos, as falas wari' revelavam que, a despeito da existência de épocas do ano em que o acesso a determinados alimentos era objetivamente mais difícil, eles não caracterizavam nenhuma época do ano como mais 'dura', em termos de subsistência. Embora a redução cíclica da disponibilidade de alimentos específicos fosse percebida e comentada no discurso diário – “*Om pin na manga!*” (“Não há mais mangas!”); “*Om pin na hwam!*” (“Não há mais peixe!”) –, o que parecia chamar a atenção dos Wari' eram os recursos que estariam disponíveis no período que se seguiria. Mais que isso, disponíveis em quantidade. O porvir era sempre visto, portanto, 'com bons olhos'. Ou seja, o olhar wari' parecia voltar-se não para o esgotamento cíclico de recursos específicos que o ciclo anual representava, mas em lugar disso para as novas possibilidades que se apresentavam.

Também no ciclo anual, o comer constitui um importante 'marcador' temporal: os Wari' sempre me descreviam as épocas do ano tomando por base sua associação com a disponibilidade e o consumo de alimentos e comidas. Quando sabiam que eu não estaria entre eles em algum mês, apressavam-se em dizer-me que perderia alguma comida característica daquele momento, como por exemplo: “Você vai perder '*homa homa*' (espécie de peixe, semelhante a um bagre)! É gordo!”, de fato lamentando que eu não pudesse compartilhar com eles aqueles momentos. Era possível vislumbrar a dimensão afetiva da associação entre as épocas do ano e as comidas que as caracterizavam: à parte o fato de saberem de meu interesse por suas práticas alimentares, era notável a alegria com que faziam essas descrições. As comidas eram lembradas e descritas com grande prazer e mesmo nostalgia, ressaltando-se o seu sabor, alguma qualidade que se destacava (em geral, a presença de gordura) e, ainda, a (grande) quantidade de comida disponível. Eram, enfim, esperadas e desejadas. Pouco tempo após minha primeira viagem a Santo André, um dos professores descrevia-me a adequação de se comer/combina*ro jat* (larvas de besouros) com *kapam* (pamonha de milho). Em dado momento, fez uma breve pausa em sua descrição e disse-me em português, rindo: “Ai! Saudade de comer '*kapam*'!”

A dimensão espacial constitui também um aspecto fundamental da realização dos eventos alimentares. O espaço doméstico é o privilegiado para a realização de refeições. Preparadas no fogo doméstico e consumidas pela família nuclear, elas assumem um caráter de socialização 'intradomiciliar'. É notável que, ao caminhar pela aldeia próximo ao meio-dia e ao entardecer, eu encontrava praticamente todos os domicílios envolvidos no preparo ou no consumo dessas refeições; cada núcleo familiar podia ser encontrado em seu domicílio, pais e crianças comendo juntos. Nos primeiros momentos do dia, em contraste, era comum

ver os homens wari' visitando outras casas, quando bebiam café, *tokwa* e, eventualmente, comiam; o caráter de socialização então era 'interdomiciliar'.

As refeições constituíam também momentos que interrompiam a jornada de trabalho, com o sol a pino, ou então a encerravam, ao entardecer. O horário é também um fator preponderante para a realização dessas refeições, mesmo quando fora do ambiente domiciliar: fora da aldeia, envolvidos em pescarias, por exemplo, os Wari' também interrompem o trabalho para a realização de refeições que buscam seguir os mesmos princípios. Nesse caso, a eventual ausência de mulheres determina também uma mudança importante no que se refere ao preparo da comida, já que são elas tradicionalmente as responsáveis pelo cuidado com o fogo e pelo preparo e distribuição da comida. Nessas ocasiões, os homens assumem as tarefas.

O consumo de alimentos, tendo como principal espaço o ambiente doméstico, não está a ele limitado. Para mencionar alguns exemplos, entre os intervalos das maiores refeições diversos frutos são comidos, isoladamente ou, em alguns casos, com farinha de mandioca. Quando disponíveis, bebidas doces feitas do milho, do mel, de tubérculos ou frutos são consumidas livremente durante todo o dia. Macaxeira, batata-doce e cará também podem ser comidos, assados ou cozidos, a qualquer momento, embora possam estar presentes também nas principais refeições.

Além disso, o consumo não se restringe aos limites da aldeia (não me refiro, aqui, às viagens a Guajará-Mirim ou a outras localidades, mas somente às áreas dentro dos limites da T.I. Pacaás Novos). A forma como ele se dava, no espaço extra-aldeia, parecia-me geralmente mais livre, a depender também do contexto em que acontecesse. Assim, as saídas para a coleta de itens como mel, larvas de insetos, palmito e frutos quase sempre resultam em seu consumo parcial no próprio local da coleta. Mesmo quando as incursões não objetivam a coleta desses produtos, seu consumo pode ocorrer de forma oportunística, dependendo apenas de sua casual localização no trajeto percorrido.

Nas excursões de caça ou pesca, contudo, o 'produto-fim' da atividade é geralmente trazido integralmente ou em sua maior parte para a aldeia. Há, no entanto, alguma flexibilidade nessa conduta. Durante as excursões de caça, por exemplo, os Wari' não levam comida ou água; além disso, a caça abatida é usualmente levada inteira para a aldeia, a depender de suas dimensões e da duração da excursão. Assim, em caçadas breves, com a duração de um dia, geralmente não se come da carne obtida. Quando isso é feito, normalmente eles comem algum animal de menor porte, como as aves. No caso do abate de animais de grande porte, como a anta, os quais não conseguem ser carregados por um único homem, então pode-se esquartejá-los, de modo a facilitar seu transporte. A pesca apresenta condutas distintas da caça: embora dependendo da duração prevista para a atividade, é concebível que se leve alguma comida, geralmente farinha de

mandioca. Além disso, os Wari' com frequência comem parte dos peixes no próprio local – geralmente os menores exemplares.

No trabalho nas roças não é incomum que se leve algum tipo de alimento, dependendo da duração prevista para a atividade. Durante o processamento da mandioca, por exemplo, os Wari' com frequência levam alguma farinha, algum tipo de carne e, quando disponível, *tokwa*. Além disso, é comum que se arranquem tubérculos de macaxeira, batata-doce ou cará, que são cozidos ou assados nos fornos de farinha e ali comidos. Em *Ma na wet* é também freqüente, durante a estação de chuvas, o consumo de pequenos peixes, capturados em um igarapé próximo à casa de farinha.

A compreensão de como os Wari' comem no espaço extra-aldeia assume um particular significado na análise de dados de consumo alimentar: os registros limitados ao consumo doméstico podem deixar de lado uma importante parte da ingesta diária de alimentos, dependendo da atividade desenvolvida por seus integrantes e, ainda, da duração de tais atividades. A exemplo do caso wari', a escolha dos métodos de avaliação do consumo alimentar entre populações ameríndias deve obrigatoriamente analisar os possíveis vieses decorrentes da exclusão desse componente. A descrição das formas como o consumo alimentar se dá deve, portanto, constituir uma etapa anterior à definição do método mais adequado a cada caso. E, no presente estudo, mostrou-se fundamental para a realização dos inquéritos alimentares.

A etiqueta e das 'maneiras à mesa': preparo e distribuição de alimentos

A preparação dos alimentos é uma tarefa quase que exclusivamente reservada às mulheres. As meninas também o fazem, começando a aprendê-lo antes mesmo dos dez anos de idade. Os homens excepcionalmente podem cozinhar, mas apenas na ausência das mulheres, normalmente quando estão caçando ou pescando. O preparo da comida ocorre em geral fora da casa, a não ser quando se faz uso de um fogão a gás. Quase metade (21 de 49) dos domicílios dispunha de um fogão desse tipo, mas na prática o custo do gás acaba por inibir o seu uso, exceto para aqueles que têm acesso regular a fontes de renda. A lenha é, portanto, o combustível utilizado na quase totalidade dos domicílios. O fogo normalmente é feito ao chão ou, mais recentemente, em pequenas plataformas elevadas a cerca de um metro do solo, feitas com tábuas e cobertas com terra. Algumas casas wari' possuem ainda uma espécie de cozinha anexa, geralmente fechada, onde guardam-se os utensílios e faz-se o fogo.

É notável que cada núcleo familiar 'possui' seu próprio fogo, sendo a esposa a responsável por ele. Embora cada domicílio corresponda idealmente a uma única família nuclear, nas ocasiões em que mais de uma família temporariamente convive (em caso de visitas, por exemplo, ou quando vários núcleos familiares vão juntos aos castanhais), cada núcleo prepara sua comida separadamente. Parte da comida pode eventualmente ser preparada em conjunto, mas a separação é visivelmente mais freqüente.

Quando retornam da caça ou da pesca, os homens entregam o produto às suas esposas, que iniciam a sua preparação. A participação masculina ainda envolve a partilha da caça com parentes e afins, seguindo regras específicas,²⁰ diante do domicílio do caçador. A distribuição acontece geralmente quando se trata de caça e depende do porte do animal ou, ainda, do número de presas abatidas. De modo geral, o animal é esquartejado pelos homens – salvo animais de pequeno porte, como a cutia (*piwa*; *Dasyprocta agouti*), o tatu-galinha (*kwari*; *Dasyopus sp.*) e alguns primatas –, em clima de grande alegria. A pesca, quando produtiva, também permite a distribuição para outros domicílios.

A preparação de alguns animais requer cuidados especiais por parte das mulheres, particularmente no que se refere ao contato com o sangue animal. De modo geral, as crianças – que invariavelmente ficam brincando em torno dos animais durante as etapas de esquartejamento e partilha – são alertadas para não pisarem ou tocarem no sangue que fica no chão, independentemente do animal em questão. No entanto, algumas espécies são consideradas particularmente perigosas, e o contato com elas deve ser evitado ou, se necessário, seguido da lavagem das mãos. Em mais de uma ocasião fui alertado para esses cuidados. Para mencionar alguns exemplos, certa vez eu ia tocar nas penas de um mutum-cavalo (*me komowa*; *Crax sp.*), que tinham resíduos de sangue em suas hastes; em outra ocasião, havia segurado um pequeno primata, recém-caçado e algo ensangüentado, para tentar identificá-lo. Quando me afastei, rapidamente disseram-me para ir lavar minhas mãos. Para os Wari', o cheiro é uma característica pessoal tão marcante como a voz e a aparência, e que pode ser temporariamente modificada pelo contato com o sangue ou outras substâncias (Conklin, 1989). Além disso, o odor é o principal meio pelo qual os predadores reconhecem suas presas, e o sangue, as penas e os pêlos de determinados animais são capazes de atrair e provocar o ataque de onças.

O caso dos primatas tem uma particularidade: a primeira etapa de seu preparo para o consumo envolve a queima dos pêlos, colocando-se o animal morto diretamente sobre o fogo. A queima resulta em uma grande quantidade de fumaça, que os Wari' afirmam ter o cheiro do próprio animal. Assim, o procedimento deve ser cercado de cuidados, para que ninguém se aproxime muito da fumaça e, assim, não fique com o seu odor. Caso isso aconteça, os Wari' dizem que à noite uma onça pode farejá-lo e aproximar-se, atacando o próprio índio, julgando tratar-se de um

macaco. Não posso me esquecer de certa vez, quando Pa' Tocwe (um homem de cerca de sessenta anos) explicou-me, rindo muito e gesticulando vividamente, como uma onça poderia sentir o cheiro de um macaco-prego em um ser humano e, concluindo que se tratava de um macaco, atacá-lo. Enquanto gesticulava, Pa' Tocwe mostrava-me como a onça provavelmente pensaria: "Hummm! *Jowin!* Roarr!" Assim, os primatas são normalmente queimados a alguns metros da casa; quando isso acontece no fogo doméstico, junto ao domicílio, todos buscam afastar-se da fumaça produzida. Eu mesmo cheguei a ser orientado, em mais de uma ocasião e em meio a gritos de advertência, a afastar-me, ou ficaria com o cheiro do macaco-prego que estava sendo queimado.

As refeições podem ter lugar tanto dentro como fora do domicílio. A casa wari' usualmente apresenta, sob um teto coberto por folhas de palmeira, uma parte fechada, onde todos dormem, e uma aberta, como uma espécie de varanda. É aqui que a família fica durante a maior parte do dia, recebe suas visitas e, geralmente, come (o assoalho das casas – tanto a parte fechada como a aberta – fica elevado a meio metro ou mais acima do solo). De modo geral, todos o faziam juntos, embora eventuais ausências não impedissem a realização do evento. O horário em que elas deveriam se realizar também era respeitado: caso a comida estivesse pronta muito cedo, aguardava-se até o momento julgado adequado para consumi-la.

De modo geral, são as esposas ou as filhas mais velhas que servem a seus maridos, filhos e convidados. Isso não chega a configurar uma regra estrita, mas parecia acontecer em grande parte das ocasiões. Não era incomum, contudo, que cada comensal se servisse. É importante assinalar que não há uma ordem explícita de distribuição; em alguns casos os maridos eram servidos em primeiro lugar, mas isso não era uma regra. O que se mostrava evidente é que a mãe normalmente comia junto com as crianças, enquanto o pai ficava um pouco afastado. Não se trata de uma norma; esse comportamento na verdade parecia refletir a responsabilidade materna pelos cuidados com as crianças. Nunca percebi ou me foi relatado algum tipo de prioridade em termos de acesso a melhores ou maiores porções, tanto quando havia fartura como quando havia menos comida. O fato assume particular importância em termos nutricionais, na medida em que não prioriza ou desfavorece nenhum segmento da família em termos do recebimento de alimentos.

Os Wari' comiam geralmente sentados sobre os assoalhos externos de suas casas. Podiam comer tanto em tigelas individuais como em um único recipiente comum (em ambos os casos, industrializados), o que parecia ocorrer mais freqüentemente entre as mães e suas crianças. Na maior parte das vezes utilizavam talheres também industrializados, e em outras ocasiões levavam a comida à boca com as mãos. A farinha de mandioca, largamente consumida, era adicionada ao

prato ou 'arremessada' à boca em pequenos punhados. A carne de caça (aves ou mamíferos, de modo geral) era normalmente dividida em pequenas porções, geralmente cabendo a cada indivíduo duas porções. Os Wari' diziam-me – e pude constatá-lo – que a quantidade de carne que cabia a cada comensal dependia da sua disponibilidade e do número de comensais. No entanto, posso afirmar que eu e todos com quem comia invariavelmente recebíamos duas porções de carne. Quando se tratava de animais maiores, e assados, era comum que os comensais cortassem suas porções diretamente no moquém. As porções de peixe eram semelhantes, mas o fracionamento dependia do tamanho do espécime. Era comum, em particular quando se comia peixe, que houvesse um recipiente com água para a lavagem das mãos após a refeição.

Os Wari' muitas vezes afirmam, quando terminam sua refeição, que estão cheios ("Ma'am ina"). É comum que perguntem ao convidado se ele já parou de comer ("Maho ma?") ou, ainda, se está cheio ("Ma'am ma?"). Não havia, entretanto, qualquer tipo de insistência para que se comesse mais; as crianças, por exemplo, comiam o que desejassem, e na quantidade que quisessem (esse aspecto será retomado mais adiante). Por sua vez, aquele que comesse mais que o usual não era malvisto. Se ele quisesse, diziam-me, podia comer mais. Afirmavam-me, rindo, que havia indivíduos que comiam muito mesmo, e outros que comiam pouco. Eles eram assim mesmo, e não havia nenhum mal nisso. O mesmo era válido para a *tokwa*: havia quem bebesse muito, e também quem bebesse pouco.

O oferecimento e a recusa; o papel da *tokwa* nas 'boas-vindas'

A etiqueta wari' recomenda que as visitas sejam sempre recebidas com uma vasilha de *tokwa*. O papel da bebida nas 'boas-vindas' parecia ser tão significativo que, em muitas ocasiões, quando visitava algum domicílio, fui recebido com o comentário, em tom de desculpas, de que não havia *tokwa* para me oferecer. Outras bebidas não ocupam, a não ser insatisfatoriamente, seu lugar.

Pode-se perguntar à visita se deseja *tokwa* ("Para main *tokwa*?") ou ainda dizer-lhe, simplesmente, que há *tokwa* ("Ma' na *tokwa*"). Eventualmente, o próprio visitante pode perguntar pela bebida, sem que esteja sendo indelicado. Em outras ocasiões, sequer se pergunta ao visitante se ele deseja beber; simplesmente dá-se-lhe a bebida, sem que nenhum comentário seja feito de ambas as partes. O visitante bebe de uma única vez, e também não se espera que ele comente o sabor ou a qualidade da bebida. Se há vários visitantes, pode-se trazer uma caneca ou copo pré-servido para cada um (por vezes, um de cada vez), ou então trazer uma jarra e esperar que todos se sirvam. O que não se admite, contudo, é a recusa por parte dos visitantes; esta possibilidade é simplesmente impensável.

A importância da bebida está expressa nos mitos wari', que exemplificam seu papel na celebração de alianças, e ainda o significado da recusa. Conklin (1989) cita o mito de *Hujin*, que voltava à terra vindo do mundo subaquático, tendo seu irmão lhe oferecido *tokwa*; como já havia consumido grandes quantidades da bebida no mundo subaquático, *Hujin* recusou a oferta. Seu irmão interpretou a recusa como a rejeição dos laços de parentesco e afetivos, e cometeu suicídio. A autora menciona ainda a crença de que os espíritos de humanos que se encontram à beira da morte são recebidos no mundo subaquático por *Towira Towira*, ser de formas humanas que lhes oferece *tokwa*. A aceitação da bebida pelo espírito celebra a aliança com a criatura e determina a sua permanência no mundo subaquático. Se há recusa, não é celebrada a aliança entre as partes, e o espírito humano retorna para o mundo terrestre.

Os Wari' diziam-me que, se andavam pela aldeia e visitavam mais de uma casa, cumpriam o mesmo ritual em todas elas; e que por vezes tinham que interromper o passeio programado, pois já não conseguiam mais beber e, diante da impossibilidade de recusar *tokwa*, viam-se objetivamente impedidos de visitar novos domicílios. É interessante registrar que a mesma etiqueta se observava de manhã cedo, quando era comum que os homens wari' fizessem esse pequeno 'circuito' de visitas. Nessas ocasiões, bebiam café em cada residência visitada, também sem recusar os oferecimentos nesse sentido. O café parecia constituir, de certo modo, um substituto 'pobre' para a bebida de uso tradicional. Em diversas ocasiões disseram-me, rindo, que o café era a *tokwa* do branco.

A impossibilidade de se recusar a oferta da bebida chega ao seu extremo em diversos rituais, quando oferece-se *tokwa* aos convidados até que sejam obrigados a vomitar, para prosseguir bebendo sem, dessa forma, recusar a oferta; e quando nas festas do tipo *tamara*, na dinâmica entre anfitriões e convidados, aos últimos era oferecida *tokwa* fermentada (alcoólica) até que se encontrassem em estado de completa embriaguez e caíssem inconscientes (Conklin, 1989; Vilaça, 1992). Cheguei a presenciar duas pequenas festas do tipo *ka wajim wa*; na primeira delas, os homens – que haviam saído conjuntamente para caçar para as mulheres – eram recebidos na aldeia com grandes quantidades de *tokwa* (de milho ou de macaxeira, ou ainda *tawi*, hidromel), que não podiam recusar. Assim, em meio a uma grande algazarra, alguns dos participantes também chegavam a vomitar, para continuar a beber. Na segunda festa, os papéis se inverteram: as mulheres saíram para pescar para os homens, tendo sido mais tarde recebidas com *tawi*, que também não podiam recusar.

No dia-a-dia, também podia acontecer de um convidado ser recebido com uma grande quantidade de bebida e ser 'obrigado' a bebê-la até que acabasse, para isso precisando vomitar. Quando isso acontece, em outro momento os papéis se invertem, e o convidado passa a anfitrião. Os homens são os convidados/

anfitriões, e são eles que fazem os convites. Os Wari', descrevendo-me a 'retribuição', diziam-me literalmente que assim eles 'descontavam' a *tokwa* que haviam sido obrigados a ingerir. Esses episódios eram-me contados em meio a risos, e não pude perceber a existência de nenhum motivo especial para que acontecessem. Disseram-me mesmo que se ri muito quando o convidado vomita. Infelizmente não estive presente em nenhuma dessas ocasiões. Contaram-me ainda que por vezes dava-se um prato de comida ao convidado, além de uma grande jarra de *tokwa*. Contaram-me, rindo, que nesse caso o convidado tentava comer pouco, para poder vomitar a bebida sem problemas. Conklin (1989) destaca o fato de que dar e receber milho, e especialmente *tokwa*, assume o caráter de expressão dos laços de parentesco, acontecendo primariamente entre consangüíneos.

No cotidiano, quando as visitas eram recebidas com *tokwa*, pareciam estar implícitas as idéias de fartura e generosidade por parte dos anfitriões, o que pode ser exemplificado por uma brincadeira da qual fui alvo: em uma ocasião eu estava na casa de farinha de *Ma na wet*, e muitos Wari' torravam farinha em meio a conversas e brincadeiras. Eu vivia então na casa de Wao Ho (Natanael) e Wem Camain (Janete), uma das poucas que haviam plantado milho-mole e, assim, dispunham de *tokwa*. Os visitantes eram sempre recebidos, por Wem Camain, com uma caneca da bebida. Em meio às conversas na casa de farinha, um dos adultos, filho classificatório de Wao Ho (mas não de Wem Camain), que me tratava por irmão mais velho (*aji*), disse-me, em tom provocativo e brincalhão: "Sua mãe só dá 'um pouquinho' (*iri' wijimain*) de *tokwa*!", ao mesmo tempo que gestualmente mostrava, com os indicadores de ambas as mãos, uma minúscula porção de bebida. Ele, eu e todos os demais explodimos em uma gargalhada, e eu lhe disse, fingindo estar zangado: "É mentira! Vou contar para ela!" A 'acusação' não correspondia à verdade e, de fato, constituía uma brincadeira, mas demonstrava a importância da questão para os Wari'.

O sistema wari' de classificação dos alimentos

Nos primeiros momentos de meu trabalho entre os Wari', quando perguntava-lhes se comiam determinados itens, por muitas e muitas vezes a resposta foi a afirmativa de que "o wari' come tudo, Maurício". Nesses momentos, eram sinceros comigo, e posso garantir que o que diziam era verdadeiro. Os Wari' comem tudo. Esta declaração pode causar alguma estranheza, mas afirmo que falavam a verdade, sem omitir quaisquer aspectos ou variações: os Wari', de fato, comem tudo. Isto é, tudo o que pode ser comido. Para ser mais correto e preciso, 'tudo o que consideram', com base em diversos princípios e critérios, 'comestível'. Muitos mamíferos sofrem, ainda hoje, restrições em seu consumo, seguindo lógicas

particulares à sua cultura, algumas das quais ligadas às noções nativas de fisiologia, outras de ordem mágica.²¹

Os Wari' descreviam-me seus alimentos em quatro grupos, o que contudo não esgotava todos os itens que compunham sua dieta: *karawa* (animais, mamíferos), *hwam* (peixes), *me* (aves) e *memem* (frutas). De modo geral, os itens incluídos nessas categorias podem ser ainda qualificados pelo uso dos adjetivos *iri*²² (verdadeiro) e *kaji* (estranho, diferente). É importante ressaltar que nessas categorias são incluídos itens que sequer são considerados comestíveis, como as serpentes e os morcegos, dentre tantos outros.

Chama a atenção, entre os Wari', a diversidade de usos da palavra *karawa*. Para o não-falante de Txapakura, são incontáveis os equívocos que isso ocasiona, até que tenha maior intimidade com a língua. No âmbito alimentar, o termo significa genericamente 'comida', e ainda caça ou animal. Conklin (1989) chama a atenção para o amplo uso da palavra, o que refletiria a importância da caça no pensamento do grupo. A autora menciona, como exemplo, o freqüente uso da expressão "*Ma' karawa?*", significando "O que é?" ou "O que é isso?", ou mesmo "O que você quer?".

A diversidade de usos do termo é registrada ainda por Vilaça (1992), que mostra seu caráter classificatório e relacional. Para a autora, os Wari' poderiam, a princípio, classificar qualquer coisa em duas categorias mutuamente exclusivas, *karawa* e *wari'*. Como já mencionei, citando a própria autora, o termo *wari'* é também um classificador, significando 'nós, humanos', e estaria oposto aos não-humanos, isto é, inimigos e animais. Do caráter relacional/situacional da classificação resulta que algo possa ser descrito como *karawa* em um momento, e em outra situação como *wari'*. Extensivamente, a relação entre as duas categorias seria essencialmente de predação: 'Todo *wari'* é caracteristicamente um predador, e todo *karawa*, presa. Tudo o que não é *wari'* é, dentro desses classificadores abrangentes, comida.'

Desse modo, e trata-se de um princípio fundamental para o entendimento das mudanças observadas no sistema alimentar *wari'*, sua relação com os animais (*karawa*) é em geral essencialmente dinâmica e baseada na predação. Dito simplificado, os Wari' podem encontrar-se na posição de *karawa*, ao serem predados (física ou espiritualmente) por outros animais. Se em um momento eles são *iri' wari'*, no momento seguinte podem ser vistos como *iri' karawa* por seus predadores. Fica evidente, assim, aquela que a meu ver constitui a principal característica desse sistema classificatório: seu caráter essencialmente dinâmico – característica esta que vem a ser radicalmente modificada, como demonstrarei mais adiante, com a conversão dos Wari' ao cristianismo.

É importante, por fim, reiterar que esse mesmo sistema não se restringe à dimensão alimentar; assim, os Wari' referiam-se a meus pertences como *karawa*

nem, isto é, 'suas coisas'. Em termos mais amplos, a relação entre *wari'* e *karawa* equivaleria, portanto, àquela existente entre sujeito e objeto (Vilaça, 1992).

Em sua análise do sistema médico *wari'*, Conklin (1989) apresenta dois conjuntos de princípios a ordenar as restrições de consumo de animais, mais especificamente de mamíferos. A autora, inicialmente, traduz a oposição *iri' karawa/kaji karawa* como *real animals/bad animals*. O primeiro conjunto de princípios a determinar o grau de restrição ao consumo estaria relacionado aos efeitos negativos do sangue e dos corpos desses animais sobre a saúde humana. Neste caso específico, o consumo daqueles classificados como *iri' karawa* seria permitido a quase todos, enquanto o daqueles incluídos na segunda categoria seria visto como perigoso e, assim, contra-indicado à maior parte dos indivíduos.

O risco do seu consumo estaria associado ao contato com o sangue desses animais e ainda à 'projeção' de elementos corporais – como pêlos e unhas – para o interior do corpo humano, elementos esses capazes de causar distúrbios na fisiologia da vítima. A autora descreve esse tipo de causa como naturalística a partir do olhar nativo, na medida em que não envolve ataques aos espíritos humanos. Do ponto de vista ocidental, assinala, essas seriam causas mágicas, mas não para os *Wari'*. O consumo desses animais – reconhecidos como *kaji karawa* – deveria ser cercado de cuidados e evitado por todos aqueles em estado de crescimento, especialmente as crianças, ou aqueles em idade reprodutiva – a maior parte, portanto, da população, à exceção dos mais velhos.

Um segundo tipo de restrição poderia ocorrer por causas, na perspectiva *wari'*, mágicas. Haveria, para eles, animais que possuem espíritos, capazes ainda de assumir formas humanas (*jami karawa*). Esses animais seriam capazes de atacar os espíritos de suas vítimas humanas, causando-lhes também sérios problemas de saúde. Seu consumo não é necessariamente proibido; na verdade, alguns deles são considerados caças preferenciais e particularmente apreciados. Não me aprofundarei na descrição dos *jami karawa*, mas os menciono aqui pelo fato de exigirem cuidados especiais no manuseio da carne e porque, além disso, as expressões *iri' karawa/kaji karawa* podem ser também utilizadas no sentido de distinguir os animais que não possuem espírito (*iri' karawa*) daqueles que o possuem (*kaji karawa*).

Se a oposição *iri'/kaji* é utilizada na descrição da comestibilidade, nas falas *wari'* ela é utilizada em diversos outros contextos, e pode-se afirmar mesmo que existem 'classificações paralelas' (Helman, 2000) dos mesmos itens. Em diversos sistemas alimentares em todo o mundo, o mesmo acontece (a classificação de itens como quentes ou frios, 'reimosos' ou não, *yin* ou *yang*, por exemplo). Entre os *Wari'*, no entanto, há um fator complicador, no que se refere à compreensão por um observador não-*wari'*: critérios de classificação distintos são expressos da mesma forma, isto é, tomando como base a oposição *iri'* e *kaji*. O resultado é que um

mesmo animal pode ser descrito ora como *iri' karawa*, ora como *kaji karawa*, a depender do critério utilizado. Conklin (1989) apresenta um exemplo concreto disso: animais como veados, alguns macacos e porcos selvagens seriam vistos como *iri' karawa* por serem comestíveis, constituindo na verdade caças privilegiadas; no entanto, poderiam também ser descritos como *kaji karawa*, pelo fato de possuírem espíritos (*jami karawa*). Essas nuances tornam a compreensão do exato sentido de suas falas uma tarefa nada simples e facilmente passível de interpretações equivocadas.

O caráter dinâmico do sistema classificatório

Como já mencionei, é possível afirmar a existência, no sistema classificatório *wari'*, de um eixo dinâmico fundamental, no qual posições e perspectivas distintas se estabelecem para, em outros momentos, se invertem. Refiro-me aqui especificamente à oposição *iri' wari'/iri' karawa*. De acordo com Vilaça (1992), a relação *wari'/karawa* é essencialmente situacional e baseada na idéia de predação, podendo variar segundo o contexto em que seus integrantes se encontram. Assim, um indivíduo *wari'* afirma sua posição *wari'*, isto é, humana, quando preda outros animais. No entanto, no momento em que é predado por uma onça, por exemplo, esta o vê como *karawa* e a si própria como *wari'*, como humana.

Não se trata simplesmente de dizer que em um momento os *Wari'* são predadores, em outro tornando-se presas, alimento de outros animais. Como afirmo em outras seções, na visão de mundo *wari'* é a posição do sujeito que define sua perspectiva. Há, em sua cosmologia, animais dotados de humanidade e capazes de predá-los. Ao atuarem como predadores afirmam sua posição humana, enquanto os *Wari'* passam a ser *karawa*. É justamente essa possibilidade de predação que irá definir não apenas a comestibilidade de diversas espécies animais, mas também os cuidados a serem tomados na manipulação da caça após o seu abate. Como a predação por tais animais não se resume à dimensão física, a possibilidade de predação também não se encontra restrita aos carnívoros, como inicialmente se poderia pensar.

As classificações *wari'* de seus alimentos revelam-se dinâmicas ainda sob um segundo aspecto, evidenciado no contexto das mudanças observadas a partir do contato com não-índios. No que se refere ao uso da oposição *iri'/kaji* como descritora dos itens alimentares com base em critérios de comestibilidade, o que se observa é que se trata de categorias dinâmicas, cujo conteúdo pode ser alterado ou atualizado com o passar do tempo, isto é: se vistos como categorias de alimentos, estas categorias permanecem, enquanto seu conteúdo se modifica. Os *Wari'* distinguem os itens cujo consumo é permitido e adequado (adjetivados como *iri'*,

verdadeiro), e aqueles cujo consumo é interdito e, portanto, inapropriado (*kaji*, estranho, diferente). Dentre as mudanças observadas nas práticas alimentares a partir dos contatos com não-índios, particularmente significativas foram a introdução de alimentos até então desconhecidos e a queda de diversas proibições alimentares, passando-se a consumir, por exemplo, a carne de diversos animais anteriormente proibidos.

A despeito dessas mudanças, o sistema classificatório permaneceu operante, tendo havido uma atualização dos conteúdos das categorias de alimentos apropriados ou não para o consumo. Trata-se, portanto, e sob outro aspecto, de um sistema dinâmico e capaz não apenas de incorporar novos elementos e reconhecê-los com base em um conjunto predeterminado de critérios, mas também de modificar antigas classificações em razão das novas práticas de consumo.

É notável, no entanto, que essa atualização não tenha sido completa, registrando-se por vezes classificações opostas para um mesmo item, a depender do informante. Isso significa, por exemplo, que um animal de consumo anteriormente proibido, mas atualmente caçado e comido, pode seguir ainda hoje sendo descrito como *kaji karawa*, isto é, não-comestível. O grau de discordância entre as classificações era maior entre os adultos mais velhos, que haviam convivido com as proibições tradicionais durante parte de suas vidas, do que entre os adolescentes, que haviam crescido na vigência das novas práticas alimentares. Isso parecia refletir o fato de que, a despeito de seu caráter dinâmico, as mudanças observadas foram particularmente rápidas e drásticas, com a queda de diversas proibições alimentares em um espaço relativamente curto de tempo; e que cerca de quarenta anos após os primeiros contatos dos Wari' com não-índios, a classificação desses alimentos ainda reflete a transição entre dois momentos.

Havia, ainda, adultos que reconheciam claramente essa mudança, ao afirmar que um determinado animal era definido como *kaji karawa* no passado, mas atualmente como *iri' karawa*. Certa vez foi-me dito: "*Pain kara pane, iri' kaji karawa. Pain xokori, iri' karawa*" ("Antigamente, era *kaji karawa* mesmo. Agora, é *iri' karawa*"). Quando eu conversava com vários indivíduos ao mesmo tempo, havia alguma discussão sobre o tema, e rapidamente chegava-se a um consenso sobre a classificação do animal, prevalecendo aquela que refletia a sua comestibilidade atual.

Vale assinalar que, como será visto a seguir, para a caça e a pesca houve uma ampliação do número de espécies consumidas, dentro da gama de animais já conhecidos pelos Wari'. O leque de escolhas dentre as espécies vegetais já conhecidas, no entanto, não parece haver se modificado, até onde pude perceber. Não vi nenhum caso de 'reclassificação' da comestibilidade de vegetais, a não ser aqueles introduzidos por não-índios. Neste caso, contudo, tratava-se das frutas cítricas, como laranja e limão, e ainda da acerola, às quais aplicava-se, de modo

geral, a expressão *kaji memem*. Assim também podiam ser descritas frutas azedas ou amargas.

Contudo, havia um tipo distinto de uso para a expressão *iri' karawa*: aquele relativo à qualidade sensorial da comida. Assim, se algum item alimentar era particularmente apreciado, ou se uma refeição era considerada muito boa, um grande elogio podia ser expresso pela exclamação: "*Iri' karawa!!!*", elogio recebido com alegria por todos.

A incorporação de elementos à culinária wari'

A descrição do processo de incorporação desses elementos ao seu cotidiano revela uma das fundamentais características do sistema alimentar wari': uma dinâmica particularmente favorável à ocorrência de mudanças, orientada por um conjunto de idéias que determina lugares e modos de incorporação, e que desse modo possibilita a assimilação de novos elementos sem resultar na descaracterização ou desestruturação do sistema.

Embora não desconsidere aqui o caráter dinâmico e a ocorrência de mudanças em seu sistema alimentar anteriores ao processo de 'pacificação', centrarei minha atenção naquelas ocorridas a partir do estabelecimento de relações permanentes com não-índios, particularmente intensas e intimamente ligadas às transformações sociais e econômicas por que vem passando a sociedade wari' desde então.

A incorporação de novos elementos à sua culinária parece haver ocorrido de duas formas distintas. Uma delas corresponde ao consumo de itens alimentares já presentes no ecossistema local, mas até então não consumidos – isto é, ao abandono de diversas restrições alimentares; a outra, à introdução de alimentos e formas de preparo até então desconhecidos.

Durante o processo de 'pacificação' dos Wari', o fornecimento de comida aos índios pelos funcionários do SPI era um procedimento amplamente utilizado. Os Wari' relatam o recebimento de itens como farinha de mandioca e biscoitos, assim como a preparação, pelos agentes, de arroz, feijão, água com açúcar, carne bovina e caça. O pessoal do SPI e mesmo os missionários caçavam e preparavam diversos animais até então evitados pelos índios, e tentavam convencê-los a consumi-los (como exemplo, foi-me descrita a argumentação dos missionários, que afirmavam que os animais haviam sido criados por Deus para que os homens os comessem). Vilaça (comunicação pessoal) refere-se à existência, em uma igreja na T.I. Rio Negro-Ocaia, de um cartaz com versículos do livro do *Gênesis*, dizendo o mesmo. Nesse tipo de afirmação reside uma drástica oposição ao pensamento wari' e que pode

ajudar na compreensão de parte significativa das mudanças que se seguem, em razão da 'pacificação', no sistema alimentar wari'.

A aceitação da idéia de que os animais foram feitos para serem consumidos pelo homem não acontece sem repercussões importantes na cosmologia e no cotidiano wari'. Ela anula a possibilidade de inversão de posições, assim como a humanidade de outros seres além dos próprios Wari'. Assim, cai por terra não um simples conceito, mas um pressuposto sobre o qual se baseiam as relações entre os Wari' e outros integrantes de seu universo. Muda, portanto, parte significativa de sua visão de mundo. A possibilidade de predação por animais – fosse ela de ordem física ou espiritual –, que antes definia não somente a comestibilidade desses mesmos animais, mas também os cuidados a serem tomados na manipulação de seus corpos, agora encontra-se radicalmente modificada. E fica também alterada a constituição dos próprios corpos Wari', antes vulneráveis à ação de elementos projetados por alguns desses animais e, ainda, ao contato com o seu sangue, pêlos e penas. Teoricamente, também os espíritos dos próprios Wari' deixam de ser vulneráveis à predação. O abandono das restrições alimentares, desse modo, envolve uma mudança importante na visão de mundo wari' e parece estar associado, em larga medida, à aceitação de alguns dos princípios religiosos do cristianismo.

Paralelamente à magnitude dessas mudanças, a complexidade do tema resulta da convivência entre crenças e práticas pertencentes tanto ao universo tradicional wari' como ao cristão. Se o cristianismo pode representar um desejável fim da afinidade no cotidiano wari' (Vilaça, 1998), as tensões decorrentes das relações entre afins não parecem haver sido banidas, mesmo quando se observam as famílias mais ativas na igreja. Do mesmo modo, pude constatar que a manipulação da caça não é hoje de todo desprovida de cuidados, mesmo entre os convertidos. O fato é que, se por um lado a conversão não chega a alterar por completo ou definitivamente a cosmologia wari', por outro não devem ser subestimados o alcance e a relevância de suas implicações.

É interessante observar que, apesar das recusas iniciais, o consumo de alimentos até então proibidos pelas crenças wari' não foi, até onde pude perceber, problemático. Em minhas conversas com vários adultos mais velhos, repetidamente afirmaram-me que, a despeito das crenças que apontavam para sérias conseqüências – em termos físicos e espirituais – de seu consumo, e apesar de uma relutância inicial, rapidamente adotaram as práticas propostas pelos *wijam* (estrangeiros, brancos). Quando eu perguntava a eles se não temiam aderir aos novos hábitos, as respostas eram sempre negativas; ouvi-os dizer que, então, tinham fome,²³ e também que haviam visto os brancos comerem esses alimentos sem que nada de mau acontecesse. Além disso, invariavelmente afirmavam não conhecer ninguém que houvesse tido problemas por consumir alimentos até então proibidos. A queda das proibições alimentares foi extensa, muitas delas sendo abandonadas

mesmo pelos indivíduos mais velhos, que chegaram a vivê-las por vezes até a idade adulta.

Um exame da classificação apresentada por Conklin (1989), no entanto, parece indicar que as mudanças não aconteceram de forma irrestrita. A autora mostra a existência de dois 'graus' de restrição: assim, haveria animais de consumo parcialmente restrito, isto é, cuja carne estaria proibida apenas para alguns grupos da população (segundo Conklin, aqueles que estivessem em fase de crescimento, procriação ou cuidando de crianças); e outros cujo consumo estaria totalmente vedado aos Wari', sendo considerados não-comestíveis. De modo geral, a queda das proibições parece haver sido mais extensiva no grupo de animais de consumo parcialmente restrito. O consumo dos animais totalmente proibidos pareceu relativamente inalterado, isto é, ainda hoje eles não são consumidos, com poucas exceções. Os Wari' seguem não consumindo mucura (*waxik*, gambá; *Didelphidae*), urubu (*maho*), serpentes (*em*), lagartos (*ara hop*), lontras/ariranhas (*moromem/kawija*; *Mustelidae*), botos (*kahao*; *Delphinidae*), morcegos (*nao'*; *Chiroptera*), cachorro-do-mato (*orotapan*; *Canidae*). E quando, por alguma razão, seu consumo ocorre, os relatos que ouvi apontavam para conseqüências negativas. Um dos adultos com quem conversei contou-me que, quando mais jovem, ele e seu pai comeram uma lontra (*moromem*) durante uma caçada, pelo fato de estarem, então, muito famintos. Disse-me que a carne era muito boa, e gorda. À noite, no entanto, ele passou muito mal, com dores abdominais e diarreia. Depois disso, nunca mais voltara a comer daquele animal. Também cheguei a presenciar o consumo de um felídeo que os Wari' me descreveram como *kaxikon kopakao'* ('onça estranha, diferente', *Felis sp.*); os felídeos não eram, até o contato, consumidos sob nenhuma forma. No entanto, eu não poderia afirmar com segurança que seu consumo é hoje generalizado entre eles.

Não percebi, em nossas conversas, critérios evidentes que orientassem a persistência ou o abandono das restrições alimentares. Porém, chama a atenção o fato de que a maior parte dos animais que eram especialmente 'marcados', isto é, considerados não-comestíveis, continuaram a ser vistos como tal. Parecia haver, assim, um 'núcleo' de idéias menos sujeito às mudanças. O mais importante, nesse contexto, é a constatação de que, se o 'exemplo' das práticas alimentares não-indígenas parece haver tido um papel importante no modo como as mudanças aconteceram, ele não é capaz, por si só, de explicar a trajetória dessas modificações.

A impressão que tive foi a de que as transformações eram talvez mesmo esperadas, isto é: a adoção de novos elementos e o abandono de outros parecia fazer parte de uma dinâmica inerente ao pensamento wari', não significando uma ruptura, ou algo próximo a uma descaracterização de seu modo de vida. Limitando minha análise ao sistema alimentar wari', a incorporação de novos elementos e a 'perda' de outros parecem ter um paralelo, como já mencionado (ver capítulo 2,

“Subsistência”), no interesse e na busca por novos cultivos, paralelos à perda de outros; e, ainda, na adoção de novas técnicas em suas estratégias de subsistência. A caracterização das mudanças em sua dimensão disruptiva é, no mínimo, simplista. Os novos elementos se inserem em contextos preñes de significados e singulares não apenas cultural mas temporalmente. Um exemplo particularmente rico é dado por Fisher (2000), entre os Kayapó. O autor aponta para uma dimensão sociológica que medeia não somente a introdução de novos alimentos, mas a própria articulação Kayapó com “redes mais extensas de fluxos de relações e fluxos materiais” (Fisher, 2000: 195), o que traz importantes implicações para o entendimento mesmo das dinâmicas contemporâneas de exploração de recursos naturais pelas sociedades indígenas amazônicas. Fisher revê, desse modo, algumas idéias mais presentes no senso comum, chamando a atenção para a importância de se contextualizarem as discussões sobre o tema na sociocosmologia nativa.

No que se refere ao aspecto temporal, entre os Wari’ progressivamente muda o lugar dos alimentos introduzidos. Disseram-me estranhar, inicialmente, as comidas levadas e preparadas por não-índios, particularmente devido ao seu sabor salgado e ao odor. Falando-me sobre seus primeiros encontros com não-índios na região do Rio Negro, Pa’ Tocwe tecia literalmente o mesmo comentário ao descrever sua primeira impressão acerca da comida dos brancos (“*Hü na!*” – “Cheira!”), evidentemente negativa e motivo de recusa, e ao relatar sua impressão/opinião atual sobre ela (“*Hü na!*”), já francamente positiva e motivo de aceitação. A diferença entre os dois momentos/opiniões ficava, contudo, clara em sua expressão facial: o primeiro comentário era feito com uma careta de desagradado, enquanto o segundo era acompanhado por um largo sorriso e uma expressão de prazer. Vale salientar que, sempre que os Wari’ descrevem a comida dos brancos, afirmam que ela ‘cheira’ (“*Hü na!*”). Pa’ Tocwe contou-me que, na região do Rio Negro, os *wijam* levaram ‘dez pacotes’ de biscoitos, e que os índios correram para ver: “*Maki na kaji kapam!*” (“Está chegando a pamonha diferente!”), disseram os Wari’ aos demais. Não quiseram, então, comê-los, porque estranharam o seu odor: “*Hü na!*” (“Cheira!”). O mesmo teria acontecido com o mingau de arroz: “*Om ka awi na! Hü na!*” (“Não é bom! Cheira!”).

É interessante perceber que, enquanto nos primeiros momentos o cheiro atribuído pelos Wari’ à comida era motivo para o estranhamento e a recusa, atualmente ele é mencionado como uma qualidade apreciada nos mesmos itens alimentares e razão/motivo para sua aceitação. O que permanece é a importância do cheiro por eles atribuído às comidas como uma característica fundamental e critério de aceitação e consumo.

A aparente obviedade dessa afirmação, diante do valor atribuído no Ocidente ao odor das comidas e, portanto, à familiaridade que tal critério nos possa aparentar, é descartada quando se observam outros exemplos etnográficos

entre os Wari', que não se resumem à alimentação. Conklin (1989) mostra a importância do cheiro na escolha dos medicamentos tradicionalmente utilizados para os mais diversos fins e na aceitação de novos medicamentos. Um exemplo que a autora menciona é o grande valor dado a uma pomada canforada de amplo uso entre não-índios à qual atribuíam um odor específico e, devido a isso, propriedades terapêuticas. Quando os Wari' me apresentavam algum medicamento de uso tradicional – cipós, raízes, folhas ou mesmo insetos – invariavelmente mencionavam o fato de 'cheirarem'. A título de exemplo, havia uma espécie de formiga (espécie não identificada) conhecida como *ü*, utilizada para o tratamento de problemas respiratórios, e que, quando esmagada, produzia um forte odor, para mim semelhante ao da cânfora. Disseram-me que havia outra variedade, conhecida como *kao' kao' pana* ('come-come madeira', espécie não identificada), que era utilizada para o mesmo fim e que, segundo eles, teria o mesmo cheiro de um conhecido xarope para tosse, amplamente comercializado em farmácias da região.

É importante assinalar que, mesmo quando apreciavam um odor, embora pudessem qualificá-lo, afirmando que 'cheirava bem' (*-hü awi na*), por exemplo, era muito mais freqüente simplesmente que apenas mencionassem o fato de que 'cheirava' (*-hü na*).

Os exemplos da importância do cheiro percebido pelos Wari' para a aceitação de alimentos são os mais diversos. Em Santo André pude observar que, dentre as diversas variedades de manga presentes em toda a aldeia, a 'mangarosa' era a menos procurada e consumida, embora de modo geral a fruta fosse apreciadíssima por todos. Uma mulher de cerca de sessenta anos chegou a me afirmar que nunca havia comido dessa variedade. Quando eu perguntava aos Wari' a razão de seu menor consumo, diziam-me que ela 'cheirava' ('*Hü na!*'). Embora eu não pudesse perceber diferenças significativas entre o odor das diversas variedades do fruto, isso era um fato para eles e motivo para a recusa em consumi-lo. Orowao Cun (homem, de cerca de 45 anos) disse-me que outras variedades possuíam a casca cheirosa, mas a polpa não, por isso eram preferidas. Mais uma vez, não se qualificava o tipo de cheiro ou se era agradável ou não, mas apenas a sua presença. Hwerein Mo Pin (um homem de cerca de 35 anos) contou-me um episódio em que, quando criança, foi-lhe oferecida uma bebida adocicada, feita dos frutos de *kaxima* (babaçu, *Orbignya martiana*); embora já conhecesse e apreciasse o fruto, não gostou e recusou a bebida, porque 'cheirava'. Desses relatos, portanto, emerge a importância do odor percebido pelos Wari' como característica fundamental para a aceitação de alimentos. Nunca os ouvi mencionar outro motivo para a recusa de alimentos em qualquer tipo de ocasião, à exceção da presença de sal na comida levada pelos brancos, nos primeiros momentos de contato.

Um aspecto adicional surgia nas suas falas, e merece consideração: a familiaridade e o processo de familiarização com os cheiros percebidos pelos Wari'.

Parece que esse tipo de característica é particularmente importante e marcante como critério de aceitação nos primeiros contatos com a comida. Com o passar do tempo, teria lugar uma progressiva familiarização com o item em questão. Embora os Wari' ainda afirmem que a comida em questão cheire, essa característica já passa a não se constituir em um fator determinante de seu não-consumo. Parecia ser esse o caso da maioria das comidas introduzidas pelos agentes do contato; mesmo no caso da manga-rosa, parecia haver uma aceitação crescente, principalmente pelas crianças e pelos adolescentes. Um dos adultos me disse que antes ninguém comia essa variedade, e que agora já havia muitos Wari' que não a recusavam. O mesmo me foi dito acerca da jaca: caracterizada como uma fruta que 'cheira', e anteriormente recusada pelos Wari', é atualmente muito apreciada e largamente consumida na aldeia. Orowao Cun foi enfático ao me afirmar que se tratava de um fruto que cheirava; quando lhe perguntei como os Wari' podiam apreciá-la, disse-me que eles já haviam 'se acostumado' com ela. No entanto, as comidas de consumo prévio ao contato raramente me eram descritas pelo seu cheiro como uma característica marcante, embora os Wari' também percebessem, nelas, a presença de odores. Parecia haver um contraste entre os novos alimentos e seus odores, desconhecidos e portanto marcantes, e aqueles já familiares e, conseqüentemente, 'comparativamente' não-marcados, ou menos sensíveis.

Foi também Pa' Tocwe quem me contou que, na região do Rio Negro, os Wari' não tiveram problemas para comer galinhas antes mesmo do contato com o pessoal do SPI, e que furtavam-nas aos seringueiros e chegavam a criá-las em suas aldeias. Havia, no entanto, quem não quisesse comê-las. Segundo Pa' Tocwe, eles não gostavam dos patos (*Iri' kaji karawa!*) porque estes 'bebiam água suja'. Quanto ao consumo de animais até então proibidos, lembrou-se de quando o *wijam* matou um tatu-canastra (*tikipan, Priodontes maximus*), com o auxílio de lanternas, no Rio Negro. Disse que tiveram medo, mas viram-no comer e fizeram o mesmo. Quando perguntei a ele se já havia visto alguém ficar doente por haver quebrado as antigas proibições, contou-me que já havia visto um wari' ficar com o abdome inchado, e com muita dor, depois de comer carne de jacaré (*hop*). Disse que agora não acontece mais isso, e que seus filhos e netos comem a carne do réptil. Ressaltou, contudo, que ele mesmo não o faz: a carne tem cheiro de sabão, por isso não a come: "*Hü na! Ak sabão!*"

A familiarização com novos itens era, possivelmente, facilitada em razão da existência de itens semelhantes no sistema alimentar wari'. Não ouvi nenhuma afirmação nesse sentido, mas parecia-me que, nesses casos, a incorporação e o uso dos novos itens aconteciam de modo equivalente àqueles já conhecidos. O reconhecimento desses itens como similares, observe-se, pode ser depreendido pela denominação dos novos alimentos, alusiva a seus similares. Assim, por exemplo, a farinha de mandioca, desconhecida até então, recebeu o nome de *kaxikon*

kwata (*kwata*, estranha/diferente), em referência à farinha de milho produzida e consumida pelos Wari'. A nova farinha é, hoje, particularmente apreciada quando consumida com os caldos de peixe, carne e aves, assim como eles faziam com a tradicional farinha de milho, *kwata*. Pães de trigo, por exemplo, igualmente desconhecidos até o contato com não-índios, são conhecidos como *kaji kapam* (pamonha estranha/diferente), ou simplesmente como *kapam*.

A equivalência entre itens de consumo pré- e pós-contato, entretanto, é mais complexa do que poderia parecer inicialmente. O exemplo das bebidas alcoólicas é bastante claro. Quando menciono a expressão 'bebidas alcoólicas', o leitor a princípio incluirá nesse grupo qualquer bebida, de uso tradicional ou introduzido, que apresente teor alcoólico. Desejo, no entanto, chamar a atenção para o fato de que, para os Wari', tal inclusão não é adequada, isto é, não se trata de um conjunto semelhante de bebidas. Vale lembrar que, embora os Wari' consumissem ritualmente, em suas festas, *tokwa* fermentada (com algum teor alcoólico), e que algumas delas envolvessem a embriaguez de grupos específicos e predeterminados de participantes, as bebidas alcoólicas introduzidas decididamente não são por eles vistas como equivalentes àquela produzida do milho. A produção e o consumo desta última acontecem em contextos específicos, o que a diferencia radicalmente das bebidas introduzidas. Isso significa que o álcool, sob as formas em que se apresenta nas bebidas introduzidas, acaba por se constituir em um item distinto daqueles até então existentes em seu sistema alimentar. As bebidas alcoólicas podem ser consideradas, desse modo, itens de introdução recente para os Wari'. E, ainda que o consumo das bebidas industrializadas ocorra em Guajará-Mirim e eventualmente na aldeia, eles não produzem *tokwa* fermentada com o propósito de se embriagar – o que, por sua vez, demonstra a especificidade de seu consumo durante as festas.

Ainda no que se refere à aceitação de novos itens alimentares, pode-se especular sobre o papel de sabores particularmente apreciados pelos Wari', como o sabor doce, ou sua apreciação pelas gorduras, presentes tanto em alimentos de origem animal como vegetal, na aceitação de itens hoje muito valorizados, como o açúcar e o óleo de cozinha. Ressalto que, quando descreviam-me um alimento, afirmar que ele era gorduroso era considerado um grande elogio, uma qualificação essencialmente positiva para o item descrito. Não julgo possuir, contudo, elementos suficientes para subsidiar o exame dessas possibilidades; falta ainda a constatação da real apreciação de alimentos com tais características – fossem eles de introdução recente, fossem já conhecidos pelos Wari' na época do contato.

Entre os Wari' observa-se, a partir do contato, a introdução de elementos que vão de novos itens alimentares até novas formas de preparo e consumo. Isso ocorre sem que, a princípio, o processo tenha se caracterizado como problemático. A entrada de novos elementos, mesmo em etapas centrais ao seu sistema culinário,

pode haver sido pouco problemática por uma conjunção de fatores, em que o caráter dinâmico – e aparentemente propenso às mudanças – desse mesmo sistema parece ter exercido um papel fundamental.

Embora a argumentação acerca de fatores mais específicos envolvidos na aceitação de itens alimentares e novas práticas dificilmente possa sair do plano especulativo, não se pode descartar o peso das relações entre brancos e índios, marcadas pelo preconceito e pela discriminação. Como outros aspectos de sua cultura, o modo wari' de se alimentar é, aparentemente, desvalorizado pela população regional. Durante meus primeiros momentos de trabalho de campo entre os Wari', ficava patente o constrangimento que minha presença causava no momento de suas refeições. Quando eu conversava com alguém sobre isso, diziam-me que eles eram assim mesmo, que tinham vergonha de comer diante dos *wijam*. Em um sem-número de ocasiões, porém, notei sua surpresa quando viam-me comer com eles; então aqueles que me eram mais próximos contavam aos demais que eu, de fato, acompanhava-os em suas refeições. Era com alguma frequência que eu listava, diante de seus pedidos, alimentos de consumo tradicional pelo grupo, e que já houvesse provado entre eles. O que isso parece demonstrar é que, antes de mais nada, a desvalorização de suas práticas é o tipo de reação mais familiar aos Wari', e que o fato tem repercussões importantes em seu cotidiano.

Delineia-se, assim, um contexto em que se somam, entre outros, aspectos como um longo período de contato entre os sistemas alimentares, que já data de mais de quatro décadas; um sistema alimentar (o indígena) dinâmico, no qual a incorporação de novos elementos é uma característica essencial; a possibilidade, na cosmologia wari', de se assumirem posições e perspectivas distintas, o que se traduz em uma equivalência complexa entre alimentos pertencentes aos sistemas alimentares indígena e não-indígena (como argumento no capítulo 2) e, conseqüentemente, em um possível trânsito entre os dois sistemas, em um processo de escolha que transcende o alimento por si só. Além disso, há que se considerar a influência da conversão ao protestantismo (apresentada nos capítulos 2 e 4) e, finalmente (sem pretender, contudo, esgotar os fatores envolvidos no processo de mudanças), a existência de relações interétnicas freqüentemente permeadas por preconceito e discriminação por parte do segmento não-indígena. Não surpreende, nesse contexto, que as mudanças sejam drásticas e no sentido de sua aproximação da dieta não-indígena.

O valor atribuído aos alimentos

Os Wari' mostraram-se unânimes ao afirmar que eram o milho e seus derivados os alimentos que mais faziam as crianças crescerem e engordarem, e que davam aos adultos o vigor físico que julgavam necessário para a realização de

suas atividades diárias. Quando eu buscava saber deles que tipo de alimento tinha essas características, a primeira resposta era invariavelmente *tokwa* (chicha de milho), *kapam* (pamonha) ou simplesmente *mapak* (milho). Suas afirmações encontravam-se, desse modo, em absoluta conformidade com o conjunto de conceitos descrito por Conklin (1989). Nos princípios nativos de fisiologia, esses e outros alimentos são transformados pelo coração em sangue, elemento central a seus conceitos de saúde e crescimento físico. O sangue e o coração, por sua vez, produzem a gordura corporal.

Para os Wari', gordura corporal, saúde e vigor físico constituem aspectos intimamente relacionados. Como já mencionado, a gordura corporal confere-lhes certa proteção contra as doenças, e a corpulência é vista como sinal de saúde e vitalidade. A relação entre os alimentos e a capacidade de trabalho, no entanto, ficava evidente quando me afirmavam que determinados alimentos os 'ajudavam' ('*kepxiho'*) ou que os 'fortaleciam' ('*hwara opa'*). Conklin traduz esta última expressão como 'ser grande, ser forte', e relaciona seu sentido à disposição e à capacidade de trabalhar.

À medida que conversávamos, ficava mais evidente que os alimentos reconhecidos como 'construtores' do corpo wari' eram essencialmente aqueles de uso prévio ao contato, sendo os principais *kapam*, *tokwa* e *karawa* (carne de caça). Diziam também que tubérculos como a batata-doce (*tamatan*) e o cará (*xuxut*) também 'ajudavam' muito. "*Awí tamana na xuxut. Awí na tamatan kem. Towe na pije*" ("Cará é muito bom. Batata-doce também. A criança fica gorda"). Quando comparavam carnes de caça e peixes, boa parte dos Wari' dizia que a carne era melhor, que os peixes não tinham sangue, e que por isso logo ficavam com fome: "*Pi pin hwap na ma'am. Maram na wari'. Awí na karawa*" ("O wari' logo fica com fome. Fica mole. Bom é *karawa*"). Outros afirmavam que caça e peixe eram equivalentes, que também os engordavam e os ajudavam do mesmo modo.

Era notável que, quando falávamos de alimentos que engordavam os Wari' e os 'ajudavam' em sua rotina de trabalho, os itens de consumo introduzido após o contato só fossem mencionados diante da minha insistência, e depois que já haviam falado no milho e em seus derivados, na caça e nos tubérculos (cará e batata-doce). Ainda assim, os únicos itens introduzidos mencionados com frequência eram a carne bovina e o feijão. A carne bovina era de modo geral vista como equivalente à carne de caça, mas esta última era sem dúvida mais valorizada. Todos os demais itens de consumo introduzido, como feijão, arroz, macarrão, pão, açúcar, café e farinha, eram apresentados secundariamente ao milho e às caças. A farinha de mandioca era, sem dúvida, o item apresentado com mais ressalvas. Era comum que a comparassem, mesmo que eu não fizesse menção a isso, a outros alimentos: "*Awí na kapam! Awí na! Awí na kapam nuxut! Farinha, não! Aí, homa na pije!*" ("Pamonha é bom! É bom! É boa a pamonha da gente! Farinha, não! Aí, a

criança fica gorda!” – referindo-se novamente à pamonha). Se eu mencionava a farinha enquanto falavam-me de outras comidas, o comentário era invariavelmente o mesmo: “*Awi paxi na*”, “*Kepxiho wijimain na*” (“É mais ou menos bom”, “Ajuda só um pouco”).

É interessante observar, ainda, que os Wari’ diziam-me que num aspecto seu consumo diferia radicalmente daquele da tradicional farinha de milho, *kwata*; ao contrário desta, muito apreciada e consumida em qualquer ocasião, em refeições ou mesmo pura, a farinha de mandioca não era consumida pura, mesmo por crianças. Em raríssimas ocasiões presenciei seu consumo isolado, e na maior parte das vezes por crianças – embora todo domicílio tivesse farinha em quantidade, e isso fosse plenamente acessível a qualquer de seus integrantes. No caso de *kwata*, ao contrário, cheguei a ver um adulto ‘escondendo’ das crianças uma panela com a farinha de milho; do contrário, comeriam tudo sozinhas e rapidamente.

Esse tipo de comentário muitas vezes estendia-se a outros itens de introdução recente: enquanto comidas como *kapam* e *kwata*, *xuxut* e *tamatan* podiam ser consumidas sozinhas, e os Wari’ diziam-me que mesmo assim elas ‘ajudavam’, alimentos como arroz, farinha e macarrão eram considerados essencialmente incompletos, e de modo geral adequados apenas quando misturados com carnes, peixes ou feijão. Quando combinados entre si, por exemplo (arroz com farinha, arroz com macarrão...), eram ainda vistos como insatisfatórios, e ajudavam só um pouco.

Quanto a itens muito apreciados e consumidos sempre que possível, como café, açúcar, refrescos e refrigerantes, alguns comentários eram particularmente interessantes e revelavam uma valorização de certo modo marginal, a despeito de constituírem alimentos particularmente apreciados por seu sabor: café – “Ajuda só de manhã. Só pra esquentar. Continua com fome. Só um copo, né?”; refrescos, refrigerantes – “Ajuda só um pouquinho. Mas não é como *tokwa*”; açúcar – “Ajuda no *tokwa*.”

Essas falas apresentam diversos pontos de interesse: em primeiro lugar, demonstram estarem operantes, a despeito da introdução de novos itens, os conceitos nativos de fisiologia, e que de certo modo seguem orientando as escolhas alimentares. Em segundo, evidenciam contrastes marcantes entre o valor atribuído a determinados itens e sua produção e consumo pela população. Nesse âmbito, destacam-se o milho e seus derivados, muito valorizados e apesar disso hoje pouco produzidos e consumidos em Santo André. Situação oposta é aquela apresentada pela farinha de mandioca, pouco valorizada – tanto por sua contribuição para a manutenção da saúde como por seu sabor – mas ainda assim largamente produzida e consumida. Esses aspectos chamam a atenção para o papel de fatores de ordem ecológico-econômica na definição dos perfis de consumo alimentar.

No entanto, o consumo de itens muito apreciados por seu sabor, mas pouco valorizados como alimentos, como o café, o açúcar e os refrescos, parece demonstrar claramente que a questão não se resume a isso, ou seja, que o consumo de alimentos não atende exclusivamente nem aos princípios nativos de fisiologia (que apresentam como mais adequados determinados alimentos) nem às pressões e limitações de ordem ecológica (que impedem ou dificultam o cultivo do milho) ou econômica (que favorecem o plantio da mandioca e o consumo da farinha). Café, açúcar e refrescos não estão entre os alimentos considerados 'apropriados' para o crescimento físico e o fortalecimento, nem estão particularmente disponíveis por motivos de ordem ecológica e/ou econômica. Mas são, apesar disso, muito apreciados por seu sabor, e largamente consumidos.

Corporalidade

Durante o segundo inquérito antropométrico, comecei a observar que uma proporção significativa dos adultos havia perdido peso desde o primeiro inquérito, realizado seis meses antes. A análise dos dados de fato demonstrou que 60% dos homens e 80% das mulheres haviam apresentado uma perda que chegava a dois quilos entre os homens e 1,7 kg entre as mulheres (para mais detalhes, ver capítulo 5). Além de se lembrarem exatamente do peso registrado seis meses antes, boa parte tinha a percepção de que eles haviam perdido peso, mesmo antes de serem pesados. O que mais me chamou a atenção, contudo, foi observar a sua reação negativa quando constatavam que haviam de fato emagrecido. Em muitos casos diziam não querer se pesar, justificando sua atitude pelo fato de terem perdido peso. De modo completamente distinto do primeiro inquérito, quando as pesagens não pareciam provocar nenhum tipo de mal-estar, aqueles que julgavam haver emagrecido ficavam visivelmente constrangidos. Além disso, invariavelmente mencionavam, em tom explicativo, alguma razão para o fato, embora eu não fizesse qualquer pergunta e não demonstrasse qualquer reação negativa ou mesmo de surpresa diante do peso registrado. Na ocasião, eram três os motivos que apontavam como responsáveis pela perda de peso: diziam-me que haviam ficado doentes, que vinham trabalhando muito ou, ainda, que 'faltava *karawa*'. A situação despertou minha atenção por diversas razões: pelo evidente desapontamento que demonstravam diante da perda de peso, pela tentativa de explicar/justificar o fato e, ainda, pelas causas apontadas para o emagrecimento.

Nos casos em que havia ganho de peso, porém, a reação era de grande satisfação. Em um dado momento, fui procurado por um homem adulto, que já havia se pesado há cerca de três semanas e, na ocasião, apresentava um peso menor que aquele registrado meses antes. Desejava pesar-se novamente, dizendo-me que

havia ganhado peso. Quanto subiu na balança, de fato estava mais pesado. Ficou radiante com o fato e, em meio a uma grande satisfação, contou-me que nas últimas semanas vinha comendo muito peixe, por isso havia engordado.

Com as noções wari' de fisiologia, era natural que encarassem negativamente a perda de peso, já que, como mencionei, a gordura corporal é considerada um sinal de bem-estar geral. Além disso, o emagrecimento é um dos sinais característicos que acompanham a ocorrência de doenças, em particular as mais graves. Conklin (1989: 170) menciona: "*They consider fatness to be aesthetically pleasing and an indicator of vitality, strength and productivity.*" Ou seja, o emagrecimento é visto como uma perda de vitalidade, que coloca o indivíduo em uma situação de maior vulnerabilidade às doenças e, em última instância, à morte. Não surpreendem, desse modo, tanto o fato de mostrarem-se decepcionados quando emagreciam como o de rapidamente apresentarem justificativas para a perda de peso.

Era consenso, entre os Wari', que muito trabalho podia emagrecê-los, mas havia algumas nuances: o trabalho de abertura das roças, por exemplo, emagrecia; já o plantio não, o que parecia refletir as diferenças na intensidade dessas atividades. O trabalho de coleta de castanha também me foi referido como particularmente intenso e causa de emagrecimento. De fato, participei de uma dessas viagens, e posso afirmar que o trabalho nos acampamentos era de fato extenuante. É interessante observar que os 'castanhais' eram vistos como abundantes em caça, o que indica que o eventual emagrecimento era atribuído à rotina de trabalho, e não à escassez alimentar.

Além desse motivo, diziam-me que a saudade ou a tristeza faziam-nos perder peso. Para os Wari', o fato não estava ligado somente à menor ingestão de alimentos, mas aos efeitos fisiológicos de suas emoções:

Negative emotions cause cardiac constriction which slows circulation. With slower blood, sad people's hearts produce less fat and they waste away, becoming emaciated, pale and vulnerable to illness. Since the wari' cease drinking and eating in times of sadness, the cardiac effect intensifies. (Conklin, 1989: 172)

A autora descreve ainda o processo de luto wari', em que os parentes do morto deixavam voluntariamente de se alimentar, de certo modo excluindo a si próprios, temporariamente, da vida social, assim expressando seu pesar. Durante o trabalho de campo, infelizmente houve uma morte em Santo André, e de fato vi alguns dos parentes do morto emagrecerem drasticamente, comendo muito pouco. Nesse processo, ainda segundo a autora, a recusa de *tokwa* era particularmente emblemática, e o gradual retorno à vida social era evidenciado pela aceitação desse

e de outros alimentos. Ainda que compreendam as razões desse comportamento, mesmo nessas ocasiões a perda de peso é motivo de preocupação para os parentes mais próximos.

Seguindo a mesma lógica, a saudade dos parentes também era motivo para a redução do peso. Diziam-me que se um homem viaja sem sua esposa, se fica longe, emagrece. “*Nok nain ka kao’ wa...*” (“Ele não quer comer...”), “ele pensa na *narima’* (mulher) dele”. Conklin (1989) relata que, durante seu trabalho de campo, os Wari’ esperavam que ela própria emagrecesse, já que estava longe de seu esposo por um longo período. No meu caso, era com um misto de surpresa e bom humor que me ouviam dizer que eu estava perdendo peso porque sentia saudades da minha esposa, e que achava que iria morrer por essa razão.

Um último exemplo parece confirmar a importância que os Wari’ dão à compleição física – e especialmente à gordura corporal – como indicadora de bem-estar geral e vigor. Em certa ocasião, eu folheava despreocupadamente, junto com um homem de meia-idade, uma cartilha que havia sido elaborada por um grupo de professores nativos e que falava sobre garimpo em terras indígenas. Em dado momento, havia um desenho de um homem branco, um garimpeiro, diante de um wari’. Para mim, ambos eram idênticos, em termos de suas dimensões corporais. As diferenças que eu podia perceber deviam-se a detalhes como a cor da pele, o corte de cabelo e as roupas. Contudo, o homem com quem eu lia a cartilha imediatamente apontou para o branco e disse: “...*wijam: towe na!*” (“...o branco: é gordo!”). Não falava dos brancos de modo geral, mas especificamente do desenho que via diante de si. O que chamou a sua atenção de imediato, no desenho, não foram as roupas, as cores, a bolsa ou o boné do *wijam*, todos detalhadamente representados, mas sim seu porte físico.

A alimentação durante os episódios de doenças

Para os Wari’, há uma relação direta entre querer comer e a real necessidade de se fazê-lo. Isto é, se uma criança não come, é porque não precisa; logicamente, não há por que obrigá-la a se alimentar. Se um adulto não deseja comer, por não sentir fome, então também não há motivo para fazê-lo.

Esse raciocínio ficava evidente nos cuidados com os doentes. Para os Wari’, durante os episódios de doenças não existe maior necessidade de se alimentar, já que de modo geral o apetite fica, nessas ocasiões, reduzido. Na verdade, afirmavam-me literalmente que os doentes não precisavam comer, pois não sentiam fome. Quando conversávamos sobre a existência de alimentos mais apropriados durante os episódios de doenças, as respostas consistentemente indicavam os caldos, mingaus e bebidas doces como sendo os mais indicados. No entanto, a conduta

não se baseava exatamente nos princípios eventualmente terapêuticos desses alimentos (à exceção dos caldos de algumas aves, consumidos com esse objetivo específico), mas sim na sua melhor aceitação pelos doentes. A explicação que me era dada relacionava-se, mais uma vez, à vontade dos pacientes: diziam-me sempre que, nesses momentos, eles não desejavam comer, mas apenas beber.

O valor terapêutico das aves era, porém, reconhecido: em certa ocasião, quando uma mulher de meia-idade explicava-me o porquê de eles não sentirem fome quando doentes, disse-me que nesses momentos não queriam comer *karawa* (caça) grande, mas apenas aves pequenas: “*Om ka param nain ka kao’ wa oro horonain karawa. Param e nain wijimain me: jamop, wanaran, tona...*”. Quando a criança estava muito magra, as aves eram igualmente recomendadas para a sua recuperação: “*Awí na namo, kojám, horok, towí, jamop*” (“É bom *namo, kojám, horok, towí, jamop*”). “*Awí na tarawanakon, awí na kwerekun, awí na komi kon. Aí, ma pin na homakon*” (“É bom o fígado, a carne, o caldo. Aí, o *pije* já fica gordo”).

Conklin conta que algumas aves eram utilizadas terapêuticamente não apenas como alimentos, mas sob a forma de compressas quentes, aplicadas aos pacientes para o tratamento de distúrbios do sangue.

Women eat those birds to build their blood after childbirth, and patients with blood-related disorders drink boiled broth of those birds to absorb their health-promoting fluids. (...) Most potent of all is a medicinal broth made of those birds’ livers. (Conklin, 1989: 290)

É importante notar que não se restringia ou desestimulava o acesso dos doentes aos alimentos; o que se fazia era manter a mesma conduta observável no dia-a-dia, ou seja, cada indivíduo comia de acordo com o seu desejo, não sendo estimulado ou repreendido. Quando conversavam comigo sobre esse assunto, eles simplesmente descartavam a possibilidade de que alguém quisesse comer muito enquanto estivesse doente. A lógica acompanhava o processo de evolução da doença: à medida que o enfermo melhorava, aumentava seu apetite e, por conseguinte, sua necessidade de se alimentar. “*Pe pin ak ka na*”, “*Pe tamana pin na*”, diziam-me (“Então ele fica com fome”, “ele fica com muita fome”). De modo inverso, e seguindo a mesma lógica, a presença de fome durante episódios de doenças tranqüiliza aqueles que cercam o enfermo, na medida em que comprova a pequena gravidade do quadro. Descrevendo o processo de luto entre os Wari’, quando reduzem drasticamente o consumo alimentar, Conklin (1989) diz que a retomada da alimentação era vista como um sinal importante de melhora, de retorno à vida social.

Vale lembrar que uma conduta comum entre os profissionais da saúde, a de estimular a ingestão de alimentos nessas ocasiões, mostra-se contrária não apenas

às suas noções de fisiologia, mas também a um princípio mais amplo, o da autonomia, que parece nortear as condutas individuais e as relações interpessoais. Esse aspecto será abordado mais adiante. As orientações nutricionais nos casos de desnutrição, por exemplo, se direcionadas ao aumento do consumo de alimentos, incorreriam no mesmo tipo de conflito. Para os Wari', o fundamental é a disponibilização de alimentos, para que cada um possa comer quando e o quanto 'desejar': em última instância, quando e o quanto 'precisar'.

Ainda no que se refere aos episódios de doenças, há um aspecto de fundamental importância para os serviços de saúde: os Wari' consideram inadequado ingerir líquidos durante os episódios de diarreia, sob a pena de se agravar o quadro. Em mais de uma ocasião fui alertado, em uma delas por um dos agentes indígenas de saúde, para não beber água, pois estava com diarreia. Ficavam espantados com a quantidade de líquidos que eu buscava ingerir, nessa e em outras ocasiões. Para eles, a exceção eram os chás, que podem ser bebidos em pequenos volumes. No entanto, nada que se aproxime das recomendações correntes relativas à hidratação oral de pacientes com diarreia. A terapia de reidratação oral, portanto, parece enfrentar uma importante barreira entre os Wari', pelos menos segundo o que observei em Santo André. Mesmo quando convivía com crianças ou adultos acometidos por diarreias, nunca percebi nenhum esforço em direção à reidratação oral, e em nenhuma ocasião presenciei o preparo de soro com os envelopes fornecidos na farmácia da aldeia pelos agentes de saúde. Não desconsidero, no entanto, a existência de medicamentos de uso tradicional, alguns deles sob a forma de infusões e que possam, assim, contribuir para a ingestão de líquidos.

Com relação ao consumo de alimentos durante os episódios de doenças e à interpretação das oscilações do apetite como expressão das necessidades individuais, a conduta parecia acompanhar uma orientação wari' em direção à valorização da autonomia individual. Posso afirmar que, mesmo entre as crianças e os adolescentes, em raras ocasiões presenciei alguém fazer algo que não desejasse. Quando eu realizava os inquéritos antropométricos, era naturalmente comum que, temerosas, algumas crianças se recusassem a subir na balança, ainda que permanecessem próximas a ela. Nesses casos, e para a minha surpresa, habituado a ver crianças ocidentais e mesmo de outros povos indígenas obedecerem às ordens de seus pais, a insistência destes para que elas se pesassem era mínima. Caso a criança permanesse irredutível, os adultos diziam-me, simplesmente: "Ele não quer subir". A decisão da criança estava, então, plenamente justificada, e não havia mais o que se fazer. Sua opção era respeitada.

Quando havia uma insistência maior por parte dos pais, na maioria dos casos ela acontecia sob a forma de uma negociação, em que os adultos tentavam convencer a criança a ceder prometendo-lhe algo, como chicletes e balas, e não sob ameaças ou outra forma de coerção. O mesmo acontecia quando crianças menores

eram acompanhadas por outras, mais velhas; se as menores não desejassem subir na balança, as maiores simplesmente riam, e não as obrigavam a se pesar. Isso não significa, entretanto, que nunca fossem contrariadas, ou obrigadas a fazer algo que não desejassem. A impressão que tive, de todo modo, foi a de que isso acontecia com uma frequência relativamente pequena.

Pude observar que, em um sem-número de situações durante minha permanência em Santo André, a mesma lógica orientava suas condutas, independentemente da situação ou das partes envolvidas. Parecia sempre prevalecer a vontade individual. Quando conversávamos sobre o comportamento de alguém, mesmo quando ele era francamente desaprovado pelos Wari', meus interlocutores invariavelmente o justificavam, afirmando: "*Je' kwerekun*" ("O corpo dele é assim", o que equivale a dizer também que "ele é assim mesmo"). Conklin (1996: 682) define assim o individualismo wari':

(they...) acknowledge the separateness of individuals in the idea that the interior self is unknowable to others. They seldom speculate on the motives behind someone's actions, but simply invoke the uniqueness of each individual.

A autora destaca ainda o paradoxo que representa o conceito de corpos construídos socialmente, que se comunicam pelas trocas de fluidos, de substâncias, que apresentam portanto fronteiras distintas daquelas reconhecidas pela biomedicina, e que ainda assim, ou justamente por isso, mantêm a individualidade: "*However heavily elaborated are notions of the social body, wari' still recognize that people act and experience relationships from a subjective perspective*" (Conklin, 1996: 682).

'Cuidar dos seus': o crivo coletivo e as críticas públicas

Um aspecto de particular interesse para as intervenções em saúde diz respeito às noções nativas relativas aos cuidados dispensados às crianças. Para os Wari', o fato de uma criança estar emagrecida, por exemplo, pode dizer muito sobre seus pais, constituindo um sinal de que ela não está recebendo os cuidados necessários. Conklin (1989: 211) diz que "a comunidade em geral, e os parentes maternos em particular, criticam duramente os lapsos percebidos nos cuidados maternos". Neste caso, os comentários da comunidade podem exercer uma influência importante em seus pais, no sentido de pressioná-los a cuidar melhor dela. No entanto, a associação que os Wari' fazem entre o bem-estar infantil e os cuidados dispensados pelos pais a seus filhos exige, como argumentarei adiante, um cuidado adicional dos profissionais da saúde, especialmente daqueles envolvidos no diagnóstico nutricional.

Certa vez, ouvi um homem de meia-idade queixando-se de dois de seus filhos homens, já casados e com filhos, e que segundo ele permitiam que as crianças sofressem com a escassez de alimentos. Uma delas, uma menina de cerca de dois anos, havia estado bastante doente por alguns dias, com uma diarreia intensa e pneumonia, e havia emagrecido significativamente. As queixas dele referiam-se ao fato de os filhos trabalharem pouco em suas roças, o que significava plantações pequenas, em número insuficiente (apenas uma por núcleo familiar, quando o ideal seriam duas) e, ainda, 'mal administradas' – isto é, permitiam que acabassem os tubérculos de mandioca e macaxeira 'prontos' para o consumo antes que novas plantas começassem a produzir. É interessante observar que dias depois eu ouvi a mesma queixa, desta vez por parte do avô materno da menina. O exemplo parecia evidenciar, em primeiro lugar, a preocupação que as crianças despertam em seus parentes mais próximos; em segundo, a associação entre o estado geral de saúde da criança e os cuidados dispensados por seus pais, dentre os quais pode ser mencionada a provisão de alimentos; e, finalmente, a avaliação do seu desempenho nesse âmbito, ante o comportamento que se espera deles. Como já dito, se a criança emagrece encontra-se, assim como no caso dos adultos, mais vulnerável à ocorrência de doenças: "*Mo tara xatxi na pije, kaxi ak ta na*" ("Se a criança emagrece, fica doente").

A presença das mulheres era vista como fundamental para que a criança crescesse bem: se a mãe da criança viesse a morrer, esta emagreceria, a não ser que fosse cuidada por outra mulher. Mencionaram, a título de exemplo, o caso de uma criança que havia ficado órfã por parte de mãe e que veio a falecer, por falta de cuidados adequados, pouco tempo depois. O papel do pai nos cuidados com a criança não é, no entanto, pouco significativo. Diziam-me haver também homens preguiçosos, que não saíam para caçar ou pescar, e que faziam roças pequenas, 'e só plantavam a metade' da área destinada ao cultivo, por isso suas crianças sofriam, passavam fome, o que deixava suas mulheres contrariadas: "*Mana na manakon!*" ("A esposa dele fica brava"). Quando me davam um exemplo de um homem que trabalhava pouco, diziam também que seus filhos não tinham o que vestir: "*Om na wom pije nukun*" ("O filho dele não tem roupa"). No entanto, havendo comida (*karawa*) e *tokwa*, as crianças podem comer quando querem: "*Mo tara ma na karawa, tokwa, kao' na pije, waraju na pije. Maki na, tok na tokwa...*" ("...a criança come, brinca, volta, bebe *tokwa*..."). Trata-se, assim, de disponibilizar comida para a criança; caso deseje (aos olhos *wari'*, isso significa que precisa se alimentar), ela poderá comer; não irá sofrer. Tanto o pai como a mãe, portanto, são provedores de alimento – mas não apenas – para a criança.

O papel 'provedor' dos pais é enfatizado na educação dos jovens: em diversas ocasiões foi-me explicado que ensinava-se-lhes que deviam trabalhar adequadamente; do contrário, não conseguiriam obter bons casamentos. Diziam-me

que as mulheres não queriam homens preguiçosos, e vice-versa. Pude observar que os pais de adolescentes avaliavam atentamente o comportamento dos possíveis pares de seus filhos, e trabalhar bem era um pré-requisito para o bom 'perfil' do potencial cônjuge.

Nos casos em que o desempenho ou o comportamento dos pais é insatisfatório ou desaprovado, eles podem vir a ser chamados à atenção, de modo a reorientar suas condutas e, desse modo, cuidar melhor de seus filhos. Tenho um exemplo interessante disso: quando eu residia na casa de Wao Ho e Wem Camain, em pelo menos duas ocasiões me surpreendi ao chegar em casa e encontrar minhas roupas lavadas, embora eu mesmo as lavasse regularmente. Apesar de saber que na sociedade wari' as mulheres eram responsáveis por essa tarefa, eu ficava pessoalmente penalizado por sobrecarregar Wem Camain, e assim encarregava-me de fazê-lo diariamente. Nessas duas ocasiões, no entanto, outras mulheres começaram a dizer que minhas roupas estavam sujas, que eu não sabia fazê-lo adequadamente, e então começaram a criticar Wem Camain, dizendo-lhe que ela, como minha mãe, devia lavá-las. Não se tratava, por certo, de comida, mas eram cuidados de outra natureza que ela deveria ter para comigo, seu filho. O que me chamou a atenção é que os comentários diziam-lhe que 'tivesse pena de mim': "*Xiram pa ron pije nem!*" ("Tenha pena de seu filho!"). Envergonhada, e mesmo sabendo de minha relutância habitual em permitir que ela o fizesse, Wem Camain lavou minhas roupas em uma das ocasiões; na outra, foi Quimoin, minha irmã de oito anos, quem o fez.

Conklin (1989: 140) mostra o papel do crivo coletivo na sociabilidade wari', afirmando: "*the major control on social behavior is sensibility to public opinion and criticism*". Esses comentários podiam acontecer tanto de modo indireto, sob a forma de 'focacas', como direto, aconselhando-se os pais sobre o assunto. Não é necessário, nesse caso, ter laços de parentesco com a criança ou seus pais: bastaria conhecê-la, para então aconselhá-los a cuidar melhor dela, sugerindo-lhes que dessem a ela caldo de aves (*komi kon me*), por exemplo. Parece ser legítimo, nas palavras wari', "ter pena" (*ka xiram pa wa*) da criança e, o que parece mais relevante, em razão disso interceder por ela junto a seus pais. Até onde pude perceber, esse tipo de ação não os deixava contrariados ou ofendidos.

A preocupação com o estado de saúde dos demais não se resumia às crianças. Certa vez, Orowao Cun, um homem de meia-idade, conversava comigo sobre esse assunto e explicou-me cuidadosamente: "*Se eu vejo um wari' magro ou doente, e em outro dia outro wari' vem me contar que ele está doente, e eu digo que já vi ele antes, o wari' fica bravo. A gente é que tá errado, tem que falar para todo o wari', para todo o wari' saber.*" Todos esses aspectos revelam o que Conklin (1989: 141) define como o caráter coletivo/inclusivo da sociedade wari': "*The 'we-ness' of wari'*

culture is reflected in the indigenous ideology concerning the social dimensions of individuals' physiology, growth and health (...)."

As recomendações feitas por profissionais da saúde não-indígenas parecem ser encaradas da mesma forma, não sendo malvistas pelos Wari'. Conversei com agentes de saúde e adultos do sexo masculino e feminino, que foram unânimes ao afirmar que esse tipo de intervenção – isto é, 'diagnósticos', opiniões e aconselhamentos – era legítimo e não os aborrecia, embora pudesse envergonhá-los. A opinião pública e eventuais admoestações, no entanto, podiam exercer uma forte influência sobre o comportamento daqueles a quem as críticas eram dirigidas. Isso acontecia pelo fato de poderem causar um grande constrangimento nesses indivíduos, a ponto de modificarem suas condutas. Também pude presenciar situações semelhantes (ou ouvir relatos) que desencadearam reações agressivas por parte dos Wari', e que envolviam a participação de não-indígenas. A impressão que tive foi a de que, nesses casos, o indivíduo que era alvo das críticas foi por demais exposto, por um não-wari', diante dos demais, por causa disso reagindo negativamente.

O fato de que qualquer indivíduo pode 'lançar mão' de suas opiniões, não havendo aparentemente exigências ou restrições relativas aos laços de parentesco ou à proximidade social, não quer dizer que a expressão dessas opiniões apresente menor peso no cotidiano e possa ser feita livremente sem maiores impactos. Em lugar disso, significa que, a despeito de poder ter origem em qualquer membro da comunidade, as opiniões, manifestas em público, têm um peso importante, a ponto de poderem modificar os comportamentos daqueles que são alvos dos comentários. No contexto das relações interétnicas, há que se considerar ainda que o peso da opinião de não-índios, a depender da situação, pode exercer uma influência ainda maior sobre alguns comportamentos. Sempre tive essa impressão quando via os Wari' – principalmente crianças e adolescentes – pouco à vontade em Guajará-Mirim, por vezes evitando falar em sua língua e dissimular ao máximo sua condição indígena. Os comentários negativos sobre suas práticas alimentares, como apresento no capítulo 4 ("Consumo alimentar"), constituem um bom exemplo disso.

Quando se trata das relações entre os profissionais da saúde e a população, esse tipo de dinâmica social deve ser, a meu ver, necessariamente considerado. Na medida em que os Wari' são particularmente sensíveis aos comentários públicos, justifica-se um cuidado particular no que se refere ao comunicado de diagnósticos e às orientações a serem dadas ao paciente. Para além do caráter público desses procedimentos, as informações acerca do estado nutricional envolvem questões especialmente importantes para os Wari' e exigem abordagens cuidadosas.

A alimentação faz parte de um conjunto de cuidados a serem dispensados às crianças e que envolvem diretamente seus pais. Além disso, a gordura corporal,

associada, dentre outros fatores, à alimentação, é vista como um indicador de bem-estar e de saúde, em última instância. Segundo Conklin (1989), as noções de fisiologia wari' atribuem ao coração e ao sangue a capacidade de produzirem gordura corporal. Maiores quantidades de gordura corporal significam mais sangue e, portanto, vitalidade e proteção contra as doenças. Assim, afirmar que uma criança não está crescendo bem, que está magra demais ou desnutrida é afirmar sua condição de vulnerabilidade, o que de certo modo depõe contra seus pais, no que se refere aos cuidados que deveriam dispensar aos seus filhos. Quando conversávamos sobre esse assunto, certa vez Wem Camain referiu-se à "mãe que não trazia comida" ("*Jikon ko om kep ka ma karawa*") e disse que seu filho não crescia, não tinha gordura ("*Om ka hwara opa ka piye nekem. Om nein homakon*").

Antes de prosseguir, desejo assinalar, inicialmente, que em grande parte dos casos os déficits nutricionais diagnosticados por profissionais da saúde não são necessariamente percebidos pelos pais (sejam eles indígenas ou não).²⁴ Quando constata-se que em Santo André a maior parte das crianças menores de cinco anos (62% delas, precisamente) seria diagnosticada como desnutrida com base na medida de estatura, então fica ainda mais evidente que nessa comunidade a baixa estatura é antes a 'norma' que a 'anormalidade'. O diagnóstico de desnutrição traz consigo, portanto, a 'criação' de um problema até então inexistente.

Além disso, creio poder dizer que para os Wari' a afirmação de que uma criança encontra-se desnutrida assume uma dimensão particularmente significativa. Em primeiro lugar, porque uma interpretação freqüente para esse tipo de afirmação é a de que lhe falta comida e/ou cuidados, portanto seus pais não estão, basicamente, trabalhando como deveriam. E isso não é exatamente bom. Conklin (1989) diz que, para os Wari', o vigor físico é uma qualidade desejável, e que a preguiça não é bem-vista. O conceito de saúde está intimamente ligado ao de vitalidade e força, por sua vez associados à capacidade e à disposição para trabalhar. Assim, indivíduos pouco propensos às exigentes tarefas que o cotidiano wari' exige são (des)qualificados como cansados (*jam'*) ou moles/flácidos (*maram*). A descrição literal era, em tom de crítica, "*Jam'na kwerekun*" ("A carne dele é cansada"). Um homem que não providenciasse comida para sua esposa e filhos por meio da caça, por exemplo, ou abrindo grandes roças, poderia ser assim descrito, sendo seguramente malvisto. Uma mulher que não fosse trabalhar nas roças, que não preparasse comida e *tokwa* para seus filhos, seria igualmente desqualificada.

Os Wari' tinham muito clara a idéia de que, quando os pais não trabalhavam, seus filhos sofriam de fome. Afirmar que uma criança está magra ou pequena, portanto, pode significar que seus pais não procedem como deveriam. Disseram-me, por exemplo, que uma mãe a quem se dissesse que seu filho estava muito magro não ficaria zangada, mas sim envergonhada ("*Wixipa e na.*") diante da crítica, e que diria, em tom de defesa, que não era preguiçosa ("*Om ka jam ta*

kwere!"), e que seu filho não parava, só queria brincar à toa ("*Om ka tomiha ka! Waraju ximao e na!*"). Em outras palavras, a culpa não seria dela, que trabalha como se esperaria de uma mulher wari'. Essas falas mostram a relevância, no pensamento wari', não apenas da responsabilidade da mãe para com o bem-estar de seus filhos, mas ainda do valor atribuído ao vigor físico, à disposição para o trabalho. E, ainda, o impacto da opinião pública acerca do comportamento individual, nesse caso específico no que diz respeito aos cuidados maternos com as crianças.

A comunicação de um diagnóstico de desnutrição, de baixa estatura ou qualquer outra forma de déficit antropométrico ou nutricional, portanto, constitui um comentário 'público', que apresenta um grande potencial impactante. A sua compreensão envolve diversos pressupostos lógicos e simbólicos particulares ao pensamento wari', que vão desde princípios fisiológicos às expectativas de realização de papéis socialmente definidos, e que independem da lógica argumentativa que caracteriza o discurso biomédico ocidental. Uma orientação clínica/nutricional pode significar uma acusação pública de negligência no cuidado com os seus. Ela acontece, ainda, em um contexto de relações que, não raramente, tende a ser marcado pela hierarquia – ou seja, aquele estabelecido entre o profissional da saúde e seu paciente. Isso sem mencionar os possíveis aspectos interétnicos envolvidos nessa relação.

Julgo, portanto, ser absolutamente necessário sensibilizar os profissionais da saúde que atuam com os Wari' quanto a essa especificidade. Diagnósticos e orientações, incluindo a dimensão nutricional, são potencialmente ofensivos e constrangedores a estes últimos, e muitas vezes podem, devido a isso, acabar por prejudicar ou inibir o tratamento e, portanto, afetar negativamente a evolução clínica dos pacientes. Em certa ocasião, tive a oportunidade de ser consultado por uma mãe que havia recebido uma carta após uma pesagem organizada pela Pastoral da Criança, informando que seu filho tinha problemas de crescimento e amistosamente aconselhando-a a administrar-lhe suplementos alimentares. A mãe encontrava-se absolutamente angustiada e envergonhada, porque – naturalmente – não percebia nenhum problema com a criança; além disso, garantiu-me que cuidava bem de todos os seus filhos. Levei algum tempo para tranquilizá-la, afirmando-lhe que eu a conhecia, que estava com vergonha à toa, e que eu sabia que ela de fato cuidava bem de todos os seus filhos; que, além disso, sempre a via sair para trabalhar em sua roça, e que todos na aldeia viam-na e também sabiam disso. A situação foi exemplar e demonstra as possíveis implicações de um 'procedimento' que poderia inicialmente ser descrito como não-invasivo e inofensivo, isto é, apenas a comunicação de um diagnóstico nutricional e das orientações cabíveis.

Fartura e escassez no discurso wari'

Desde o início do trabalho de campo, repetidas vezes ouvi os Wari' afirmarem, descontentes, que nos dias atuais 'faltava *karawa*'. Esta sentença era contundente. Parecia haver uma impressão generalizada de que atualmente as condições de alimentação não eram exatamente favoráveis. O significado dessa alegação, contudo, deve ser cuidadosamente examinado. Equacioná-la à escassez drástica de alimentos ou propriamente à fome, ainda que diante dos resultados desfavoráveis dos inquéritos antropométricos que serão apresentados no próximo capítulo, constituiria uma explicação tão imediata quanto simplista, e deste modo imprópria.

Em lugar de significar exatamente que passavam fome – os Wari' não o afirmavam, tampouco o faço –, seu discurso apontava para uma percepção geral de que as condições de obtenção de seu sustento envolviam um grau significativo de dificuldade, o que os dados de consumo alimentar e antropométricos parecem confirmar. Minha impressão geral não era diferente. O que suas falas demonstravam, portanto, era que hoje, em termos alimentares, suas condições de vida estavam aquém daquilo que consideravam ideal.

O panorama observado em Santo André é compatível com essas impressões e, ainda, com os dados nutricionais. A produção de alimentos para o consumo doméstico agora divide seu espaço – geográfico e temporal – com a produção de excedentes para o mercado regional, o que se reflete de formas diretas e indiretas na sua alimentação e, logicamente, em suas condições de vida. Há, para os Wari', limitações importantes na disponibilidade de terras adequadas para o cultivo, aspecto agravado pela atual localização, em caráter definitivo, da aldeia. Além disso, o mercado regional impõe também limites à comercialização da farinha de mandioca e ao volume de recursos financeiros que pode ser obtido por essa via. A caça e a pesca, em parte devido ao novo padrão de assentamento, parecem dar sinais de esgotamento.

Constantemente havia, em seus discursos, a menção às mudanças em sua 'realidade alimentar' e ao fato de haverem se deteriorado ao longo das últimas décadas. A oposição 'passado *versus* presente' era-me apresentada muito freqüentemente e de modo espontâneo, isto é, sem que eu mencionasse essa perspectiva. A comparação invariavelmente descrevia sua situação atual como insatisfatória, contrastando com um passado visto como mais favorável. O contraste entre passado e presente era apresentado, assim, como equivalente à oposição 'abundância *versus* escassez'.

É importante assinalar, no entanto, que os Wari' não se referiam a um passado distante, não presenciado por eles e descrito apenas pelos mais velhos.

Em lugar disso, descreviam-me vividamente um passado recente, e falavam sobre ele entre si. Pude ouvir homens e mulheres, com idades geralmente a partir de trinta anos, que falavam-me das roças de milho em que trabalhavam com seus pais quando ainda solteiros, isto é, há cerca de 15, 20 anos. Contavam-me, alegremente, sobre como comiam *karawa* (caça) com *kapam* (pamonha) e bebiam *towka* (bebida de milho), e como era uma época boa, em termos alimentares. Vale destacar que essa descrição corresponde exatamente ao ideal de refeição para os Wari', que já apresentei em outra seção.

É interessante observar que a comparação muitas vezes era exemplificada afirmando-se que antes a situação era boa, e que eles comiam *kapam*; agora, no entanto, comiam farinha, e – o que me parece mais importante – a mudança era malvista. A própria escolha desses itens para ilustrar a comparação é, por si só, bastante significativa; ela parece refletir, de certo modo, o lugar ocupado por esses alimentos na dieta do grupo. Em tempos diferentes, ambos constituíram a base de sua alimentação: no passado, o lugar era reservado ao milho e seus derivados; hoje, em seu lugar, encontra-se a farinha de mandioca.

O discurso wari' sobre suas condições alimentares não comparava somente as condições passadas e presentes. De certo modo, contrastavam também o modo como eles alimentavam-se na aldeia e nos 'centros', isto é, nas roças mais distantes, mais próximas ao igarapé Dois Irmãos. Assim, a aldeia de Santo André era vista como um lugar de escassez de alimentos, devido à escassez de caça e de solos bons para o plantio e à produtividade progressivamente menor da pesca. Já os 'centros' eram locais caracterizados pela disponibilidade desses recursos, embora os Wari' dissessem que mesmo lá precisavam ir cada vez mais longe para caçar, e que os solos bons (leia-se de terra preta) já começavam a rarear. A pesca, ao contrário, era sempre descrita como abundante. Ainda assim, o contraste entre as localidades era marcante, e numerosas vezes disseram-me que não se vivia bem na aldeia. Faltava *karawa*, diziam. Embora boa parte da população mantivesse roças naquela região, apenas algumas famílias possuíam casas em ambos os locais. Essas famílias alternavam sua permanência entre um sítio e outro, muitas vezes permanecendo por mais tempo junto às roças e retornando a Santo André apenas nos fins de semana.²⁵

Outra comparação dizia respeito à vida na aldeia e nos 'lugares de *tokwe* (castanha-do-pará)', isto é, onde coletavam tal fruto. Neste caso, o contraste dizia respeito especificamente à abundância de caça encontrada nessa região, situada nas cabeceiras do igarapé Dois Irmãos, em relação às dificuldades encontradas para a atividade em Santo André. Os Wari' diziam-me que havia muita caça nesses lugares e listavam-me os diferentes tipos de animais que podiam ser encontrados lá. Ainda que o objetivo principal dessas viagens fosse a coleta de castanha, era constante a preocupação com a disponibilidade de munição para suas armas e de

sal para conservarem a caça obtida, tal a expectativa de produtividade da caça. Tendo acompanhado uma família em uma viagem a *Karapakan*, um desses locais, eu mesmo fiquei impressionado com a rapidez com que os Wari' retornavam das caçadas, e com a variedade de animais abatidos diariamente. Eu já havia saído para caçar com eles em outras ocasiões em áreas mais próximas à aldeia, e para mim o contraste entre as regiões era notável.

No que se refere às percepções wari' de suas atuais condições alimentares, em termos gerais, é digno de nota que, a despeito de haver flutuações significativas do perfil nutricional e do consumo de alimentos segundo a época do ano (ver capítulos 4 e 5), em uma única ocasião me foi referida a impressão de que alguma estação fosse mais ou menos favorável que as demais, em termos de disponibilidade de alimentos. E mesmo esse informante, quando consultado sobre a questão em outros momentos, negou essa possibilidade. No entanto, os Wari' descreviam-me precisamente que alimentos estariam disponíveis em épocas específicas, onde e como obtê-los. Em termos gerais, não viam nessas variações a expressão de alguma escassez global de alimentos. Como já comentei neste capítulo, as estações que se sucediam eram vistas invariavelmente de modo positivo, como ocasiões em que alimentos apreciados voltariam a estar disponíveis, e em abundância. O final da 'safra' desses produtos era visto com naturalidade, e o olhar voltava-se para as novas possibilidades que se apresentavam.

A escassez 'aguda': a segurança alimentar em âmbito domiciliar

A escassez de alimentos poderia acontecer, ainda, em domicílios específicos, mesmo quando não houvesse determinantes mais amplos atingindo a comunidade como um todo. Isso parecia estar diretamente relacionado ao papel 'provedor' do casal do núcleo familiar, isto é, à sua capacidade de obter alimentos suficientes para os componentes do domicílio. A ausência temporária ou definitiva do pai ou da mãe, como nos casos de viagens prolongadas, viuvez ou separação conjugal (o que inclui os casos de mães solteiras), é vista pelos Wari' como situações de risco, que sobrecarregam o cônjuge e podem expô-lo à escassez alimentar, assim como a sua criança. O desempenho satisfatório do papel de 'provedor' estaria, por sua vez, relacionado a pelo menos dois aspectos, não-excludentes entre si. Um deles diria respeito à capacidade de avaliar e escolher adequadamente dentre as opções disponíveis no âmbito das estratégias de obtenção de alimentos. Eram decisões importantes a escolha de cultivos, a localização, o tamanho e o número de roças e o grau de envolvimento com o mercado regional, dentre outras.

Mesmo um rápido e superficial exame de algumas dessas opções evidencia a gama de possibilidades e as implicações decorrentes do processo de tomada de decisão. A maior ênfase no cultivo da mandioca, em detrimento da produção

de itens como a batata-doce, o cará e mesmo o milho, por exemplo, resulta na maior produção de excedentes comercializáveis de farinha. A disponibilidade de alimentos no domicílio irá depender, em parte, da aplicação dos recursos monetários obtidos na compra de alimentos. Em Santo André, tratava-se – e os Wari’ estavam conscientes disso – de um equilíbrio delicado, e que podia comprometer a dieta da família durante o ano agrícola seguinte. A localização das roças, por sua vez, significaria a escolha de solos mais ou menos férteis – mais ou menos produtivos, portanto –, um tempo maior ou menor para se chegar a ela e o tipo de cultivo compatível com o solo do local, dentre outros fatores. O número de roças mantido por cada domicílio também podia afetar a disponibilidade de alimentos, sendo duas o número usual; em uma ocasião, um homem de meia-idade contou-me que, equivocadamente, havia julgado ser possível manter sua família com apenas uma roça, e que então seus filhos haviam passado fome. Agora, segundo ele, tinha medo, e sempre mantinha duas roças.

O outro aspecto fundamental seria o vigor físico, a disposição para o trabalho. Como já mencionei, os Wari’ valorizavam sobremaneira essa característica e não viam com bons olhos aqueles que lhes pareciam menos propensos ao trabalho. Mesmo havendo uma divisão sexual do trabalho em grande parte das atividades, homens e mulheres exercem papéis importantes na produção de alimentos. Assim, do ponto de vista da disponibilidade de alimentos para o consumo doméstico, o bem-estar dos componentes do domicílio depende do desempenho dessa função por ambos, e caso isso não aconteça pode estabelecer-se uma situação de penúria. A inclinação para o trabalho era, portanto, uma característica pessoal desejável a todo wari’ e tida como essencial para produzir condições favoráveis de existência para seus familiares. Dela dependiam a frequência, a intensidade e a duração das jornadas de trabalho, o que inclui todas as atividades envolvidas na produção de alimentos; o número, as dimensões e o tamanho das roças; e o cuidado com elas, o que iria influenciar na sua produtividade.

Embora possa parecer que aqui busco justificar, segundo uma ‘lógica econômica’, a posição wari’ sobre a questão, todos esses aspectos me foram mencionados e exemplificados nas mais diversas ocasiões. Assim, roças malcuidadas me eram mostradas, sendo apresentadas como o motivo para que determinadas famílias passassem por problemas de escassez de alimentos; e roças pequenas, ou plantadas pela metade, eram associadas a homens e mulheres vistos como preguiçosos, razão pela qual seus filhos passavam fome. Fosse real ou não a falta de alimentos, o fato é que se tratava de um argumento importante, central, para as idéias nativas sobre segurança alimentar. É interessante assinalar um caso específico, que chamou a minha atenção: um homem jovem foi-me apontado como preguiçoso por sua sogra, que afirmava que, no passado, ele não gostava de trabalhar e não abria roças; por isso, seus filhos sofriam. No entanto, ele agora exercia uma

função remunerada na aldeia e, recebendo salários regularmente, não mais faltava *karawa*, segundo ela (“*Ma’ pin non karawa*”). Não chegou a descrevê-lo como trabalhador, mas o fato é que agora sua filha e seus netos estavam bem, e o ‘problema’ parecia solucionado.

Fartura e escassez: o milho como a expressão da abundância

É interessante observar que, de modo geral, quando conversávamos, com frequência eu ouvia os Wari’ relacionarem a idéia de fartura alimentar com a existência de grandes roças de milho, o que não cheguei a observar em Santo André. Não se tratava de referências ao período pré-contato, mas sim a uma situação observada há cerca de duas décadas, isto é, em um passado relativamente recente. Mencionavam a existência de grandes estoques do cereal e o farto consumo de seus derivados. Agora, sem plantações de milho, “faltava *karawa*”.

É interessante registrar que a época citada corresponde ao período imediatamente anterior ao seu deslocamento da região do Igarapé Dois Irmãos para Santo André, às margens do rio Pacaás Novos. A região do Dois Irmãos é, como já mencionei, privilegiada em termos de solos propícios para o cultivo do milho, segundo o ponto de vista nativo. Os arredores de Santo André, por outro lado, são relativamente escassos em bons solos, segundo os Wari’. É francamente possível, portanto, que seu discurso reflita um contraste, também evidenciado em outros momentos, entre as possibilidades de produção de alimentos observadas entre as duas localidades.

A associação entre a idéia de fartura alimentar e a existência de roças de milho surgia também em outras falas. Disseram-me, por exemplo, que em Bom Futuro havia, atualmente, muito milho-mole. E que todos lá estavam gordos. Afinal, tinham muita pamonha e muita *tokwa*. Em outra ocasião, eu comentava com uma mulher idosa a ausência de roças de milho em Santo André. Ela me disse que, em razão disso, as crianças ‘sofriam’, ficavam com fome lá (“*Pe na oro piye pain ika*”). É digno de nota que, embora eu não tocasse especificamente nesse ponto, sua fala associava a disponibilidade de milho ao bem-estar ‘alimentar’ das crianças.

Um dos homens adultos da aldeia, que mantinha roças na região do Dois Irmãos e plantava, além da mandioca e da macaxeira, milho, banana, batata-doce e cará, contou-me, orgulhoso, que por vezes outros indivíduos Wari’ vinham dizer-lhe como suas crianças estavam gordas, e então pediam-lhe algum milho. De minha parte, posso confirmar que sua casa era de fato conhecida como ‘farta’ em termos alimentares, sendo uma das poucas onde havia *tokwa* para receber os visitantes, e que ele era visto como um homem trabalhador, que abria roças e não deixava faltar comida para sua família.

Em outra ocasião, eu conversava com um homem adulto, que me dizia não haver plantado milho porque não tinha canoa (para atravessar regularmente o igarapé Dois Irmãos, até o local onde abriria sua roça): “Por isso que meu *pije* tá assim, passando fome.” Assinalo que esse homem era também reconhecido por todos como muito trabalhador: caçava e pescava com frequência, mantinha duas roças, havia plantado e colhido arroz (o que poucos haviam feito naquele ano) e ainda ajudava a cuidar da roça de uma mulher viúva, parenta sua. Apesar disso, julgava inadequadas suas condições de alimentação, essencialmente pela ausência de milho, o alimento wari’ por excelência.

Além do milho, a presença/disponibilidade de batata-doce, cará, banana e outros cultivos destinados ao consumo doméstico era vista como um distintivo, capaz de proporcionar fartura de alimentos à família. Vale assinalar que a mandioca, ainda que amplamente cultivada, não me foi mencionada uma vez sequer em termos equivalentes, isto é, como expressão da abundância de alimentos. Embora fosse largamente utilizada na alimentação de adultos e crianças, havia uma clara distinção entre esse e outros cultivos, no que se refere ao seu valor como alimento.

Considerações finais

Entre os Wari’, como em toda e qualquer população humana, o significado da comida não se restringe à sua dimensão biológica. E mesmo quando esse aspecto é privilegiado em seu discurso, mostram-se operantes as noções nativas de fisiologia, absolutamente distintas daquelas que caracterizam o pensamento biomédico ocidental. As restrições alimentares evidenciam noções igualmente distintas de corporalidade, em que os limites entre corpos caracterizam-se pela permeabilidade e pela comunicabilidade, e substâncias corporais são trocadas e constroem laços efetivos de parentesco. Os corpos wari’ são ainda passíveis de transformações temporárias em sua fisiologia e características individuais, a partir do contato com elementos exógenos, como partes de animais e, ainda, pela própria ingesta alimentar. A cosmologia wari’ evidencia, semanticamente, uma distinção que parece fundamental no universo ameríndio, isto é, aquela entre predador e presa. Esta vem a constituir, assinale-se, a distinção mais importante dentro do sistema alimentar wari’. No entanto, ela encontra-se também operante em outras esferas: Vilaça (1992: 49) afirma mesmo ser aparentemente possível, para os Wari’,

classificar todas as coisas em duas categorias mutuamente exclusivas: wari’ e karawa. Wari’ é o pronome pessoal enfático da primeira pessoa do plural e significa ‘nós’. (...) Karawa pode ser traduzido como ‘animal’, ‘caça’, ‘comida’.

A categorização, portanto, não se limita à dimensão alimentar mas a incorpora, transcendendo-a e aplicando-se também às demais esferas da vida wari'. Isto quer dizer que a classificação mais significativa dentro do sistema alimentar wari' é aquela que é também cotidianamente destacada em múltiplos outros contextos, como o campo das relações interpessoais, extrapolando, ainda, para os domínios da própria identidade wari' (Vilaça, 1992). Ainda que em cada um deles a oposição assuma nuances distintas, ela segue baseando-se na distinção predador-presa.

O que desejo afirmar aqui é a extrema pertinência da cosmologia wari', em termos de classificações e de alguns de seus princípios norteadores fundamentais, ao entendimento da esfera alimentar. Essa pertinência define, ao mesmo tempo, uma espécie de indissociação entre uma esfera da alimentação propriamente dita e outras dimensões da vida e do mundo tais quais estes são concebidos pelos wari'. Se certas distinções do tipo 'presa'/'predador', 'gente verdadeira'/'comida' ou 'não-gente' são temas em torno dos quais as culturas ameríndias 'improvisam' (Lévi-Strauss, 1964; Overing-Kaplan, 1975; Viveiros de Castro, 1993), entre os Wari' isso vem a ser especialmente visível e prenhe (Vilaça, 1992, 1996a). Outros exemplos poderiam ser mencionados nessa direção. As restrições alimentares são indissociáveis da etnomedicina wari', e portanto de suas noções dos processos que determinam não apenas limites e continuidades entre corpos e substâncias, mas as formas de interação entre os seres que habitam o universo (Conklin, 1989). Esses breves exemplos revelam o potencial analítico e a riqueza etnográfica que o caso wari' apresenta; mais que isso, a centralidade da alimentação em seu cotidiano e em sua cosmologia, e a indissociabilidade dessas dimensões.

As implicações práticas desse conjunto de idéias são evidentes. Para um exemplo, vale mencionar que, em um sistema no qual disponibilidade dos alimentos para o livre consumo de quaisquer indivíduos pertencentes ao domicílio é um aspecto central ao ideal de bem-estar e fartura alimentar, intervenções como a distribuição de 'multimistura' (espécie de farinha obtida de partes usualmente não utilizadas de alimentos, como cascas de ovos e sementes de abóbora, e supostamente ricas em nutrientes), direcionada especificamente às crianças diagnosticadas como desnutridas, parecem particularmente problemáticas. Entre os Wari', o evidente insucesso dessa medida é, ressaltado, determinado não pelo desconhecimento da população de quaisquer princípios das 'ciências da nutrição' ou pela falta de cuidados com suas crianças, mas sim do pensamento wari' pelos propositores desse tipo de medida. A própria idéia de combinar ingredientes terapêuticos é contrária aos princípios da medicina do grupo (Conklin, 1994).

As formas pelas quais classificam, selecionam, buscam, processam e consomem aquilo que definem como alimento obedecem a princípios culturalmente

específicos, que formam um todo coerente com outros aspectos da cultura wari'. A própria comida é sujeita a uma 'padronização cultural' (Helman, 2000), que determina as características desejáveis para cada tipo de item, como tamanho, forma, cheiro, sabor, consistência e cor. O caso wari' não é uma exceção, e a relevância desses aspectos fica patente na descrição das refeições e ainda na importância atribuída aos odores das comidas. Esse conjunto de práticas é, por sua vez, contraposto pelos próprios Wari' a outras formas de conduta. Estabelecem, assim, limites mais ou menos claros entre si e outros grupos humanos, indígenas ou não.

Entre os Wari', a alimentação, além de estabelecer identidades e diferenças, cria e expressa relações sociais. São praticamente infinitas as formas e nuances pelas quais alimentos e sociabilidade se relacionam; assim, criam-se e reafirmam-se as relações entre indivíduos e grupos familiares, entre homens e mulheres, pais e filhos, consanguíneos e afins, e ainda entre as aldeias wari', onde celebram-se alianças e podem-se declarar rupturas. Durante o período de luto, a alimentação expressa a dor e o auto-afastamento social dos enlutados, e posteriormente o seu retorno ao convívio social. Revela o cuidado dos pais com os filhos, e a atenção mútua entre cônjuges. A sociabilidade wari' – e a mediação dessa sociabilidade pela alimentação – não se limita às relações entre homens, mas estende-se aos animais: é este o papel dos cuidados com as caças, e da 'administração' dos riscos inerentes ao seu consumo.

Longe de apresentar um conjunto aleatório de práticas alimentares, a serem ordenadas e corrigidas com base no conhecimento biomédico ou, em outras palavras, na atuação 'civilizatória' de profissionais da área biomédica, o caso wari' revela um conjunto de práticas absolutamente lógico e coerente, e em consonância com a cosmologia do grupo. A incorporação de novos elementos a seu sistema alimentar não determina a desintegração desse conjunto de idéias, mas acontece obedecendo a uma dinâmica particular, caracterizada justamente pela possibilidade de adoção e abandono de componentes.

Os Wari' sabem o que comer, e ainda como, quando e o porquê de fazê-lo. Quaisquer tentativas de intervenção no campo das práticas alimentares não podem desconsiderar a existência de um amplo e intrincado conjunto de idéias, indissociável de sua visão de mundo, a permeá-las. Ignorar ou subestimar a importância dessas idéias é o caminho mais curto para o insucesso dessas intervenções entre os Wari'.

Notas

¹⁹ É importante deixar claro que aqui me refiro à versão não-fermentada da bebida, que é consumida diariamente quando possível. Uma versão fermentada e alcoólica, não mais produzida e consumida em Santo André após a conversão ao cristianismo, era reservada às festas que relacionavam grupos estrangeiros entre si e então consumida em grandes quantidades. As duas bebidas são menos semelhantes do que se poderia supor à primeira vista: Vilaça (1998)

descreve a versão fermentada como um antialimento, sendo ingerida, sem o acompanhamento de outros alimentos, em grandes quantidades, para em seguida ser vomitada. Além disso, sua ingestão não resulta na formação de sangue e da gordura corporal, o que acontece com a versão não-fermentada; esta poderia, por sua vez, ser descrita como o alimento wari' por excelência.

- ²⁰ Para uma descrição das normas de distribuição da caça entre os Wari', ver Conklin (1989).
- ²¹ Essas questões foram detalhadamente descritas por Conklin (1989) em sua tese de doutorado, e não busquei aprofundá-las. Assim, utilizo-me de parte da análise apresentada pela autora, acrescentando algumas nuances que pude observar durante meu trabalho de campo.
- ²² Era também notável, nas falas wari', a importância do conceito de 'verdadeiro' (*iri'*), podendo ser usado tanto para se opor ao de 'estranheza' (*kaji/kaxikon/-kam*) (no âmbito da alimentação, *iri' karawa versus kaji karawa*, por exemplo) como para ressaltar uma determinada característica (*iri' wari'*, *iri' kaji karawa*). Os diálogos wari' são freqüentemente pontuados pela pergunta "Iri' o'?" ("É mesmo?/É verdade?") e pela resposta afirmativa: "Iri' o'/Iri' o' ta."
- ²³ Não se deve desprezar o papel, nesses momentos, da crise que se lhes apresentava e de sua dimensão emergencial, particularmente durante as epidemias, quando as atividades de subsistência (e, conseqüentemente, o acesso a alimentos) encontravam-se, por diversas razões, comprometidas.
- ²⁴ Lembremos que mesmo entre especialistas há controvérsias acerca da interpretação da antropometria entre crianças indígenas. Para uma revisão sobre o assunto, ver Santos (1993).
- ²⁵ É importante registrar que esse retorno ao posto indígena nos fins de semana parecia estar essencialmente associado à participação nos cultos da igreja protestante.