

Cauinagem, uma comunicação embriagada – apontamentos sobre uma festa tipicamente ameríndia

Renato Sztutman*

*Mais dans l'ivresse il y a de l'hyper-sublime, comme vous allez voir*¹

Charles Baudelaire, *Les Paradis Artificiels*

A máxima de Charles Baudelaire contida em seu *Spleen de Paris – Il faut être toujours ivre*² (“É necessário estar sempre bêbedo”) – reaparece, não com menos júbilo, entre grande parte dos povos indígenas da Amazônia, em especial entre os povos Tupi-Guarani que habitam a região norte-amazônica. Estes, partidários da festa como transgressão do cotidiano, guardam, particularmente, um grande afeto por um tipo de cerveja de mandioca – ingrediente básico da dieta da região –, preparada minuciosamente pelas mulheres e servida em abundância em ocasiões rituais.

Chicha, caxiri, cauim, kurai são alguns dos codinomes atribuídos pelas populações amazônicas a este fermentado de mandioca (que em muitos lugares aparece como fermentado de milho). Nas comemorações, sejam elas dadas em cenários mais íntimos (intra-grupo local) ou mais amplos (inter-grupos locais), a falta desta cerveja seria interpretada como *incesto social*. É como se as pessoas não falassem em outra coisa: a tal bebedeira é esperada ansiosamente. Todos ficam de olho na grande canoa que contém a bebida, brindam, e, enfim, bebem; deixando transparecer a apologia – central em suas culturas – ao estado ébrio. Vislumbra-se assim, na Amazônia, a grande profusão de culturas da embriaguez.

Os cronistas quinhentistas e seiscentistas que visitaram os Tupinambá reconheciam a bebida pela denominação de *cauim*. Era de causar espanto o tamanho apreço que os “selvagens” tinham para com esta poção. Hans Staden, que, como se sabe, permaneceu entre os Tupinambá como cativo, escapando, por pouco, de ser comido por eles; já faz referência ao *cauim* e à festa que constitui seu palco, então em um contexto antropofágico:

O chefe, que queria possuir-me, tomou a palavra e disse que deviam conduzir-me vivo para a casa, a fim de que as mulheres também me vissem com vida e tivessem o divertimento que lhes cabia à minha custa. Nesta ocasião, haveriam de matar-me a “cauim pepica”, isto é, preparariam bebidas, organizariam uma festa e devorar-me-iam conjuntamente. Assim, convieram e ataram-me quatro cordas no pescoço (Staden *apud* Fernandes, 1970:81).

Relatos como esses possibilitaram Florestan Fernandes, em sua monografia clássica, *A função da guerra entre os Tupinambá* (1970), identificar o *cauim* a um elemento fundamental dentro do ritual de aprisionamento dos inimigos, procedimento que perpassa a dinâmica da sociedade Tupinambá. Mostra o autor, considerado “fundador” da tupinologia

¹ “Mas na embriaguez há algo de hiper sublime, como vereis” (trad. minha)

² *Il faut être toujours ivre. Tout est là c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve.* (Charles Baudelaire, *Enivrez vous*).

(e, em certa medida, de grande parte dos estudos brasileiros em etnologia indígena) que não existe antropofagia sem festa, tampouco festa sem *cauim*. O *cauim*, figura ambígua e onipresente, é sobretudo o fator motivador da festa, tornando coeso o grupo e salientando a relação – de vingança – entre o guerreiro Tupinambá e o inimigo sobrepujado. A *cauinagem* que antecede o assassinio do cativo é pois apresentada como uma celebração da sociedade como um todo frente a seus inimigos.

Malvista pelos cronistas, perplexos com a selvageria, a inconstância e o comportamento anárquico e pecaminoso dos nativos das terras brasileiras, a *cauinagem* pode ser contemplada como simples bebedeira jogada ao acaso somente se subtraída sua substância primordial. Trata-se, como anuncia Françoise Grenand, tupinóloga moderna, de uma bebedeira programada e desejada, logo dotada de uma lógica própria. “O fenômeno deve ser visto mais como uma euforia socialmente compartilhada que como uma profunda embriaguez (...) Se é que há embriaguez, esta é alegre animada e comunicativa, e não solitária, triste ou mesquinha” (Grenand, 1996:342, trad. minha). No mais, a *cauinagem* revela-se um momento por excelência de efervescência social. Ao contrário do que dizia Baudelaire (*idem*) sobre o vinho – “meio de multiplicação da individualidade” –, tal bebedeira não busca a ascensão do indivíduo, mas antes a faculdade de comunicação entre pessoas, planos cósmicos e entidades étnicas. Anuncia-se, por isso, uma bebedeira ontologicamente comunicativa.

A tópica tupinambá da *cauinagem* como momento-ápice da celebração coletiva reincide sobre os povos norte-amazônicos – dentre eles; Wayana, Aparai, e Waiwai, falantes de línguas Carib; e Waiãpi, falantes de uma língua Tupi-Guarani –, atualmente os maiores produtores e consumidores da bebida. Entre eles, costuma-se chamar a cerveja de *caxiri*, *casili* ou *caxixi*, termos de origem arawak difundidos por toda a região. Outros povos Tupi-Guarani, tais como os Juruna e os Araweté, situados no Alto Xingu e no estado do Pará respectivamente, são igualmente produtores e consumidores de “mãos cheias”.

As guerras, que preenchem a vida social Tupinambá, acabaram, assim como a prática antropofágica. No entanto, filosoficamente, permanecem alguns temas que fazem pensar sobre a relação destas sociedades com o mundo exterior, representado ora pela presença de outros índios ou mesmo grupos de “brancos”, ora, pela conceitualização de um mundo propriamente sobrenatural. É então que podemos encontrar subjacente a essa “paixão” pelo *cauim* ou *caxiri* e suas festas chaves para adentrar as concepções que estas sociedades têm sobre o mundo que habitam, a diferença e a convivência em sociedade.

O *cauim*³

A manufatura da cerveja é trabalho exclusivo das mulheres, responsáveis pela agricultura e seus produtos⁴. Os Waiãpi, por exemplo, adoram repetir que suas plantas possuem o corpo

³ Para evitar a confusão de termos, empregarei neste artigo o termo *cauim* como alternativa às diversas denominações deste fermentado de mandioca.

⁴ O *cauim* é feito a partir da mandioca amarga, tubérculo verdadeiramente nutritivo e que constitui a dieta básica das sociedades amazônicas. Com a mandioca, além de cervejas de diferentes tipos, pode-se obter, entre outras coisas, o pão cotidiano, o mingau matinal (a goma do *tacacá*, servido com peixe), o tucupi e diferentes molhos de acompanhamento.

de mulheres. Assim, contam os seus mitos (Grenand, 1982) que a primeira cerveja foi aquela proveniente do pus saído do furúnculo da mãe da esposa de um indivíduo. A carne feminina é pois metamorfoseada em carne de tubérculo, e, tal como o pus, é venenosa, necessitando pois ser purificada antes da sua ingestão. Desta forma, o tratamento dado a esta “carne” deve apropriar-se de um procedimento cultural, que é representado pela técnica de fermentação, desenvolvida pelo *savoir faire* feminino. É portanto a saliva advinda da mastigação das mulheres o elemento que permite esta transformação.⁵

Há de se situar a produção e o consumo do *cauim* dentro da lógica culinária das sociedades em questão. Lévi-Strauss já apontava nas *Mitológicas* (1991) que a fronteira entre natureza e cultura passa pelas três categorias culinárias elementares – cru, cozido e podre. Interessante notar que, ao referir-se aos Tupi, o autor aponta como oposição básica (derivada do par natureza/cultura), não o par cru/cozido, mas o par cru/podre. Tendo o *cauim* como uma figura eminentemente Tupi, difundida para os “vizinhos” amazônicos Carib e Arawak, é, pois, possível traçar um paralelo.

O *cauim*, dentro deste arcabouço lógico, está situado a meio caminho entre a fermentação e a putrefação. Sua preparação consiste não por menos em três estágios, percorridos durante três longos dias de fabricação: fermentação, amadurecimento (ou amolecimento) e azedamento (ou apodrecimento). Tal procedimento corresponde (e representa) à transformação da natureza em cultura, do ser individual em ser social, da infância em vida adulta. Não por acaso, todos os rituais coletivos, momentos em que se preza a “passagem” de uma ordem à outra, não podem prescindir da presença do *cauim*. O exemplo mais claro para esta constatação são os ritos de puberdade: assim como a bebida, o jovem passa por um processo de “fermentação” e só a partir daí pode ser reconhecido como pessoa social propriamente dita.

Ainda dentro da lógica culinária (tomando de Lévi-Strauss a cozinha como metáfora) destas sociedades, o *cauim* pode remeter a um horizonte de aquisição de imortalidade. Retratado nos mitos, ele aparece como aquele capaz de conferir vida longa frente à dura realidade da “vida breve”, tópica igualmente recorrente entre os povos indígenas sul-americanos. Como exemplo, poderia apontar, nas *Mitológicas* de Claude Lévi-Strauss, um mito Tukuna (também Tupi) associando o *cauim* à bebida da imortalidade:

Uma festa de puberdade estava chegando ao fim, mas o tio da jovem virgem estava tão bêbedo que não podia mais conduzir as cerimônias. Um deus imortal apareceu sobre a forma de um tapir. Levou a jovem e casou-se com ela.

Muito tempo depois, ela voltou à aldeia com seu bebê e pediu aos parentes que preparassem uma cerveja especialmente forte para a depilação de seu irmão mais novo. Ela assistiu a cerimônia em companhia do marido. Ele havia trazido um pouco de bebida dos Imortais e deu um gole a cada participante. Quando todos ficaram ébrios, partiram com o jovem casal para se instalarem na aldeia dos deuses (Nimuendaju apud Lévi-Strauss, 1991).

⁵ Tânia Lima (1995) mostra que o *cauim* requer cuidados rituais (do contrário pode significar um perigo): assegurar uma boa fermentação, impedir que ele aplique sua força sobre o coração dos consumidores, proteger os filhos da produtora, caracterizando a relação entre ela e o *cauim* como maternal.

A associação do *cauim* a uma bebida que oferece imortalidade é recuperada pelos Waiãpi, que se referem ao mel, produto colhido já em estado de fermentação, como o “verdadeiro caxiri”, aquele degustado pelos espíritos que povoam a floresta (Grenand, 1996). Mortais como são, os Waiãpi carecem de mediações para efetuar a passagem da natureza à cultura. Devem, neste sentido, produzir sua própria bebida de modo a se distanciar da realidade cotidiana que habitam em direção a um estado mais próximo ao mundo sobrenatural da imortalidade. É a atividade ritual – a festa – a instância capaz de colocar em prática este processo de transformação, essa incessante necessidade de transpor o plano das relações empíricas à comunicação com outros planos.

Entre os Waiãpi, subsiste a crença de que a preparação da bebida fora, em tempos muito remotos, ensinada por *Iane-jar* (“nosso dono”), herói cultural, sendo esta concebida como legado cultural de uma primeira humanidade. Dominique Gallois (1988) qualifica como momentos rituais aqueles em que se dá a partilha do cosmos entre homens, plantas, animais e seus respectivos “donos” (habitantes do universo); são estes portanto instâncias de comunicação entre universos cósmicos distintos. Segundo suas configurações, os rituais podem ser divididos em dois pólos; um mais coletivo, que parte da indiferenciação, e outro mais individualizado, baseado no princípio de diferenciação do mundo humano em relação ao sobre-humano. Nos primeiros, predominam as *cauinagens*; nos últimos, os cantos xamanísticos: enquanto estes assumem uma posição de reserva e de divisão, aqueles são marcados pelo excesso e pelo aspecto de congregação, tendo como fim o entretenimento.

Gallois afirma que as *cauinagens* (ou festas de *caxiri*) constituem o ponto de partida para a descrição da vida cerimonial dos Waiãpi. Sua relevância remete, segundo a autora, ao significado profundo dos rituais coletivos, que só existem e são concebidos “dentro” do *cauim/caxiri*: “assim, não há canto sem bebida, nem há dança sem uma prévia absorção de quantidade razoável de mandioca fermentada” (*idem*:152). O exemplo dos Juruna, outro povo Tupi-Guarani, estudado por Tânia Lima (1995), é também revelador. Para a autora, a *cauinagem* consiste “na ocasião ideal para perceber o modo singular como a sociedade se relaciona consigo mesma, como que se transformando num laboratório de experiências sociais e políticas que desencadeiam tanto os processos da vida individual e coletiva quanto a emoção estética. Encontra-se aí um mecanismo que liga o presente, por um lado, com um futuro próximo, e, por outro, com o passado, do qual se pretende tirar sentido para as coisas e a vida” (Lima, 1995:408).

A cauinagem

Quando perguntamos aos índios sobre o “sentido” das *cauinagens*, a resposta parece fugir. A mais recorrente, e a mais minimalista, é também a mais óbvia. “A festa existe é para a gente se divertir”, disse-me um Waiãpi.

As festas são vistas sobretudo como momento de “euforia”: é a própria apologia do estado “ébrio”, o momento dionisíaco das sociedades amazônicas, perfazendo um movimento crescente que, aos poucos, transpõe o cotidiano ao fantástico. As cuias trocadas exprimem “uma regra de reciprocidade que então se instala entre os bebedores: quem dá *cauim* a

alguém ouve uma exclamação de surpresa, seguida de um Sim! e recebe de volta não a cuia vazia, mas uma transbordando” (Lima, 1995:375). Esta reciprocidade não é pensada somente como generosidade, mas também como bravura; ela é uma modalidade de “vingança”, diante da qual se reage também com uma exclamação. Deste modo, “o serviço do *cauim* consiste em deixar-se embriagar por outrem e embriagar os outros” (Lima, 1995:376-377). Trata-se ao mesmo tempo de um presente e de um veneno: quem não aceitar o *cauim* corre sérios “riscos”. Entre os Waiãpi, por exemplo, a palavra obrigado não existe. Esta fala é substituída por um gesto, aquele de oferecer uma grande cuia de *cauim*. A razão da festa é simplesmente beber o *cauim* que repousa sob as folhas de bananeira que tampam as canoas. Jamais é permitido dizer “não” a um convite, salvo devido a luto ou doença. Tampouco se nega uma cuia cheia. Conta-se, entre os Waiãpi, que um ancestral fora devorado por um jaguar por ter ido à caça ao invés de ter ido à festa (Grenand, 1996).

É neste sentido que Tânia Lima, ao se referir aos Juruna, identifica o *cauim* a uma “prestação tipo” em termos maussianos, isto é, só existe na medida em que pode ser oferecido para um “outro”. Imediatamente, a autora retorna à idéia de Marcel Mauss de “sistemas de prestações totais” para designar a festa como espaço da circulação de diferentes signos, podendo ser estes de natureza material ou imaterial. Enquanto tais, as *cauinagens* são permeadas pelo canto e dança coletivos, pelas fofocas e especulações acerca do comportamento dos membros de outras aldeias, pelas intrigas políticas e geracionais e pelas possibilidades de arranjos matrimoniais. Todos portam adornos, se perfumam e se pintam com urucum e jenipapo. Eclodem ali as questões comunitárias, debate-se sobre a distribuição da caça, discute-se os projetos de casamento, conta-se histórias sobre as aventuras dos caçadores, rememora-se a vida dos ancestrais, abre-se álbuns de fotografias etc. Além disso, são abordados os problemas diplomáticos com os brancos e são produzidos artigos de artesanato para comercializar com os mesmos.

O sistema se revela, doravante, um mercado por excelência simbólico fixado sobre um contrato de natureza universal, que, segundo Mauss, define o imperativo da troca – a obrigação de dar e receber, em que a propriedade expressa é concebida como vínculo espiritual, sendo tudo matéria de transmissão e retribuição. A teoria do valor esboçada por Mauss consiste no reconhecimento de que, mediante à festa, as coisas não podem ser tomadas *per se*, mas dotadas de uma “força”, uma certa animação. Por sua vez, o *cauim*, *mise-en-fête*, se encontra constituído de um *mana*, simbolizando “não somente a força mágica de cada ser, mas também a sua honra”⁶ (Mauss, 1974:102). Desta forma, na troca, “o doador dá-se ao dar” (*idem*:129), o que o possibilita “sair de si, dar livre e obrigatoriamente” (*idem, ibidem*). A *cauinagem* integra esta lógica na medida em que reúne pessoas sob o motivo de uma experiência transformadora capaz de produzir como efeito o sentimento de um profundo compartilhar. Trata-se, no mais, de um exercício de “êxtase”, semanticamente e etimologicamente, um “ex-sistir” (do latim *existire*), projetar-se para fora de si mesmo. Durante a *cauinagem*, o existir, tomado em seu sentido mais pleno, é estar em êxtase: sair do mundo empírico para atingir a plenitude desejada.

⁶ “...e uma das traduções desta palavra [*mana*] é: autoridade e riqueza” (Mauss, 1974:102).

A *cauinagem* define-se assim em um campo de reciprocidade, alternando entre as figuras dos convidados e dos anfitriões. Aquele que oferece a casa é referido como o “dono” da bebida (ver Viveiros de Castro, 1986 e Gallois, 1988). É este mesmo “dono” quem convida um cantador e um pajé para que possa efetivar o “serviço” da bebida, que, muitas vezes, marca a volta de uma caçada coletiva ou do final de uma etapa de trabalhos agrícolas. Aí se estabelece uma relação de reciprocidade básica: um oferece a bebida (*caxiri-jar*, o dono do *caxiri*), o outro, o canto (*moraita-jar*, o dono do canto)⁷. Na maioria dos grupos, o anfitrião e sua esposa não se pintam, nem se enfeitam, são apenas servidores dos convidados, devem sempre servir a cuia cheia; ao fim da festa, uma porção de carne lhes é dada pelos seus convidados como retribuição. Segundo Viveiros de Castro (1986), a bebida condensa evocações simbólicas: o “dono” do *cauim* recebe uma posição feminina, não caça, não bebe, não dança – associa-se a fermentação à gestação; sendo o *cauim* equiparado ao sêmen feminino.

A dança e o canto neutralizam as diferenças entre os anfitriões e os “estrangeiros”, que provisoriamente deixam de sê-los para participar de uma coletividade única, ou seja, a humanidade na sua troca com as esferas mais distantes do cosmos. Entre os Waiãpi, as orquestras de *Turé* (flautas)⁸, bastante recorrentes nas *cauinagens*, caracterizam-se pela indiferenciação de todos os dançarinos, concretizando-se como veículo de comunicação entre *Iane-jar*, “nosso dono”, e o mundo humano. O sentido ritual destas orquestras é o de promover a separação entre as categorias de vivos e mortos, mantendo a distância necessária entre terra e céu, dado que o último pode estar prestes a desabar. Uma vez, para os Waiãpi, o universo concebido como fragmentado, cabe a estes rituais a conjunção das dimensões separadas e a recuperação do estado coletivo⁹. Manter os espaços afastados, delimitando o terreno da humanidade, é um exercício de recuperação da comunicação entre os homens. “É preciso fazer barulho para ser ouvido, é preciso ainda apagar as diferenças entre todos os participantes do ritual – nesse sentido, a dança com os fios de algodão envolvendo a todos os participantes é a maior clara representação da indiferenciação da sociedade dos vivos” (Gallois, 1988:164).

A dança ritual dá lugar à celebração das diferenças, transpostas em termos de afinidade efetiva ou virtual. Em outras palavras, o paradigma que impera é o da aliança; mesmo que improvável, é assumido como valor. “Os homens, assim, preservam um pequeno núcleo de relações de consangüinidade e afinidade e transformam o conjunto mais abrangente em posições de alteridade, onde tudo se passa como se um fosse índio para o outro, índio-amigo” (Lima, 1995:391). Tudo se converte em motivos de brincadeira, a própria noção de “afinidade virtual” resulta desta postura de tomar as relações em seu sentido metafórico. Por alguns instantes, é como se o mundo estivesse todo em contato.

⁷Em minha experiência de campo, pude presenciar este tipo de reciprocidade. Na aldeia do Yawapa (Trois Sauts, alto Oiapoque, Guiana Francesa), o cacique, dono-do-*cauim*, convidou os parentes do Amapari (Amapá, Brasil) para dançar e cantar em troca de uma enorme canoa contendo a bebida. Desta divisão de propriedades, da bebida e do canto, pôde desenrolar a festa.

⁸Outros instrumentos também recorrentes nessas festas são os chocalhos (maracá), as tornozeleiras-chocalho e as buzinas de embaúba.

⁹O *Turé*, ao contrário do canto solitário, emanação da pessoa que representa a divisão entre domínios sociais e cósmicos, consiste em “uma manifestação da humanidade representada em sua totalidade” (Gallois, 1988:152).

A noite festiva culmina em uma sobreexcitação generalizada, uma exaltação comunicativa compartilhada, exprimindo “a alegria de estarmos lá todos juntos” (Grenand, 1996:342). “Tudo isso faz da festa de *caxiri* uma afirmação do triunfo do estado de cultura ao estado de natureza, triunfo muito conscientemente vivido como tal: é assim que os Waiãpi querem dizer” (*idem*:343).

O significado da embriaguez

Semelhantemente, Viveiros de Castro (1992) define o *cauim* (denominação araweté) como “uma bebida carregada de significados” e sua festa, a *cauinagem*, um veículo poderoso de símbolos. “Sêmen estéril, veneno suave, leite azedo, o *cauim* é uma bebida ambígua e sobredeterminada. Ele é um ‘anti-alimento’ em termos lévi-straussianos: em vez de nutrir dá fome, ingerido, deve ser vomitado” (Viveiros de Castro, 1986:346).

Diz a cosmogonia araweté que foi durante uma *cauinagem* que, mediante xamanismo, os homens foram transformados em animais. Assim, evidencia-se a associação implícita entre esta bebida e a caçada cerimonial – análoga à guerra –, tendo que o “cantador do *cauim*” é também o líder da caçada – análogo à figura do guerreiro-matador. O fato do cativo, entre os antigos Tupinambá, ser devorado após uma *cauinagem* sugere, assim, um “horizonte canibal guerreiro” para o *cauim* alcóolico Araweté.

Remontando as referências dos Tupinambá, o autor identifica a *cauinagem* à comemoração pela morte de um guerreiro inimigo. Não por acaso, a caçada cerimonial que prenuncia toda *cauinagem* entre os Araweté atuais ocupa o lugar da expedição guerreira Tupinambá. Para levar adiante este paralelo, o autor aponta o fato de que os Araweté possuem um mesmo termo (*ka’i nãhi*) para “inimigo” e “tempero do *cauim*”, fazendo-nos crer que a ingestão desta bebida recupera, de certa forma, a prática antropofágica. De forma similar, a *cauinagem* Juruna é apresentada por Tânia Lima como uma antropofagia em termos de “comer a posição do inimigo” (Viveiros de Castro *apud* Lima, 1995:358). Desta forma, o *cauim* é entendido, entre os Juruna assim como entre os Araweté, como “pessoa”, cuja devoração é posta como fundamento da sociabilidade. A *cauinagem* revela-se, de tal modo, palco para uma disputa entre “matadores” em um sentido figurado; servindo como resgate de uma antropofagia “perdida”.

Viveiros de Castro demonstra, em um outro trabalho (1992), como a *cauinagem* mantém relações estreitas com o motivo do canibalismo. Para ele, assim como o canibalismo, a *cauinagem* é comandada por um princípio atenuado de vingança – a rede de dívidas rituais – e tem igualmente como horizonte a produção de uma memória (bebe-se para não esquecer), memória que não se confunde com o passado, mas que produz um futuro por meio da promessa de realização de novas vinganças e novas festas capazes de (re)articular a relação entre anfitriões e estrangeiros, relação que reenvia a outra mais elementar que é aquela entre o matador-guerreiro e seu duplo, o inimigo-cativo.

A *cauinagem* figura-se então como o lugar privilegiado da execução, ritualmente falando, de princípios fundantes do pensamento das sociedades amazônicas, em

especial, aquelas de língua tupi-guarani. Em primeiro lugar, ao propor um movimento de aproximação fusional e de introjeção das diferenças, a festa torna evidente o processo incessante de troca entre interior e exterior. Estamos diante de sociedades que se realizam somente na relação com o outro, isso implica novamente a ênfase na “saída de si”, no “êxtase” antropofágico. Droga da inconstância, o *cauim* **existe** para reafirmar a incompletude ontológica experimentada na vida terrena, apontando os caminhos da transformação a que todos os seus “consumidores” estão subordinados.

O *cauim* apresenta-se então como porta para adentrar uma filosofia que difere fundamentalmente da nossa: longe de afirmar uma identidade bem definida e constante, cultiva-se como ideal a transformação contínua do si mesmo a partir do outro. A passagem da natureza à cultura que o *cauim* enuncia é fugaz, por isso este está mais próximo da categoria do “podre” que da de “cozido”. Não corresponde a uma categoria estável, mas sim a uma cambiante e inconstante – que incorpora invés de opor –, não chegando a concluir suas operações, permanecendo então aberto para captação de novos elementos do mundo exterior.

A *cauinagem* coloca em campo este ideal de incompletude, tecendo odes à embriaguez, essa arte da inconstância. Ao contrário dos versos de Walt Whitman – *celebro a mim mesmo/le canto a mim mesmo* –, não é a si mesmo a que se destina o canto; pelo contrário, o que está em jogo é a própria comunicação, o sair de si para celebrar a alteridade. Como conclui Tânia Lima, “a *cauinagem* não é um ritual da negação da sociedade por ela mesma. É um ritual que produz e celebra a forma mais desenvolvida da sociabilidade – a Alegria –, uma forma de relação que somente os Outros (por sua diferença, sua distância relativa) permitem desfrutar com plenitude” (1995:421). Neste sentido, aos olhos Ocidentais, esta festa – tipicamente ameríndia –, pletora de dessemelhanças, permanecerá junto ao tema do excesso de afeto e da superação das mesmices da vida social.

Referências bibliográficas

- BAUDELAIRE, Charles *Les paradis artificiels*. Paris, Garnier-Flammarion, 1966.
_____. *Le Spleen de Paris*. Paris, Garnier-Flammarion, 1966.
- FERNANDES, Florestan. *A função social da guerra na sociedade tupinambá*. São Paulo, Edusp/Livraria Pioneira Editora, [1ª edição 1952], 1970.
- GALLOIS, Dominique T. *O movimento na cosmologia waiãpi: criação, expansão e transformação do universo*, tese de doutorado, FFLCH-USP, mimeo, 1988.
- GRENAND, Françoise. *Et l'homme devint jaguar: univers imaginaire et quotidien des indiens Waiãpi de Guyane*, Paris, L'Harmattan, 1982.
_____. “Cachiri – l'art de la bière de manioc chez les Waiãpi de Guyane”, in: Bataille-Benguigui, M.C. & Cousin, M.C. *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, Ed. Sepia, 1996.
- GOLDMAN, Irving. *The Cubeo. Indians of the Northwest Amazon*. Chicago, University of Illinois Press, 1979.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis, Vozes, [1974] 1982.
_____. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro, Biblioteca Tempo Universitário, 1976.
_____. *O cru e o cozido*. São Paulo, Ed. Brasiliense, [1971] 1992.

LIMA, Tânia S. *A parte do cauim. Etnografia Juruna*. Rio de Janeiro, tese de doutorado, mimeo, 1995.

MAUSS, Marcel. “O ensaio sobre a dádiva” in: *Sociologia e Antropologia* Vol. 2, São Paulo, EDUSP, [1923], 1974.

_____. *Ensaaios de sociologia*. São Paulo, Perspectiva, 1989.

MOWAT, Linda. *Cassava and Chicha. Bread and beer of the amazonian indians*. Aylesbury, Shire Publications, 1989.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor/ANPOCS, 1986.

_____. “O mármore e a murta” in: *Revista de Antropologia* vol.35. São Paulo, USP, 1995.

_____. *Araweté, povo do Ipixuna*, São Paulo, CEDI, 1992.

WHITMAN, Walt. *Folhas das folhas de relva*. Trad. de Geir Campos. São Paulo, Brasiliense, 1993.

BOX

Receita de um caxiri doméstico: palakasi ãtã (Waiãpi, Guiana Francesa)*

Eliminação do veneno

1. Descasque, lave e rale uma cesta de tubérculos de mandioca amarga (em torno de 40 kg).
2. Lave uma parte desta massa em águas claras e passe-a em uma peneira de malha bem apertada (*ulupe anã*) a fim de extrair a goma (*tepi'o*). Reserve esta última para um outro uso (sopa matinal, por exemplo).
3. Torça cuidadosamente a massa ralada de forma a fazer um filão grosso de mandioca (*tepsi*). Coloque em forma apropriada. Espere de quinze a vinte minutos até que escoe toda a água.
4. Tire o filão da forma cuidadosamente. Ele deve estar com a aparência de um pão de farinha seca e comprimida. Coloque-o delicadamente em uma cesta (*panãku*). Uma das qualidades reconhecidas para merecer o título de excelente *ménagère* waiãpi consiste justamente em saber tirar da forma o seu pão de farinha sem quebrá-lo, o que pressupõe gestos de uma ternura quase maternal.

Cozimento da massa

5. Pré-aqueça a platina (*yãpe*) com fogo médio. Outrora confeccionada em *colombin* e cozida em “fogo perdido”** como todas as outras cerâmicas, este tipo de assadeira, mesmo com um diâmetro reduzido a 50 cm, era muito frágil. Ela foi, quase em todas as aldeias, substituída por uma placa de ferro fundido de mais de um metro de diâmetro, aumentando a quantidade de massa a ser cozida.
6. Durante este tempo, quebre o pão de farinha (*pilati*) com a mão e esfarele-o em uma peneira frouxa (*ulupe alakaka*). Ficará como uma farinha. Coloque-a em uma cesta (*panakali*) ou bacia.
7. Verifique o grau de aquecimento da platina derramando, de uma só vez, um punhado de farinha. Ela deve se aglomerar sem queimar. Repita duas ou três vezes a operação. Reserve estes crepes finos para o fermento.
8. Deposite, com as mãos em fonte, a farinha sobre a platina. Espalhe-a com a palma da mão, fazendo grandes gestos circulares até obter um círculo perfeito, deixando uma camada espessa de dois ou três centímetros. Submeta a borda a batidas leves. Deixe cozer sem grelhar. Notaremos que o cozimento se faz sem a adição de sal ou de água.
9. Durante este tempo, mastigue longamente as pequenas porções de cassava (os pequenos crepes). Estas porções devem ser cuspidas em uma canoa específica (*kwi*). Não cuspa a massa em uma canoa antes que esteja bem embebida de saliva e já contenha um sabor adocicado.
10. Descole a massa da platina, mudando o lado do cozimento.

11. Deixe cozer a segunda face. Separe os gravetos para baixar o fogo. Conte dez minutos de cozimento para a primeira face, um pouco menos para a segunda. Ao final, faça escorrer a massa sobre uma esteira (*mitu*) prevista para este uso sobre o solo da casa de cozinha.

Fermentação

12. Ainda quente, despedace a massa em grandes pedaços e coloque em uma bacia com água até a metade.

13. Prepare o fermento: às bolotas de cassava mastigada, acrescente duas batatas doces (*yeti*) raladas cruas e não descascadas. Misture. Deposite na bacia e soque longamente com ajuda de uma grande espátula de madeira. Cubra e deixe de molho por uma noite.

14. Na manhã seguinte, com ajuda de uma canoa, escoe o cozido espesso através de uma peneira de malha serrada, colocando o conteúdo em uma outra bacia. Pressione fortemente até sair o suco. Acrescente água de maneira a substituir o volume do suco extraído, que será jogado no rio. Cubra e deixe fermentar até o fim da tarde. A cerveja obtida, em torno de trinta litros, deve ser límpida, de cor bege claro e de uma amargura bastante discreta.

15. À noite, espere que os homens da casa voltem de suas ocupações, que depositem seu pequeno banco na sombra, avançando sobre a soleira e que comecem a conversar. Ofereça então algumas cuias de cerveja a cada um. Eventualmente, ofereça uma ou duas às pessoas da casa vizinha. Jamais deixe sobrar cerveja para o dia seguinte.

* Adaptado de Grenand, Françoise, 1996.

** O fogo perdido é constituído por um amontoado de cascas e de pequenos pedaços de madeira em torno de cerâmicas cruas, às quais se coloca o fogo. O material é destruído pela combustão.

*Renato Sztutman é membro do corpo editorial da *Sexta Feira*, bacharel em Ciências Sociais (USP), jornalismo (PUC), mestrando pelo Depto. de Antropologia Social da FFLCH-USP, com bolsa da Fapesp e pesquisador do GRAVI – Grupo de Antropologia Visual da USP.