

Beatriz Caiuby Labate
Sandra Lucia Goulart

Organizadoras

O USO DE PLANTAS
PSICOATIVAS
— **NAS** —
AMÉRICAS

gramma



© **Beatriz Caiuby Labate e Sandra Lucia Goulart (Orgs.)**

Gamma Editora

Conselho Editorial: Bethania Assy, Francisco Carlos Teixeira da Silva, Geraldo Tadeu Monteiro, Gláucio Marafon, Ivair Reinaldim, João César de Castro Rocha, Lúcia Helena Salgado e Silva, Maria Cláudia Maia, Maria Isabel Mendes de Almeida, Mirian Goldenberg e Silene de Moraes Freire.

Supervisão Editorial: Gisele Moreira

Coordenação Editorial: Flávia Midori

Revisão: Ana Grillo

Capa: Paulo Vermelho

Imagem de capa: Wisdom Garden, por Clancy Cavnar

Diagramação: Cristiana Ribas

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Bibliotecária Maria Helena Ferreira Xavier da Silva CRB7-5688

U86 O uso de plantas psicoativas nas Américas / organização [de] Beatriz Caiuby Labate, Sandra Lucia Goulart. – Rio de Janeiro: Gamma/NEIP, 2019. 372 p. ; 23 cm.

ISBN 978-85-5968-602-9

1. Plantas alucinógenas. 2. Alucinógenos e experiência religiosa. 3. Fármacos de origem vegetal - Estudo. I. Labate, Beatriz Caiuby, org. II. Goulart, Sandra Lucia, org. III. Título.

CDD 394.12

Gamma Editora

Rua da Quitanda, n° 67, sala 301

CEP: 20.011-030 – Rio de Janeiro (RJ)

Tel./Fax: (21) 2224-1469

E-mail: contato@gamma.com.br

Site: www.gamma.com.br

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação de direitos autorais (Lei n° 9.610/1998).

SUMÁRIO

- 9 **PREFÁCIO**
ESTHER JEAN LANGDON
- 17 **INTRODUÇÃO**
**Agências de plantas e humanos nas interlocuções
entre aldeia e cidade**
SANDRA LUCIA GOULART
BEATRIZ CAIUBY LABATE
- PARTE I**
 Usos indígenas
- 35 **CAPÍTULO 1**
O que o tabaco lhe mostrou?
Desenhos e objetos das visões xamânicas Wauja do Alto Xingu
ARISTOTELES BARCELOS NETO
- 57 **CAPÍTULO 2**
**As mulheres leváveis: conexões sobre o rapé e agências
femininas jarawara**
FABIANA MAIZZA
- 73 **CAPÍTULO 3**
A sedução das mandiocas
JOANA CABRAL DE OLIVEIRA

- 89 **CAPÍTULO 4**
HIB'AH Wed: Círculos de coca e fumaça
dos Hupd'äh
DANILO PAIVA RAMOS
- 107 **CAPÍTULO 5**
A planta da raiva. Timbó e envenenamento
nos Suruwaha do Purus
MIGUEL APARICIO
- 125 **CAPÍTULO 6**
Toé (*Brugmansia suaveolens*): o Caminho do Dia
e o Caminho da Noite
GLENN SHEPARD JR.
- 143 **CAPÍTULO 7**
Veladas com flores: uso ritual de cogumelos
psicoativos entre o povo Mazateco
SÉRGIO BRISSAC
- PARTE II**
 Usos indígenas e não indígenas –
 Fluxos, interfaces e distinções
- 163 **CAPÍTULO 8**
Usos da maconha no contexto de sua criminalização
no Rio de Janeiro entre os séculos XIX e XX
THAMIRES REGINA SARTI RIBEIRO MOREIRA
- 181 **CAPÍTULO 9**
Os porcos-queixada, o tabaco-cabeça-boia e a água-amarga:
reflexões krahô sobre duas substâncias psicoativas
IAN PACKER
- 199 **CAPÍTULO 10**
Mambe e *ambil* entre os Muina da Amazônia colombiana:
Plantas sagradas e ação política
MARCO TOBÓN
- 217 **CAPÍTULO 11**
"La Dieta": ayahuasca e a reinvenção ocidental do xamanismo
alimentar indígena amazônico
ALEX K. GEARIN
BEATRIZ CAIUBY LABATE

- 243 **CAPÍTULO 12**
Navegando no astral: fluxos e transformações
nos rituais de *nixi pae*
GUILHERME PINHO MENESES
- 261 **CAPÍTULO 13**
Rapé e *sananga*: medicinas e mediações
entre aldeias e centros urbanos
ALINE FERREIRA OLIVEIRA
- 281 **CAPÍTULO 14**
As medicinas da floresta: o consumo ritual
de psicoativos no circuito do Santo Daime
SAULO CONDE FERNANDES
- 301 **CAPÍTULO 15**
A II Conferência Mundial da Ayahuasca:
novas configurações locais e globais
SANDRA LUCIA GOULART
BEATRIZ CAIUBY LABATE
- 327 **CAPÍTULO 16**
Contextos e usos da jurema
RODRIGO DE AZEREDO GRÜNEWALD
ROBSON SAVOLDI
- 347 **CAPÍTULO 17**
Notas sobre os usos contemporâneos do peiote e o Fogo
Sagrado de Itzachilatlan
ISABEL SANTANA DE ROSE
- 365 **Autores**

CAPÍTULO 3

A SEDUÇÃO DAS MANDIOCAS

JOANA CABRAL DE OLIVEIRA¹

Apresentando-se: *Manihot esculenta* e Mani'ô

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma cultura cuja domesticidade se deu na Amazônia brasileira, na região do alto rio Madeira (CLEMENT et al., 2016), em um processo de coevolução com populações humanas e outros organismos em uma densa rede de engajamento. Trata-se de um arbusto lenhoso, com galhos que possuem inflorescências terminais compostas por flores femininas e masculinas (monoica) (DOMINGUEZ, 1983; SILVA et al., 2001). A polinização cruzada entre diferentes indivíduos ocorre por conta de insetos – em especial, abelhas – atraídos pelo odor floral e pelo sabor do néctar. As abelhas pousam no estigma da flor feminina e, ao esticarem-se para atingir o néctar na base floral, promovem o contato dos grãos de pólen presos em seu corpo com a referida estrutura feminina, “caracterizando uma perfeita interação entre o agente polinizador e a flor da mandioca” (SILVA et al., 2001, p. 103).

As folhas se organizam em uma disposição alterna, sustentadas por longos pecíolos que podem ter colorações em gamas de vermelho, roxo e verde.

¹ Professora do Departamento de Antropologia Universidade Estadual de Campinas. E-mail: jcdo@unicamp.br.

Possuem morfologia lobada e palmada, lembrando o formato de uma mão. O fruto capsular é composto por três lócus e três sementes que possuem uma carnúncula – pequeno tecido carnudo que sai por uma das extremidades. A planta apresenta látex, como boa parte das outras 98 espécies do gênero *Manihot* (NASSAR, 2000). Seu caule possui uma característica marcante: devido a grande quantidade de nós e entrenós,² o caule tem marcas protuberantes espaçadas regularmente, conforme a perda das folhas e pecíolos ao longo do crescimento. O corte de extensões do caule, popularmente conhecidos como maniva, é o principal meio de propagação da espécie na atividade agrícola.

As raízes tuberosas acumulam grande quantidade de carboidratos e ficam a certa profundidade no solo, permitindo uma grande resistência da planta aos períodos de estiagem. As raízes são formadas por uma epiderme de lignina que varia de tons de marrom-escuro a creme e racha conforme o crescimento do tubérculo, fornecendo uma aparência singular; a ela se segue uma periderme, que pode adquirir colorações de gamas marrom, amarelo, branco, vermelho e roxo, e é formada por tecidos de armazenamento e sustentação (parênquima e esclerênquima), onde se localizam a maior quantidade de ácido cianídrico (substância tóxica que em determinadas quantidades pode levar à morte humana); por fim, temos o alburno, o miolo do tubérculo, cuja coloração varia entre matizes de branco a amarelo, bem como quanto a quantidade de água, amido e fibras (DOMINGUEZ, 1983).

Os Wajãpi, grupo falante de uma língua da família tupi-guarani, que habitam no estado do Amapá, denominam o coletivo das *Manihot succulenta* de *mani'ó*. Em um levantamento realizado entre os anos de 2004 e 2005 entre algumas famílias wajãpi, registrei mais de 100 variedades nomeadas, reconhecidas e manejadas na Terra Indígena (CABRAL DE OLIVEIRA, 2006). Tais variedades são identificadas de acordo com uma combinação de caracteres sensíveis: as cores e formatos das folhas e pecíolos; o padrão de nós e a cor do caule; altura e arquitetura da planta; a combinação das cores da casca, periderme e alburno da raiz; e a dureza, quantidade de líquido e textura do tubérculo. Já a nomenclatura é estruturada como um binômio, onde o primeiro termo é uma referência de inclusão à categoria *mani'ó*: *mani'ó pirã* (mandioca vermelha), *mani'ó tpy'ó* (mandioca tapioca), *mani'ó pariri* (mandioca cacheada), *mani'ó suky* (mandioca branca) etc. Os conhecimentos minuciosos sobre cada variedade e seu manejo foram também descritos em diversos outros contextos amazônicos: entre grupos do rio Negro (EMPERAIRE, 2005; EMPERAIRE et

² O nó é o ponto de inserção do pecíolo e os entrenó a porção do caule entre os pecíolos.

al., 2014, 2008), entre os Makushi (DALY, 2016; RIVAL; DOYLE, 2008) e entre os Machiguenga (SHEPARD, 1999), para citar alguns.

Essa enorme diversidade intraespecífica apresenta um paradoxo que moveu uma série de pesquisas: sendo propagada majoritariamente por estacas (clones idênticos à planta de origem), como as populações nativas da América conseguiram desenvolver tamanha diversificação?

Apesar de ser plantada exclusivamente por meio vegetativo, as mandiocas não perderam a capacidade de reprodução sexuada, elas continuam nascendo de sementes (RIVAL; DOYLE, 2008; SILVA et al., 2001). Quando maduro, o fruto capsular abre gerando uma pequena explosão e propulsiona as sementes ao redor do pé de mandioca, que podem posteriormente ser dispersas por uma espécie de formiga (em wajãpi designada *temitorô*) que nutre um gosto especial pelo carnúnculo. As formigas se alimentam do carnúnculo dentro de suas moradas subterrâneas e as sementes ficam estocadas no solo, tendo a capacidade de se manterem férteis por longos períodos (RIVAL; DOYLE, 2008; SILVA et al., 2001; NASSAR, 2000). Quando uma roça é elaborada em uma área de capoeira antiga, onde há tanto sementes jogadas espontaneamente pelos pés-mães de mandiocas quanto enterradas pelas formigas, elas brotam.

As famílias wajãpi reconhecem as plantas nascidas de sementes, pois elas possuem uma única raiz pivotante. Em wajãpi, tais pés de mandioca são genericamente designados de *mani'opotyrrerã*, mandioca de flor. Caso as plantas nascidas de sementes tenham algum aspecto que lhes pareça interessante (uma coloração distinta, um formato de folha considerado bonito, um tubérculo mais mole etc.) eles a clonam e a incorporam em sua coleção de variedades. Esse manejo e conhecimento advindos de uma íntima relação com os pés de mandioca se somam à propagação por estacas, método que permite uma manutenção mais estável das variedades que lhes seduzem e despertam interesse. Além disso, a propagação por clonagem fortalece e mesmo exige uma prática muito recorrente entre as famílias wajãpi e outros grupos ameríndios: a troca de variedades por uma malha de relações de parentesco e com diferentes níveis de alteridades (incluindo outros grupos indígenas e não indígenas).

Questionando-se sobre o motivo que levaria a elaboração de um conjunto agrícola tão diverso, algo presente em muitos grupos, nenhuma explicação de ordem utilitária pareceu ser satisfatória (RIVAL; DOYLE, 2008; DALY, 2016). Não há qualquer diferenciação no processamento das mandiocas, as distintas variedades são misturadas nas receitas culinárias e, portanto, não possuem funções específicas. Aventou-se a hipótese de resistência às pragas, onde a diversidade funcionaria como uma barreira biológica, contudo, para tal

finalidade não seria necessário uma gama varietal tão ampla. A única justificativa coerente parece ser a explicação que os próprios indígenas têm fornecido aos pesquisadores (CARNEIRO DA CUNHA, 2009; EMPERAIRE et al., 2014, 2008; CABRAL DE OLIVEIRA, 2008): o que os move é o gosto pela diversidade. As roças se configuram como verdadeiras coleções de cultivares, as quais são imbuídas de memórias afetivas sobre os caminhos de aquisição de cada uma delas, já que toda mulher wajãpi sabe exatamente as rotas de troca percorridas por suas mandiocas.

Nesse cenário destacam-se as relações de convivência íntima e afetuosa entre as agricultoras wajãpi e as mandiocas, o que configura uma relação de companhia. As mandiocas são “espécies companheiras” (HARAWAY, 2003) das mulheres e vice-versa. Mas as relações de companhia não se restringem a esse par. As formigas *temitorô* também são espécies companheiras das mandiocas: atraídas pelo gosto do carnúculo, dispersam as sementes por um território mais vasto, fazendo as mandiocas caminharem. Companheiras de mandioca, abelhas e vespas proporcionam a polinização cruzada e a produção de sementes férteis em um jogo de sedução por meio do odor floral e do saboroso néctar. Em suma, temos aqui um denso enredamento de convivências que parece fundamental para a ontogênese das espécies envolvidas. Ao focar a relação de companhia entre mandiocas e mulheres wajãpi é preciso pontuar um aspecto que parece central, ao menos da perspectiva indígena, na constituição dessa íntima convivência: a *kasiri* – a bebida fermentada e a bebedeira.

Kasiri – O desejar da embriaguez

Nos últimos anos, alguns wajãpi têm constatado um aumento na área de suas roças, apontando explicitamente o uso da motosserra na derrubada de porções de florestas e capoeiras como um fator relevante. Contudo, se a inovação tecnológica é um instrumental necessário ao crescimento dos roçados, eles não atribuem à motosserra a causa primeira; todos são explícitos em afirmar que o aumento se deve ao desejo de plantar mais mandioca, para fazer mais caxiri (em seu termo pan-amazônico) ou *kasiri* (na pronúncia e grafia wajãpi).³ O *kasiri* é uma bebida fermentada intensamente apreciada pelos Wajãpi. Mas

³ O tema das bebedeiras e das bebidas fermentadas, em sua forma tupi de cauinagens ou amazônicas de caxiris, é assunto profícuo na etnologia das terras baixas, tendo como referência grandes obras, tais como os trabalhos de Lima (2005), Sztutman (2000) e a coletânea organizada sobre o tema organizada por Erikson (2004). Contudo, meu foco aqui não são as bebedeiras propriamente, mas sim as relações inter-específicas, por isso me furto a uma análise comparativa nesse âmbito que seria, sem dúvida, muito pertinente.

se o desejo da embriaguez de *kasiri* é apresentado como o desencadeador de uma intensificação quantitativa do plantio de mandioca, é preciso pontuar que esse tubérculo é fundamental na culinária de uma maneira geral.

Devido à alta toxicidade das mandiocas-bravas,⁴ dada pela presença de ácido cianídrico, as raízes necessitam de um refinado processamento, que inclui descascar, ralar, espremer, lavar, peneirar, cozinhar e assar. Tal processamento gera alguns subprodutos, como a massa da mandioca, o amido (a tapioca) e o caldo (o tucupi), os quais servem de base para elaborar as receitas culinárias: diversos tipos de beijos, mingaus, farinhas e bebidas. Uma alimentação completa para os Wajãpi necessariamente requer uma combinação entre carne (de caça ou peixe) e alimentos à base de mandioca; a falta de um desses elementos, ainda que haja a presença abundante do outro, conduz a um estado designado *teavora* (fome e penúria).

Dentre os produtos elaborados com a mandioca o grande destaque explicitamente pontuado é a produção de um antialimento (LÉVI-STRAUSS, 2005): o *kasiri*. *Kasiri* é um termo genérico que se refere a beberagens e inclui ao todo oito receitas,⁵ sendo que duas delas não são alcoólicas e outras duas não possuem mandioca em sua composição.

O gosto explícito dos Wajãpi pelo *kasiri* não é exatamente pelo seu sabor – ainda que também o seja – mas sim pelo estado provocado por ele, designado *-ka'u*. *-Ka'u* pode ser traduzido como embriaguez, porém ele não se restringe ao campo semântico do termo em português, trata-se de um estado complexo no qual as propriedades da pessoa são modificadas, operando um sistema de contraste entre leve e pesado. Como explica Gallois (1988, p. 217-220), o *-ka'u* tanto pode exacerbar estados de leveza, associados à tristeza e à perda do princípio vital⁶ (*-'ã*), como acentuar o peso, relacionado à alegria. A alteração

⁴ Há uma diferenciação importante entre dois conjuntos de mandiocas, um com mais e outro com menos toxicidade, popularmente reconhecida na Amazônia sob os rótulos mandioca-brava e macaxeira, que em Wajãpi são designadas *mani'o* e *mani'o jau* – mandioca e mandioca que se come, respectivamente.

⁵ Pontuo aqui de modo bem simples os nomes de cada uma dessas oito receitas e um dos seus aspectos diferenciais: *kasiri*, de beiju de mandioca; *kasiri pupura*, de mandioca cozida; *kasiri miti*, feito de beiju, mas não fermentado; *pajawaru*, feito de beiju de mandioca mofado; *avasi kasiri*, feito de um beiju de mandioca com milho; *mani'o ja'ury*, feito de macaxeira cozida; *karary*, feito de cará (*Dioscorea sp.*); *pypy'i ry*, feito de frutos de pupunha (*Bactris gasipaes*) cozido e levemente fermentado.

⁶ Conforme a teoria wajãpi de pessoa, somos compostos por um princípio vital (*-'ã*), que pode afastar-se do corpo em determinadas circunstâncias, gerando desmaios, doenças e morte; um invólucro corporal (*-pírerã*); uma sombra (*kwara'yaporerã*). Para mais detalhes sobre a composição da pessoa e os destinos pós-morte de cada um de seus componentes ver Gallois (1988) e Pesquisadores Wajãpi (2009).

da pessoa modifica a percepção de maneira ampla, gerando um apagamento das diferenças sociais. Conforme Gallois, se “apaga as diferenças entre afins, ou entre diversas comunidades, reunidas dentro do *-kao* [*-ka'u*]” (1988, p. 150).

Entretanto, o *-ka'u* não me parece ser atingido exclusivamente pelo efeito do álcool. Há um contexto e performance que são fundamentais para efetivar esse estado de espírito-corpo. A bebida fermentada pode, *grosso modo*, ser tomada em dois contextos: as festas (*moraita*) e as bebedeiras ordinárias, que eles também designam *kasiri*, ou seja, o termo se refere ao evento e à bebida.

As festas (*moraita*) são ciclos estruturados que coordenam dança, canto e música (sopradadas em diferentes tipos de flautas e clarinetes, marcadas pelas batidas de pés e chocalhos). Nessas ocasiões a bebida fermentada é um elemento onipresente que dá ritmo e garante o andamento das sequências performáticas, pois, conforme eles dizem, só se canta e dança quando se está *-ka'u*,⁷ caso contrário, a vergonha (*-ōsi*) tomaria conta do corpo gerando um afastamento perigoso do princípio vital *-'ā*, marcado pela leveza. Tais festas foram aprendidas em tempos antigos, quando a primeira humanidade observava e convivia com diferentes gentes: a gente-surubim, a gente-pacu, a gente-borboleta, a gente-onça e assim por diante. No início dos tempos, todas essas gentes falavam uma mesma língua e possuíam uma cultura, à semelhança da primeira humanidade ancestral. Foi nesse contexto de ampla comunicação que tais festas foram observadas, imitadas e apreendidas. Algumas delas, como a festa do milho, foram adquiridas de grupos inimigos, nesse caso dos canibais Warikena, que sequestraram duas crianças wajãpi, que, ao fugirem e regressarem ao seio dos parentes, ensinaram a festa dos temidos inimigos (GALLOIS, 1988; PESQUISADORES WAJÁPI, 2008, 2009). Por serem cuidadosamente estruturadas e pela necessidade de haver *kasiri* do início ao fim (note-se que a mais longa delas dura até três dias), tais eventos são planejados com antecedência: é preciso ter um dono da festa (*moraitajarā*), alguém que conheça as sequências de cantos, músicas e danças; os parentes devem ser convidados; instrumentos e adereços precisam ser confeccionados; e é preciso produzir bebida na quantidade certa, responsabilidade da dona do *kasiri* (*kasirijarā*) e seu marido. Ao término da festa, costuma sobrar *kasiri* nos grandes cochos de madeira e painéis de alumínio, que deve ser sorvido

⁷ Em uma publicação feita por jovens wajãpi em um esforço de explicar e divulgar aos brancos alguns aspectos de sua organização social, eles falam acerca das festas e dizem a esse respeito: “Não fazemos festa sem beber. A festa é uma troca, de quem dá caxiri e quem vem cantar e dançar.” (PESQUISADORES WAJÁPI, 2009, p. 4).

até o fim. Assim segue-se bebendo de forma mais descontraída, emendando em um novo evento que compartilha o nome da bebida.

Os *kasiri* são eventos bastante ordinários, que em meus últimos campos ocorriam a cada três, quatro dias, nas aldeias por onde passei. Eles podem ser realizados por diversos motivos: pela chegada de alguém à aldeia, em comemoração a um feito, mas no geral são motivados exclusivamente pelo desejo de beber e ficar *-ka'u*. Nesses eventos há bastante variação quanto à participação de convidados, podendo ou não haver parentes de outras aldeias. Quanto às músicas, ocasionalmente se ligam aparelhos de som nos sistemas de energia solar para ouvir brega, sertanejo e até mesmo gravações de músicas de festas wajãpi; é comum que algumas mulheres mais velhas entoem os *sai kō ojigarā* (os cantos das avós, compostos por canções amplamente conhecidas, mas, sobretudo, por improvisos dentro de uma mesma linha melódica e rítmica – ostinato).

Apesar dessas diferenças contextuais, alguns elementos são recorrentes no processo de entrada e efetivação no *-ka'u*. Chegado o dia da festa ou da mera bebedeira, quando o *kasiri* está pronto, tudo se inicia com uma arrumação corporal: todos se enfeitam com suas mais rubras saias e tangas, untam os corpos de urucum, penduram seus largos colares de miçangas ou coloridos colares de fios de lã, perfumam-se e colocam as coroas de penas de tucano (*akaneta*) – em suma, ficam belos. Mulheres e homens acomodam-se em locais separados: todos os bancos da aldeia são dispostos para os homens, enquanto as mulheres costumam sentar-se sobre lenhas de um modo elegante, com as pernas unidas e acomodadas lateralmente. Os convidados enfeitados vão chegando e se dividindo conforme o gênero. As crianças, em bando, correm pelo pátio, brincam nos igarapés e pelas bordas da aldeia. A ingestão do fermentado é ritmada e começa devagar. O controle da bebida é exercido pela *kasirijarā* (a dona do *kasiri*, aquela que o confeccionou). Ela entrega cuias cheias aos presentes que, pela etiqueta, devem beber de uma só vez e devolver o recipiente vazio. O zanzar de cuias se intensifica gradualmente e as pessoas insistem em ficar em pé. Após certa quantidade de bebida os lugares marcados pelo gênero se apagam. Certa postura corporal começa a delinear-se, um modo de falar que lembra uma ladainha extremamente anasalada vai constituindo um ambiente sonoro característico, juntamente com os cantos ou lamentos das avós (*sai kō ojigarā*) que são entoados. A sonoridade é acompanhada de movimentos corporais muito marcados: apoiados com um dos braços nos ombros de um parente, nos colares de miçangas, nos punhos das redes ou nos caibros das casas, os corpos pendem para a frente e para trás, com o outro braço balançando desfalecido ao longo do corpo. Em seu extremo sonoro e cinético, com cuias que passam

de um lado ao outro, o *-ka'u* se firma com uma constante verbalização: os participantes se questionam e afirmam reciprocamente, “*Neka'u pō*” [“Você está *ka'u*?”], “*Aka'u!*” [“Eu estou *ka'u!*”].

Em seu auge, seja nas festas, seja nos *kasiri* cotidianos, os corpos começam a aproximar-se, o toque e o esbarrão são constantes. O suor, a bebida escorrida ou derramada sobre os corpos e eventuais banhos fazem o urucum desbotar. Tratando-se de uma ocasião de festa, as sequências performáticas mantêm certo foco da atenção dos participantes, mas durante as simples reuniões de *kasiri* emergem pequenas rodas de conversa e brincadeiras jocosas que correm em paralelo. Os corpos cambaleiam, tanto por efeito da bebida como por uma manifestação corpórea altamente valorizada do estado *-ka'u* que gera também o *-jerejere* (o corpo trôpego, torto). Nesse estágio é comum que algumas pessoas deitem nas redes conformando pequenas aglomerações ao seu entorno que continuam a conversar, rir e brincar.

Muitas vezes o ápice do *kasiri* é marcado por tensões. Nessas circunstâncias podem concretizar-se adultérios, conflitos vêm à tona, tentativas de suicídios são disparadas (sempre cometidos por jovens), e eram, antigamente, circunstâncias em que ocorria o homicídio de inimigos (GALLOIS, 1988). São momentos dúbios de alegria esfuziante e de temor (algo já pontuado por Sztutman, 2008), pois além de todos esses possíveis desdobramentos, quando se está na aldeia de parentes distantes há o receio de ser envenenado (em especial nas aldeias da Guiana Francesa, como relata Sztutman, 2000). Há o ameaçador *aymo* (veneno que causa morte), os venenos de infertilidade administrados às mulheres e as substâncias sedutoras, todos postos de forma sorrateira na cuia da vítima. O medo do envenenamento é potencializado pela etiqueta de jamais negar-se uma cuia de *kasiri*; o único modo de não beber é não estar presente. A negação de uma cuia gera uma insistência por parte dos presentes e da dona do *kasiri* que culmina, invariavelmente, na ingestão de bebida.

Em resumo, em tal estado coletivo de exacerbação há um apagamento de padrões de conduta amplamente valorizados na sobriedade, tais como o afastamento corporal entre homens e mulheres, a distância entre afins, a não expressão da raiva, o falar baixo, o apaziguamento de conflitos etc.

Seduções cruzadas

Por uma questão de economia do argumento, foquei nas mandiocas, mas as receitas de *kasiri* levam também a batata-doce que, junto com a saliva, são fundamentais para a fermentação. Um *kasiri* alcoólico, qualificado como *aiwe-*

rã (azedo, bastante fermentado) – qualidade apreciada pelos Wajãpi – deve contar com a presença de batata-doce (acrescida ralada) e com uma porção de beiju embebido em saliva da(s) dona(s) do *kasiri*. A bebida estabelece um vínculo forte – uma relação de substância – com a mulher que a prepara. A fermentação e o bom sabor da bebida dependem diretamente de uma potência vital da sua produtora, que, por essa razão, deve obedecer a resguardos, abstendo-se de relações sexuais, do contato com alguns alimentos e da realização de certas tarefas dias antes do preparo.

A relação entre a bebida fermentada e a dona do *kasiri*, conseqüentemente entre mandiocas e mulheres, não se opera apenas nesse contexto anticulinário da produção de embriaguez. No âmbito da roça, uma mulher (principal responsável pelo plantio, limpeza e colheita) estabelece uma relação de cuidado com os cultivares que é semelhante àquela despendida na criação de um filho. Como mencionado, cada agricultora sabe de onde vieram suas mandiocas, batatas, carás, algodões etc., o que incute uma história e um afeto a cada conjunto varietal. Ao passar pelas pupunhas plantadas por um famoso e finado chefe wajãpi, sua esposa lembra com saudades do primeiro marido; ao ver um pé de algodão derrubado por seu filho, uma mulher verte lágrimas lembrando que aquela árvore veio de sementes doadas pela mãe; outra agricultora lamenta com pesar ter perdido uma variedade de mandioca considerada *sai kō wereko* (dada à existência pelas avós)...

Ao iniciar minha pesquisa sobre agricultura sempre fui levada às roças nos trabalhos cotidianos de colheita, plantio, limpeza ou para simples passeios, ocasiões em que as donas dos roçados faziam questão de mostrar seus cultivos e, com orgulho, chamavam minha atenção para sua qualidade: como estavam alegres (*ory katu*) e vistosos (*ikatuawe*). As agricultoras realizam uma série de atos com o objetivo de despertar um estado de corpo-espírito nas plantas designado como *ory katu* (bem alegres), estado esse que é compartilhado pelas pessoas humanas e também pode ser despertado pela embriaguez de *kasiri*. O bem-estar e o estado de alegria das mandiocas e outras plantas cultivadas é motivo de preocupação e requer cuidados que vão da limpeza meticulosa das plantas daninhas ao plantio de *mani'o'y* (mãe da mandioca) – uma espécie selvagem que lembra muito um pé de mandioca em sua morfologia –, já que as mães possuem a capacidade de alegrar sua prole.

A mandioca, em seus diferentes planos de relação com as mulheres Wajãpi, constitui-se em uma espécie companheira, sendo que o apreço por ela passa pelo seu potencial embriagador na forma de *kasiri*. Nesse cenário gostaria de propor uma inversão da perspectiva analítica, à maneira de Thom Van Dooren

(2012) e Michael Pollan (2003), e sugerir que o potencial tóxico da mandioca, tanto em sua forma veneno (com o potente ácido cianídrico)⁸ como em sua forma inebriante (com a grande concentração de carboidratos que são convertidas em álcool), é central no processo de sedução dos Wajãpi, fazendo com que eles invistam massivamente em sua propagação e diversificação.

Michael Pollan (2003), inspirado em estudos biológicos, aponta que se as plantas não desenvolveram em seu processo evolutivo formas de mobilidade tais como as dos animais, a grande estratégia do acaso foi a seleção de complexas sínteses bioquímicas, capazes, por exemplo, “de transformar água, solo e luz solar em um grande número de substâncias preciosas”⁹ (2003, p. xvii). Pollan jocosamente designa as plantas de “alquimistas da natureza”. Em um cenário onde não se está sozinho no mundo, onde, portanto, só há coevolução, a alquimia vegetal foi a grande estratégia para mover-se, proteger-se e propagar-se, seja por compostos tóxicos que geram a morte de predadores, seja por aromas agradáveis que atraem polinizadores, pela docilidade de um fruto que desperta o desejo de um dispersor em carregá-lo, ou pelo seu potencial de inebriar e despertar o desejo de experimentar outras realidades via substâncias psicoativas.

Van Dooren (2012), por sua vez, insiste que a domesticação não foi um processo unilateral em que só as plantas teriam se dobrado e se modificado de acordo com os desejos humanos. Os vegetais também impuseram suas condições de existência ao homem, promovendo a sedentarização e mudanças fisiológicas naqueles que passavam a consumir maior quantidade de grãos, raízes e frutos, gerando transformações corporais nos processos de digestão e absorção de compostos vegetais. As plantas também domesticaram a humanidade.

É por esse caminho que pretendo voltar um olhar para a agência das mandiocas. Em um jogo de seduições, por meio da produção de embriaguez e de todos os sabores, aromas e texturas advindos de seus produtos culinários, as mandiocas despertam o desejo wajãpi de as continuar plantando e diversificando. Todavia, essa reflexão em nada propõe uma humanização das mandiocas, mas apenas não restringir a posição de agente e de sujeito ao humano. Ao atentarmos aos processos de interação ecológica, onde a humanidade é um entre outros atores, notamos como a emergência das espécies está imersa em uma rede de relações

⁸ Alguns autores sugerem que as variedades amargas, com maior teor de cianeto, teriam sido selecionadas a partir das variedades mansas (a primeira linha domesticada) (RIVAL; DOYLE, 2008). As mandiocas-bravas permitem subprodutos do processamento mais significativos em sabor e quantidade; além disso, as mulheres wajãpi nutrem especial gosto pelo seu processamento, trabalho que realizam entre irmãs, mães e filhas, compartilhando conversas e risadas.

⁹ Traduzido por mim do inglês para o português.

que, compreendido a variante tempo, nos conduz a pensar a modificação das relações em processos de coevolução (THOMPSON, 1994). No caso *Manihot esculenta* a coevolução não se estabelece só com a humanidade que se deleita com sua transformação culinária e inebriante, mas também com os outros agentes com os quais ela convive: as formigas, os polinizadores e assim por diante.

Tal inversão descritiva dos processos biológicos e evolutivos, como têm proposto os atores supracitados, nos permite também iluminar as teorias wajãpi sobre o mundo, tirando-os do ostracismo exótico. A sedução, a embriaguez e o desejo não são formas de relação existentes apenas entre os humanos plenos¹⁰ – os Wajãpi –, mas figuram entre outras formas de vida e atam uma série de sujeitos diversos.

Certa vez, ao ver um urucum em flor, repleto de mamangavas zunindo alto, uma velha wajãpi que estava ao meu lado disse que as abelhas faziam festa (*moraita*) e que o néctar das flores era *kasiri* para elas. Junto com os Wajãpi, parece-me possível afirmar que o *kasiri* é um operador de sedução, que permite inverter ações e, por isso, é sempre perigoso: permite que afins se aproximem em demasia, permite o desejo da própria morte, permite que a morte de outrem seja perpetrada e uma série de outras inversões e apagamentos em relação à socialidade sóbria. Aqui diria que o argumento de Michael Pollan pode ser conectado ao pensamento wajãpi, possibilitando a compreensão de que há uma ação da mandioca (e de outras plantas) sobre os humanos por meio do desejo. O fazer desejar-se promove uma inversão das posições sujeito-objeto e já não se tem mais certeza de quem age sobre quem.

Contrassacralização

A mandioca é uma planta bastante ordinária, onipresente na cozinha de diversas comunidades e mesmo um ícone da cultura brasileira.¹¹ Olhando para o uni-

¹⁰ Uso aqui o atributo “pleno” para diferenciar os humanos aparentes de outros animais e seres que guardam uma humanidade velada, ou seja, para ser precisa com a proposição perspectivista de Viveiros de Castro (2002) de que em outras dimensões todos os sujeitos compartilham de uma condição humana.

¹¹ A centralidade da mandioca no Brasil pode ser aferida em muitos âmbitos, mas o discurso presidencial feito por Dilma Rousseff em 2015, por ocasião de uma solenidade dos Jogos Mundiais dos Povos Indígenas, parece um bom exemplo de sua importância para a identidade nacional. Reproduzo aqui o trecho sobre a mandioca, que ficou extremamente famoso e popular: “Nenhuma civilização nasceu sem ter acesso a uma forma básica de alimentação. E aqui nós temos uma, como também os indígenas americanos têm a deles. Nós temos a mandioca. E nós estamos comungando a mandioca com o milho. E certamente nós teremos uma série de outros produtos que foram essenciais para o desenvolvimento de toda a civilização humana ao longo dos séculos. Então, aqui, hoje, eu estou saudando a mandioca. Acho uma das maiores conquistas do Brasil” (Dilma Rousseff, 23/06/2015).

verso wajãpi, o uso de uma das únicas substâncias alteradoras de consciência feito por eles, o álcool da bebida fermentada, não passa por nenhuma forma de divinização, de comunicação com demiurgos, mortos, espíritos ou possui qualquer função xamânica (para falar de uma esfera importante que poderia remeter ao adjetivo muito usado para falar de plantas psicoativas e seus usos rituais – o Sagrado).

Em meio a artigos sobre plantas psicoativas, onde vigoram os usos rituais e religiosos de potentes espécies vegetais – que, conseqüentemente, são tidas como deidades em si (LABATE; GOULART; CARNEIRO, 2005) – talvez fosse mais prudente abordar o tabaco, que é central ao complexo xamânico wajãpi. Contudo, preferi a tarefa de falar de mandiocas, tomando como gancho a embriaguez das bebidas fermentadas, para tentar esgarçar a ideia de plantas sagradas e problematizar os limites do valor depositado sobre os psicoativos. A mandioca tal como descrita aqui poderia ser colocada no conjunto *main stream* das “plantas sagradas” ou de plantas psicoativas? Certamente não, se limitamos essa categoria aos enteógenos usados com finalidade de produzir uma experiência com algo que possamos chamar de divino (LABATE; GOULART; CARNEIRO, 2005). O estudo do sagrado se encontra na gênese da antropologia disciplinar, com o clássico estudo de Marcel Mauss e Henri Hubert em “Sobre o sacrifício” (2005 [1899]), onde o sagrado emerge da ordem religiosa com a função de criar e manter a coesão social. O sagrado refere-se ao âmbito das divindades e se opõe ao profano, a ordem secular da humanidade. Mas já em Mauss e Hubert (2005 [1899]) notamos que o sacrifício é justamente um mecanismo de união por meio da dádiva da humanidade mundana com as divindades.

A ideia de “contra”, formulada por Clastres (2003) ao falar de sociedades contra o Estado, pareceu-me uma saída para fugir do dualismo sagrado-profano;¹² afinal, abordar as mandiocas e sua potência embriagadora nos coloca diante da impossibilidade de uso da categoria “plantas sagradas”. Se o sagrado remete à ordem divina e uma série de plantas atua, justamente, na ação de junção do humano ao divino, estamos no âmbito das relações complexas, onde, como nos ensina Clastres (2003) via profetas guaranis, não vigora o princípio da identidade (A = A ou Humanidade = Humanidade) mas da diferença (onde A = Não-A, ou seja, Humanidade = Divindade). Poderíamos, pois, estender essa existência heterogênea, ordenada pelo princípio da diferença, para além da relação com uma alteridade divina e incluir os outros não humanos com

¹² Tânia Stolzen Lima (2011) é quem chama a atenção para a potência da ideia clastreana de “contra” como uma saída para as oposições diamétrais.

os quais constituímos a vida. Como nos ensina Donna Haraway (2003), ao lembrar a necessidade vital que o corpo humano possui em relação às bactérias que habitam o intestino, somos feitos de outros organismos; nossa história evolutiva (assim como a de qualquer “outro significante”, para usar um termo de Haraway) é marcada e moldada por relações com componentes bióticos e abióticos. Nossa humanidade só é possível na relação com uma infinidade de entes.

Parece-me, assim, necessário o rompimento de uma hierarquia antropocêntrica que rege nosso pensamento – como proposto por Konh (2013), Haraway (2003), Van Dooren (2012) e Pollan (2003), citados acima. Sem conseguir ver nada além de nossa própria imagem refletida no mundo, ressaltamos a sacralidade das espécies que causam alterações em nossa consciência. É mister conceber que as relações interespecíficas são fundamentais para a ontogênese de todas as formas de vida – como propõe a ideia de “espécie companheira” de Donna Haraway e a própria concepção de coevolução da biologia (THOMPSON, 1994). Nessa descolonização antropocêntrica do pensamento, que diversos autores têm proposto – que é em muito devedora dos grupos ameríndios (KOHN, 2013) –, não parece ser possível sacralizar as espécies vegetais que nos causam novas consciências por sua composição química, deixando de fora tantas outras que não implicam efeitos diretos sobre a humanidade. Além disso, se nós não sabemos os efeitos ativos que o sabor do carnúnculo ou o odor das flores possuem sobre a psique de formigas e abelhas, os Wajãpi o sabem e dizem que o néctar embriaga as abelhas.

Não é possível conceber as mandiocas (e qualquer outra forma de vida) sem suas formigas *temitorõ*, sem seus polarizadores, os solos por elas preferidos e sem seus humanos. A alegria, a diversificação e a sobrevivência das mandiocas dependem diretamente de seu potencial de atrair e seduzir – de embriagar – não apenas os Wajãpi, mas também as formigas, as abelhas...

Referências

- CABRAL DE OLIVEIRA, Joana. **Classificações em cena**: algumas formas de classificação das plantas cultivadas pelos Wajãpi do Amapari (AP). 2006. Dissertação (Mestrado)–Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Faculdade de Filosofia, letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2006.
- CABRAL DE OLIVEIRA, Joana. Social networks and cultivated plants. **Tipití**, v. 6, n. 1-2, p. 101-110, Oxford, 2008.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.
- CLASTRES, Pierre. **A sociedade contra o Estado**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- CLEMENT, Charles R.; RODRIGUES, Doriane P.; ALVES-PEREIRA, Alessandro; MUHLEN, Gilda S.; CRISTO-ARAÚJO, Michelly de; MOREIRA, Priscila A.; LINS, Juliana; REIS, Vanessa M.. Crop

Domestication in the Upper Madeira River Basin. **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém, v. 11, n. 1, p. 193-205, 2016.

DALY, Lewis. Cassava Spirit and the Seed of History. The Biocultural History of a Staple Crop in Amazonian Guyana. **Commodity Histories** [on-line]. The Open University, 2016.

DOMINGUEZ, Carlos E. **Morphology of the cassava plant**. Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), 1983.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, v. 32, 2005.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. Amerindian Agriculture in an Urbanising Amazonia (Rio Negro, Brazil). **Bulletin of Latin American Research**, Londres: Wiley-Blackwell, v. 33, p. n/a-n/a, 2014.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém do Pará, Ciências Humanas, v. 3, p. 195-211, 2008.

ERIKSON, Philippe. **La pirogue ivre: bières traditionnelles en Amazonie**. Saint Nicolas-du-Port: Editions du Musée Français de la Brasserie, 2004.

GALLOIS, Dominique T. **O movimento na cosmologia waiapi: criação, expansão e transformação do universo**. 1988. Tese (Doutorado)–Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 1988.

HARAWAY, Donna. **The Companion Species Manifesto: Dogs People and Significant Otherness**. Chicago: Prickly Paradigm Press, 2003.

KOHN, Eduardo. **How Forests Think: toward an Anthropology beyond the Human**. Nova York: Paperback, 2013.

LABATE, Beatriz C.; GOULART, Sandra L.; CARNEIRO, Henrique. Introdução. In: LABATE, Beatriz C.; GOULART, Sandra L. (Orgs.). **O uso ritual das plantas de poder**. Campinas: Mercado de Letras, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

LIMA, Tânia Stolzen. Por uma cartografia do poder e da diferença nas cosmopolíticas ameríndias. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, v. 54, n. 2, 2011.

LIMA, Tânia Stolzen. **Um peixe olhou para mim**. São Paulo: Editora da UNESP, 2005.

MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005 [1899].

NASSAR, Nagib M. A. Cytogenetics and evolution of cassava (*Manihot esculenta* Crantz). **Genetics and Molecular Biology**, São Paulo, Sociedade Brasileira de Genética, v. 23, n. 4, p. 1003-1014, 2000.

PESQUISADORES WAJÁPI. I'ã. Para nós não existe só imagem. São Paulo: Iepé, 2008.

PESQUISADORES WAJÁPI. **Jane reko mokasia**. Organização social wajápi. São Paulo: Iepé, 2009.

POLLAN, Michel. **The Botany of Desire**. Nova York: Bloomsbury, 2003.

RIVAL, Laura; DOYLE, McKe. Domestication and Diversity in Manioc (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta*, Euphorbiaceae). **Current Anthropology**, Chicago, University of Chicago Press, v. 49, n. 6, p. 1119-1128, 2008.

SILVA, Rainério M.; BANDEL, Gerhard; FARALDO, Maria Inez F.; MARTINS, Paulo S. Biologia reprodutiva de etnovarietades de mandiocas. **Scientia Agricola**, v. 58, n. 1, p. 101-107, 2001.

SHEPARD, Glen. Shamanism and Diversity: a Machiguenga Perspective. In: POSEY, Darrell A. (Ed.). **Cultural and Spiritual Values of Biodiversity**. Nairóbi: UNEP (Intermediate Technology Publication), 1999.

SZTUTMAN, R. Cauim, substância e efeito: sobre o consumo de bebidas fermentadas entre os ameríndios. In: LABATE, Beatriz C. et al. (Orgs.). **Drogas e cultura: novas perspectivas**. Salvador: EDUFBA, 2008.

SZTUTMAN, Renato. **Caxiri, a celebração da alteridade: ritual e comunicação na Amazônia indígena**. 2000. Dissertação (Mestrado)–Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2000.

THOMPSON, John N. **The Coevolutionary Process**. Chicago: The University of Chicago Press, 1994.

VAN DOOREN, Tom. Wild Seed, Domesticated Seed. Companion Species and Emergence of Agriculture. **Philosophy, Activism, Nature**, Melbourne, PAN Partners, n. 9, p. 22-28, 2012.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **A inconstância da alma selvagem**. São Paulo: Cosac Naify, 2002.

