

## UMA NARRAÇÃO MÍTICA DOS BANÍVA

P. GUILHERME SAAKE, S.V.D.

*Professor da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo*

Os Baníva, tribo indígena do grupo aruák, habitam as margens do Rio Içana, no extremo noroeste do Brasil. Por ocasião de uma viagem de estudos àquela região, em 1957, tive oportunidade de conhecer a cultura da tribo e as transformações que nela se vêm operando, de longa data, pelo contacto com comerciantes e outros brancos e, mais recentemente, pela ação de missionários católicos e protestantes.

Um dos meus informantes era o tuxaua Benedito, de mais de sessenta anos de idade, chefe do conceituado clã da onça e exímio conhecedor das tradições e da mitologia tribal. Depois de lhe vencer a tenaz resistência que opunha a minhas inquirições, obtive dele muitos dados e ensinamentos de interesse antropológico. Infelizmente o trabalho teve de ser feito com auxílio de um intérprete, uma vez que mestre e discípulo não se entendiam num idioma comum. Dentre as coisas narradas por Benedito, quero comunicar aqui a história do primeiro *dabukurí*, promovido por Kári, o herói civilizador dos Baníva. O *dabukurí* é festa de amizade e boa vizinhança, em que reina muita alegria e contentamento, e para a qual se reúnem tribos ou grupos vizinhos. Eis a narração do velho tuxaua:

Foi Kári quem fez o primeiro *dabukurí*.

Mandou uma pessoa para convidar a gente, dizendo: “Já há muito tempo estamos tristes, sem alegria e divertimento. Hoje mandei minha filha arrancar mandioca. Daqui a quatro dias vocês podem vir para ver.”

A filha de Kári, com o auxílio de suas amigas, preparou a bebida. Encheu um côcho até a metade com água. Nêle pôs cará mastigado pelas môças e marapatá (mandioca ou tapioca assada em fôlhas de banana) mastigada por môças e mulheres que tinham bons dentes, que deviam lavar primeiro. Se não o fizessem, lhes cairiam da bôca. Acrescentou um caldo de várias frutas e raízes para adoçar a bebida. Depois fechou o côcho para auxiliar a fermentação. (Há vários tipos de bebida alcoólica: *padzauáro* — caxiri fino; *jarakí* — caxiri grosso; *dzanáka* — caxiri em forma de cachaça destilada.)

No outro dia, Kári abriu o côcho, mas a bebida ainda não estava fermentada. Esperou mais um dia, abriu e viu que estava pronta. Então vieram três môças para passar a massa por três peneiras, chamadas cuma-

tá. Arrastaram uma ubá bem lavada e nela derramaram a bebida através de uma peneira. Depois de encher a ubá, trouxeram camotis e panelas, que encheram também. Então limparam o côcho e nêle puseram de novo tôda a bebida, deixando-o bem fechado, para não se perder a fôrça da bebida.

Êstes trabalhos terminaram às quatro horas. Então foram ao rio tomar banho. Voltaram e comeram caribé e depois deitaram-se em suas rêdes.

No outro dia as môças trouxeram quinhapira (comida de peixe e pimenta) e caribé e puseram tudo no chão. Quando tudo estava pronto, a filha avisou seu pai, Kári, e êste chamou tôda a gente, dizendo em voz alta: "Vamos catucar pimenta." Depois da comida, uma môça tirou os restos e limpou o lugar.

Então a filha aproximou-se de Kári, dizendo: "Está aqui, está pronto o caxiri que você mandou fazer. Não presta, está sem gôsto. Mas serve talvez para matar a sêde. Convide o pessoal para tomar caxiri com você. Servirá para matar a saudade e a tristeza". E Kári respondeu: "Muito bem. O caxiri nos dará alegria e também nos alimentará. Por isso mandei fazer a bebida".

Cêdo, de madrugada, chegaram os convidados, de canoa, enfeitados e pintados. De longe se anunciavam pelo som das flautas: *japurutú, waru, talaewa, faeruma, wana, anderene*. Deixaram as canoas no pôrto e foram logo para a casa de Kári. E Kári disse: "Vocês vieram para tomar conosco êste caxiri, porque já faz tempo que estamos tristes! E' apenas para alegrar-nos. Porque isto não é todo dia. Quando estivermos mortos, não haverá mais isto. Já os velhos fizeram assim. Não vai fazer mal a ninguém."

Kári perguntou então à filha: "Você tem bastantes jamarus?" A filha trouxe os jamarus e colocou-os numa fileira no chão. Fêz pequenos buracos no chão para estarem mais firmes os jamarus. Então Kári chamou o chefe dos hóspedes, que tinha na mão o seu bastão de chefe, e disse-lhe: "Bem, meu irmão, aqui está o caxiri que a menina fêz. Ela diz que não presta. Talvez sirva para matar nossa sêde. Já faz tempo que estamos tristes e agora queremos ser alegres. Assim foi desde o começo dos tempos. Chame seu pessoal para tomar conosco êste caxiri. Quero ver todos alegres e satisfeitos tomando caxiri."

O chefe dos convidados respondeu: "Está muito bem. Parece que foi assim com os nossos antepassados. Portanto vamos alegrar-nos e tomar o seu caxiri." O chefe tomou a cuia que boiava no caxiri, experimentou a bebida e disse: "E' bom o caxiri; é um pouco forte; é doce." Depois seguiram-se os outros, começando pelos mais velhos. Cada um passava a cuia para o seguinte e todos provaram de cada jamaru. Quando todos os tocadores de flauta tinham bebido e os jamarus estavam vazios

pela metade, então experimentaram as flautas e começaram a tocar. Estavam muito alegres.

Nisto saiu Kári. Vendo que os hóspedes já estavam meio bêbados, disse-lhes: “Aqui está o que a minha filha preparou. Não presta, não serve, como eu disse. Mas já vejo o efeito. Vamos alegrar-nos, dançar e brincar. Não vamos brigar ou falar da vida alheia, ou matar ou ferir um ao outro. Vamos divertir-nos direito”. Assim falou Kári ao chefe. O chefe, que estava escutando, transmitiu as palavras aos outros, dizendo: “Vocês estão ouvindo. Vamos alegrar-nos, dançar e brincar. Não vamos matar ou ferir um ao outro, nem falar da vida alheia. Vamos divertir-nos direito”. Quando o caxiri estava acabando, os hóspedes pediram a seu chefe que falasse com Kári: “Diga a êle que já tomamos o que a filha preparou para nós. Estamos muito satisfeitos”. Então o chefe chamou Kári: “Bem, meu irmão, aqui estão os seus jamarus já vazios. Meu pessoal já bebeu e ficou muito agradecido”.

Kári mandou encher de novo os jamarus, desta vez para as mulheres, que acabaram depressa com a bebida. Os jamarus foram retirados do terreiro. Kári mandou trazer a caixa com os acangataras (enfeites para a cabeça). Ao lado colocou uma cumatá (peneira). Os acangataras mais bonitos foram pendurados no bastão do chefe, e as penas e os demais enfeites foram postos no chão. Os homens se enfeitaram. Um auxiliou o outro. Nas costas penduraram um osso de onça, um rabo de macaco, um casco de tatu com penas de garça.

Então Kári trouxe duas cuias pequenas com caapi, bebida que se toma para ter visões e alegria. Quem toma caapi, vê tudo pintado, colorido, bonito. O juízo está perfeito. Mas produz côres bonitas e torna a conversa fácil e alegre. Dá aos homens a impressão de que tôdas as mulheres olham para êles. O uso do caapi não é seguido de qualquer sensação desagradável, enjôo ou dor de cabeça, como se dá com o caxiri. As mulheres, a não ser aquela que tem papel especial na dança da ambaúba, não tomam caapi. A bebida é feita de um cipó que se planta na roça. Quebram-se pedaços de 30 cm que se reúnem em feixes de 12 pedaços. Em casa bate-se o cipó com cacete para soltar a casca. Põe-se a casca, com água, num pilão para socá-la. A massa bem esmigalhada é expremida e o líquido recolhido numa panela de barro. Mais duas vezes se põe a massa no pilão para ser socada. Depois faz-se um orifício num pedaço de fôlha de banana, dobra-se e mete-se a fôlha no sumo do caapi. Depois retira-se a fôlha, que é desdobrada e examinada contra a luz do dia. Se o orifício fica fechado pelo líquido e se nêle aparecem várias côres, o caapi está bom e forte. Caso contrário, a bebida é fraca e não presta. Só os homens sabem fazer o caapi. Durante a preparação tomam apenas caribé de beiju frio. O trabalho se faz fora da casa, durante o dia. Durante essa ocupação, todos conversam e estão alegres. O caapi de Kári foi feito pelos seus escravos (índios Makú).

Kári ficou observando tudo o que se passava. Ele também tinha tomado caapi, mas muito pouco. Depois de todos beberem, veio com as ambaúbas, colocou-as no chão, diante de si, e segurou-as inclinadas contra o corpo. O chefe dos hóspedes disse a Kári: "Muito bem. Você veio outra vez?" E Kári, respondendo, lembrou que a gente estivera triste, mas que agora todos estavam alegres, e continuou: "E' disto aqui que nós precisamos para as danças". Com isto pôs as ambaúbas no chão, afastou-se um pouco e ficou olhando. O chefe experimentou as ambaúbas e escolheu a que soava melhor, dizendo: "poranga", isto é, bonito. Depois os outros homens escolheram as suas ambaúbas. Então começou a dança. Seguravam a ambaúba com a mão direita e punham a outra no ombro direito do companheiro. Bateram repetidas vezes o chão com a ambaúba, gritando depois "ba-ha-ha". Fizeram isto três vezes e depois assobiaram, iniciando o compasso da dança. O chefe perguntou: "Que vamos cantar enquanto dançamos?" E continuou: "Aqui está o dono da casa. Vamos louvá-lo". Os homens deram duas voltas. Depois homens e mulheres dançaram aos pares. A dança era um jeito de caminhar pelo ritmo da ambaúba e segundo o canto monótono dos homens. Uma mulher, a única a quem era permitido tomar caapi, acompanhava o canto dos homens com um grito muito alto. O canto de Kári, sempre repetido, era o seguinte: "Estamos dançando na casa de Kári, que é o dono da alegria". No fim da dança separaram-se mulheres e homens, continuando ainda com duas voltas. Pararam de tocar as ambaúbas e disseram um ao outro: "Creio que não aguento mais. Já estou quase fora de mim. Não percebo mais nada". Diziam isto rindo e brincando. Sentaram-se, tomaram caxiri e ficaram conversando algum tempo. Depois o chefe disse: "Agora vamos dançar mais uma vez!" Todos se levantaram, formaram a roda e começaram a dançar como antes. Outra dança era a do caapi, acompanhada do canto: "Estou vendo tudo muito bonito. Você está muito forte. Saia de mim e vá subindo. Você está muito forte".

Dançaram também a dança do inajá. O canto é mais ou menos assim: "Estou dançando no seu terreiro. Está muito bonito. Tudo está enfeitado".

Outra era a dança da flor de jenipapo. (Benedito não se lembrava mais do texto exato).

Há um mestre de cerimônias, que conhece perfeitamente o cerimonial complicado da festa. Chama-se em português *cabeça*, em nheengatu *iacanga* e em baniva *virikarúpoa*. Os filhos aprendem as cerimônias com o pai. Quando o filho acredita saber tudo, o pai o examina. Entrega-lhe a direção da festa por uma noite e fica observando. Se tudo está certo, diz-lhe: "Você agora sabe tudo. Agora pode aceitar convites e chefiar festas". Havendo erros, o velho corrige o aluno, que então continua estudando<sup>1</sup>.

Além das danças de ambaúba, há as dos tocadores de flautas, entre as quais o *japurutu* é a mais bonita. Outras flautas são o *keridane* (um peixe), *piti* (saúva, formiga), *faruma* (*karrisso*, flauta de Pan), *taelua* (môscas), *poli* (buzina), *waru* (veado). Os *japurutus* são feitos de pa-xiúba. Dançam sempre dois que tocam a mesma flauta; um toca a melodia e outro faz o acompanhamento. O *tsikuta*, *japurutu* pequeno, é tocado pelos meninos. Os dois tocadores começam a dança sòzinhos. Depois unem-se a êles duas meninas que levam uma flor amarela no cabelo.

Às quatro horas acabaram as danças. Todos estavam bêbados, deitaram-se na rêde e dormiram até o meio dia. Enquanto dormiam, a filha de Kári e as outras môças cozinharam, em grandes panelas, peixes e caça, como barrigudo, anta, paca. Ao meio dia todos se levantaram e foram tomar banho. Depois os homens sentaram-se nos banquinhos e tocaram os instrumentos. Então a filha de Kári levou peixe e caça para o lugar em que na véspera estiveram os *jamarús*. Kári disse então: “Há ainda um pouco de nossa comida. Agora antes de comer vocês vão tomar êste caxiri e de noite vamos terminar”. O chefe respondeu: “Bem, aqui está a comida que êle mandou fazer para nós. Êle nos deu muito caxiri para embriagar-nos. Agora estamos com fome. Êle teve muito trabalho para preparar tudo isso para nós”.

Todos estavam alegres. Rindo e brincando, começaram a comer. Depois foram para o pôrto lavar as mãos e voltaram a seus lugares. Kári veio com grandes *jamarus* cheios de caribé frio, que ofereceu aos mais velhos. Êstes depois os passaram aos moços. Todos experimentaram a bebida de cada um dos *jamarus*. Quando acabou o caribé, encheram-se os *jamarus* de caxiri, que os velhos receberam de Kári, passando-o depois aos moços e às mulheres. Os velhos falavam dos tempos passados, dizendo ser uma festa antiga, que não foi inventada por êles, mas que pertence ao mundo inteiro. Os moços, que ainda não conhecem os mitos, falavam sôbre caça ou pesca. Com isso terminou o caxiri. Eram 5 horas da tarde. Todos se deitaram para dormir.

De madrugada levantaram-se e foram tomar banho. De volta, encontraram as panelas de peixe prontas. Kári falou a seus hóspedes: “Mais uma vez preparei o pouquinho que tenho para que vocês possam comer antes de ir embora”. E o chefe respondeu: “Vamos comer o que êle preparou com sacrifício, mais uma vez”. Os homens casados chamaram depois as mulheres, dizendo: “Comemos, bebemos, divertimo-nos e dançamos. Agora vamos para casa cuidar de nosso trabalho e tratar da roça”. E as mulheres responderam: “Sim, é verdade, comemos, bebemos o que êle com sacrifício preparou para nós. Vamos embora”.

Então, começando pelo chefe, despediram-se de Kári, dizendo: “Tivemos aqui bastante para comer. Bebemos e brincamos à vontade. Agora vamos para casa, cuidar de nosso trabalho. Não faltará outra ocasião

para nos alegrarmos, enquanto estivermos com vida. Acreditamos que foi assim desde o comêço dos tempos”.

Cada qual tomou sua canoa e foram-se embora, uns subindo o rio, outros descendo-o, cada um para a sua casa.

Kári, ficando sòzinho, sentiu-se triste. Mandou cozinhar as sobras do moqueado. Enquanto comia, comentava com o seu pessoal os acontecimentos da festa, lembrava o que haviam visto e ouvido, dizia quem se tinha embriagado, quem resistira à fôrça do caxiri, quem havia tomado caapi e assim por diante. O resto do dia passou dormindo na rêde. No outro dia foi cuidar de seus trabalhos.

#### NOTA

1) A ambaúba (*wana*) anima os convivas com seu som. Quando os homens estão bêbados, inclinam-se sôbre o instrumento, o qual, quando bem feito, é muito sonoro. A madeira de que o fazem tem divisões como o bambu. Removem as divisões ou separações por meio de brasa. Fica apenas a divisão da extremidade. Enfeitam-no do seguinte modo: tiram a casca conforme os desenhos escolhidos e queimam a parte branca com fogo, de modo que ela se torne prêta. Depois tiram os restos de casca e, assim, as partes brancas salientam o desenho prêto. Às vêzes pintam as partes brancas com carajuru (tinta vermelha, usada para desenhos cerimoniais).