

O ritual de pesca Yaokwa: um estudo bibliográfico sobre a alimentação e “eco-cosmologia” dos Enawenê-Nawê

The Yaokwa Fishing Ritual: a bibliographical study of food and 'eco-cosmology' of the Enawenê-Nawê

El ritual de pesca Yaokwa: un estudio bibliográfico sobre la alimentación y la "eco-cosmología" de los Enawenê-Nawê

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68170>

Miguel Tinoco | migueldecastro27@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0005-0871-7211>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Nina Bitar | nina.bitar@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-7023-3956>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 29-abril-2025

Aceite: 29-setembro-2025

TINOCO, M.; BITAR, N. O ritual de pesca Yaokwa: um estudo bibliográfico sobre a alimentação e “eco-cosmologia” dos Enawenê-Nawê. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 110-130, out. 2025.

RESUMO

O Ritual Yaokwa dos Enawenê-Nawê, reconhecido como patrimônio pelo IPHAN, UNESCO e ONU, marca o início do calendário anual do grupo do tronco linguístico maipure-aruak no estado de Mato Grosso. Ele é realizado por uma série de etapas que duram sete meses, envolvendo o cultivo de milho e mandioca, a pesca de barragem e a elaboração de comidas e bebidas. Todos esses preparos servem como moeda de troca aos Yakairitis, temidos seres do patamar subterrâneo detentores dos recursos naturais. O presente estudo buscou analisar essas trocas à luz da dádiva maussiana, entendendo as trocas como contratos entre deuses e homens, mantendo a ordem do cosmos e evitando os seus infortúnios. Para alcançar os objetivos deste trabalho foi utilizada pesquisa bibliográfica sobre o grupo selecionado. O ritual Yaokwa é um exemplo de como os modos de fazer a comida estão intrinsecamente ligados ao manejo dos recursos naturais e sobrenaturais e podem ser analisados a partir da perspectiva de uma gastronomia ameríndia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Enawenê-Nawê; Ritual; Yaokwa; Pesca; Dádiva.

ABSTRACT

The Yaokwa Ritual, recognised as heritage by IPHAN, UNESCO and UN, marks the beginning of the annual calendar for the Maipure-Aruak language group in the state of Mato Grosso. It is carried out in a series of stages lasting seven months, involving the cultivation of maize and manioc, dam fishing and the preparation of food and drink. All of these preparations serve as a bargaining chip for the Yakairitis, the feared subterranean beings who hold natural resources. This study sought to analyse these exchanges in the light of the Maussian gift, understanding exchanges as contracts between gods and men, maintaining the order of the cosmos and avoiding its misfortunes. In order to achieve the objectives of this work, bibliographical research on the selected group was used. The Yaokwa ritual is an example of how ways of making food are intrinsically linked to the management of natural and supernatural resources and can be analysed from the perspective of an Amerindian gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Enawenê-Nawê; Ritual; Yaokwa; Fishing; Gift.

RESUMEN

El ritual yaokwa, reconocido como patrimonio por el IPHAN, UNESCO y la ONU, marca el inicio del calendario anual del grupo lingüístico maipure-aruak del estado de Mato Grosso. Se lleva a cabo en una serie de etapas que duran siete meses e implican el cultivo de maíz y mandioca, la pesca en presa y la preparación de alimentos y bebidas. Todos estos preparativos sirven como moneda de cambio para los Yakairitis, temidos seres subterráneos que poseen recursos naturales. Este estudio buscó analizar estos intercambios a la luz del don maussiano, entendiendo los intercambios como contratos entre dioses y hombres, manteniendo el orden del cosmos y evitando sus desgracias. Para alcanzar los objetivos de este trabajo, se recurrió a la investigación bibliográfica sobre el grupo seleccionado. El ritual Yaokwa es un ejemplo de cómo las formas de hacer la comida están intrínsecamente ligadas a la gestión de los recursos

naturales y sobrenaturales y puede ser analizado desde la perspectiva de una gastronomía amerindia.

Palabras claves: Gastronomía; Enawenê-Nawê; Ritual; Yaokwa; Pesca; Regalo.

INTRODUÇÃO

O ritual Yaokwa é o evento mais importante no calendário dos Enawenê-Nawê¹, povo de língua aruak-maipure, habitantes da Amazônia Meridional, precisamente no vale do Rio Juruena, a noroeste do Estado do Mato Grosso. Ele marca o início do complexo calendário Enawenê-Nawê, que abrange quatro rituais envolvendo os seres celestes e os do patamar subterrâneo (IPHAN, 2010).

Trata-se do ritual mais longo deste grupo, tendo seu início em janeiro e término em meados de julho. Nele, os Enawenê-Nawê dividem-se em pescadores e anfitriões, onde todo o grupo desempenha papéis cruciais para a conclusão do ritual. No Yaokwa são construídas complexas barragens para a pesca no rio com a finalidade de aplacar a fome insaciável dos seres subterrâneos que estão à procura de sal vegetal, peixes e alimentos e bebidas fermentadas de mandioca e milho (IPHAN, 2010).

O ritual Yaokwa foi registrado em 2010 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional como um Patrimônio Cultural Imaterial (IPHAN), no Livro das Celebrações, que salvaguarda os rituais e festas que ilustram as experiências coletivas da religiosidade, entre outros aspectos. No ano seguinte o ritual passou a integrar a lista de Patrimônio Cultural Imaterial com Necessidade de Salvaguarda Urgente pela UNESCO (Lacerda, 2019) e em 2012 entrou para a lista de prioridade de salvaguarda pela Organização das Nações Unidas (ONU) (Moura, 2014).

A proposta do artigo foi apresentar, através do estudo bibliográfico realizado, o ambiente em que o grupo se encontra, sua cosmologia e a organização do ritual a partir da estrutura proposta por Van Gennep (2011) - destacando as comidas. No contexto analisado a gastronomia ameríndia aparece de forma indissociável à sua concepção de mundo relacionada aos seres sobrenaturais. Pode-se dizer que este ritual é fundamental para a construção da "ecocosmologia" (Gilton Santos, 2001) dos Enawenê-Nawê. Nela são expressas características indissociáveis como as esferas estéticas, jurídicas, econômicas, cosmológicas, sociais, entre outras, o que Marcel Mauss denomina "fenômenos sociais totais" (Mauss, 2017).

MÉTODO E BASES TEÓRICAS

O método de pesquisa para a elaboração deste trabalho é de natureza descritiva. Segundo Gil (2002, p.42), "as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis". Foi utilizada a pesquisa bibliográfica específica sobre os Enawenê-Nawê,

¹ Enawenê-Nawê é um nome composto, sendo *enawenê* traduzido como "povo ou gente" e *nawê* como "grupo", no sentido comunitário (Souza, 2011). Também pode significar "os que possuem espírito" (Cartagenes, 1987) ou "ser humano" (Rezende, 2003).

principalmente etnografias, e teorias antropológicas relacionadas que serão explicadas abaixo. A pesquisa bibliográfica realizada abordou o material etnográfico sobre o ritual Yaokwa e questões paralelas.

A pesquisa bibliográfica tem sido utilizada com grande frequência em estudos exploratórios ou descritivos, casos em que o objeto de estudo proposto é pouco estudado, tornando difícil a formulação de hipóteses precisas e operacionalizáveis. A sua indicação para esses estudos relaciona-se ao fato de a aproximação com o objeto ser dada a partir de fontes bibliográficas. Portanto, a pesquisa bibliográfica possibilita um amplo alcance de informações, além de permitir a utilização de dados dispersos em inúmeras publicações, auxiliando também na construção, ou na melhor definição do quadro conceitual que envolve o objeto de estudo proposto (Gil, 1994; Lima, Mioto, 2007. p.40).

A partir das fontes bibliográficas selecionadas como livros, coletânea de textos, teses, dissertações e periódicos, agrupamos informações dispersas sobre o papel da alimentação no ritual Yaokwa. O objetivo deste artigo, portanto, é oferecer uma descrição direcionada à alimentação no ritual sem uma profundidade de análise, tendo como base algumas referências sobre o tema.

Utilizamos os descritores “Enawenê-Nawê”, “Yaokwa”, “alimentação” e “food”, e os operadores booleanos “and” e “e” para a busca bibliográfica. Na pesquisa pelos portais usamos as opções “buscar tudo” ou “todos os índices” ou “assunto”. Apresentamos no quadro 1, os resultados encontrados na pesquisa realizada em portais bibliográficos²:

Quadro 1. Resultado de pesquisa bibliográfica nos portais de busca

Portal de Pesquisa	Termo de Busca	Número de Resultados
Portal de Periódicos CAPES	Enawenê-Nawê	37
	Yaokwa	2
	Yaokwa and Enawenê-Nawê ³	1
	Yaokwa e alimentação	0
	Yaokwa and food	0
SciELO	Enawenê-Nawê	3
	Yaokwa	0
	Yaokwa e alimentação	0
	Yaokwa and food	0
Google Scholar	Enawenê-Nawê	665
	Yaokwa	250
	Yaokwa and Enawenê-Nawê	50
	Yaokwa e alimentação	106
	Yaokwa and food	176
Oasisbr	Enawenê-Nawê	17
	Yaokwa	1
	Yaokwa and Enawenê-Nawê	1
	Yaokwa e alimentação	0
	Yaokwa and food	0

Fonte: Dados da pesquisa.

² Dados coletados em 2024 e 2025.

³ Não encontramos diferença de resultados entre “Enawenê-Nawê and Yaokwa” e “Enawenê-Nawê e Yaokwa”, por isso, não foi adicionado à tabela.

Vale ressaltar que "Yaokwa" é um conceito polissêmico podendo significar clã, ritual, divindade e flautas (Almeida, 2015). Por isso, os resultados encontrados na pesquisa bibliográfica não são relativos, necessariamente, ao ritual de pesca que é objeto deste estudo.

Consideramos para a nossa seleção das referências bibliográficas a leitura dos títulos, resumos e o ano da publicação. Os critérios primordiais de escolha dos trabalhos foram a importância do(a) autor(a) para a formação do campo de pesquisa, ser um trabalho etnográfico e ter relação com alimentação.

Observamos pela análise das referências encontradas que os antropólogos Marcio Silva (1995, 1997, 1998 e 2016), Gilton Mendes dos Santos (2008) e seu irmão, biólogo/antropólogo, Geraldo Mendes dos Santos (Santos, Gilton, 2001)⁴ eram autores consolidados no campo com suas pesquisas sobre os Enawenê-Nawê.

Os trabalhos de Marcio Silva (1995, 1997, 1998 e 2016) foram imprescindíveis para o entendimento da formação do grupo e para noções de parentesco Enawenê-Nawê. A dissertação e tese etnográficas de Gilton Mendes dos Santos sobre a cosmologia e os modos de subsistência do grupo, abrangendo a agricultura, pesca, coleta de mel e insetos locais, foram fundamentais para a elaboração deste artigo. A atividade econômica do grupo também é analisada em seu estudo escrito juntamente com seu irmão Geraldo Mendes dos Santos (2008), em que o peixe é analisado como "gente", comida e moeda de troca a partir da mitologia Enawenê-Nawê. Tal noção "eco-cosmológica" (Santos, Gilton, 2001) será relacionada mais a frente à teoria do "perspectivismo ameríndio" elaborada pelo antropólogo Eduardo Viveiros de Castro (2004), importante referência para os estudos ameríndios.

O dossiê de registro do ritual Yaokwa realizado pelo IPHAN (2010) foi imprescindível para a análise do ritual a partir de diversas perspectivas. Foi uma relevante fonte iconográfica utilizada neste artigo. O diálogo criado a partir das referências permitiu também a leitura de outros trabalhos envolvendo os E-N (Enawenê-Nawê), que propiciaram um aprofundamento sobre o tema. Foram consultados estudos sobre alimentação indígena para a complementação de informações.

Por se tratar de um ritual que envolve basicamente trocas entre seres humanos e seres sobrenaturais, a noção de "dádiva" elaborada pelo sociólogo Marcel Mauss (2017) foi proeminente em termos analíticos. Ao observar diversos contextos, o autor percebe que há uma característica humana fundamental de trocas e questiona a força da coisa dada que obriga o donatário a retribuir: "em tudo isso há uma série de direitos e deveres de consumir e de retribuir, correspondendo a direitos e deveres de dar e de receber" (Mauss, 2017, p. 18). No ritual Yaokwa, os Enawenê-Nawê dão aos seres sobrenaturais seu pagamento em forma de banquete para terem em troca farta colheita e boa pesca.

Apresentaremos neste artigo as diferentes etapas do ritual, desde sua relação com os mitos, o modo do seu preparo, o momento de execução e a finalização do Yaokwa a partir do que o etnólogo Van Gennep (2011) estruturou na sua teoria sobre "ritos de passagem". Para o autor, qualquer rito, seja ele de casamento, puberdade, funerário, de colheita ou mudança de status social obedece a uma ordem universal: há primeiro a separação de parte do grupo social; após, ocorre o que ele denomina "estágio liminar" ou "liminaridade" caracterizado pela transição; e, finalmente, há a reintegração desses indivíduos ao grupo a partir de uma nova

⁴ Utilizaremos aqui, conforme as regras da ABNT, os primeiros e segundos nomes dos autores ao longo do texto, pois os irmãos possuem as mesmas letras do primeiro nome e os mesmos sobrenomes.

condição conquistada. Essas três fases, como veremos, aparecem de maneira evidente no ritual Yaokwa, relacionada à sua “eco-cosmologia” (Gilton Santos, 2001) dos E-N.

A “ECO-COSMOLOGIA” E O “PERSPECTIVISMO” DOS ENAWENÊ-NAWÊ

Os Enawenê-Nawê explicam a formação do ecossistema onde vivem a partir da queda da única árvore gigantesca, *atahxuane*, que existia nos tempos remotos, cortada a machadadas pelo herói Wadare. A partir da queda, os Enawenê-Nawê relatam que houve o surgimento dos leitos dos rios, a ondulação dos terrenos e o crescimento de diversas espécies vegetais (Silva, 1998).

A terra indígena Enawenê-Nawê corresponde, a 742.088 hectares, homologada e registrada onde há a coexistência do ecossistema do cerrado e da floresta tropical, formando um “ecossistema de transição” (IPHAN, 2010, p.17). A bacia hidrográfica no território E-N é formada pelo rio Papagaio, rio Preto, e rio Juína no Vale do Juruena e, como veremos, impacta no cultivo e nos meios de pesca dos E-N.⁵

Existe uma tensão provocada pela presença do extrativismo, monocultura, agropecuária e garimpo no contexto das divisas do território do E-N, impactando o seu cotidiano (Gilton Santos, 2001):

A sudoeste do seu território encontra-se o município de Sapezal, completamente explorado pela monocultura de soja, substituindo a vegetação típica do cerrado; a sudoeste, divisa-se com Vilhena no estado de Rondônia, submetido à exploração de madeira e crescimento da pecuária; a porção noroeste-nordeste do seu território, localizada no município de Juína, é coberto por uma vegetação densa sob escarpas e morrarias, palco das insistentes invasões garimpeiras (Santos, Gilton, 2001, p.33).

Dessa maneira, percebe-se o motivo pelos qual ritual Yaokwa vem sendo alvo de políticas de patrimônio e salvaguarda nacionais e internacionais, uma vez que essas ações predatórias impactam não somente a alimentação e segurança alimentar dos E-N, mas também a manutenção de seus hábitos culturais.

É importante ressaltar que, além desses fatores, existiam as rivalidades entre Enawenê-Nawê e os grupos vizinhos Rikbaktsa e Cinta Larga. Por esse motivo, há os “movimentos e transumância” dos Enawenê-Nawê. Eles movem suas aldeias de lugar de dez em dez anos, quando recursos naturais se tornam escassos. Carregam consigo suas palhas, que servem para a cobertura das novas residências, e podem retornar a antigos locais habitados (Santos, Gilton, 2001, p.45).

Os Enawenê-Nawê coabitam numa única aldeia (Figura 1). Ela é organizada em malocas dispostas em formato circular, com dez casas comunais (*bati*), compridas e de formato

⁵ No primeiro levantamento demográfico dos E-N realizado pela Missão Anchieta em 1974, havia 97 indivíduos (Silva, 1995), já o último Censo Demográfico de 2022 registrou uma população de 1.027 indivíduos do povo Enawenê-Nawê. O clima é definido por duas estações bem perceptíveis, como a chuvosa, que ocorre nos meses de outubro a março, e a seca, presente nos meses entre abril e setembro. As temperaturas médias anuais são acima de 25°C, mas podem atingir 10°C no inverno. Algumas noites de sono são suportadas, pelos Enawene-Nawe, com brasas sob suas redes, no interior das casas (Silva, 1998).

retangular-abobadado, ao redor de um extenso pátio. Próximo ao centro do pátio, encontra-se a casa ceremonial, de formato cônico, cujo acesso é interditado às mulheres. Nesse local, são mantidas as flautas utilizadas em momentos ritualísticos, como os relacionados aos seres sobrenaturais Yakairitis (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008). A praça central é uma parte imprescindível nos rituais da comunidade (Lacerda, 2019).

Figura 1. "Vista da Aldeia dos Enawenê-Nawê".



Fonte: Dossiê do IPHAN (2010)

A organização dos grupos sociais E-N existentes é formada por três núcleos: grupo residencial, grupo doméstico e grupo familiar, que habitam as casas comunais de forma exogâmica⁶ baseadas num regime de uxori-localidade (o casal reside na casa da esposa). Cada um desses grupos residenciais, nos nove clãs existentes, desempenha um papel fundamental no ciclo econômico-social da aldeia e sua organização também mantém o cosmos-social em equilíbrio (Silva, 1998).

O grupo residencial caracteriza-se pelos residentes de uma casa comunal. Eles são encarregados de realizar a manutenção da casa comunal e da casa ceremonial. Já o grupo doméstico é formado por dois a três grupos, que são responsáveis pelas roças de milho (*koretokwa*) (que ficam a 30 quilômetros da aldeia) e pela extração de mel. Por fim, o grupo familiar cuida das roças de mandioca (*ketekwa*) (que estão dispostas a 3 quilômetros da aldeia), preparam as comidas cotidianas, fazem a obtenção de lenha, a coleta de insetos comestíveis, sobretudo larvas, vespas, formigas e cupins, e realizam a pesca de pequena escala. Esse grupo é responsável pelo plantio de cará, batata, feijão, amendoim, urucum e algodão (Silva, 1977; 1998a; 1998b).

Os E-N relatam seu mito de origem afirmando que eles moravam no interior de uma pedra que, posteriormente, foi aberta por um pássaro, os permitindo acesso ao mundo em que vivemos. Tal mito tem similaridade com as mitologias de origem dos Aruak, que, em sua maioria, saíram de um mundo fechado e escuro para um espaço aberto (Lima Rodgers, 2001).

⁶ Casamento que se realiza entre membros de grupos distintos, sem qualquer parentesco ou com grau de parentesco distante. (<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/exogamia>). Data de acesso: 22/09/2025)

Os Terenas, por exemplo, contam que foram resgatados de um buraco pelo herói Oreka Yuvakae (Bittencourt, Ladeira, 2000).

Os Enawenê-Nawê concebem o cosmos dividido por três camadas que são habitadas “pelos mais diferentes criaturas, animais, humanos, deuses, espíritos, ogros e seres espirituais” (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008 p. 42). No plano celeste, vivem os Enore-Nawê; no plano mediano vivem os humanos e ogros; e no plano inferior, residem os Yakairitis, os seres do subterrâneo (Souza, 2011; Gilton, 2006).

Os Enore-Nawê são descritos como seres perfeitos, bondosos e sua fisionomia bem invejável. Por serem deuses celestes, não possuem qualquer doença e estão sempre com uma aparência jovial. Os Yakairitis, por sua vez, são relatados como seres desfigurados, de aspecto assustador e dramático, muito altos e sem articulações pelo corpo. Estes seres não cultivam nada, porém são donos de boa parte do que está presente na dieta Enawenê-nawê. Dessa forma, barganham e obrigam os E-N a alimentá-los, sempre dependendo deles para viver (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Os seres celestes e subterrâneos influenciam a vida cotidiana dos Enawenê-Nawê. Os Yakairitis, se não forem alimentados, podem causar a morte ou infortúnios à comunidade (Silva, 1998). Por outro lado, os Enore-Nawê são atrelados à imagem de segurança e a processos de cura xamânica, mas isso não os impossibilita de adoecerem os E-N também (Souza, 2011).

A “eco-cosmologia” dos E-N (Santos, Gilton, 2001) relaciona-se diretamente com a ideia de Mauss (2017) sobre as trocas entre humanos e deuses. As trocas entre seres humanos e deuses, segundo Mauss (2017), não são exclusivamente de bens e riquezas ou coisas úteis economicamente. São, antes de tudo, amabilidades, banquetes, rituais e festas. Por isso, aponta que o vínculo pelas coisas é também um vínculo de almas, pois as coisas são portadoras de energia, na sua concepção. Dar alguma coisa para alguém é dar algo de si: “recusar dar, negligenciar convidar, assim como recusar receber, equivale a declarar guerra; é recusar aliança e a comunhão” (Mauss, Marcel, 2017, p. 17).

No ritual Yaokwa, são com os Yakairitis que os humanos precisam intercambiar para o livramento dos infortúnios. Mauss (2017) aponta que não são indivíduos, mas coletividades que se obrigam mutuamente, trocam e contratam; são chamadas “pessoas morais”, como clãs, que podem ser representados por intermédio de indivíduos ou líderes. No caso do ritual Yaokwa, um grupo de pescadores serão os responsáveis pela construção da barragem e aquisição dos peixes para, em troca, aplacar a fome dos Yakairitis. Tais pescadores tornam-se, durante o ritual, Yakairitis, atualizando o contrato e a relação de dádiva com essas entidades, como veremos à frente.

TRIPÉ: PEIXE, MANDIOCA E MILHO

De acordo com a mitologia Enawenê-Nawê os peixes, que surgiram espontaneamente durante a formação dos primeiros rios, antigamente circulavam entre os humanos e possuíam qualidades antropocêntricas, como pensamento e alma (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008). Os Enawenê-Nawê concebem que “os peixes dominavam a língua dos humanos, a arte do canto, da composição, da instrumentação e da dança; tinham a habilidade de benzedor, *hoenaytare*, isto é, de soprar e proferir textos mágicos” (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008,

p.45). Esse pensamento não está presente apenas nos mitos E-N. Os Baniwa, falantes de Aruak e residentes próximos ao rio Içana, no noroeste amazônico, acreditam que os peixes estão ligados ao princípio da humanidade (Garnelo; Sampaio, 2005). Esse tema também é explorado no livro *Kophenai nako*, de autoria de indígenas Baniwa e Koripako, também falantes de Aruak (Brazão et al., 2006). Os Makuna, da família Tukano, têm seu universo ictiológico registrado por Kaj Arhem (1995), que descreve a forma em que os peixes viviam em sociedade, afirmando que eles eram detentores de conhecimento e tinham seus atributos de “gente”:

Os peixes são gente. São gente-peixe. Eles têm casas como as nossas [...] As árvores frutíferas que crescem nas margens do rio são suas roças, as frutas são suas cultivares. Quando as frutas e sementes caem no rio, os peixes estão fazendo sua colheita (Arhem, 1993, apud Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008, p. 40).

Alberto Lourenço (2005) também contribui para esse diálogo, narrando essas confrarias organizadas pelos peixes:

Têm épocas de suas festas, que os brancos chamam de piracema. Eles se organizam e marcam o dia para viajarem desde a foz dos rios até ao local da festa, que é o local da piracema. Vão passando em todos os lugares onde seus parentes vivem, convidando-os para uma grande festa, que acontecerá no local de piracema. Na subida, eles levam consigo os instrumentos, como japurutu. Quando chegam no local, eles se organizam em fileira antes de dançarem. Para nós, eles aparecem como peixes, mas são pessoas com a gente (Lourenço, 2005, p. 94).

A cosmologia ameríndia elaborada por Viveiros de Castro (2004) no conceito de “perspectivismo” explica a visão de considerar o peixe ou outros não-humanos como “gente”. Para o autor, a concepção ocidental percebeu a base da humanidade como erguida sobre alicerces animais, normalmente ocultos pela roupagem da cultura: primeiro fomos “completamente” animais, e ainda permanecemos, “no fundo”, animais. Já o pensamento indígena conclui o contrário: tendo outrora sido humanos, os animais e outros seres do cosmos continuam a ser humanos, mesmo que de modo não-evidente. Todos têm espírito, manifestado fisicamente por diferentes naturezas: “a concepção ameríndia supria, ao contrário, uma unidade do espírito e uma diversidade dos corpos” (Viveiros de Castro 2004, p. 226). “Em suma, os animais são gente, ou se veem como pessoas (...). Os jaguares veem o sangue como cauim, os mortos veem os grilos como peixes, os urubus veem os vermes da carne podre como peixe assado etc. (Viveiros de Castro, 2004, p. 227).

Muitos fenômenos da natureza, hábitos alimentares, tabus, métodos de pesca e plantio podem ser explicados a partir de sua mitologia. Os mitos de origem têm um papel relevante neste sistema de pensamento (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008) e revelam-se uma renovação do presente e não só contos do passado (Viveiros de Castro, 2002).

Seguindo a mitologia E-N, “a queda”, ou “rebaixamento” dos peixes ocorre no momento da morte do menino Dokoi. O menino era filho de Datamare e dono de uma rede mágica que o permitia capturar peixes com muita facilidade. Dokoi se transforma em peixe e em seguida, tenta capturar um pacu. Porém, é morto e devorado por outros peixes. Quando seu pai Datamare descobre o corrido, envolto por sede de vingança, arma uma barragem para capturar os peixes e matá-los. Ele se transforma em peixe e chama atenção dos peixes para subir o rio onde, posteriormente, ele volta a ser humano e os captura (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Toda essa trama é revivida até os dias de hoje através do ritual de pesca Yaokwa, uma vez que os Enawenê-Nawê se veem cúmplices dessa vingança de Datamare (Santos, Gilton, 2006) e justificam através dela as práticas e regras da pesca (Souza, 2011).

Vale destacar que o peixe é a única fonte de proteína animal dos E-N. Ele é considerado um alimento sagrado, de valor elevado dentre os alimentos consumidos e um regalo tanto para os seres celestes (Enore-Nawê) quanto para os seres subterrâneos (Yakairitis). A pesca pode acontecer em três modos: com anzol (*maraytih*) presente no cotidiano para a alimentação do grupo familiar; com venenos vegetais (*aykyuna*) nas áreas alagadas durante a seca, para os rituais de Lerohi e Salumã; com pesca de barragem (*wayti*), forma utilizada para a obtenção de peixes do ritual Yaokwa (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Além do peixe, que é fundamental para a realização do Yaokwa, há a presença, tanto no cotidiano como no contexto ritual, da mandioca, do milho e de outros alimentos. Os Enawenê-Nawê consomem basicamente as raízes e tubérculos disponíveis e cultivados na região. Os frutos mencionados nas literaturas são a castanha-do-brasil, o buriti, a bacaba e o açaí (Santos, Gilton, 2006). A segurança alimentar é pautada na mandioca (*ketekwa*) e milho (*koretokwa*). Além disso, esses dois alimentos representam a relação de consanguinidade e afinidade, nessa devida ordem, nos sistemas sociais do grupo, como será explicado. Eles são itens insubstituíveis da alimentação, de pessoas e espíritos, sendo beneficiários de atributos antropocêntricos. A eles é preciso dirigir cantos e palavras mágicas nos rituais que os envolvem (Santos, Gilton, 2009).

Isso é vivido no cotidiano E-N, como expresso no mito da mandioca: a menina Atolo foi enterrada por sua mãe Kokotero e virou, posteriormente, a mandioca, sendo essa raiz uma recompensa a todos os Enawenê-Nawê. O mesmo mito segue para os outros tubérculos, como a batata-doce, inhame, cará e araruta, sendo estas filhas de outras mães. O plantio da mandioca é pautado na relação entre mãe e a filha que foi plantada e sepultada (o que para os E-N é a mesma coisa – *ahotene*). E isso faz com que todas as etapas do cultivo da mandioca envolvam esse cuidado de mãe para filha, regido por cantos e cerimônias (Santos, Gilton, 2006). Por isso, trata-se de uma relação de consanguinidade.

Os Enawenê-Nawê relatam que o milho pertence a um espírito Yakairiti, muito querido pelo povo, chamado Anawrinakayri. Na história, o tamanduá (Anaxua) e seu cunhado, o grilo (Ixiore), roubam as sementes de milho do espírito, que seriam usadas nos banquetes do Yaokwa. Posteriormente, os E-N roubam o milho do tamanduá e começam a cultivá-lo, prática que mantém até hoje. Nesse sentido, enquanto a mandioca traz os aspectos de consanguinidade, o milho traz a noção de afinidade. Isso se aplica na organização de como a aldeia cultiva as duas espécies. As roças de mandioca são desenvolvidas a poucos quilômetros da aldeia, ao contrário das roças de milho que estão bem distantes da aldeia e é preciso que haja a construção de acampamentos enquanto há o cultivo da mesma (Santos, Gilton, 2006).

Pode-se dizer que os mitos dos tubérculos refletem também o conceito de "perspectivismo ameríndio" (Viveiros de Castro, 2004), apresentando uma interação íntima entre ser humano e planta, já que ambos são considerados "pessoas" e retratam a ideia de corpo na perspectiva E-N (Descola, 1992 apud Santos, Gilton, 2006).

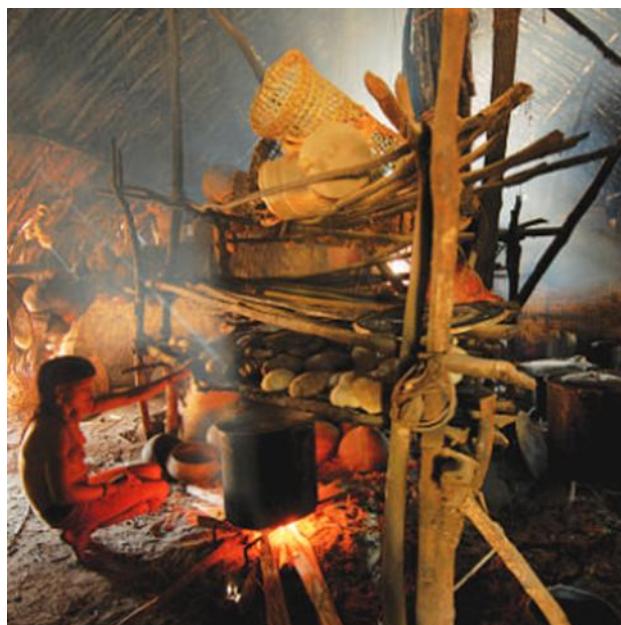
Vale destacar que em relação às técnicas gastronômicas (Figura 2) utilizadas para o consumo e conservação das tuberosas, como a mandioca e o milho, e os peixes, o moquéum (ou jirau) é fundamental. O moquéum trata-se de uma "grelha artesanal de madeira utilizada para defumar ou assar carnes e peixes" (Houaiss, 2009). Os moquéns são utilizados por diversos

grupos indígenas como meio de conservação de um alimento sem salga, e para os Enawenê-Nawê não é diferente.

A mandioca, após passar pelo processo de moagem, é ralada e a massa resultante é separada da manipueira - líquido que se tornará o conhecido tucupi - por uma peneira. Em seguida, essa massa é separada em alguns bolos, também conhecidos como pães, e deixada para secar no sol. Quando seca, ela é esfarelada e levada aos tachos de barro ou metal até tostar, dando origem ao beiju (Pinto e Silva, 2005).

Beiju que além de ser elaborado da forma simples e comumente conhecida (beiju-tapioca), pode ser apresentado de diversas formas no contexto indígena: o *beiju-assu*, massa redonda de mandioca mole seca ao forno; o *beiju cika*, feito da massa de macaxeira em grânulos mais finos; o *beiju kurua*, massa de mandioca mole; o *beiju-membeca*, massa de mandioca-puba com castanhas; o *beiju peteka* ou *beiju-pichuna*, massa comprimida; o *beiju-toreka*, massa de mandioca de cor preta; o *beiju-teika*, massa adicionada de sal e embrulhada em folha de bananeira; o *beiju-tikau*, preparado a partir do polvilho fresco de mandioca-puba que é torrado e posteriormente pilado; e o *beiju-tininga*, semelhante ao *beiju-assu*, porém seco no sol (Pereira, 1974).

Figura 2. "Jiraus de preparo e armazenamento de alimentos dentro de uma casa comunal".



Fonte: Dossie do IPHAN (2010)

A mandioca utilizada para fabricar diversas farinhas e variadas comidas é notoriamente conhecida como "pão do Brasil" (Pinto e Silva, 2005). Ela se mantém até os dias de hoje como um alimento popular e o modo de preparo não se distancia da sua forma original indígena. As técnicas complexas utilizadas e o manejo da mandioca na gastronomia ameríndia ainda são amplamente difundidos (Freyre, 1981),

A mandioca e milho também são usadas, juntamente com frutas, para a produção de bebidas fermentadas. Essas bebidas são presentes em diversos grupos indígenas de toda a América, conhecidas com o nome genérico cauim (Fernandes, 2004). Tais bebidas são, muitas vezes, feitas com a mastigação para obter a ação da ptilalina da saliva sobre o amido presente

nesses ingredientes (Cascudo, 1967)⁷. As bebidas fermentadas também utilizam complexas técnicas de fabricação garantindo o seu consumo e conservação. Elas são usadas, juntamente com o peixe, a mandioca e o milho, para a realização do ritual do Yaokwa e serão também oferecidas aos Yakairitis.

A PESCA RITUAL YAOKWA

O ritual Yaokwa inicia-se quando os anciões recebem os Yakairitis em seus sonhos os avisando que a hora da pesca de barragem está chegando. Os E-N se dividem para o ritual em: anfitriões/anfitriãs (Harikare e Harikalo, respectivamente) do clã que está sendo responsável pelo ritual; demais membros de outros clãs; e pescadores que atuarão na pesca de barragem. Os anfitriões/anfitriãs são os membros do clã designado no biênio para esse papel. Eles são responsáveis pela elaboração do sal vegetal (*esewehi*), pelas bebidas fermentadas a base de milho e mandioca (*oloyti*), pelas comidas, pela extração de madeira para manter as fogueiras acesas e por receber os pescadores. As mulheres anfitriãs e as dos outros clãs participam dos preparos de várias etapas do ritual, principalmente relacionadas às comidas. Já os demais homens dos outros clãs são os responsáveis efetivamente pela pesca de barragem (*wayti*) e representam os Yakairitis no ritual (Silva, 1998). Nesse sentido, em alguns momentos do ritual, os pescadores são os Yakairitis.

Aqui acontece a primeira fase proposta por Van Gennep (2011) para a descrição e análise dos rituais de passagem, tratando-se do momento de separação de certos indivíduos de seu grupo de origem. Esta fase caracteriza-se pelo momento de ruptura com o “papel social” desempenhado cotidianamente pelo indivíduo. Ele prepara-se para se tornar outro, algo diferente do que é, no seu contexto social. No caso do ritual é o momento de preparo e saída dos pescadores, que se tornarão, posteriormente, Yakairitis. Gilton Santos (2008, p. 50) comenta que esse momento pode ser descrito como “abertura de ópera”, pelos primeiros cantos e encenações feitas ali brevemente.

Começam os preparativos iniciais: extraem as matérias primas para o *mata* (o cesto/corpo central da armadilha) e para o preparo do sal vegetal (Santos, Gilton.; Santos, Geraldo, 2008). O sal vegetal é feito a partir das cinzas de várias espécies vegetais que posteriormente são adicionadas de água e reduzidas. Os E-N não consomem o sal vegetal no cotidiano, sendo somente utilizado para os rituais envolvendo os Yakairitis (Santos, 2001).

As mulheres (Figura 3) ficam nas aldeias por todo o período do ritual realizando os preparativos. Elas têm uma importante atuação na área da cozinha, onde as comidas são elaboradas:

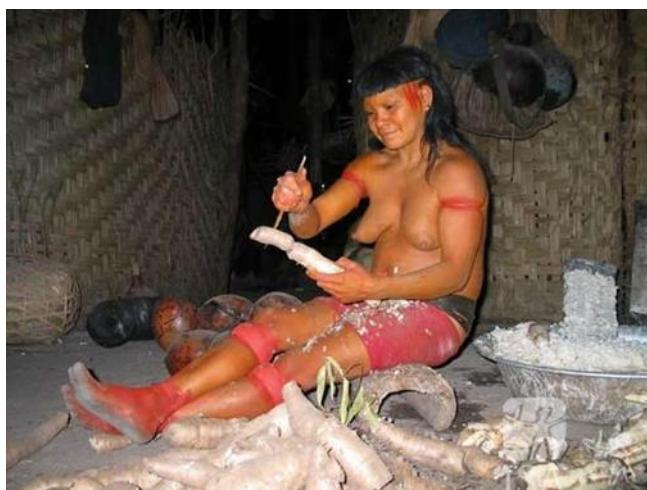
As cozinhas estão sempre movimentadas, principalmente em períodos rituais e, mais ainda, nas casas das anfitriãs da vez [...] Durante o preparo dos alimentos: colher, carregar, descascar, lavar, ralar, espremer, moldar ou pilar, o frenesi é grande dentro das casas. Todas reunidas, muitas conversas, e todo um aparato de equipamentos em atividade, raladores (*tinoare*), peneiras (*manarise*), pilões (*anase* - base, *atata* - mão de pilão), esteiras, xires (*dolate*), (todos esses artefatos confeccionados pelos homens), e,

⁷ Ver Fernandes (2004), que apresenta uma descrição detalhada da importância das bebidas fermentadas nos contextos ritualísticos indígenas.

ainda, pratos de cerâmica (*atare*), panelas (*mataloxi, matalowise*), cabaças (*ixixawi, ixixase*), manufaturadas pelas mulheres (IPHAN, 2010, p. 32).

Objetos e utensílios introduzidos por não indígenas nos primeiros contatos em 1974, foram incorporados ao cotidiano das cozinhas. As panelas e bacias de alumínio foram introduzidas para servir o alimento no banquete ritual. “As mulheres argumentam que as bacias são mais leves e práticas para manusear, e as panelas aceleram o cozimento dos alimentos, otimizando o tempo e, principalmente, o gasto de lenha que se torna consequentemente menor” (IPHAN, 2010, p. 32).

Figura 3. Mulher Enawenê-Nawê cozinhando durante o ritual Yaokwa.



Fonte: Dossie do IPHAN (2010)

Existe uma divisão de trabalho da cozinha entre as mulheres, algumas vão à roça, outras descascam, ralam e preparam os alimentos, sempre trabalhando em grupo. (IPHAN, 2010, p. 32). Há uma organização da cozinha não só do dia a dia, mas também do que poderia ser chamada uma “cozinha de eventos”. Nos momentos rituais há uma “equipe de cozinha”, estruturada para a organização das variadas etapas. A cozinha desempenha um papel fundamental para a elaboração dos alimentos a serem trocados, possuindo, também, uma organização de destaque no ritual.

Quando ocorre a floração da gramínea *ohã* e a entrada da fase lunar Tonaytiri é o momento que todos da aldeia sabem que acontecerá a partida dos pescadores para a construção das barragens e do acampamento para a pesca ritual. Nesse período ocorre o início da piracema, movimento migratório de peixes no sentido das nascentes dos rios, com fins de reprodução (Houaiss, 2009). A pesca pela barragem ocorre justamente quando os peixes estão retornando após a desova ocorrida na piracema.

A segunda etapa do ritual começa com a chegada dos pescadores no local de construção da barragem. Tal fase representa o que Van Gennep (2011) denomina de período de “liminaridade”. Para o autor, esse é o momento mais delicado e importante dos ritos, já que as pessoas envolvidas não estão nem fazendo parte de seu contexto social cotidiano, nem já estão reintegradas, como ocorre na fase seguinte. Nos momentos de “liminaridade” os indivíduos aprendem tudo sobre a nova posição que devem assumir enquanto iniciados. São momentos de preparação dos corpos para tornarem-se o que está por vir. Trata-se do momento em que os pescadores se isolam para a realização da pesca ritual e se preparam para tornarem-se Yakairitis.

Os rios explorados pelos Yaokwa para a pesca de barragem (*wayti*) são os de médio porte, como Olowina (rio Arimena) e Adowina (rio Preto), afluentes do rio Juruena o Tinuliwina (rio Joaquim Rios), afluente do rio Camararé, e o Hoyakawina (rio Nambikwara). Todos esses rios são afluentes do Juruena, principal formador do rio Tapajós (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

A escolha do local da barragem é feita previamente e deve ser construída no mesmo local do ano anterior. As barragens são construídas longe das aldeias, a cerca de 30 quilômetros. A construção delas acontece em torno de cinco dias e deve seguir regras que os anciões ditam para que ela não seja rompida - algo que pode acontecer com facilidade já que a água nesse período está voltando para os seus afluentes e possui força (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008). Os pescadores montam seu acampamento formado por três ou quatro casas nas proximidades, comportando um equivalente a vinte homens adultos. Constroem no seu interior os jiraus (moquéns) de dois a três andares para a defumação dos peixes capturados (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Contudo, antes de construir as barragens, realiza-se no acampamento a primeira troca com os Yakairitis: o chefe de cerimônia (*Honerekayti*), representando os Yakairitis, oferece o sal a um dos pescadores, e diz:

Aqui está o sal como troca pelo peixe que nós queremos. Faremos as armadilhas para que vocês conduzam os peixes para dentro delas. Quando os capturarmos, temos peixe não só para nós, mas também para vocês, que muito os desejam (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008, p. 51).

Como aponta Mauss (2017), há a necessidade de trocas com espíritos ou deuses para realizar algo dessa importância. "Assim sendo, para lograr sucesso na pesca é preciso, agora, menos habilidade técnica e mais crença na troca estabelecida entre eles, os homens e os espíritos pescadores" (Santos, Gilton, 2001, p. 72). Os Enawenê-Nawê acreditam que não são eles que pescam, e sim os Yakairitis. Eles estão ali presentes nas armadilhas e o único trabalho a ser feito é o de retirar o peixe do *mata* (Figura 4), a armadilha (Santos, Gilton, 2001). As barragens são vigiadas em vários momentos do dia e se a armadilha não pegou nada, eles trocam e pedem novamente aos Yakairitis:

Pegue peixe para mim. Não fique irritado nem triste, eu estou feliz e você deve ficar feliz também. Pegue muito piau para mim, pegue matrinchã, pegue pacu, curimba... (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008, p. 54).

Os peixes ali coletados seguem direto para os moquéns construídos no acampamento pois ele deverá ser conservado, através dessa técnica, para estocar esse alimento até o fim do Yaokwa e para os próximos rituais (Fonseca, 2008).

Figura 4. Coleta do peixe.

Fonte: Vicent Carelli / Vídeo na Aldeia, 2018.

O período de “liminaridade” Van Gennep (2011) descreve ser um momento em que as regras são mais rígidas e ocorrem proibições cerimoniais. Geralmente esta fase é permeada de proibições alimentares relacionadas às noções de “pureza e perigo” (Douglas, 1976) que ditam o que se pode consumir, com quem e quando. As comidas representam a tentativa de controle nessa fase do ritual, pois é através delas que são feitas as construções de corpos e conexões espirituais.

Existem, portanto, regras específicas de alimentação dos pescadores enquanto estão no acampamento. Elas são marcadas por três momentos: 1) durante os cinco dias de construção da barragem eles se alimentam somente do beiju da farinha de mandioca e uma bebida não fermentada da mesma raiz tuberosa; 2) Nos três primeiros dias de pesca não se deve comer peixe, pois são dedicados somente aos seus donos - Yakairitis; 3) Após os três primeiros dias de pesca eles podem comer o peixe fincado em espetos, mel, frutos e insetos coletados. Ou seja, existem técnicas e noções de culinária para a elaboração da alimentação ritual. Importante observar que há a iniciação das crianças no ritual e comidas específicas para elas também: são oferecidas vísceras de peixes misturadas com farinha de mandioca. (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

A aparição da constelação de Escorpião (*Areoko*), em meados de abril, revela aos pescadores que está na hora de desmontar as barragens e preparar o retorno para casa. Algumas partes da estrutura central da barragem são deixadas lá para serem aproveitadas no ano seguinte (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

O final do ritual é marcado pelo encontro do grupo de pescadores e os anfitriões na aldeia. Os pescadores, após a destruição das barragens, retornam à aldeia representando os Yakairitis com trajes confeccionados com a palha de buriti e carregando os peixes em cestas no formato de raquetes. Os anfitriões, por sua vez, os esperam com bastante comida - principalmente preparada com mandioca e milho - e fogueiras acesas (Silva, 1998) para “encenar a entrada do Caminho do Yaokwa” (IPHAN, 2010, p. 62). Esse momento do encontro

é bem agitado, tanto entre os pescadores, comparando seus resultados de pesca de maneira amistosa, quanto entre os anfitriões, que oferecem boas-vindas na entrada da aldeia (Figura 5).

Tal período caracteriza-se pela terceira fase dos ritos apontada por Van Gennep (2001): o momento de reintegração. Nesta fase os indivíduos já passaram pelos desafios impostos pelo período da “liminaridade” e provam que são dignos de assumir um novo status. No caso do Yaokwa os pescadores não retornam somente como pescadores, mas enquanto a encarnação dos temidos espíritos Yakairitis. Eles retornam à comunidade de origem, a partir de uma nova condição com o sucesso obtido pela pesca ritual realizada. Neste momento é constatado que o ritual foi vitorioso e que a ordem social será reestabelecida, atualizando o contrato com as entidades.

Figura 5. Chegada do Yaokwa a aldeia com o pescado defumado.



Fonte: Fernando Dhermam / IPHAN, 2021.

Começam as trocas entre os pescadores/Yakairitis e anfitriões: os peixes defumados são trocados pelas bebidas fermentadas, mingaus e comidas à base de mandioca e milho e o sal vegetal. As bebidas fermentadas são vertidas ao chão pelos pescadores para que possam adentrar ao mundo subterrâneo, cair diretamente nas panelas dos Yakairitis e saciar a sua sede. A partir do momento que estão “pacificados”, os seres subterrâneos celebram com os Enawenê-Nawê comendo, cantando, tocando e dançando em harmonia (Santos, Gilton, 2001) (Figura 6).

Figura 6. Fogueira durante o ritual Yaokwa.

Fonte: Iholahare Wawayaili / IPHAN, 2021.

As festividades duram até o amanhecer e o peixe é estocado para a alimentação cotidiana e ritualística dos E-N (IPHAN, 2010). A comensalidade aqui, assim como analisada por Costa (2013) entre os Kanamari, não ocorre isoladamente e não está presa ao simples desejo da partilha da comida, porque esse espaço de alimentação é criado previamente a partir do resultado do trabalho coletivo. Ela atua com o propósito de promover a cooperação e manutenção de laços entre os grupos. Estes que bebem e comem juntos, estabelecem vínculos de amizade e encargos recíprocos, já que a consanguinidade e afinidade são constitutivas da comensalidade (Franco, 2006). Esse momento pode ser caracterizado pelo que Mauss (2017) explica sobre a energia do presente que foi dado, que nunca é inerte, voltando ao seu lugar de origem: os peixes vão e voltam em forma de um banquete.

Ademais, o que eles trocam não são exclusivamente bens e riquezas, bens móveis e imóveis, coisas úteis economicamente. São, antes de tudo, amabilidades, banquetes, ritos, serviços militares, mulheres, crianças, danças, festas, feiras, dos quais o mercado é apenas um dos momentos, e nos quais a circulação de riquezas são senão um dos termos de contrato bem mais geral e bem mais permanente (Mauss, 2017, p. 8).

Conforme sua fome é aplacada, os Yakairitis retornam ao seu mundo subterrâneo. Os pescadores voltam a ser aldeões, contudo, vitoriosos pelo ritual bem-sucedido. Dessa maneira, é marcado mais um período de livramento de adversidades promovidas pelos Yakairitis. Encerra-se o ritual e é reestabelecido o contrato entre os seres humanos e divindades. A partir da visão construída do mundo E-N, pode-se entender que com os Yakairitis o mais importante é negociar, uma vez que são donos de tudo o que os E-N precisam para a sua sobrevivência, e o mais perigoso é não negociar. Porém, tem-se provado seguro “intercambiar” (Mauss, 2017) com eles à medida que realizam sistematicamente o ritual com o objetivo de afastar os E-N dos maus infortúnios.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os E-N têm sua segurança alimentar ameaçada pela expansão da monocultura agrícola, exploração madeireira, agropecuária e garimpo, motivo pelo qual diversos organismos nomearam o Yaokwa como patrimônio cultural e de salvaguarda urgente. Tais políticas públicas de patrimonialização são tentativas de garantir que os valores materiais e cosmológicos da comunidade sejam mantidos. Apesar de todas essas dificuldades os E-N continuam, insistentemente, realizando o complexo ritual Yaokwa.

Buscou-se demonstrar no artigo, a partir da pesquisa bibliográfica realizada, o valor crucial do ritual para manutenção e recriação da “eco-cosmologia” Enawenê-Nawê equilibrando relações entre deuses e humanos. Compreendeu-se que o ritual, não é apenas evento no calendário Enawenê-Nawê, mas algo profundo que organiza o manejo de seus recursos naturais/sobrenaturais. Contudo, por se tratar de um estudo bibliográfico tivemos informações limitadas sobre os detalhes das comidas oferecidas, assim como os seus significados no contexto ritual analisado. A gastronomia ameríndia é um campo que ainda merece pesquisas aprofundadas que possam apresentar os modos de fazer e consumir as comidas, tanto no cotidiano quanto no ritual.

Como vimos, o tripé peixe, mandioca e milho é fundamental para a compreensão dos significados atribuídos à alimentação dos E-N. O peixe é capturado de diversas formas, mas o momento mais relevante do calendário E-N é a pesca ritual do Yaokwa. O mito sobre “a queda”, ou “rebaixamento” dos peixes por causarem morte do menino Dokoi é recriado através do rito, envolvendo outras camadas de significados. O rito transcorre como um processo criativo e não apenas uma reprodução de uma história contada.

As diversas etapas do ritual demonstram o papel crucial desempenhado pela alimentação em cada período. A fase de separação se caracteriza pela preparação do ritual e partida dos pescadores, um momento envolvendo comidas específicas e cantos. Posteriormente, há a ruptura do cotidiano na fase da liminaridade e um protocolo ritual relacionado à alimentação a ser cumprido. Os pescadores seguem uma alimentação regrada podendo consumir apenas alguns alimentos em ocasiões demarcadas. O sucesso desse período de liminaridade significa a garantia do livramento dos infortúnios e a transformação dos pescadores em Yakairitis. Já na reintegração dos pescadores/ Yakairitis à sua comunidade de origem acontece de maneira entusiasmada numa grande comemoração que dura até o amanhecer. O peixe que foi capturado e moqueado pelos pescadores/Yakairitis é trocado por grande quantidade de comidas preparadas à base de milho e mandioca, além do sal vegetal e bebidas fermentadas produzidas pelos anfitriões. Aqui é constatado que o ritual foi próspero.

Ao analisarmos a estrutura dos rituais - os períodos de separação, liminaridade e reintegração - compreendemos a fundamental transformação dos pescadores nos perigosos Yakairitis. Tal processo é elaborado desde a preparação do ritual até o retorno dos Yakairitis incorporados pelos pescadores à comunidade. O ritual de troca e comensalidade pacífica os temíveis seres subterrâneos. Destarte, ao final do Yaokwa, os pescadores transformados em Yakairitis voltam a ser aldeões e a ordem social é reestabelecida.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, J. **Enawenê-Nawê Wixo**: diferença e convivialidade na gestão sociopolítica do cosmos. 2015. 301f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2015.
- ARHEM, K. The cosmic food web. In: DESCOLA, P.; PÁLSSON, G. (ed.). **Nature and Society**: anthropological perspectives. London; New York: Routledge, 1995.
- BITTENCOURT, C. M. F.; LADEIRA, M. E. **A história do povo Terena**. Brasília: MEC, 2000. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/001096211>. Acesso em: fev. 2025.
- BRAZÃO et al. **Kophenai nako**: Escola Indígena Baniwa e Coripaco Pamáali. São Gabriel da Cachoeira: ACEP/ISA/OIBI/MEC, 2006.
- CARTAGENES, R. Os Enawenê-Nawê (Salumã). In: OPERAÇÃO ANCHIETA – OPAN; CONSELHO INDIGENISTA MISSIONÁRIO – CIMI/MT. **Dossiê Índios em Mato Grosso**. Cuiabá: OPAN; CIMI/MT, 1987. p. 86-88.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. v. 1. São Paulo: Companhia Editora Nacional. Coleção Brasiliana, v. 323. 1967.
- COSTA, L. Alimentação e comensalidade entre os Kanamari da Amazônia Ocidental. **Maná**, v. 19, n. 3, p. 473-504, 2013.
- DESCOLA, P. Societies of nature and the nature of society. In: KUPER, A. (org.). **Conceptualizing society**. London: Routledge, 1992a. p. 107-126.
- DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1976.
- FERNANDES, J. A. **Selvagens bebedeiras**: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial. 2004. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal Fluminense, 2004.
- FONSECA, D. R. da. A pesca na Amazônia: da pré-colônia ao mundo colonial (séculos XVII ao XIX). **Saber Científico**, Porto Velho, v. 1, n. 2, p. 201-222, jul./dez. 2008.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- FREYRE, G. **Casa-grande & senzala**. 21. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora S.A., 1981.
- GARNELO, L.; SAMPAIO, S. A. Apresentação. In: GARNELO, L.; SAMPAIO, S. A.; BRANDÃO, L. C.; ALBUQUERQUE, G. (orgs.). **Cultura, escola, tradição**: mitoteca na escola Baniwa. Programa Jovem Cientista Amazônica. Manaus: FAPEAM, 2005.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- HOUAISS, A.; VILLAR, M. de S. **Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2022: indígenas: primeiros resultados do universo**. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=73103&view=detalhes>. Acesso em: jan. 2025.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê de registro do Yaökwa como patrimônio imaterial do Brasil.** Brasília: IPHAN, 2010.

LACERDA, R. Os banquetes do Yaokwa: potencialidades e limites do cinema e do patrimônio entre os Enawenê-Nawê. **Revista de Pesquisa e Debates em Ciências Sociais**, v. 22, n. 2, 2019.

LIMA, T.; MIOTO, R. C. T. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. **Revista Katálysis**, Florianópolis v. 10 n. esp. p. 37-45 2007.

LIMA RODGERS, A. P. **No descompasso dos ciclos:** a política das incidentalidades musicorituais Enawenê-Nawê. Rio de Janeiro: PPGAS/UFRJ – Museu Nacional, Projeto de Pesquisa de Doutorado. (Mimeoografado). 2001.

LOURENÇO, A. A. Taali e doomé. In: GARNELO, L.; SAMPAIO, S.; ALBUQUERQUE, G.; BRANDÃO, L. C. (orgs.). **Cultura, escola, tradição** – mitoteca na escola Baniwa. Programa Jovem Cientista Amazônica. Manaus: FAPEAM, 2005.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Ubu, Coleção Argonautas, 2017.

MOURA, F. A. E. de. **Povo Enawenê Nawê:** terra, cultura e ambiente. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) – Universidade do Estado de Mato Grosso, Cáceres, 2014.

PEREIRA, N. **Panorama da alimentação indígena brasileira:** comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

PINTO E SILVA, P. **Farinha, feijão e carne-seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

REZENDE, U. M. N. de; FRANCHETTO, B. **Fonética e fonologia da língua Enawene-Nawe (Aruak):** uma primeira abordagem. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2003.

SANTOS, Gilton M. dos. **Seara de homens e deuses:** uma etnografia dos modos de subsistência dos Enawenê-Nawê. 2001. 159 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. 2001.

_____. **Da cultura à natureza:** um estudo do cosmos e da ecologia dos Enawenê-Nawê. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. DOI: [10.11606/T.8.2006.de-21052006-224829](https://doi.org/10.11606/T.8.2006.de-21052006-224829). 2006.

_____. Nem humanos nem insetos: aspectos de cosmologia e formas alimentares indígenas: o caso Enawenê da Amazônia Meridional. In: I Simpósio Nacional sobre Antropoentomofagia, 2009, Feira de Santana. **Anais I Simpósio Nacional sobre Antropoentomofagia**. Feira de Santana: Universidade Estadual de Feira de Santana, v. 1. p. 78-84. 2009.

SANTOS, Gilton M. dos; SANTOS, Geraldo M. dos. Homens, peixes e espíritos: a pesca ritual dos Enawenê-Nawê. **Tellus**, n. 14, p. 39-59, DOI: [10.20435/tellus.voi14.149](https://doi.org/10.20435/tellus.voi14.149). 2008.

SILVA, M. Estrutura social Enawenê-Nawê: um rápido esboço. In: Operação Amazônia Nativa; Centro de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado da Universidade Federal de Mato Grosso. **Estudo das potencialidades e do manejo dos recursos naturais na área indígena Enawene-Nawe**. Cuiabá, p. 101-157, 1995.

- _____. Sociabilidade ameríndia do ponto de vista de suas classificações sócio-cosmológicas. In: Seminário Temático Horizontes da Etnologia Indígena: Cosmologias e Formas de Sociabilidade na América do Sul, XXI Reunião Anual da ANPOCS, 1997, Caxambu. **Anais Seminário Temático Horizontes da Etnologia Indígena**. Caxambu: ANPOCS, 1997.
- _____. Tempo e espaço entre os Enawenê-Nawê. **Revista de Antropologia**, v. 41, n. 2, p. 21-52, 1998.
- _____. Demografia e antropologia em contraponto: os Enawenê-Nawê e suas derivas matrimoniais. **Revista Brasileira de Estudos de População**, v. 33, n. 2, maio, 2016. p. 349-373.
- SOUZA, E. R. de. **Sociocosmologia do espaço Enawenê-Nawê**. 2011. 164 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, BA. 2011.
- VAN GENNEP, A. **Os ritos de passagem**. Petrópolis: Vozes, 2011.
- VIVEIROS DE CASTRO, E. B. **Araweté**: os deuses canibais. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 1986.
- _____. **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac e Naify, 2002.
- _____. Perspectivismo e multinaturalismo na América Indígena. **O que nos faz pensar**, v. 14, n. 18, p. 225-254, set. 2004.