

PRODUÇÃO DO CAXIRI NO BAIXO RIO UAUPÉS: UMA FORMA DE COMER, BEBER E VIVER

CAXIRI PRODUCTION IN THE LOWER UAUPÉS RIVER: A WAY OF EATING, DRINK AND LIVE

Hugo Thiago de Souza
Filipe Pereira Giardini Bonfim
Gabriela Granghelli Gonçalves
Lin Chau Ming

RESUMO: A região do Baixo Uaupés no Amazonas é habitada por comunidades indígenas multiétnicas que compartilham entre si conhecimentos e técnicas ancestrais de manejo das plantas. Uma dessas técnicas é a de produção do caxiri, uma bebida alcoólica fermentada derivada do processamento da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) utilizada tanto na alimentação quanto nos eventos sociais, como rituais e festividades. Considerando a importância de registrar esse tipo de prática para salvaguardar o conhecimento tradicional e a identidade desses povos, foi realizada uma ida a campo em três comunidades da região, sendo elas São Pedro, Matapi e Trovão, nas quais se realizou entrevistas abertas e semi-estruturadas com as mulheres responsáveis pela produção do caxiri, acompanhando todo o processo como observador participante. Considerando a diversidade de etnias e pessoas envolvidas nessa prática, os resultados transitaram entre descrições técnicas das etapas de produção e levantamentos bibliográficos sobre a relação da prática com a caracterização social, política e cosmológica dos indígenas, indicando que os povos do Baixo Uaupés revelam muito sobre as transformações que viveram através das práticas relacionadas ao consumo do caxiri.

Palavras chave: bebidas fermentadas; fermentação; cerveja indígena

ABSTRACT: The Lower Uaupés region in Amazonas is inhabited by multi-ethnic indigenous communities that share amongst themselves ancestral knowledge and techniques for plant management. One of these techniques is the production of *caxiri*, a fermented alcoholic drink derived from the processing of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) which is used both for food and at social events, such as rituals and festivities. Considering the importance of registering this type of practice to safeguard the traditional knowledge and identity of these peoples, a field trip was carried out in three communities in the region, namely São Pedro, Matapi and Trovão, where open and semi-structured interviews were conducted with the women responsible for the production of *caxiri* while one attended the whole process as a participant-observer. Considering the diversity of ethnic groups and people involved in this practice, the results ranged from technical descriptions of the stages of production to bibliographic research on the relationship of the practice with the social, political and cosmological characterization of the indigenous people, indicating that the people of the Lower Uaupés vastly reveal the transformations they have experienced through the practices related to the consumption of *caxiri*.

Keywords: fermented drinks; fermentation; indigenous beer

INTRODUÇÃO

O caxiri é uma espécie de cerveja ou vinho frutado produzido por mulheres através da mandioca brava (*Manihot esculenta* Cratz), apresentando consistência de mingau, podendo ou não conter álcool e apresenta uma relação complexa na vida dos povos do Alto Rio Negro, especificamente no Baixo Rio Uaupés. Essa bebida cumpre não só um papel nutricional, através de suas vitaminas, proteínas e carboidratos fornecidos, mas também, um papel cosmológico, social e político por conta das alterações propiciadas pelo álcool e pela importância dos eventos nos quais ela é consumida (ALVES DA SILVA, 1962; FERNANDES, 2004; PINELI; GINANI; XAVIER, 2016).

Apesar da existência de diversos documentos relatando as práticas de consumo e produção do caxiri, descrevendo a forte ligação com a cosmologia desses povos, do contato com o sagrado, do estreitamento de relações políticas e intercâmbio de alimentos, o interesse por estudar esse processo de forma a relacioná-lo com a identidade do “ser” do Baixo Uaupés é relativamente recente (BUCHILLET, 1990; SENE, 2015). É sabido que as práticas atuais realizadas por esses povos sofreram diversas modificações por influência dos colonizadores e missionários há mais de três séculos, principalmente ao se proibir determinadas práticas tradicionais e ao se introduzir a cachaça no Alto Rio Negro, que acabou por modificar o sentido de diversas práticas (OLIVEIRA, 1995; SOUZA, 2007).

Visto a necessidade de se registrar a importância da relação entre esses povos e a produção do caxiri, esse trabalho buscou através de abordagens das etnociências, como a etnobiologia e a etnobotânica, identificar de forma simplificada as etapas de produção do caxiri e de debater com bases em referência bibliográficas, qual é a importância dessa prática na história dos indígenas do Alto Rio Negro, Baixo Uaupés - AM.

CARACTERÍSTICAS SOCIOPOLÍTICAS DA REGIÃO DO ALTO RIO NEGRO

A região do alto Rio Negro está localizada a noroeste do estado do Amazonas e contempla cinco Terras Indígenas (TI): TI Médio Rio Negro I, TI Médio Rio Negro II, TI Rio Téa, TI Rio Apaporis e TI Alto Rio Negro, homologadas em 1998 e que juntas abrangem 106.103km² de extensão. Essa região é habitada há pelo menos três mil anos e abriga hoje 22 etnias, falantes de 22 idiomas pertencentes a três famílias linguísticas distintas: Aruak, Maku e Tukano. Esses povos também podem ser divididos em de acordo com a localização de suas ocupações territoriais em: Povos da Floresta e Povos do Rio (ISA 2002).

Essa condição multiétnica faz da região do alto Rio Negro uma área culturalmente rica e diversa que abriga 10% de toda a população indígena do Brasil. São Gabriel da Cachoeira é a única cidade da região e possui 80% de sua população autointitulada indígena, sendo o município com maior diversidade de etnias (CABALZAR; RICARDO,

2006). Dentre as línguas oficiais faladas no município, fora o português, todas são indígenas, sendo elas o nheengatu, tukano e o baniwa.

Considerando a diversidade de povos indígenas no Alto Rio Negro, poderia se esperar uma relação entre eles baseada em guerras e conflitos, seja por território ou recursos, porém, a população rionegrina se estruturou durante longos períodos de forma relativamente pacífica, pautando-se em trocas comerciais e culturais, mas mantendo também, características distintas entre si (PEREIRA, 2013). Cada etnia é especializada na produção de itens específicos, os quais são trocados com frequência. Como exemplo, temos os Tukano que produzem bancos de madeira, os Desana que produzem cestarias e os Baniwa, que além de cestos, são especializados na produção de raladores (ISA, 2002).

CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURAIS DO BAIXO RIO UAUPÉS

A bacia do Uaupés tem como afluentes os rios Tiquié, Papuri, Querari, Iauuari e Japú, sendo ocupada por mais de 200 comunidades e sítios indígenas, com uma população falante das línguas da família Tukano Oriental, com exceção à etnia Tariana, que tem origem Aruak. Os povos que ali habitam ainda se dividem em 17 etnias: Arapaço, Barasana, Bará, Desana, Kubeo, Karapanã, Makuna, Miriti-Tapuia, Pirá-Tapuya, Siriano, Tariano, Tukano, Kotiria, Tuyuka, Yuruti, Tatuyo, Taiwano. Dessas, 14 etnias ocupam o território brasileiro da região do Uaupés e 3 habitam a parte colombiana da bacia (ISA, 2002).

Todas essas etnias são patrilineares (a etnia do filho é herdada do pai) e exogâmicas (casam-se com pessoas de outros grupos linguísticos). Seguindo a tradição, os homens da comunidade pertencem a um mesmo clã, chamado de *sibs*, e suas esposas são ‘estrangeiras’, vindas de outras comunidades, gerando através do matrimônio, grupos multiétnicos (LASMAR, 2005).

A população dessa região possui em torno de 6.000 pessoas, sendo que 50% dos habitantes estão localizados no povoado de Iauaretê, no Alto Rio Uaupés, divisa com a Colômbia. Nas comunidades do rio Uaupés fala-se a língua tukano, pertencente à família linguística Tukano Oriental, que agrupa outras 15 línguas. O tukano é a língua mais falada, com a estimativa de mais de 20.000 falantes, atingindo essa extensão pelo fato de diversos indígenas da bacia do Rio Uaupés morarem em cidades como São Gabriel da Cachoeira, Santa Izabel do Rio Negro e outras regiões do Rio Negro. (ISA, 2002).

O CAXIRI

Os povos multiétnicos do alto Rio Negro, no Amazonas, apesar das restrições impostas durante o processo de catequização e colonização, ainda mantêm a cultura da produção das bebidas fermentadas. Muitas das características dessa cultura ainda se preservam dos primórdios, porém, representando práticas atuais consideravelmente modificadas e não necessariamente definidas por influências originárias (FERNANDES,

2004). Por conta do desenvolvimento baseado em intercâmbios materiais e culturais, as diversas etnias que ocupam o alto Rio Negro compartilham entre si o conhecimento da produção do caxiri (*péru* na língua tukano), um fermentado alcóolico preparado a base da mandioca (*Manihot. esculenta*), cultivada para a produção de bebidas e diversos tipos de alimentos (RIBEIRO, 1995).

A produção do caxiri não é algo restrito aos indígenas rionegrinos, outras etnias brasileiras também possuem a tradição de produção de fermentados de mandioca, que apesar de similares, apresentam características próprias e levam nomes diferentes, como chicha e cauim (BARGHINI, 2018). O caxiri pode ser considerado uma cerveja ensalivada, ou seja, tradicionalmente preparada utilizando-se a saliva para impulsionar o processo de fermentação, que ocorre através da atividade amilolítica de microrganismos presentes no ambiente (PINELI; GINANI; XAVIER, 2016). Sua produção é feita de duas formas: o caxiri forte, considerado bebida alcóolica, consumido pelos adultos e em rituais de iniciação, como o *jurupari*, para os jovens entre 12 e 14 anos, e o fraco, considerado um alimento, consumido a partir dos 3-4 anos de idade. O ritual de iniciação já está em desuso e a idade em que se inicia o consumo do caxiri alcóolico, vem caindo significativamente. Com o desaparecimento dos rituais de iniciação, perde-se o momento em que, através de diversas simbologias, transmitia-se o saber de dosar o consumo do caxiri (SOUZA; GARNELO, 2007).

O consumo do caxiri está tradicionalmente relacionado a momentos e comemorações coletivas, rituais específicos e espaçados, momentos considerados pertinentes e relacionados com a cosmologia da origem do mundo e contato com o divino, porém após a influência cultural dos missionários, novas datas comemorativas foram adicionadas a rotina dos indígenas, totalizando 22 datas comemorativas, sendo 11 delas derivadas da Igreja Católica, como festa de santos e outras. (BARGHINI, 2018)

A principal festa comemorativa em que se consome o caxiri é o *dabacuri*, um momento de comemoração em que ocorre trocas de saberes, alimentos e objetos, ocorrem contação de ritos, acordos políticos, cantos, danças, arranjos matrimoniais, dentre diversas outras atividades importantes para a estruturação dessas comunidades indígenas (PEREIRA, 2013). Antigamente bebia-se o caxiri também durante o *jurupari*, uma cerimônia de iniciação masculina que envolvia o mito da criação das flautas sagradas e era regada de música e de bebidas alucinógenas, essas últimas inclusive, eram antigamente muito mais consumidas do que o caxiri. (SENE, 2015)

Quando se prepara o caxiri, este deve ser consumido até acabar, não se guarda a bebida, dessa maneira, a ingestão da mesma é controlada, porém, com a introdução da cachaça na cultura indígena, muitas vezes ao se finalizar o caxiri, inicia-se o consumo do destilado, que tende a não trazer bons resultados para o fim da comemoração (SOUZA; GARNELO, 2007; ASSIS, 2001).

OBJETIVO

Descrever o processo de preparo do caxiri e debater sua importância dentro das comunidades do Alto Rio Negro, Baixo Rio Uaupés.

MATERIAL E MÉTODOS

LOCALIZAÇÃO DA ÁREA DE PESQUISA

O presente trabalho foi realizado em três comunidades indígenas multiétnicas do Município de São Gabriel da Cachoeira, nas margens do Baixo Rio Uaupés, na região do Alto Rio Negro, estado do Amazonas, Brasil, sendo elas Matapí, São Pedro e Trovão, locais acessíveis somente via aquática.

ANÁLISE PRÉVIA DE ENTREVISTAS E VIVÊNCIA DE CAMPO

A pesquisa foi realizada com base em entrevistas semi-estruturadas e estruturadas, técnicas participativas, observação participante e listagem livre (BERNARD, 1988). Dessas entrevistas extraíram-se dados sobre a diversidade vegetal relacionada ao caxiri, além de selecionar indígenas para a vivência prática, visando coletar novas informações. Durante a pesquisa, cinco indígenas mulheres participaram ativamente do fornecimento de informações, somado a pelo menos mais 13 indígenas de ambos os gêneros que contribuíram com suas vivências e relatos.

Durante o período de vivência, acompanhou-se toda a rotina possível das comunidades, como reuniões, comemorações, refeições, manejos do roçado, atividades escolares, colheita da mandioca, produção e consumo do caxiri, além de ouvir histórias sobre a cosmologia local e realizar atividades de distribuição de sementes e propágulos, manejo em hortas e execução de dinâmicas educativas sobre questões ambientais com as crianças indígenas. O trabalho de pesquisa seguiu todo o roteiro de solicitação de autorizações para Acesso ao Conhecimento Tradicional Associado, junto às comunidades, ao IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), FUNAI (Fundação Nacional do Índio) e da FOIRN (Federação das Associações Indígenas do Rio Negro).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

DADOS ÉTNICO-SOCIAIS

Os membros das três comunidades trabalhadas fazem parte de diferentes etnias, sendo estas então, como já apresentado, consideradas comunidades multiétnicas. Para maior entendimento dessa diversidade, toma-se como base dados prévios de pesquisa realizados por Gonçalves (2017), que entrevistou um total de 53 indígenas das três comunidades em que o presente trabalho foi realizado, sendo 22 de Matapí, 18 de São Pedro e 13 de Trovão;

Na comunidade de Matapí a maior parte das famílias é composta por mulheres e homens das etnias Desana e Tuakano; Em São Pedro, todos os homens são da etnia Tukano, casados com mulheres de três diferentes etnias, Tariana, Desana e Pira-Tapuya.

Na comunidade de Trovão, a maior parte dos homens são Desana e as mulheres, Tukano em sua maioria.

A média etária dos entrevistados dos dois sexos foi de 40,5 anos e todos se declararam católicos, o que justifica a presença de igrejas nas comunidades e o hábito de missionários ainda visitarem os locais para realização de missas. As famílias habitam em casas individuais, construídas de materiais naturais, com exceção a alguns telhados de zinco. A cozinha fica localizada ao lado da casa, sendo de menor tamanho. De maneira geral, as comunidades são compostas pelas casas familiares, a igreja, um centro comunitário, uma escola infantil e um campinho de futebol.

O PREPARO DO CAXIRI

O preparo do caxiri vai além de ser só a simples produção de uma cerveja, esse ato engloba uma perspectiva artística da expressão das mulheres que o fabricam, que são responsáveis por transferir de geração em geração os conhecimentos dessa arte, tradicionalmente restrita ao gênero feminino, mas que não impede hoje, de ser auxiliada por homens (SILVA, 2019). Cada mulher possui sua receita, que apesar de seguir um roteiro básico, produz uma bebida única e impossível de ser reproduzida por outra pessoa.

A produção do caxiri, assim como todo o cultivo na roça é gerenciado e executado pelas mulheres, papel definido por conta da divisão de gêneros. O homem por sua vez é responsável pela caça e pesca (RIBEIRO, 1995). Essa habilidade de cuidado com a roça é posse do feminino pois acredita-se que ela é uma contrapartida ao domínio das flautas sagradas que o homem possui. Diz o mito que as mulheres roubaram a flauta sagrada dos homens e inverteram os papéis definidos pelo gênero e por um bom tempo eram os homens os responsáveis pelo cultivo da mandioca e cuidado do roçado. Em certo momento, os homens conseguiram recuperar a flauta, mas antes, ao tentar esconder a flauta em sua vagina, a mulher se furou e criou o modo de reprodução que conhecemos hoje, criando o útero e o canal vaginal e a possibilidade de se gerar uma criança. Assim, o sangue que dali saiu remete a uma vergonha pela situação toda e também, à fertilidade, totalmente relacionada a terra e seu cultivo e cuidado (CABALZAR, 2010; SENE, 2015).

A descrição e discussão a respeito dos processos envolvidos na fabricação do caxiri foram divididas em seis tópicos, focados basicamente na técnica de produção em si, mas é importante ressaltar que a discussão sobre a prática de se produzir essa cerveja é ampla e vai além de simplesmente como se produzir uma bebida, ela perpassa os mitos da criação da humanidade, representam uma afinidade entre bebidas fermentadas e noção de pessoa e contato com o místico (SENE, 2015).

CULTIVO E COLHEITA DA MANDIOCA

Umas das principais culturas existentes em todo roçado da região do Alto Rio Negro, Baixo rio Uaupés, é a da mandioca-brava, chamada por eles de maniva, ao se referirem a planta inteira. Diferentemente da mandioca comercializada na região sudeste

do país, também chamada de aipim, essa mandioca apresenta teores altos de cianeto e não pode ser consumida crua, mesmo sendo a mesma espécie de planta (KATZ, 2014). Os indígenas dessa região costumam cultivar diversas variedades de mandioca, de todas as cores e sabores, tendo-se o registro de 137 delas cultivadas somente pelos Tukano (CHERNELA, 1986).

O cultivo da mandioca é feito nos roçados das famílias, que geralmente encontram-se distantes de suas casas, levando muitas vezes, mais do que 45 minutos de viagem de rabeta (um tipo de canoa com motor). Essa distância pode ser explicada por conta da influência dos missionários durante o século XX, que agrupavam os indígenas em aldeias maiores e próximas para que pudessem executar seus trabalhos de evangelização e assistência, retirando-os de seus locais de origem (CABALZAR; RICARDO, 2006).

O cultivo da mandioca dificilmente é feito sozinho, apesar de ocupar cerca de 90% da área cultivada nos roçados (CHERNELA, 1986; GONÇALVES, 2017), a maniva sempre está consorciada a outras espécies úteis, como pimentas, carás, cubio, cana, árvores frutíferas, batatas doces, entre outras plantas.

A colheita da planta é feita usualmente pelas mulheres, que acordam bem cedo, se alimentam, banham-se e seguem para a roça. As raízes de mandioca são então colhidas, retiradas da terra sendo puxadas pela maniva, são depositadas em *aturás* (cestos). Suas folhas são reunidas e posteriormente queimadas e as manivas (propágulos), são inseridas diagonalmente em um monte de terra para que mantenham a umidade e possam ser plantadas após o solo resfriar. Terminado os manejos da colheita, os *aturás* cheios de mandioca são encaminhados para a rabeta e estão prontos para seguirem viagem rumo ao processamento.

PROCESSAMENTO PRIMÁRIO DA MANDIOCA

Após chegar na comunidade, a mandioca recém colhida passa pelo processamento básico de limpeza antes de ser moída, sendo inicialmente lavada à margem dos rios ainda dentro do *aturá*, visando retirar o excesso de terra, sendo reviradas utilizando-se os pés para que o procedimento não seja muito demorado. Já dentro da maloca (casa) – especificamente na cozinha-, as mandiocas são colocadas em bacias e passam a ser descascadas com terçado (facão). Entre as mulheres entrevistadas, apenas uma relatou não descascar.

As mandiocas então, são encaminhadas para a moagem. Atualmente, boa parte dos indígenas possui uma máquina simples de moer, movida a gasolina, chamada de *caititu*, o que facilita muito o processo. A mandioca é depositada na área de armazenamento do equipamento e direcionada manualmente até a entrada do moedor. A mandioca moída cai em direção a uma bacia previamente posicionada abaixo da boca de saída do *caititu* e é retirada já triturada. Tradicionalmente o processo de moagem era feito utilizando-se um ralo de madeira incrustado de pedrinhas de quartzo, artefato construído por mulheres Baniwa (ALVES DA SILVA, 1962), que atualmente, é muito difícil de ser encontrado cumprindo seu papel original. Para os indígenas que não possuem um *caititu*, a saída é

utilizar outra ferramenta para moer a mandioca, o ralo de paxiúba, que nada mais é do que a raiz de uma espécie de palmeira, a *Socratea exorrhiza*.

SEPARAÇÃO DA MANICUERA

O resultado da moagem da mandioca é uma massa pastosa e úmida que para se tornar o caxiri, precisa ser separada em dois subprodutos, um sólido (beiju) e um líquido (manicuera). Para que essa separação ocorra, a massa moída é introduzida dentro do tipiti, um instrumento longo e flexível de fibra vegetal. O tipiti tem sua extremidade superior pendurada em algum lugar firme e sua extremidade inferior, que apresenta um grande orifício, atravessada por um pedaço de madeira. Preparado o equipamento, gira-se o cabo de madeira, fazendo com que todo o tipiti seja torcido e esprema a massa de mandioca.

Com isso, a parte líquida se esvai pelas reentrâncias do tipiti e escorre em direção a um recipiente previamente posicionado abaixo do instrumento. A parte líquida desse processo, denominada manicuera, não deve ser ingerida crua de nenhuma maneira, pois é nela em que o cianeto está presente e concentrado. Caso a mandioca não esteja sendo processada para produção do caxiri, essa manicuera pode ser utilizada na fabricação de pratos – após ser fervida por duas horas- como a *quinhapira*, um ensopado de peixe e pimenta (SENE, 2015).

PREPARO DO BEIJU

Como produto do processo de fabricação do caxiri, tem-se uma outra forma de alimento que é integrada à dieta dos indígenas dessa região, o beiju. A parte sólida da massa de mandioca moída, após retirada do tipiti, é peneirada em um *cumatá* (peneira) suspenso em um tripé (estrutura chamada de ñamá) até dismantelar todos os grumos e obter-se um material fino, feito do amido da mandioca. O processo de passagem pelo *cumatá* é feito com adição de água, visando lavar bem todo o resíduo de manicuera presente na massa.

Essa massa, após bem peneirada e seca, é levada ao forno de beiju, uma grande cuia metálica aquecida a lenha. Os relatos antigos dizem que o forno era tradicionalmente feito de barro e cozido ao fogo, adquirindo coloração preta, sendo essa uma estrutura plana de 80 a 120 cm de diâmetro e que pelo seu peso e tamanho não era movido do seu lugar, que tende a ser sob um fogão ou fornalha de barro (ALVES DA SILVA, 1962).

A massa é retirada do forno somente quando atinge a torra, momento em que o beiju está pronto. Ele em seguida é deixado em um recipiente para esfriar, pois futuramente será adicionado ao caxiri. Como a quantidade de beiju preparado para se adicionar ao caxiri é pouca, o resto da massa seca pode ser utilizada como alimento, ou na forma de farinha ou na forma de beiju mesmo, mas não tão torrado.

OS TEMPEROS E O PROCESSAMENTO DA MANICUERA

A manicuera extraída pelo tipiti agora é fervida por cerca de duas horas para que todo o cianeto seja eliminado e o líquido possa perder sua toxicidade. Nesse momento iniciam-se as etapas que caracterizam qual tipo de caxiri será produzido e isso será definido de acordo com qual planta tempero será inserido na manicuera. O termo tempero é utilizado para definir uma diversidade de plantas utilizadas como aditivos ao caxiri, conferindo sabor e potência de fermentação. A escolha do tempero depende muito do gosto e preferência da mulher que o utiliza e sua presença na receita permite que os roçados de cultivo de mandioca apresentem uma diversidade de plantas bem ampla e única, composta de acordo com o que cada mulher indígena gosta de adicionar ao caxiri (IPHAN, 2010). Como base, um caxiri apresentará a manicuera, um tempero e o beiju.

O caxiri considerado mais simples é chamado de *káin manisé* (Tempero nenhum) e não leva nenhum tipo de tempero como complemento, somente a manicuera e o beiju mastigado (RIBEIRO, 1995).

O caxiri que foi acompanhado na pesquisa em todas suas etapas de produção, foi temperado com cará (*Dioscorea altissima* Lam.). O mesmo foi preparado descascando o cará e introduzindo-o na panela para cozinhar. O cará foi cozido até a água secar e esse procedimento repetiu-se por três vezes. Normalmente para comer o cará *in natura* não é necessário cozinhar três vezes, mas para a fabricação do caxiri relataram a importância desse método para evitar dor de cabeça após o consumo da bebida quando pronta. Após cozido, o cará é macerado e introduzido na manicuera junto de um pedaço de beiju, mastigado ou não. O caxiri que se utiliza o cará (*Dioscorea sp.*) chama-se *tusabeké*, que significa amassado, referindo-se ao purê em que o cará é transformado antes de ser adicionado a manicuera com beiju (ALVES DA SILVA, 1962; RIBEIRO, 1995).

Existem diferentes modos de temperar o caxiri, e o tempero usado definirá qual tipo de caxiri ele será. Mais um exemplo de caxiri é o *doxké döxpoasé* em que se adiciona o fruto da pupunha (*Bactris gasipaes*), uma das formas mais apreciadas pelas comunidades e um dos com maiores teores alcoólicos. Pode-se adicionar também, frutas da época como abiu (*Pouteria caimito*), o ingá (*Inga sp.*), banana (*Musa paradisiaca*), dentre outras (RIBEIRO, 1995).

Cada ingrediente utilizado como tempero pode levar a um modo de processamento diferente, mas todos são chamados de caxiri no final. É observado ainda, caxiris em que se acrescenta a cachaça para aumentar o teor alcoólico da bebida, situação problemática fruto da colonização, que trouxe a bebida destilada para a região. Existem ao menos sete diferentes tipos de caxiri a serem fabricados, descritos por Alves da Silva (1962).

Para ilustrar a diversidade de plantas que podem ser utilizadas para temperar o caxiri, segue um trecho da história de Baaribó, que conta sobre a origem das plantas cultivadas e dos alimentos, destacando o uso dos temperos para se produzir um bom caxiri:

“Havia, naquela época, vários tipos de maniva: bere duku, mu perori duku, sigãyara duku, masá boho duku, bariamu duku, wasõpu duku, buha duku, bihi duku, megã diarã duku, diari duku, será duku, goori duku, igui duku, kareduku, mere duku, pari duku, bu duku, seme duku, duhiri duku. Existiam, mas faltava o companheiro dele, ou seja, não havia nada para temperar o caxiri. [...]

Ele [Baaribó] se transformou numa árvore enorme, naquele pau de batata ou pau de alimento. Este pau é também conhecido como pau de massa de tapioca ou árvore de caroço de umari, porque dentro havia massa de tapioca e de caroço de umari. Na verdade todas as plantas que servem hoje em dia para temperar o caxiri estavam dentro do tronco desse pau: havia, por exemplo, vários tipos de araruta, araruta média, araruta do pênis, o mais comprido, e araruta de anta; vários tipos de carás, tais como cará de japu, cará corcundo, cará de pescoço de inhambu, cará de espinho, cará de cuia, batata branca, batata preta, cará de raiz, batata do ar. Havia também vários tipos de batatas tais como batata do pica-pau pequeno, batata de mandioca, batata de ingá, batata de tatu, batata do dedo do pé, batata de cigarra, batata preta, batata branca, batata vermelha, batata de gente, batata ote.

Essas batatas serviam também para temperar o caxiri. Havia também vários tipos de milho, milho miudinho, milho de carajuru, milho de sapo cururu que é de tamanho médio, milho grosso e milho do diabo que é o maior. Havia por fim sementes de bananeiras dentro do tronco do pau de alimento: semente de banana nanica, semente de banana inajá, semente de banana mel, semente de banana d'água, semente de banana cunuri, semente de banana cobra, semente de banana anta, semente de banana pacova e semente de banana peixe.” (IPHAN, 2010, p. 31)

Observando-se a história que descreve a origem dos temperos, nota-se a citação de um número elevado de órgãos tuberosos. Relatos coletados neste trabalho indicam que um dos caxiris mais comuns são os temperados com esses órgãos, produzidos principalmente para o consumo no dia a dia. Em trabalho realizado por Gonçalves (2017), foram levantadas e identificadas 11 espécies de órgãos tuberosos, como mostra a Tabela 1. Nota-se também a referência a diferentes variedades de milho, porém, nas três comunidades trabalhadas não havia o hábito do cultivo do milho, já que as variedades utilizadas tradicionalmente haviam se perdido. [

Tabela 1. Órgãos tuberosos utilizados como tempero de caxiri.

Família botânica	Nome científico	Nome popular ou na língua tukano
Araceae	<i>Xanthosoma</i> sp.	tajá, taioba
Cannaceae	<i>Canna edulis</i>	macoari-doce, duhtu pa'ta
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i>	batata-doce, nahpĩ
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea trifida</i>	cará, cará-branco, cará-roxo, cará-mesclado, ña'mu
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea altissima</i>	cará-de-espinho, pya tutuohta ña'mu
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea alata</i>	cará-maru, ɛmɛaro ña'um
Heliconiaceae	<i>Heliconia hirsuta</i>	macoari, duhtu

Marantaceae	<i>Goeppertia allouia</i>	ariá, yai
Marantaceae	<i>Maranta arundinacea</i>	Ararutão
Marantaceae	<i>Maranta ruiziana</i>	ya tutu
Marantaceae	<i>Myrosma cannifolia</i>	ûá bará

Fermentação do caxiri

Após adição do tempero à manicuera, para o caxiri estar pronto para consumo ele precisa passar pelo processo de fermentação. O tempo destinado ao descanso e fermentação definirá se o caxiri será consumido na alimentação do dia a dia, ou seja, sem álcool, ou nas celebrações e outros eventos sociais, que pedem a presença etílica.

Segundo relatos das mulheres que participaram da pesquisa, a condição fundamental para que ocorra a fermentação do caxiri é a introdução do beiju torrado na mistura.

Tradicionalmente, o beiju precisa ser mastigado ao ser introduzido na mistura, para que ocorra uma boa fermentação. A saliva possui uma enzima chamada ptialina, capaz de quebrar o amido da mandioca em carboidratos simples, um açúcar mais fácil de ser fermentado, sendo assim, ao se mastigar o beiju, as indígenas liberam açúcares da mandioca que acabam por atrair leveduras selvagens para que a fermentação ocorra rapidamente (ALMEIDA; RACHID; SCHWAN, 2007). Em alguns casos, a fermentação do caxiri ocorre sem a mastigação do beiju, adicionando-se à bebida caldo de cana ou açúcar, ou seja, uma concentração maior de açúcares livres para incentivar as leveduras selvagens e aumentar o teor alcoólico (SOUZA, 2007).

A fermentação do caxiri é feita em um recipiente fundo, definido pela indígena responsável pelo seu preparo. Dentre os recipientes observados, pôde-se constatar a presença de baldes de plástico, bacia de alumínio e cochos de caxiri. Tradicionalmente a fermentação é feita no coxo do caxiri, que são troncos de madeira em um formato similar ao de uma canoa, com aproximadamente 2 m de comprimento e 50 cm de espessura (ALVES DA SILVA, 1962). O nome do cocho de caxiri em tukano é *peeru-yukusu*, ou seja, canoa de caxiri, o que faz uma relação interessante com a cosmologia da ocupação dos povos indígenas no Baixo Uaupés, que vieram escondidos dentro de uma canoa disfarçada de cobra, a canoa da transformação/fermentação (SILVA, 2019).

Alocada no cocho, a bebida com todos seus ingredientes ficará armazenada descansando para que a fermentação ocorra, e é esse tempo de fermentação que definirá o teor alcoólico da mesma. Durante o processo de fermentação os cochos devem se manter tampados para evitar a entrada de insetos e para acelerar o processo fermentativo. Após misturar o beiju e o tempero à manicuera, a mistura fermenta por apenas duas horas e já é levada para filtragem no *cumatá* (espécie de peneira feita de fibras vegetais) e retorna para o coxo por mais tempo para descansar. O resto do tempo de fermentação, após o retorno, é definido pela indígena de acordo com o horário de início do evento em que o caxiri será consumido e o teor alcoólico que ela quer alcançar.

Uma fermentação de até 24hrs é praticamente ou totalmente isenta de álcool e é servida como um alimento em situações mais cotidianas. Em relato, uma das indígenas

destacou que o caxiri de baixa fermentação é o mais apreciado entre as mulheres por ser mais doce, condição verídica considerando que a baixa fermentação resulta em menos açúcares convertidos. Caso o caxiri esteja sendo preparado para algum tipo de celebração ou evento social maior, o mesmo pode fermentar durante o período de 2 a 3 dias, atingindo um teor alcoólico da ordem de 4 a 7% (STEINKRAUS, 1983 apud BARGHINI, 2018; SENE, 2015). Um dos caxiris de maior tempo de preparo é o de pupunha, que para atingir altos teores alcoólicos, o fruto é enterrado por uma semana, fermentando no solo e depois é adicionado à bebida e fermentado novamente por três dias junto de caldo de cana (ALVES DA SILVA, 1962).

O processo de filtração também é mais severo para caxiris que fermentam mais tempo, podendo ocorrer mais de uma vez, já que o mesmo será consumido com menos fibras e mais líquido. Foi relatado também, que caxiris que fermentam por muito tempo, passando de três dias, adquirem sabor azedo e não são apreciados, condição também descrita por Sene (2015) em trabalho realizado com mulheres de São Gabriel da Cachoeira - AM.

DIAGRAMA E REFLEXÕES FINAIS

Como já debatido, o caxiri é tanto uma bebida ritualística como uma fonte de alimento, neste último caso, relevante não só nutricionalmente, mas também em questão de hidratação, já que em um clima tropical como o da Amazônia, é necessário um processo de transpiração contínua para que a temperatura normal do corpo se mantenha (RIBEIRO, 1995).

Com base no trabalho de campo e na leitura de trabalhos referentes ao caxiri na região do Baixo Uaupés, pode-se sintetizar os procedimentos de preparo da bebida através do diagrama da Figura 1.

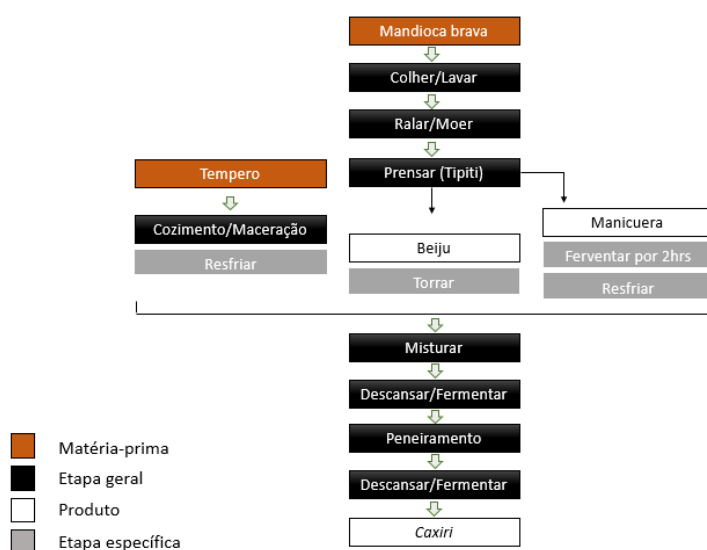


Figura 1. Diagrama simplificado do processo de produção de um caxiri.

CONCLUSÃO

É possível concluir que o processo de fabricação do caxiri segue uma estrutura comum entre as comunidades multiétnicas que habitam o Baixo Uaupés e que além de ser uma tecnologia estruturada de se produzir uma bebida fermentada, que faz uso da biodiversidade vegetal local, é também uma forma de escrever a história desses povos, que durante toda a caminhada de estruturação como sociedade - principalmente a partir da chegada dos colonizadores europeus - resistiram e se adaptaram a um novo modo de vida, refletindo parte dessa mudança em sua forma de produzir e lidar com o caxiri. Esses povos passaram e passam por uma constante transformação/fermentação de suas identidades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, E. G.; RACHID, C. CTC; SCHWAN, R. F. Microbial population present in fermented beverage 'cauim' produced by Brazilian Amerindians. **International journal of food microbiology**, v. 120, n. 1-2, p. 146-151, 2007.
- ALVES DA SILVA, A. B. A. **A civilização indígena do Uaupés**. Vol. 1. Missão Salesiana do Rio Negro, 1962. 496 p.
- ASSIS, L. de P. S. **Da cachaça a libertação: Mudanças nos hábitos de beber no povo Dâw no Alto Rio Negro**. 2001. 66 f. Tese (Doutorado) - Curso de Antropologia, Antropos, São Gabriel da Cachoeira, 2001.
- BARGHINI, A. Cauim: entre comida e ebriedade. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 13, p. 561-571, 2018.
- BERNARD, H.R. **Research methods in cultural anthropology**. Newbury Park: Sage Publications, 1988. 520 p.
- BUCHILLET, Dominique. Los poderes del hablar. Terapia y agresión chamánica entre los indios Desana del Vaupes brasileiro. **Basso E, Sherzer J, organizadores. Las culturas nativas latinoamericanas a través de su discurso**. Quito: Abya-Yala/MCAL, 1990.
- CABALZAR, A.; RICARDO, C. A. **Povos Indígenas do Rio Negro**. 3.ed. Paulo/São Gabriel da Cachoeira: Instituto Socioambiental/FOIRN, 2006.128p.
- CABALZAR, F. F. S. D. **Até Manaus, até Bogotá os Tuyuka vestem seus nomes como ornamentos: geração e transformação de conhecimentos a partir do alto rio Tiquié (noroeste amazônico)**. 2010. 338 f. Tese (Doutorado) - Curso de Antropologia Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.
- CHERNELA, J.M. **Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukâno)**. In: RIBEIRO, B. G. (Ed.). **Suma Etnológica Brasileira - Etnobiologia**. Petrópolis: Ed. Vozes / FINEP, 1986, v.1, p. 151-158.
- FERNANDES, J. A. et al. Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial. 2004.
- GONÇALVES, G. G. **Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do Baixo Rio Uaupés - Amazonas**. 2017. 195 f. Tese (Doutorado) - Curso de Horticultura, Unesp, Botucatu, 2017
- IPHAN. Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro 2010. Brasília, 2010. 196 p
- ISA. Etnias do Rio Negro. Setembro de 2002. Disponível em: < https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Etnias_do_Rio_Negro>. Acesso em: 23/09/2021.
- KATZ, S. E. (org.). **A arte da fermentação: explore os conceitos e processos essenciais da**
- LASMAR, C. **De volta ao Lago de Leite: gênero e transformação no Alto Rio Negro**. São Paulo: Editora UNESP, v.1, 2005. 285 p.
- OLIVEIRA, A. G. O Mundo Transformado: um estudo da "cultura de fronteira" no Alto Rio Negro. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1995.
- PEREIRA, R. F. **Criando gente no Alto Rio Negro: Um olhar waikhana**. 2013. 116 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2013.

PINELLI, L.L.O.; GINANI, V. C.; XAVIER, N.X. Caxiri In: VENTURINE, W. G. Bebidas alcoólicas. 2.ed. Bucher, São Paulo, SP. 2016. p. 40 -49.

RIBEIRO, B. G. **Os Índios das águas pretas**. São Paulo: EDUSP/Companhia das Letras, 1995.

SENE, T. S. **Modos de fermentar, sentido de embriagar e concepções de ser**: produção e consumo de caxiris entre senhoras tukano oriental de são gabriel da cachoeira, alto rio negro. 2015. 191 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

SILVA, C. dal C. A. T. da. **Ebriedades na Amazônia colonial**: cosmologias no rio negro e as tentativas de coerção no tempo do diretório (1754-1802). 2019. 269 f. Tese (Doutorado) - Curso de História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

SOUZA, M. L. P. de; GARNELO, L. Quando, como e o que se bebe: o processo de alcoolização entre populações indígenas do alto Rio Negro, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, p. 1640-1648, 2007.