

CEDI

Povos Indígenas no Brasil

Fonte: Parantim no 81Class.: 11Data: nov/85

Pg.: _____

O ritual da caíçuma koyá dos Kanamari

O ritual da caíçuma *koyá* é um dos mais tradicionais entre o povo **Kanamari** da região dos rios Itucumã, Juruá, Xeruã e seus afluentes. A caíçuma *koyá* faz parte do cotidiano dos **Kanamari**. Este povo, apesar das necessidades criadas pelo contato com a sociedade nacional, ainda mantém suas manifestações culturais próprias.

Os **Kanamari** permaneceram praticamente isolados até a segunda metade do século XIX, quando as frentes extrativas de seringa penetraram pelos rios Juruá e Jutai e regiões limítrofes. Todos os grupos **Kanamari** se autodenominam **Tákâná**, identificando-se como pertencentes a diversos clãs (**Djapá**) cada um relacionado a um determinado animal que define a sua origem. Portanto, conhecer o ritual da *koyá* é conhecer também um pouco da luta, da história, da origem, dos sentimentos, da cultura kanamari. O relato que segue foi extraído do livreto **Aspectos da Cultura Kanamari**, de Araci M. Labriak e Lino J.O. Neves.

Alimento, motivo de canto

A caíçuma *koyá* é um dos componentes básicos da alimentação do dia-a-dia dos **Kanamari**, além de se caracterizar um complemento fundamental tanto nas festas, como nos diversos rituais desse povo, da família lingüística Katukina.

A *koyá*, uma espécie de mingau de macaxeira cozida, fermentada ou não, é preparada de forma diferente entre os **Wiri Djapá** (Gente da Queixada) e os demais clãs **Kanamari**. Porém, desde seu preparo até o seu consumo, ela é, na verdade, um ritual em si.

As mulheres **Wiri Djapá** utilizam, como ingredientes no preparo da *koyá*, somente a macaxeira e a água. A macaxeira, descascada e cortada em pequenos pedaços, é cozida e colocada em potes de barro (**morô**). Pouco antes de ser servida, é acrescida de água para, em seguida, ser peneirada. Durante todo o ritual de preparo da *koyá*, as mulheres costumam entoar cantos. A sobra dos pedaços de macaxeira (**koyáporá**) é utilizada também na alimentação diária dos **Kanamari**, junto com a carne de caça ou de peixe.

Além de macaxeira e de água, as mulheres dos outros clãs **Kanamari** utilizam ainda, no preparo da *koyá*, a batata doce que, em quantidade bem menor que a macaxeira, tem a finalidade de adoçar e apressar o processo de fermentação. Após toda a macaxeira estar descansada e cortada, enquanto as panelas vão se re-

vezando no fogo, em potes de barro, as mulheres vão socando, com uma pá de madeira, a macaxeira já cozida. Neste momento de preparo, vão também mastigando a batata doce, misturando-a à massa de macaxeira. Depois que a última panela de macaxeira estiver cozida e a batata doce mastigada e misturada, as mulheres vão acrescentando água, e peneirando. O trabalho das mulheres termina quando toda a massa de macaxeira estiver peneirada, o qual resulta em um ou mais potes cheios da *koyá*, pronta para ser servida.

O preparo da caíçuma é tarefa exclusiva das mulheres **Kanamari**. Esse preparo, porém, lhes é proibido quando elas se encontram em período menstrual ou pós-parto.

Após o preparo da caíçuma, geralmente ao final da tarde, as mulheres vão para o terreiro da aldeia e lá entoam cantos, chamando os homens para provar a *koyá*.

Muitas são as mulheres que servem a *koyá*, a qual os homens bebem com prazer e alegria. Não só em época de festas, mas também em dias comuns, não raro após servirem aos homens, as mulheres cantam no terreiro, pedindo *koyá*. Atendendo ao seu pedido, os homens vão buscar a *koyá* e, ao trazê-la, também cantam, oferecendo e servindo às mulheres.