

## OS WAYANA, AS ÁGUAS, OS PEIXES E A PESCA

Lúcia Hussak van Velthem<sup>1</sup>

*RESUMO* - As águas dos rios e riachos ocupam um lugar preponderante nas preocupações cotidianas dos Wayana, povo indígena do norte do Pará, Brasil. Este meio permite saciar a sede e propicia a higiene corporal; abriga tanto os peixes, um dos importantes suprimentos protéicos, como os temidos seres sobrenaturais.

*O presente artigo discorre sobre as classificações wayana a respeito do meio líquido e dos seres que o habitam assim como descreve a tecnologia pesqueira e o consumo de pescado entre estes índios.*

**PALAVRAS-CHAVE:** Etnologia indígena, Índios Wayana (Carib), Classificação Wayana, Tecnologia pesqueira, Consumo de pescado, Culinária indígena.

*ABSTRACT* - The waters of rivers and streams take a predominant position in the everyday concern of the Wayana a native people of north Pará, Brazil. This medium (water) permits to appease one's thirst and attends to the needs of personal hygiene; the same medium shelters both fishes, which are an important protein supply, and the feared supernatural beings.

*Present papper relates the Wayana classifications given to water and to beings who live in it and describes Wayana fishing techniques and consumption of fish products.*

**KEY WORDS:** Indigenous ethnology, Wayana (Carib) indians, Wayana classification, Fishing tecnology, Consumption of fish, Cooking practices.

---

<sup>1</sup> SCT - PR/CNPq, Museu Paraense Emílio Goeldi, Deptº de Ciências Humanas.

“Como pode o peixe vivo viver fora da d’água fria”... cantam as crianças mineiras. Efetivamente não é possível dissociar-se os peixes do elemento onde vivem, assim como a técnica de captura destes seres. A pesca é sempre executada no meio líquido: rios, riachos, lagos e lagoas.

Discorrer sobre a pesca entre os Wayana, povo indígena de língua Carib do norte do Estado do Pará, sem antes apresentar algumas referências a respeito do meio líquido, não é pertinente. Indubitavelmente as águas ocupam um lugar preponderante nas preocupações dos Wayana, assim como a aquisição de alimentos, entre as quais figura a pesca, que divide com a caça e a coleta, as formas de suprimento protéico.

O presente artigo é composto de três partes. Inicialmente faz-se referência às águas e aos diferentes seres que a habitam, a seguir se discorre sobre a tecnologia pesqueira e finalmente sobre o consumo de pescado. Advirto que este texto deve ser lido como uma versão preliminar, de um estudo mais alentado sobre as representações Wayana a respeito da pesca e do que envolve esta atividade.

## AS ÁGUAS, OS PEIXES, O SOBRENATURAL

Para os Wayana, as águas recobrem o universo, a terra sendo compreendida como uma ilha flutuante (Hurault 1968:9). O meio líquido é genericamente designado por *tuná*, mas há especificidades nominativa para as águas dos rios, dos igarapés<sup>2</sup>, da chuva, dos lagos no interior da floresta, da água de emprego doméstico.

As águas dos rios e riachos são designados por *tuná ipun*, “carne, corpo da água” e a dos lagos interioranos por *tuná axiwat*. Representam o mundo anti-social por excelência; sendo referidas como *wayanamná* “onde não existe gente”. As águas superficiais são entretanto habitadas pelos peixes e as águas profundas, pelos monstros aquáticos.

Entre os Wayana, os “mostros” ou seres sobrenaturais, como foram consagrados na literatura antropológica, formam duas classes, os *ipó* e os *wayanaimã*. Devem ser compreendidos como em constante elaboração, a cada momento podendo surgir um novo ser que, ao emergir das águas, é percebido por um indivíduo que transmite suas impressões - visuais, olfativas e auditivas aos demais membros da comunidade. Estas experiências são consideradas aterradoras, pois há perigo de morte. A respeito delas asseveram os Wayana: “os *ipó* nunca acabam, saem que nem formiga”. As características principais comuns a todos os *ipó*, são o aspecto descomunal, um cheiro fétido e o canibalismo. Cada um destes seres habita um “antro” próprio, o *iê-tepú*, localizado nas águas profundas, que jamais secam, mesmo no auge da estação seca. Sua morfologia mais comum é a zoomorfa, caracterizada através de reproduções gigantescas de epônimos animais: o porco queixada, a onça, a ariranha, a arara vermelha, o gavião tesoura, o socó, e sobretudo a

<sup>2</sup> Na Amazônia designa riacho, ribeirão, arroio.

sucuri, o protótipo de *ipó* e ancestral de todos os seres sobrenaturais. Os ictioides são inúmeros, destacando-se *ponémã*, a piranha, *warapaimã*, o jejú, *kutumoimã*, o tucunaré, possuidor de descomunal bossa (*kutumó*) na cabeça.

Outras formas são ainda encontradas e certos *ipó* podem se assemelhar a artefatos como a peneira, o pente ou ainda uma lata ou lamparina, configurações advindas do contato com a população regional. Outros seres sobrenaturais são o resultado da conjugação de dois animais como serpente/coruja ou peixe/papagaio, ou serem dotados de bicefalia.

As profundezas das águas abrigam ainda outra classe de seres sobrenaturais. São os *wayanaimã* “gente descomunal”. São simulacros de gente, possuindo morfologia humana. Os *wayanaimã* são igualmente canibais e podem se apresentar em grupo ou isolados, estar completamente nus ou excessivamente adornados. Um destes seres, *tipisasaken*, representa a variante wayana para a conhecida estória amazônica da “mãe d’água”. Para os Wayana este ser é uma mulher muito alva, de longos cabelos louros e que anda nua. Senta-se num lajedo, no meio do rio e chama os viajantes. Estes, ao se aproximarem, são afogados e depois devorados.

Mas, evidentemente, não é apenas a sobrenatureza que povoa os rios e igarapés das terras wayana. A ictiofauna é relativamente abundante e importante fonte alimentar.

Os peixes são genericamente referidos como *ká*. Enquanto membros da fauna fazem parte da classe dos *aningló*, “mansos”, a qual congrega os seres que não são ferozes nem sobrenaturais, e da ordem dos *tietpuiamon*, “todos tem osso”, os vertebrados. Uma vez cozidos, tornam-se *tehim*, alimento protéico. Seu habitat é o meio líquido, o *wayananamná*, cujo paradigma é o rio Paru de Leste.

O revestimento dos peixes de escama é compreendido como semelhante ao dos demais animais e humanos, sendo designado por *pitpe*, “envólucro”. A pele dos peixes cascudos é entretanto particularizada, sendo referida como *etpá pitpe*. A carne dos peixes é classificada de “mole”, *ipun urará*, termo que também é empregado para “moído”.

A cor e a consistência da pele e da carne constituem-se em elementos fundamentais para o sistema prescritivo alimentar, referente aos peixes, e que neste caso é baseado no sistema de paralelismo de efeitos. Segundo este sistema, peixes de cor vermelha como o *axtaú* são interditados às mulheres propensas à hemorragia. O tamanho e o comportamento dos peixes, notadamente a voracidade de certas espécies como a pirarara e a piranha, determinam outro tipo de prescrição. Estes peixes, em particular, provocam ao serem ingeridos, estados mórbidos indesejáveis. Os principais são *meú imã*, hemorragia e *lêwê*, sonambulismo. Igualmente preocupante é a maior ou menor quantidade de espinhas, fator que determina restrições impostas a crianças e a etnólogos.

Embora não pertencendo à classe dos peixes, compartilham de seu meio ambiente os jacarés, tracajás, rãs, larvas de sapos, caranguejos, moluscos, camarões que servem de alimento sobretudo às mulheres e às crianças. As ariranhas, lontras, sapos, sucurius que não são comidos sob nenhuma

hipótese, também habitam o *wayanamná*.

## A PESCA E SUA TECNOLOGIA

A captura de mais de meia centena de peixes, de quelônios e sáurios comestíveis é uma atividade predominantemente masculina. A atual intensificação desta prática revela uma mudança dos hábitos alimentares wayana. Outrora habitando em aldeias instaladas próximo a igarapés, distanciados das margens do rio Paru, viviam basicamente de caça e de pequenos peixes. O novo habitat mudou definitivamente este costume. Na estação seca que principia em setembro e finda em março, o pescado é a principal base protéica. Lapointe (1970:40) fornece dados numéricos a este respeito, colhidos durante pesquisa de campo na década de 60. Este antropólogo revela que os Wayana saíram, num ano, 90 vezes para pescar e despenderam nesta atividade 381 horas.

Desde a tenra infância, os meninos adestram-se na arte da pesca. Utilizando diminutos arcos e flechas ou então linhas de "nylon" e anzol, se adestram, nadam, bricam nas praias estivais e capturam diferentes espécies de pequenos peixes.

Rapazes apreciam as pescarias com seus amigos de mesmo grupo étnico. Os jovens podem promover incursões pelo rio, igarapés ou lagos com o intuito exclusivo de pescarem, no que diferem dos homens adultos. Mas raramente saem sozinhos, no verão, para pescarem em igarapés próximos à aldeia.

Quando pescam sozinhas, as mulheres não se distanciam, permanecendo nas proximidades da aldeia, nas beiradas do rio ou igarapés vizinhos.

Para os homens a pesca nunca está dissociada da caça. Um mesmo termo designa estas duas atividades, *putená uteyai* (Lapointe 1970). Ao saírem da aldeia, sempre levam consigo os apetrechos de pesca assim como a espingarda. Procuram igualmente conjugar a captura de peixes com outros empreendimentos, como a coleta de matérias-primas, o trabalho nos roçados. A pesca é então realizada no regresso. As silenciosas viagens proporcionam as mais apreciadas condições para uma pesca intensiva, como também a oportunidade de, pescando da canoa, ouvir atentamente quaisquer ruídos produzidos por animais na floresta ribeirinha. Pescarias específicas referem-se quase que exclusivamente às tinguijadas<sup>3</sup>, que congregam todos os membros de uma comunidade.

O pescador wayana exerce seu ofício da beira da aldeia aproveitando uma elevação ou tronco de árvore caído que avança sobre as águas. Mas na maioria das vezes serve-se de sua canoa. As Canoas maiores, *kanawá*, são monóxilas. As menores, *kanawá tipaikem*, possuem beiradas laterais que são agregadas. As Canoas de madeira foram introduzidas pelos maroon do Suriname e Guiana Francesa ainda no século XVIII. Outrora os Wayana só possuíam Canoas de casca de jutaf. Para impulsionar as atuais Canoas servem-se do varejão, *kurá* e do remo, *apokuitá*. A ponta deste é lanceolada com enta-

---

<sup>3</sup> Pesca com cipó ictiotóxico.

lhes em seu bordo, um recurso para “não fazer barulho quando remar e assim não espantar os peixes”.

Na atualidade são empregadas várias técnicas para a captura de peixes e outros elementos da fauna aquática:

1) *Omokê tepoihem* - pescar com as mãos.

Como o nome indica, compreende o apresamento sem o auxílio de instrumentos. Uma prática tanto masculina (quelônios, crustáceos) como feminina (moluscos) conduzida na calha do rio, igarapés e praias estivais.

2) *Kánapoítóp* - pesca com recipiente.

Emprega diversificado instrumental, sendo considerada uma técnica sobretudo feminina e que empregava, originalmente, um cesto de trama aberta, provido de cabo (uma espécie de puçá), o *kánapoítóp*. São ainda usados outros cestos de trama aberta e peneiras para a captura de larvas de batráquios. A malhadeira de “nylon”, de introdução recente, é empregada nos remansos do rio e igarapés. Neste caso o uso é masculino mas não está interdita às mulheres que saibam manejá-la.

3) *Titumhe, itiutormé* - pescar com cipó ictiotóxico.

São conhecidos três tipos de timbó:

*Hari-hari*, timbó-açu (Leguminosa), cipó silvestre, o mais comumente empregado. Aproveita-se toda a planta.

*Kumatáimã* ? (Sapindacea) arbusto silvestre. Empregam apenas a raiz. Ao ser batido tinge a água de vermelho.

*Axikunani*, timbó-macaquinho (Leguminosa), plantado na roça. Empregam apenas a raiz. Elementos adquirido dos Maroom Alukú.

A coleta, o esmagamento, o acondicionamento em cestos de folhas de palmeiras e a imersão do *hari-hari* constituem-se em tarefas masculinas. A captura dos peixes entorpecidos congrega homens, mulheres e crianças. As pescarias com timbó são executadas em lugares rasos e pedregosos do rio, em riachos e pequenos lagos, nos meses de verão. O período mais propício vai de outubro a dezembro. No início da estação chuvosa, empregam estas técnicas apenas em igarapés.

4) *Aritom manteiá* - pescar com armadilhas.

São duas as armadilhas de uso e confecção masculina:

*Mapê* - constituída por uma espécie de cercado ao qual são presos cestos-armadilhas afunilados (Ribeiro 1988), confeccionados de tala de palmeira inajá e lâminas de cipó. A instalação nos igarapés é permanente, de averiguação diária. Não utiliza isca.

*Mul* - uma espécie de esteira-barragem (Ribeiro 1988), confeccionada de varas e de lâminas de cipó. Instalada nos riachos.

As armadilhas são pouco empregadas atualmente, devido à concentração das aldeias ao longo do rio Paru onde preferencialmente pescam.

5) *Awá ká i* - pescar com luz, fachear.

Segundo os informantes, trata-se de uma antiga prática wayana. Inicialmente empregavam um archote, o *awá*, confeccionado com breu, algodão e uma vareta. Iluminava a aldeia e orientava as caçadas e pescarias noturnas. Em meados deste século, passaram a fachear com lamparinas de querosene atualmente, preferem as lanternas à pilha. Uma atividade masculina, onde os peixes são mortos com terçado.

6) *Ká peret sê* - o pescar propriamente dito.

A principal forma de pesca, exclusivamente masculina. Emprega variedade instrumental: arco e flecha, arpão, caniços, linhas e anzóis.

*Haipá* - arco. Estes são mais finos e menores do que os empregados para caça. O material é o mesmo, pau d'arco (*Bignoneacea*) e cordel de fios de caroá (*Bromeliacea*).

*Pirau* - flecha. Este tipo caracteriza-se por dispensar emplumação, mas pode ter decoração com pigmentos vegetais de cor negra. As antigas flechas de pesca possuem ponta de osso de macaco coamba (*Atelés* sp) ou guariba (*Allouata* sp) e vareta de madeira. Posteriormente as pontas passaram a ser de metal, feitas de fragmentos de terçado. As atuais flechas têm haste de ubá (*Gynerium* sp) com vareta de ferro que se aguça em ponta, as amarrações são de fios de caroá. São designadas em português por "bico".

*Pirauá* - arpão. Assemelha-se a uma flecha, confeccionada com os mesmos materiais desta, sendo atirada com arco. Caracteriza-se por deter um arpão industrial, móvel, preso à haste por um fio de "nylon".

*Oká epú* - vara, caniço de pesca. Presentemente, o caniço é um dos principais instrumentos pesqueiros. Compreende três tipos principais, designados de acordo com a matéria-prima empregada em sua confecção.

*Mirimi* - Esta é a matéria-prima<sup>4</sup> ideal para a fabricação de caniços por ser a mais leve. As varas mais compridas chegam a medir 3,00m e destinam-se a peixes como o pacu, acará e outros do mesmo porte. As pequenas têm em média um pouco menos de 2,00m e servem para pescar aracu e certas piabas.

*Aramixi piriká* - É mais pesado que o antecedente, porém mais resistente. Empregado notadamente na pesca de piranhas e assim um fragmento de arame prende o anzol à linha.

*Axixiarai* - Fornece caniços bem finos e flexíveis destinados a pequenas piabas. Mede aproximadamente 1,50m

Para seu preparo, as varas são inicialmente cortadas na mata, desentortadas sob a ação do calor de uma fogueira e posteriormente descascadas, tendo-se o cuidado de se conservar, na extremidade mais grossa, um fragmento de casca para formar a empunhadura. Os caniços podem ser revestidos de tinta negra, à base de fuligem e mordente vegetal. Neste caso o caniço é inteiramente descascado, deixando-se a empunhadura sem pintar.

<sup>4</sup> Não foi possível identificar as matérias-primas dos caniços.

A pintura negra tem o poder de atrair os peixes e os demais seres aquáticos. O vermelho do urucu, ao contrário, é um repelente para os mesmos seres e jamais é empregado nas varas e flechas de pesca. A dialética cromática desta atividade pode ser traduzida por homens vermelhos afastando de si os seres maléficis, e instrumental enegrecido para atrair os habitantes das águas que são desejáveis.

As mulheres menstruadas estão proibidas de tocar nos instrumentos de pesca. Caso isto ocorra, seu possuidor se tornará "panema" *konotó*, desdito-so na pesca.

As linha de pesca e os anzóis, *oká*, são industriais. Obtêm-nas, assim como os outros apetrechos, trocando-as por peças de artesanato no comércio mantido por um Apalai ou de etnólogos, ou ainda de funcionários da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).

Um tipo de anzol, o *oká eari* destina-se exclusivamente para a pesca do tucunaré. É composto de três elementos atados formando uma roseta. É revestido de plumas brancas de mutum (*Crax*) ou, amarelas de tucano (*Ramphastus*).

Outrora usavam os mesmos caniços com linha de caroá, bem fina e anzol de dente de peixe-cachorro. Em fase posterior empregaram a linha de caroá e anzóis feitos com pedaços de metal que estavam disponíveis, como arames e latas.

Servem-se ainda de grossas linhas de "nylon" que prendem três ou quatro anzóis atados entre si. Para este engenho empregam um termo regional, "atiradeira".

As iscas para os anzóis são numerosas, como frutos, *eperú* da palmeira marajá (*Bactris* sp.), *mópe* do taperebá (*Spondias dulcis*) e outros não identificados como *erekexi*, *mepekê imã*, *pitonkatop*. Empregam ainda invertebrados como, saúva (*Atta* Fabr.) e larvas de coleópteros, encontradas no caroço de frutos de palmeiras.

## OS PEIXES E SUA CULINÁRIA

Ao chegar à aldeia, o marido deixa os peixes na canoa, no porto privativo de sua família. Sua esposa se apressa em limpá-los e cozinhá-los. Quando a pesca foi abundante, familiares próximos ou amigos podem ser aqinhoados: peixes pequenos inteiros, peixes grandes aos pedaços. Estas dádivas são sempre executadas entre as mulheres.

No preparo dos peixes há uma triagem prévia. Surubim, pacu, tucunaré, pirarara etc. assim como os peixes consumidos em resguardo, não podem ser cozinhados junto aos demais. Genericamente, os peixes são cozidos em água com pimenta ou ainda adicionando-se tucupi<sup>5</sup>. Este é o *tehim*, a base alimentar dos wayana, uma receita também empregada na preparação das outras proteínas (Schoepf 1979). São portanto os condimentos que alte-

<sup>5</sup> Um derivado da mandioca brava, usado como condimento.

ram significativamente o sabor deste prato, pois são variados os tipos de pimenta empregados, além de usarem-nas frescas ou moqueadas. O *tehim* é sempre servido após seu preparo, acompanhado do beiju de mandioca.

O excedente, propiciado sobretudo pela pesca com o cipó ictiotóxico, é moqueado para conservação e depois fervido para consumo. Temos então o *kampê*.

Outras receitas são o *teglewê* e o *mamkundá*. A primeira é feita com restos de tucunaré e farinha com os quais se prepara uma espécie de molho, extremamente apreciado. A segunda emprega pequenos peixes lacustres como o lambari, inteiro. Estes são primeiramente envoltos em folhas de *konomidá*, (?) para lhes conferir sabor distinto, depois são embrulhados em folhas de ubim (*Bactris* sp.) e em seguida cozidos e degustados.

Mais recentemente passaram a assar pequenos peixes que são comidos com farinha de mandioca, informalmente, no âmbito doméstico.

A caldeirada de peixe assim como os demais preparos de proteínas são consumidos pelos homens sentados em roda, no centro da aldeia. As mulheres comem juntas, porém próximas da casa-cozinha da esposa do chefe da aldeia. Uma refeição à base de peixe, envolve alguns cuidados com as espinhas, que são aparadas em pedaços de folhas de bananeira. Isto evita que as crianças se machuquem ou que os cães as comam para não os tornar "panema", pois peixe "não é caça deles"

Muito mais complexos do que as receitas à base de pescado são as restrições e cuidados que envolvem seu consumo, pois como visto, os seres aquáticos têm a capacidade de transmitir estados mórbidos. Pessoas com feridas, hemorragia, de resguardo abstêm-se de comer peixes vermelhos como o aracu vermelho, de carne amarela como curimatá ou reconhecidamente vorazes como piranha. Os peixes inócuos são os de coloração e carnes brancas, sendo o mais inofensivo o *optí* uma espécie de piaba, que emprestou seu nome aos remédios ocidentais. O *optí* é a mais social das proteínas, a primeira que é ingerida nos momentos de transição como luto, nascimento de filho, ritual, puerpério. Peixes de carne extremamente mole como o poraquê são evitados pelos jovens, "para não envelhecerem rapidamente", isto é, para não adquirirem carnes flácidas como a dos velhos.

Pescar para os Wayana é muito mais do que "apanhar peixe". É enfrentar o reino onde "não há gente" e arriscar-se permanentemente, mas é também alimentar a si e a seus familiares e sobretudo comportar-se socialmente, repartindo com os demais o fruto de um trabalho onde entram em jogo os sentidos, como perceber visualmente os peixes no rio, escutar os animais na floresta e espreitar olfativamente o primeiro indício dos seres sobre-naturais...



## LISTAGEM DE PEIXES CONSUMIDOS <sup>6</sup>

- Aikánepenem* - piranha branca (*Seralssalmus brandti*)  
*Aimará* - trairão (*Hoplias* sp)  
*Aliminá* - poraquê (*Electrophorus electricus*)  
*Alumaxi* - curimatá (*Mugil* sp)  
*Ankê* - rabo-preto?  
*Axtaú* - ?  
*Hawá-hawá* - acará açú (*Cicledeos*)  
*Haikenê* - peixe-cachorro (*Cynodon vulpinus*)  
*Hapá* - esp. acari (*Loricarideos*)  
*Huruú* - acará vermelho (*Ciclideos*)  
*Iarawan* - esp. piaba (*Caracideos*)  
*Iawuró* - traíra da pedra (*Hoplias* sp)  
*Kawawá* - tamuatá (*Calictideos*)  
*Kampaié* - esp. piaba (*Caracideos*)  
*Kinorô imã* - pirarara (*Phractocephalus hemiopterus*)  
*Kuikuiu* - tuiú (*Douradideos*)  
*Kurupupui* - esp. piaba (*Caracideos*)  
*Lapak* - esp. acari (*Loricarideos*)  
*Letkê* - jandiá (*Rhamdia* sp).  
*Maioé* - mandubé (*Auchenipterus*)  
*Matawaré* - tucunaré (*Cichla ocellaris*)  
*Opí* - esp. piaba (*Caracideos*)  
*Pakú* - pacu (*Caracideos*)  
*Peré* - esp. acari (*Loricarideos*)  
*Patakaxi* - traira da lama (*Hoplias* sp)  
*Piroti* - filhote (*Brachyplatystoma filamentosum*)  
*Poné* - piranha preta (*Pygocentrus piraya*)  
*Paxiná* - esp. de piaba (*Caracideos*)  
*Rikú* - fuzarca?  
*Ruruú* surubim (*Pseudoplatystoma corruscans*)  
*Talani* - piau (*Leporinus* sp)  
*Tawauná* - traíra preta (*Hoplias* sp)  
*Tukuxi* - peixe-agulha?  
*Xiéumenê* - esp. aracu (*Anostomatineos*)  
*Warak* - aracu vermelho (*Anostomatineos*)  
*Warapá* - jeju (*Hoplerythrinus unitaeniatus*)

---

<sup>6</sup> Esta listagem pode ser completada com os dados fornecidos por Lapointe (1970:151-152) e Schoepf (1979:90-99).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- HURAUULT, J. 1968. *Les indiens wayana de Guyane Francaise*. Structure sociale et coutume familiale. Paris, ORSTON.
- IHERING, R. von. 1968. *Dicionário dos animais do Brasil*. São Paulo, Ed. UNB.
- LAPORTE, J. 1970. *Residence patterns and wayana social organization*. Columbia University, Tese de doutorado.
- RIBEIRO, B. 1988. *Dicionário do Artesanato indígena*. Belo Horizonte, Itatiaia.
- SCHOEPPF, D. 1979. *La marmite Wayana*. Cuisine et société d'une tribu d'Amazonie. Genève, Musée d'Ethnographie.

Recebido em 09.05.90  
Aprovado em 20.09.90