

Damurida e o Sabor das Transformações Históricas em Roraima

Lêda Leitão Martins¹

Um caldo de pimenta, forte, temperado com folhas—pode ser até da pimenteira mesmo—, incrementado com carne ou peixe, ou outras iguarias da natureza local como tanajuras, lagartas ou gafanhotos. Quem já provou? A damurida ou *Tuma* como dizem os Macuxi é a comida cotidiana dos povos indígenas que habitam o lavrado² e as serras com mata no nordeste do estado de Roraima, extremo norte da Amazônia Brasileira. Os Macuxi assim como os Taurepang, Ingarikó e Patamona—todos do tronco linguístico Karib—e os Wapixana, esses falantes de língua Aruak, são povos que vivem tradicionalmente de caça, pesca, coleta e agricultura de subsistência. Hoje em

¹ Lêda Leitão Martins é antropóloga, com doutorado e mestrado em Antropologia pela Cornell University e graduação em Jornalismo pela Universidade de Brasília. Atuante no movimento indígena desde 1990, dedicou-se especialmente à saúde indígena, contribuindo para a criação do Distrito Sanitário Especial Yanomami Ye'Kwana e para processos de demarcação de terras indígenas na Amazônia, com destaque para a Terra Indígena Raposa Serra do Sol, em Roraima. Foi professora de antropologia em diversas universidades nos Estados Unidos, entre elas Montana University, Harvard University e Pitzer College. Desde 2018 quando retornou à Roraima, tem se dedicado a projetos de sustentabilidade, ao fortalecimento de iniciativas lideradas por mulheres indígenas e à continuidade de seu trabalho na área de saúde indígena. Atualmente, integra o conselho executivo da Galeria Jaider Esbell, onde se empenha na promoção e valorização das artes indígenas contemporâneas. E-mail: leda384@gmail.com

² Termo local para savanas naturais permeadas de lagos e igarapés ladeados de fileiras de buritis. Barbosa, R. I. and V. F. Melo, Eds. (2010). *Roraima: Homem, Ambiente e Ecologia*. Boa Vista, Roraima, Brasil, Fundação Estadual do Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia.

dia muitos moram ou transitam na capital Boa Vista e nas vilas no interior do estado, são funcionários públicos, universitários, advogados, médicos, jornalistas, entre outras profissões, e trabalham na economia informal. A maioria dos indígenas, entretanto, ainda vive em umas das 32 terras indígenas legalmente reconhecidas no estado que é considerado o mais indígena do país. Do total da população, 15% declarou-se indígena no censo de 2022 (IBGE), 4% a mais do que na contagem oficial de 2010. Apesar da forte presença de etnias nativas e da importância do movimento indígena, o estado é conhecido por uma forte postura anti-indígena.

Curiosamente, nos últimos anos a damurida deixou a aldeia e tornou-se um prato com sabor de identidade regional. Argumento neste ensaio que a damurida encontra-se no centro das transformações históricas em Roraima dos últimos 40 anos. Até depois da metade do século XX, a iguaria Macuxi era relegada pela elite regional como um prato ofensivo, símbolo de uma dita escassez nas malocas do lavrado e serras. Mas a damurida ocupa agora um lugar de destaque na culinária local, sendo servida em festas e festejos como prato regional de destaque, sofisticado em seu uso das especiarias locais. A mudança é recente e intrigante. Este artigo dedica-se principalmente a explicar esse fenômeno. Entenda-se que a damurida não permanece inalterada, mudando apenas de contexto; cozida em diferentes ambientes, para diferentes paladares, a damurida vai mudando de status e de sabor.

Damurida na História

Os relatos das viagens de naturalistas europeus que percorreram a bacia do Rio Branco no século XIX e primeira metade do século XX trazem somente



comentários breves sobre o que hoje conhecemos como *damurida*. Ainda mais, tais descrições não fazem uso da palavra *damurida*. A primeira referência acadêmica do termo hoje usado data, ao que tudo indica, da publicação em 1967 de *Moronguetá: um decameron indígena* de Nunes Pereira (1892-1985), antropólogo maranhense que viveu grande parte de sua vida em Manaus e viajou continuamente pelo interior da Amazônia. Relatando sua viagem entre os Ingarikó, Pereira usou o termo *tamorida* para descrever uma comida saboreada em grupo como uma forma de socialização na região do alto rio Cotingo em Roraima (Filho, Barbosa et al. 2007). Em 1972, Edson Soares Diniz utilizou o termo *damorida* em sua etnografia *Os Índios Makuxi do Roraima*. Diniz escreveu:

Assim, o sustento do pescado é o mais frequente, principalmente daqueles de pequeníssimo porte, os quais são usados no estilo de sua comida típica: *tumã* ou *damorida*. Esta constitui-se no cozimento de pimentas e folhas de pimenteira aonde, posteriormente, é cozinhado o peixe. Também pode-se cozer carne nesse caldo apimentado, porém é menos usual. Nele costumam molhar o beiju, comendo-o em seguida, só ou como complemento do conteúdo da *damorida*. (Diniz 1972) pág. 66.

Paulo Santilli repete o termo em *Pemongon Patá: Território Macuxi, rotas de conflito*, publicado em 2000 (Santilli 2001). Santilli usa a mesma grafia de Diniz (*damorida*) e como já fazia pesquisa em Roraima desde a década de 1980, com certeza ouviu o termo sendo empregado por Macuxi e Ingarikó com quem conviveu. Somente uma pesquisa mais aprofundada sobre a origem do termo poderia elucidar se a palavra foi emprestada ou adaptada de algum idioma indígena específico. Sabe-se ao certo que o termo *damurida* (ou *damorida* ou *tamorida*) circulava na região entre indígenas e não-indígenas já na metade do século XX. Meu pai, Júlio Martins, nascido no final da década de 1930 em



Roraima, não recorda ter ouvido o termo quando era jovem, em parte porque, como ele mesmo enfatizou, as pessoas de Boa Vista não sabiam da comida dos indígenas.

Antes da metade do século XX, a literatura sobre a região faz menção de uma comida de caldo muito apimentada que os Macuxi e seus vizinhos comem com um pão sem levedo feito da massa de mandioca espremida e assada. Os Macuxi chamam esse pão seco e duro de *ikei*, os ingleses de *cassava bread* e as pessoas da Amazônia de beiju. O famoso naturalista Alemão Theodor Koch-Grünberg fez alusão a ter experimentado uma “carne bovina assada nadando em picante molho de pimenta” durante sua viagem pela bacia do Rio Branco entre 1911 e 1913 (Koch-Grünberg 2005 (1917)). William Farabee que esteve na região na segunda década de 1900 usa o termo *sopa* para descrever a comida indígena. Everard Im Thurn, inglês que viajou na então Guiana Inglesa e visitou a região na fronteira com o Brasil entre 1877 e 1879, escreveu sobre um tal *pepper-pot*.

Cozinhar é a ocupação mais frequente dessas mulheres. Os índios não comem em horas regulares, mas quando e na frequência que tiverem vontade. Felizmente para as mulheres, não se exige variedade na comida. Com exceção de ocasiões raras, quando há uma quantidade grande de carne, *pepper-pot* e *cassava-bread* invariavelmente compõem a refeição. Toda carne e peixe são colocados, com *cassareep* e pimentas, em uma panela funda e cozidos até formarem uma sopa grossa. Esta panela nunca fica vazia; mais carne é colocada quando necessário. Essa mistura é cozida e recozida várias vezes, e está sempre pronta para ser consumida a qualquer hora. Uma reserva de *cassava-bread* está sempre à disposição; grandes quantidades são feitas a cada preparação. A qualquer momento que os homens têm fome, as mulheres trazem o *pepper-pot*, com *cassava [bread]* em um dos abanos usados para abanar o fogo, para perto da rede. Os homens quase sempre não se dão o trabalho de se levantar da rede, eles simplesmente viram-se para o lado para comer; outras vezes, eles levantam e sentam em um dos banquinhos de madeira ou em um casco de tartaruga que se espalham pelo chão; ou eles acorram em frente da comida com os joelhos na altura da cabeça na invariável postura indígena. O

pão é mergulhado na mistura da panela, e mordido aonde fica mole. Muito pouco se come a cada vez; e quando a refeição acaba, os homens voltam a deitar nas redes e as mulheres recolhem o que sobrou da comida. (Im Thurn 1967 (1883)).

O uso do termo *pepper-pot* para descrever o caldo apimentado do dia-a-dia dos Macuxi remete-nos ao prato nacional contemporâneo da Guiana. O *pepper-pot* guianense, exportado para outras repúblicas do Caribe, é um cozido de carne, porco ou carneiro, com pimenta e um molho pungente, feito à base do que em inglês é chamado de *cassareep*. Conhecido em Roraima e na Amazônia brasileira como cumaji ou tucupi preto, o *cassareep* é descrito por Im Thurn como um líquido espesso e escuro, o resultado do cozimento prolongado do sumo amarelo tirado da mandioca conhecido regionalmente no Brasil como tucupi. Para fazer o *cassareep* ou *cumaji*, o tucupi fresco é cozido até virar um líquido espesso e escuro. O cumaji feito pelos indígenas em Roraima ainda segue a mesma receita. Im Thurn comenta que o *pepper-pot* que os Macuxi comem no final do século XIX é feito com o *cassareep*. Ainda hoje as comunidades Macuxi da região das serras frequentemente usam o tucupi preto no caldo da damurida, o que dá um sabor especial ao prato. Na versão guianense atual, açúcar mascavo e canela são adicionados ao tucupi—provável resultado das influências dos indianos e afrodescendentes. O *cassareep*, então, que se compra nas lojas de Lethem, a pequena cidade guianense que faz fronteira com Roraima, tem um gosto diferente do *cassareep* que Im Thurn conheceu.

Há claramente uma descendência entre o *pepper-pot*-Macuxi e o *pepper-pot*-prato-nacional-guianense. O *pepper-pot* é servido nas casas e restaurantes da Guiana acompanhado de fatias de pão de trigo. Pode-se identificar



movimento semelhante em Roraima? Antes de respondermos, é importante ressaltar outros aspectos históricos sobre a damurida em Roraima.

Comparando a damurida a outros elementos da culinária Macuxi, nota-se que Farabee e In Turn ficaram bem mais impressionados com a elaboração das bebidas fermentadas—caxiri, pajuaru, mocororó, entre outras—e da produção de beiju e farinha do que com o caldo apimentado que os índios comiam diariamente. Há relatos detalhados do material e da técnica usados na preparação das bebidas e dos subprodutos da mandioca em contraste com as referências descuidadas ou exíguas sobre o caldo de pimenta. Farabee nota que “[a] carne é conservada por quatro ou cinco dias sendo assada e defumada constantemente. Na maioria das vezes, a carne é cozida porque as pessoas dão valor à sopa quanto à carne em si.” (Farabee 1924, 33). Apesar de ambos estudiosos reconhecerem o lugar central da damurida na dieta dos povos da região, a discussão sobre o cozido de pimenta e carne não se compara à atenção empregada na descrição dos passos e técnicas para transformar a mandioca em beiju, farinha ou pajuaru.

Atribuo essa diferença de atenção à qualidade cotidiana e trivial da preparação e consumo da damurida. A caça, a pesca ou a coleta de insetos, assim como a preparação do beiju e da farinha de mandioca, são atividades de grupo que requerem a colaboração de vários homens e mulheres e envolvem técnicas e equipamentos engenhosos, como o tipiti ou *tinki* em Macuxi, usado para espremer mandioca. A habilidade de usar arco e flechas com sucesso é uma arte que necessita tempo e prática. A caça e pesca são atividades cercadas de mistério, rezas e rituais dirigidos a garantir um bom resultado na empreitada. A damurida é a comida do cotidiano, feita sem muita elaboração, sem



exigências de trabalho grupal. Como descreveu Im Thurn, a panela de tumá não está nunca vazia e circula várias vezes ao dia entre os familiares e visitantes. Mas essa qualidade despojada e constante da damurida é também o que permite sua circulação e atrai a apropriação por outros povos, inclusive pelos brancos.

Assim, como o *pepper-pot* da vizinha Guiana, a damurida sai de um contexto do cotidiano nas aldeias para momentos de celebração, de eventos especiais no mundo não-indígena. No caso do *pepper-pot* na Guiana são as festas de fim de ano, principalmente o Natal. Em Roraima, mais precisamente em Boa Vista, damurida é servida em almoços ou jantares para políticos e visitantes ilustres, em eventos artísticos, festivais gastronômicos e em festas particulares com um forte tom regional. As mudanças no tempero, no acompanhamento e nas ocasiões quando se come damurida apontam para o processo de apropriação das culturas indígenas pela sociedade envolvente e para transformações históricas que permitem ou marcam a transição de gostos e inclinações sócio-políticas na região. Retomo esse ponto mais adiante.

Um Prato Típico Macuxi ou Wapixana?

Dou privilégio neste artigo a uma narrativa sobre a damurida no universo Macuxi devido a dois fatores principais: (1) os relatos etnográficos que nos fazem conhecer as narrativas históricas sobre o caldo apimentado são construídas no contexto social dos povos Carib mais precisamente dos Macuxi, Ingarikó e Taurepang; (2) a relação atual da sociedade envolvente com a cultura material e imaterial indígena passa necessariamente pelo processo de demarcação das terras indígenas ocorrido nas últimas três décadas e



principalmente pelo reconhecimento da T. I. Raposa Serra do Sol, identificada principalmente com os Macuxi, apesar de ser habitada também pelos Ingarikó, Patamona, Taurepang e Wapixana.

A damurida, nos dias de hoje, é tanto Wapixana quanto Macuxi. Em 2014, a comunidade Wapixana Malacacheta, localizada nos arredores de Boa Vista, celebrou a XIX Festa da Damurida. A festa tem o objetivo de valorizar a cultura e culinária Wapixana, nas palavras de um dos organizadores do festival (2014). Se sempre foi ou a quanto tempo é o prato típico das duas etnias é difícil dizer e não faço dessa questão o objetivo deste artigo. Se no passado a damurida dos Macuxi e dos Wapixana eram diferenciadas, não se sabe. Na língua Wapixana o prato é conhecido como *darury* e talvez seja essa a origem do termo damurida. É possível que a uniformidade do cozido de pimenta entre os Macuxi e Wapixana tenha sido produzida por influências externas, principalmente pelo uso de um termo que unifica *darury* e *tuma*. É importante ressaltar aqui que outros povos Aruak distribuídos na Amazônia são notáveis cultivadores e comedores de pimenta. A pimenta jiquitaia dos Baniwa (Aruak), por exemplo, ganhou reconhecimento nacional e internacional nos últimos anos (Buescu 2014). Na região do Alto Rio Negro, onde vivem vários povos do tronco linguístico Aruak, caldo de pimenta com peixe ou carne é também uma iguaria nativa (Leite 2010).

O conhecido jornalista José Ribamar Bessa Freira, em uma espécie de resenha sobre o livro *Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro*, escreveu (note-se a semelhança entre a quinhapira e a damurida):

A quinhapira é peixe cozido com pimenta, em cujo caldo se umedece o beiju. As formas de preparar são diversificadas, com muitas combinações: quinhapira de



peixe com tucupi e caruru; de piraíba com tucupi doce e amarelo; de aracu com pimenta murupi, tucupi preto e chibé de açáí; de jacaré com taioba, manicuera, saúva e pimenta torrada, e por aí vai. Uma delícia! Quem provou uma vez, vicia e fica dependente. É o caso do missionário salesiano Norberto Hohenscherer.

Os índios contam histórias do padre Norberto, algumas delas tão picantes como a afrodisíaca pimenta jiquitaia, usada na quinhapira. Aos domingos, ele e a irmã Tereza saíam em desobriga pelo Tiquié. Em cada aldeia, antes de desembarcar, o padre indagava com voz fanhosa e sotaque gringo: - “Tem quinhapira?”. Se a resposta dos índios fosse um “não”, ele se vingava: - “Então não tem missa”. Aí, dava meia-volta no barco e se pirulitava, ia cantar em outra freguesia. Se, porém, fosse afirmativa, enchia o bucho e só depois celebrava. De sobremesa, podia até batizar, confessar e cantar o *Tantum Ergo*, caso o beiju fosse tenro. (Freire 2009)

Parece sensato concluir que receitas diferenciadas de um caldo apimentado onde diversos tipos de proteínas são adicionadas, circulam pelas etnias da região Amazônica/Caribenha. Alguns usam a pimenta jiquitáia que é seca e moída, outros usam tipos diferentes de pimentas frescas; as folhas, o tipo de tucupi e outros temperos podem também variar. Entretanto, é significativo que a mesma terminologia seja usada para a comida dos Macuxi e seus vizinhos, principalmente os Wapixana.

Chamo atenção para o uso da *damurida* entre os Macuxi e Wapixana por um puro pré-conceito antropológico, confesso. A semelhança dessa comida tem, porém, implicações importantes tanto para o entendimento sobre os povos indígenas na Amazônia quanto para a disciplina de antropologia. Que a *damurida* seja apreciada igualmente entre os Macuxi e seus *primos*-vizinhos—os Patamona, Ingarikó e Taurepang—não causa estranheza do ponto de vista antropológico, uma vez que todos são povos falantes de uma língua Carib e habitantes da mesma região (para uma intrigante discussão sobre a distinção entre esses povos, leia (Frank 2002). Para estudos da antropologia, que baseia muitas de suas teorias em conceitos da linguística, distinções idiomáticas são



tratadas como barreiras invisíveis entre povos que falam línguas não-inteligíveis. Devo a Erwin Frank, em uma de nossas conversas no departamento de antropologia da Universidade Federal de Roraima, a primeira formulação sobre as intrigantes semelhanças entre os Macuxi e os Wapixana, povos de troncos linguísticos distintos, mas que dividem o mesmo espaço físico do circum-Roraima. Farabee já ressaltava no início do século XX as condições de vida semelhantes entre os Macuxi e os Wapixana. Em sua descrição dos povos Carib, Farabee, faz menção aos povos Aruak, em particular os Wapixana. Traçando uma comparação entre os povos Carib e Aruak, Farabee nota:

Os vizinhos mais importantes desses dois grupos [os povos Caribe do lavrado e das serras] são grupos correspondentes de tribos Aruak que vivem sob as mesmas condições físicas.” (Farabee 1924) página 12.

Os Macuxi e Wapixana, apesar de dividirem espaços ecológicos e sociais semelhantes, não foram sempre aliados como nos tempos atuais. Guerras foram travadas entre os dois grupos em tempos passados. Ainda na década 1970, período quando iniciou-se a organização política moderna dos Macuxi e Wapixana, havia grande desconfiança entre as etnias. “Meu pai não gostava que eu ía a reuniões com os Macuxi. Ele me dizia sempre para ter cuidado. Ele lembrava das brigas, quando os Macuxi matavam os homens e roubavam as mulheres Wapixana,” relatou-me uma vez um líder Wapixana. Durante sua viagem entre 1913 e 1916, Farabee, por exemplo, escreveu:

No momento os Macuxi vivem em paz com seus vizinhos. (...) O ódio produzido por guerras passadas ainda persiste entre eles e os Wapixanas. Apesar de haver desconfiança entre essas duas tribos, elas mantêm relações de troca mas com o mínimo de contato possível. (Farabee 1924) página 14.



Nádia Farage relatou com rigor a complexidade do processo de colonização vivido pelos Macuxi e Wapixana (e várias outras etnias da região), ressaltando tanto as particularidades do papel desempenhado pelos dois grupos no período colonial quanto as forças que os mantinham entrelaçados. Farage esclareceu que,

[n]a tentativa de explicar essa situação de contato, privilegiei como foco de análise o tráfico de escravos índios empreendidos pelos holandeses. (...) No tráfico holandês, portanto, configura-se um campo onde, inter-relacionados, atuam os três protagonistas—portugueses, holandeses e índios—desta história e, nesse sentido, oferece um espaço estratégico de análise: de um lado, nele se esclarecem, em suas premissas e efeitos, as duas práticas colonizadoras que atingem diferencialmente os povos indígenas no rio Branco. (Farage 1991) página 18).

Habitantes de um mesmo espaço natural e sócio-político, agentes em um mesmo processo histórico colonizador, os Macuxi e Wapixana fizeram guerras, trocas, e casamentos. Muitas comunidades atualmente, principalmente na região do lavrado nas proximidades de Boa Vista, são formadas por famílias Macuxi e Wapixana. Entre os casamentos inter-étnicos, arrisco-me a dizer que esse é o mais comum na região. A *damurida* Macuxi e Wapixana se confundem.

O caso dos Wapixana e Macuxi aponta para a necessidade de re-compreensão das fronteiras étnicas com atenção à proximidade física, alianças sócio-políticas e as experiências de contato entre povos distintos. Na antropologia, amazônica ao menos, precisamos reinterpretar os sentidos das diferenças e semelhanças socioculturais—na descrição e entendimento dos povos indígenas—que são afinal tão centrais para a disciplina.



Terra Indígena Raposa Serra do Sol, Marco Divisor

A *damurida* está na interseção entre o movimento indígena em Roraima, mudanças sociopolíticas locais e a reconstrução de uma identidade regional. A história recente de Roraima tem como um de seus capítulos mais importantes a demarcação de terras indígenas, em particular a Terra Indígena Raposa Serra do Sol, localizada no nordeste do estado, uma área de aproximadamente 1 milhão e 700 mil hectares de lavrado, serras e matas. O processo formal de demarcação da Raposa Serra do Sol arrastou-se por mais de 30 anos e foi combatido abertamente pelo governo do estado. Políticos e empresários disputaram cada etapa do processo que tornou-se um caso emblemático para os direitos indígenas no Brasil, em parte pelos imbrólios judiciais gerados a partir das múltiplas contestações do processo administrativo de reconhecimento daquele território.

Viveu-se em Roraima, principalmente entre as décadas de 1970 até a conclusão do processo de demarcação da T.I. Raposa Serra do Sol em 2008, períodos muito tensos. Havia conflitos constantes entre, de um lado, o movimento indígena, a igreja católica e outros aliados, e, do outro lado, o governo do estado, políticos e empresários (Araújo 2002). O movimento político dos Macuxi teve sua origem na relação com missionários católicos da ordem Consolata nas décadas de 1960 e 1970 (Martins 2011). As organizações indígenas e a Diocese de Roraima sofriam ataques públicos e eram combatidos abertamente na mídia local. Missionários foram perseguidos. Líderes indígenas foram mortos (Vieira 2007). As disputas por terra e recursos naturais infiltraram-se nas conversas do dia-a-dia em Boa Vista. Reconhecer o direito dos indígenas ou defender seus costumes, principalmente dos índios do lavrado



e serras, era arriscar uma discussão ferrenha em qualquer ambiente. Gostar de “coisas de índio” adquiriu uma dimensão política maior e volátil naquela época.

É difícil capturar em poucas palavras o contexto e os muitos dramas vividos em Roraima em torno da questão indígena entre 1970 até recentemente. Uma narrativa justa deveria incluir os sentimentos e as experiências dos dois lados das disputas. Sem nenhuma dúvida, entretanto, pode-se resumir que os sofrimentos e as vitórias foram equivalentes ao tamanho das mudanças. Os Macuxi (e também os Wapixana, Taurepang, Patamona e Ingarikó) deixaram de ser os caboclos das fazendas de gado que invadiram suas terras na primeira metade do século XX. Por décadas os indígenas—não só homens, mas mulheres e crianças também—trabalharam por quase nada para os brancos. A elite local de fazendeiros e políticos foi forjada às custas das terras tradicionais indígenas e do trabalho indígena. Essa era a ordem social dominante. A identidade e posição de um estava intrinsecamente ligada à identidade e posição do outro. O movimento indígena, principalmente ligado à demarcação da T.I. Raposa Serra do Sol, aliado a mudanças na economia e política da região provocam o declínio das fazendas de gado e do modo de vida até então prevalente em Roraima.

O Movimento Roraimeira e a Identidade Regional

É no contexto brevemente descrito acima, misturado a uma grande migração para Roraima na década de 1980 que surge em 1984 o Movimento Cultural Roraimeira com a proposta articulada por músicos, escritores, dançarinos, poetas, fotógrafos de “construção cultural de uma identidade para o povo de Roraima, calcado, sobretudo, nos elementos da cultura e da



paisagem natural existentes no estado” (Oliveira, Wankler et al. 2009). Oliveira, Wankler e Souza argumentam que o Roraima é uma resposta a um vácuo cultural existente no estado.

No convívio diário na sociedade roraimense, além dos sabores, dos sons, das imagens, constata-se também a crença comum e difundida de que Roraima não tem cultura ou tampouco uma arte própria. (Oliveira, Wankler et al. 2009) pág. 28.

Os autores assumem como fato a suposta ausência de uma cultura e identidade regional, fruto segundo eles da pluralidade cultural trazida para Roraima pelos imigrantes e da falta de “reflexões mais amplas e profundas” sobre o que viria a ser uma identidade roraimense. Sugiro aqui que o Roraima, liderado pelo trio de músicos e poetas, Eliakin Rufino, Neuber Uchôa e Zeca Preto, surgem não em um espaço vazio, de ausências, mas em uma sociedade em ebulição: por um lado as fazendas de gado e a cultura das fazendas, que foram o centro da vida social, política e econômica do estado estavam em decadência; por outro lado, Roraima sofreu uma explosão populacional, impulsionada por políticas do governo local para atrair imigrantes e pela corrida do ouro em terras Yanomami e posteriormente Macuxi. Entre 1980 e 1991, a população de Roraima mais do que dobrou; passou de 79 mil para 217 mil pessoas. Somente Boa Vista recebeu no período aproximadamente 100 mil novos habitantes vindos de outros lugares do país, mas principalmente do Maranhão (Nogueira, Veras et al. 2013).

Os novos imigrantes tiveram um impacto severo no ordenamento espacial e social na capital e no interior (Barbosa 1993). Rebecca Abers resume as mudanças em Boa Vista da seguinte forma:



O que antes era uma cidade pacata, habitada por funcionários públicos e militares, tornou-se com a explosão comercial e de serviços em geral uma cidade barulhenta, dinâmica, muitas vezes violenta. (Abers 1992)

A vida sociocultural de Roraima até o final da década de 1970 existia em torno das fazendas de gado que se espalhavam pelo lavrado, terras tradicionais dos Macuxi e Wapixana. As festas da sociedade roraimense eram os forrós, as tartarugadas³ e churrascadas nas fazendas. A cultura das fazendas ficou refletida na culinária local, na paçoca feita de carne-seca e farinha d'água, na carne de sol com nata. “O fazendeiro que recebesse um visitante na sua fazenda sem carne de sol na nata do leite não era fazendeiro” explicou Kalu Melo, a chefe de comidas regionais mais conhecida e premiada de Roraima.

Assim, em meio a última corrida do ouro no século XX acontece o que Eliakin Rufino denomina o “último movimento cultural brasileiro do século XX”, o Roraimeira (Oliveira, Wankler et al. 2009). Rufino explica que a influência no grupo foi diretamente o Modernismo, que provocou na década de 1922 a Semana de Arte Moderna em São Paulo. Assim como na Semana de 22, os artistas de Roraima buscaram a partir dos anos 80 redesenhar uma identidade cultural que valorizasse elementos nativos, como a natureza e os costumes locais, mesmo que muitos desses elementos fossem em si o resultado das influências de outras partes do Brasil e dos países vizinhos, Venezuela e Guiana. Essa qualidade plural e híbrida torna-se um aspecto importante de *ser roraimense*. Rufino explica:

Aqui em Roraima vivem brasileiros de todas as partes do país e mais os estrangeiros da Venezuela e Guiana. A proximidade com o Caribe, a forte influência nordestina em Roraima, a marcante presença indígena e a distância do resto do Brasil, tudo isso foi configurando um movimento cultural (música,

³ O consumo e apreciação regional de tartaruga merece um artigo à parte.

literatura, fotografia, artes plásticas, dança) que reconhecia e apontava para a diversidade e pluralidade como a marca da nossa identidade. (Oliveira, Wankler et al. 2009) pág. 29.

Mas o reconhecimento e a celebração dessa pluralidade tinham um tom subversivo, assim como as expressões Modernistas em outros lugares. O Roraima é o primeiro a publicar e rearticular a relação do mundo branco com o mundo indígena e mais precisamente de enaltecer a influência das culturas indígenas na vida material e social de Roraima. Esse esforço constitui uma mudança radical do tratamento dado à língua, à comida e aos hábitos indígenas no ambiente das fazendas. Os Macuxi e Wapixana relatam quase uniformemente que eram proibidos de falar sua língua nativa—que os fazendeiros chamavam de *gíria*, e de fazer *damurida* ou *caxiri* quando trabalhavam nas fazendas de gado. Muitos chegavam a apanhar por tais transgressões.

O declínio das fazendas, a grande onda de migração, os movimentos indígenas e a instalação de instituições públicas na formação do estado chacoalharam o modo de vida e pensamento da sociedade local. Os milhares de imigrantes buscavam criar uma vida nova para suas famílias; os povos indígenas estavam se constituindo agentes importantes no espaço político; Roraima passou a estado em 1988 e experimentou um aumento significativo na estrutura governamental, geração de empregos e novas oportunidades para Roraima. O Movimento Roraima, inteligentemente, catalisou essa energia inovadora e aproveitou o turbilhão social para propor uma visão nova de ser e pertencer a Roraima. Na letra da música *Cruviana* (1992), Neuber Uchôa canta:

muito prazer, estou aqui pra dizer
que canto pra minha aldeia, sou parte da teia
da aranha sou par



e como o rio que me banha e que te manha
é branco do mesmo trigo
eu sou o cio da tribo
e posso até fecundar

meu chibé com carne seca te provoca
minha damorida queima e te ensopa
teu café na rede, mi capitiana
tua tez me cruviana

É necessário compreender, porém, que as décadas de 80 e 90 são fortemente tempos de transição. A decisão final sobre a T. I. Raposa Serra do Sol—e daí o encerramento do período de demarcação de terras indígenas e de uma definição fundiária no estado—só viria acontecer no final da primeira década de 2000. Na mídia local, no discurso de autoridades e políticos, nos círculos de conversas circulavam opiniões extremas: algumas eram apocalípticas, como o fim do estado caso a demarcação da Raposa Serra do Sol fosse concluída; outras ilusórias, enaltecendo uma outrora convivência pacífica entre índios e brancos—contestada pelo movimento indígena; e outras ainda manipuladoras, quando culpavam a igreja e as ONGs pelos conflitos fundiários e negavam aos indígenas qualquer capacidade de tomar suas próprias decisões.

Vê-se também nas letras do Roraimeira nuances de um romantismo em relação às sociedades indígenas. Analisando a letra da música *Maloca do Perdiz* (1992) de Neuber Uchôa, Oliveria e etc. faz a seguinte crítica:

Na referida canção, verificamos além de referências a culinária indígena (“*e tanta coisa para tomar/tem caxiri, tem aluá/tem damorida, se pescar*”), versos que relatam uma pacífica relação entre índios e não-índios, apesar de “*de algumas gerações de conquistas*”.

É difícil quantificar a influência do grupo Roraimeira na transformação da identidade regional. O próprio grupo reconhecia que nem todos gostavam ou



ouviam suas músicas; eram mais populares com um público que não ocupava o centro do poder no estado (Feitosa 2014). Mas também não há dúvidas de que o grupo teve um reconhecido sucesso dentro e fora de Roraima: receberam prêmios em outros lugares do país, foram patrocinados muitas vezes pelas fundações culturais, e eram convidados a se apresentar em festividades do governo local. O mais indicativo de uma certa satisfação com a missão cumprida foi a busca a partir de 2000 por carreiras individuais pelos integrantes do grupo e a vontade de escrever e cantar sobre outros temas (Oliveira, Wankler et al. 2009).

Dona Kalu Melo: Damurideira

Kalu nasceu numa comunidade Wapixana, de mãe indígena e pai branco de descendência paraibana. Foi batizada Olinda Pereira de Melo. Kalu é uma personificação do contato interétnico em Roraima e uma figura fundamental na criação de um capítulo novo na história local: a realização de uma culinária nativa, mas também urbana e plural. O roraimeira trouxe sons, palavras, imagens de um mundo indígena a um modo de ser roraimense; Kalu proveu o sabor, o aroma, a consumação de um desejo.

Quando perguntada sobre quando passou a fazer damurida para a sociedade local, Kalu recorda-se que fez um coquetel no final da década de 80 no Palácio da Cultura para uma exposição de um fotógrafo de São Paulo sobre a Ilha de Maracá. “Ofereci dois cardápios: um tradicional com canapés e queijo Rockeford e outro regional com vinhos de buriti, bacaba e damurida. Eles escolheram o regional,” contou Kalu. Alguns convidados demonstraram o espanto de encontrarem comidas regionais em uma ocasião social formal, em



vez dos salgadinhos e estrogonofe de costume. Esse coquetel parece ter sido um evento isolado porque Kalu data a sua carreira como damurideira, termo que ela mesmo usou, em meados da década de 90.

Eu comecei em 1996 com a chegada do Ministro da Educação e Cultura. A diretora da FETEC, Eugênia, me convidou. Eu tenho uma carta dela me agradecendo pela parceria. Eles não me pagaram, não tinham dinheiro. Eu dei uma lista das coisas que eu precisava e eles compararam. Eu disse:

_Olha, já que nós vamos fazer um almoço para o Ministro da Educação e Cultura, vamos mostrar nossa cultura?

_Mas como D. Kalu? ela disse.

_Olha, está tudo aqui, só falta por em prática. Se vocês acreditarem em mim, nós vamos.

Eu disse a ela o que eu pensava em fazer: a damurida, também um prato de carne de sol na nata do leite. Eu disse que não íamos servir guaraná. Nós servimos suco, quer dizer naquela época nós chamávamos vinho, vinho de bacaba, vinho de buriti.

Depois disso, vieram muitos convites para fazer pratos regionais. Kalu trocou o procurado estrogonofe da época pela damurida, peixe na castanha, carne-de-sol na nata e, claro, os vinhos dos frutos das palmeiras. A procura cresceu nos últimos 10 anos, mas basicamente era devida a “gente-de-fora”—juizes, médicos, funcionários públicos—que buscavam um paladar regional. As recepções do governo para autoridades de Brasília foram, talvez, as atividades mais frequentes no início da carreira de Kalu.

Mas e a damurida, como prato-típico, tem o mesmo gosto da que se come nas aldeias? A damurida da chef Kalu é o nosso pepper-pot. Kalu detalha:

O que acontece com a damurida do índio? Ele não tem o cheiro verde. Às vezes tem o cariru da mata. Não é esse cariruzinho nosso, é da mata. Eles não têm pimentão. Porque eles vão por pimenta mesmo, mas eu ponho pimentão. E eu ponho o cheiro verde porque não tenho o cariru. Eles põem os galinhos da pimenteira; eles vão pondo as pimentas e os galinhos mais novinhos da



pimenteira. É o tempero que eles têm. Então o que foi que eu fiz, para não modificar as coisas deles mas usar as nossas coisas também: o cheiro verde! Todo mundo do norte gosta de cheiro verde. Então eu ponho cheiro verde, eu ponho essa pimenta aqui [pouco ardosa], (...) para dar aquele tom de pimenta que eles usam. E ponho tomate, ponho pimentão, cebola, enfim o que nós usamos com nosso peixe. Porque aqui nós usamos muito o cheiro verde, a cebolinha, a cebola...é o nosso tempero de peixe.

Kalu, alguns poucos convidados e eu comíamos uma damurida de peixe enquanto a entrevista sobre a damurida prosseguia. Em vez do tucupi preto, Kalu usou o tucupi amarelo que se usa no tacacá. O tucupi preto com tanajura tostada foi servido do lado, como um molho. Estava delicioso. Kalu deixou sua marca; todas as versões da damurida que já provei em Boa Vista foi com o tucupi amarelo, e os temperos usados por Kalu. Algumas têm também folhas de jambu e o ardor da pimenta varia. Todas essas damuridas eram de peixe, mas Kalu mencionou que faz também de caça, quando consegue, e de carne bovina que é mais acessível.

Já faz alguns anos que damurida aparece nos festivais gastronômicos da cidade de Boa Vista, mas ainda não é servida em restaurantes regularmente. Encontrei apenas um restaurante, no momento, que oferece o prato sob encomenda. As pessoas vindas de fora tendem a encomendar damurida para ocasiões especiais; mas alguns roraimenses já aprenderam a fazer eles próprios e exibem com orgulho a habilidade culinária regional. Kalu já não faz mais tantos eventos como antes. Um problema no ombro dificulta o trabalho, mas o motivo principal são os convites para participar de eventos culinários por todo o Brasil e América Latina.

Kalu reconheceu que havia um preconceito com a comida indígena em Boa Vista. As pessoas não conheciam porque não havia quem soubesse fazer os



pratos das aldeias, como a damurida, e não havia vontade de aprender. “As pessoas tinham preconceito, dizia que as índias mastigavam e cuspiam nas panelas...Eu fico feliz que eu acabei com esse tabu”, comentou Kalu com orgulho ao final da nossa entrevista. Em um dos eventos em que serviu damurida pelas primeiras vezes, Kalu encontrou um sobrinho que estava meio desconfiado, não sabia se provava a comida ou não. Kalu conta que serviu um pouco da damorida numa tigela e levou para ele. O rapaz provou, surpreendeu-se e foi comer mais. “As pessoas simplesmente não conheciam damurida”, concluiu ela.

Quando menina, Kalu morou no interior, na fazenda Macaíba com os avós paraibanos. O pai de Kalu, o sr. Romeu Melo, estava destinado a casar com uma prima, mas rebelou-se e ficou na primeira maloca que entrou. Juntou-se com uma moça Wapixana de nome Elvira e com ela teve Kalu. Romeu viajou e Elvira ficou sozinha com a bebê até que um dia os pais de Romeu foram buscar a menina.

Porque meu pai era muito aventureiro. Tinha saído para sobreviver por aí. E aproveitaram que ele não estava e foram me buscar. E a mamãe caiu nas armadilhas do convite (...), que no outro dia eu trago. Nunca mais, né? Então minha vida foi isso. Minha mãe, coitadinha, sofreu horrores. Mas depois deixaram ela vir lá para o sítio. E ela ficou, ela morava lá.(...) Não vivendo com o meu pai. Mas como minha mãe, uma pessoa da casa. Não era também a nora porque você sabe, índio não se misturava com branco de jeito nenhum, jamais.

Kalu fala com muita devoção dos avós paternos que a criaram e eram extremamente bondosos com ela e o irmão mais novo. Entretanto, a tensão entre a mãe indígena e a família branca do pai é evidente em sua narrativa.

Minha mãe me levava por aí. Mas ela tinha que pedir licença. Ela me carregava no cangote dela (...) Teve muita coisa de índio na minha vida. Só que eu não



podia aprender a língua dela. Quando eu chegava em casa, eles me sabatinavam. Eu tinha medo, já nem queria ouvir.

_Aprendeu a falar gíria? minhas tias perguntavam.

_Não, eu respondia.

_Tua mãe falou gíria?

_Falou, mas eu não aprendi, eu estava brincando com as meninas.

Porque eu não podia ser índia.

Os avós de Kalu morreram quando ela era adolescente e o restante da família deixou o sítio e mudou-se definitivamente para a cidade. A mãe Elvira trabalhou como doméstica para várias famílias em Boa Vista. Kalu foi morar com uma irmã do pai.

Assim como o Roraimeira, Kalu traça explicitamente seus dotes aos dois lados da família. Ela comia tucupi preto com a mãe e as primas quando iam tomar banho de igarapé, mas seu paladar foi também formado pelo gosto das comidas de fazenda.

Como eu já tinha um acúmulo de lembranças da minha família Melo que era toda paraibana e veio e trouxe essa cultura e aprimorou. Porque eles viviam no interior. Todo mundo tinha que salgar sua carne porque não tinha geladeira. Todo mundo tinha que produzir para comer porque não tinha mercado para comprar. Então todo mundo fazia tudo. A minha avó tinha os canteiros de tempero que já vinham de lá. Então tinha os temperos, os remédios. Quando a gente estava com gripe, dor de garganta, essas coisinhas, tinha chá para tudo. Era um monte de coisa que ela fazia. Isso tudo estava armazenado. E a comida que a gente comia no dia-a-dia e quando recebia. Então eu disse: _Vamos pôr em prática.

Conclusão

A trajetória da damurida — de alimento cotidiano nas aldeias Macuxi e Wapixana a prato celebrado como símbolo regional — evidencia como práticas culinárias se tornam arenas privilegiadas para observar transformações sociais



mais amplas. O que antes era percebido pela elite local como expressão de escassez ou atraso passa, nas últimas décadas, a ser reinterpretado como patrimônio e sabor identitário. A antropologia da alimentação mostra que comidas são sempre mais que nutrientes: são signos e performances sociais que exprimem hierarquias, fronteiras e alianças. No caso roraimense, o percurso simbólico da damurida espelha o deslocamento das relações entre indígenas e não indígenas, atravessado pelas mazelas da expansão colonial, do conflito fundiário, pelo movimento indigenista e indígena, por mudanças econômicas e pela reconfiguração das categorias de pertencimento no extremo norte amazônico.

O interesse pela damurida foi primeiramente de pessoas externas ao contexto local, principalmente do centro-sul do país, e é esse desejo que produz as oportunidades no contexto local para o arejamento e o confronto do pré-conceito às comunidades indígenas. Mas sem a experiência e a habilidade de Kalu de traduzir temperos, sabores e paladares, talvez a damurida como prato regional não tivesse acontecido. Roraima é, como cantou o Roraimeira, um lugar híbrido. Ao observarmos a circulação do prato entre Macuxi e Wapixana — povos de troncos linguísticos distintos, mas profundamente imbricados historicamente — percebemos como identidades socioculturais não se alinham de modo rígido às fronteiras linguísticas ou étnicas formuladas pela antropologia clássica. Assim como as análises de Nádia Farage e Erwin Frank apontam, as alianças, disputas, casamentos, guerras e trocas que marcam a história desses povos tornam evidente que diferenças linguísticas não isolam universos culturais. A damurida, com suas variantes e nomes diferentes, lembra-nos que os alimentos viajam, circulam e se transformam, tornando-se



veículos de convivência e também de fronteiras negociadas. Cozinhar e comer, nesse sentido, atualizam relações interétnicas, destacando a dimensão histórica, processual e relacional da cultura.

A emergência da *damurida* como símbolo da identidade roraimense também está intrinsecamente ligada às disputas políticas em torno da Terra Indígena Raposa Serra do Sol e à ação cada vez mais assertiva do movimento indígena. Se nas décadas anteriores a culinária indígena era reprimida ou estigmatizada nas fazendas e na cidade, o avanço dos direitos territoriais e a reorganização política dos povos do lavrado e das serras possibilitaram a revalorização pública de saberes antes marginalizados. O prato, que circulava discretamente nas panelas de malocas e comunidades, passa a ocupar lugar de honra em festas, festivais gastronômicos e rituais de celebração do “regional”. A comida torna-se um marcador das relações de poder: ao ser reconhecida e apropriada pela sociedade envolvente, revela tanto o esforço indígena de afirmação cultural quanto os processos de reelaboração simbólica pelos quais Roraima redefine a si mesma.

Por fim, a *damurida* se torna uma chave interpretativa para entender a própria construção da identidade regional proposta pelo Movimento Roraimeira a partir dos anos 1980. Assim como os artistas do movimento buscaram combinar influências indígenas, nordestinas, caribenhas e amazônicas, o caldo apimentado — mutável, híbrido, aberto a novos ingredientes e contextos — sintetiza essa pluralidade. Ele expressa um Roraima feito de encontros, conflitos e recriações, no qual o indígena deixa de ser elemento ocultado e passa a ocupar lugar central na narrativa local. A *damurida*, portanto, não é apenas um prato: é um arquivo histórico vivo, em que se condensam disputas por terra,



movimentos migratórios, memórias coloniais e projetos de futuro. Ao prová-la, saboreia-se também a história complexa de um território em permanente reinvenção.

Bibliografia

ABERS, R. N. Urbanization and city-ward migration on a resource frontier: the Amazon gold rush and the case of Boa Vista, Roraima. 1992. Master (Urban Planning) – University of California, Los Angeles.

ALVES, G. Comida indígena é nome de CD de cantor roraimense. *Overmundo*, 1998. Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/overblog/comida-indigena-e-nome-de-cd-de-cantor-roraimense>. Acesso em: 2015. (Obs.: Mantive “1998”, supondo erro de digitação “2998”. Se desejar, confirmo e ajusto.)

ARAÚJO, M. A. M. de. Índios, missionários, fazendeiros e políticos em Roraima: quando o missionário é termo chave num contexto político. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 26., 2002, Caxambu. Anais [...]. Caxambu: ANPOCS, 2002.

BARBOSA, R. I. Ocupação humana em Roraima: II, uma revisão do equívoco da recente política de desenvolvimento e o crescimento desordenado. *Boletim Série Antropologia*, v. 9, n. 2, p. 177-197, 1993.

BARBOSA, R. I.; MELO, V. F. (org.). *Roraima: homem, ambiente e ecologia*. Boa Vista: Fundação Estadual do Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia, 2010.

BRASIL, K; MACEDO, J.; GONÇALVES, C.; NASCIMENTO, G.; COELHO, O. Kalu Brasil, da aldeia para o mundo: receitas da gastronomia regional. Boa Vista, 2024.

BUESCU, T. Alex Atala além da cozinha. *Casa Vogue*, 2014.

DINIZ, E. S. Os índios Makuxi do Roraima: sua instalação na sociedade nacional. Marília: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Marília, 1972.

FARABEE, W. *The Central Caribs*. Philadelphia: The University Museum, University of Pennsylvania, 1924.



FARAGE, N. *As muralhas dos sertões: os povos indígenas no Rio Branco e a colonização*. São Paulo: Paz e Terra; ANPOCS, 1991.

FEITOSA, S. K. A. Recepção do Movimento Roraimera: identificação, apropriação e construção identitária. 2014. Dissertação (Mestrado em Letras) – Universidade Federal de Roraima, Boa Vista.

FILHO, H. R. de N.; BARBOSA, R. I.; et al. Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e formas de uso. *Acta Amazonica*, v. 37, n. 4, p. 561-568, 2007.

FRANK, E. A construção do espaço étnico roraimense, ou: os Taurepáng existem mesmo? *Revista de Antropologia*, v. 45, n. 2, 2002.

FREIRE, J. R. B. As Donas da Receita. *Diário do Amazonas*, 2009.

G1. IX Festa da Damurida em Roraima reúne 17 comunidades indígenas. *G1*, 7 nov. 2014. Disponível em: <https://g1.globo.com/rr/roraima/noticia/2014/11/ix-festa-da-damurida-em-roraima-reune-17-comunidades-indigenas.html>. Acesso em: 2024.

IM THURN, E. F. *Among the Indians of Guiana*. New York: Dover Publications, 1967 [1883].

KOCH-GRÜNBERG, T. *Do Roraima ao Orinoco*. v. 1. São Paulo: UNESP, 2005 [1917].

LEITE, M. S. Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 26, p. 637-638, 2010.

MARTINS, L. L. *Macuxi Politics: the making of an Indigenous movement in the Amazon*. 2011.

NOGUEIRA, F. M. M.; VERAS, A. T. R.; et al. Roraima no contexto das migrações: impressões de (re)configuração espacial entre 1980 e 1991. In: CONHECIMENTO HISTÓRICO E DIÁLOGO SOCIAL, 2013, Natal. Anais [...]. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2013.

OLIVEIRA, R. S.; WANKLER, C. M.; et al. Identidade e poesia musicada: panorama do Movimento Roraimera a partir da cidade de Boa Vista como uma das fontes de inspiração. *Revista Acta Geográfica*, ano III, n. 6, p. 27-37, 2009.

SANTILLI, P. *Pemongon Patá: território Macuxi, rotas de conflito*. São Paulo: Editora Unesp, 2001.

VIEIRA, J. G. *Missionários, fazendeiros e índios em Roraima: a disputa pela terra*. Boa Vista: Editora da Universidade Federal de Roraima, 2007.



Damurida e o Sabor das Transformações Históricas em Roraima

Resumo

A damurida ou *Tuma* como dizem os Macuxi é a comida cotidiana dos povos indígenas que habitam o nordeste do estado de Roraima, extremo norte da Amazonia Brasileira. Nos últimos anos a damurida deixou a aldeia e tornou-se um prato com sabor de identidade regional. Argumento neste ensaio que a damurida encontra-se no centro das transformações históricas em Roraima dos últimos 40 anos. Até depois da metade do século XX, a iguaria Macuxi era relegada pela elite regional como um prato ofensivo, símbolo de uma dita escassez nas malocas do lavrado e serras. A damurida entretanto ganhou um lugar de destaque na culinária local, sendo servida em festas e festejos como prato regional de destaque, sofisticado em seu uso das especiarias locais. Entenda-se que a damurida não permanece inalterada, mudando apenas de contexto; cozida em diferentes ambientes, para diferentes paladares, a damurida vai mudando de status e de sabor. A damurida está na interseção entre o movimento indígena em Roraima, mudanças sociopolíticas locais e a reconstrução de uma identidade regional.

Palavras-Chave: Damurida – Macuxi – Wapixana – Culinária Regional – Identidade

Damurida and the Flavor of Historical Transformations in Roraima

Abstract

Damurida or Tuma as the Macuxi call it is the daily food of the indigenous people who inhabit the northeast of the state of Roraima, the extreme north of the Brazilian Amazon. In recent years, damurida has gone beyond the indigenous village to become a dish with a flavor of regional identity. I argue in this essay that the damurida is at the center of the historical transformations in Roraima over the last 40 years. Until after the middle of the 20th century, the Macuxi delicacy was relegated by the regional elite as an offensive dish, a symbol of a so-called scarcity in the malocas of the lavrado and mountains. But damurida now occupies a prominent place in local cuisine, being served at parties and celebrations as a prominent regional dish, sophisticated in its use of local spices. Damurida does not remain unchanged, only changing its context; cooked in different environments, for different palates, the damurida changes its status and flavor.

Keywords: Damurida – Macuxi – Wapixana – Regional cuisine – Identity

Damurida y el Sabor de las Transformaciones Históricas en Roraima

Resumem

La damurida o Tuma, como la llaman los Macuxi, es la comida cotidiana de los pueblos indígenas que habitan el noreste del estado de Roraima, en el extremo norte de la Amazonía brasileña. En los últimos años, la damurida ha salido de la aldea y se ha convertido en un plato con sabor a identidad regional. En este ensayo argumento que la damurida se encuentra en el centro de las transformaciones históricas en Roraima de los últimos 40 años. Hasta después de la mitad del siglo XX, la delicia Macuxi era relegada por la élite regional como un plato ofensivo, símbolo de una supuesta escasez en las malocas del lavrado y las sierras. La damurida, entretanto, ganó un lugar destacado en la cocina local, siendo servida en fiestas y celebraciones como un plato regional destacado, sofisticado en su uso de las especias locales. Cabe entender que la

damurida no permanece inalterada, cambiando solamente de contexto; cocida en diferentes entornos, para diferentes paladares, la damurida va cambiando de estatus y de sabor. La damurida se encuentra en la intersección entre el movimiento indígena en Roraima, los cambios sociopolíticos locales y la reconstrucción de una identidad regional.

Palabras clave: Damurida – Macuxi – Wapixana – Cocina regional – Identidad

