**TRIBO KULINA**

**Nome e língua**   
  
Os Kulina são pertencentes à família lingüística Arawá e, até a chegada dos brancos, foram um dos grupos mais numerosos no estado do Acre e sul do Amazonas. Sua autodenominação é madija (pronuncia-se madirrá) que significa "os que são gente  
  
Os madija falam predominantemente a língua Kulina nas aldeias, inclusive as crianças, sendo quase todos os (raros) bilíngües do sexo masculino e mais velhos. Geralmente, estes bilíngues são os que trabalharam na juventude para os patrões brancos nos seringais e na extração de madeira que têm mais conhecimento da língua portuguesa.  
  
O estilo lingüístico feminino é marcadamente diferente do masculino: há oclusão de vogais, condensação de palavras inteiras, às vezes criando situações em que a simples tradução de um trecho de quatro ou cinco palavras torna-se tarefa complicada.

**Localização e população**

Grande parte da população kulina encontra-se na fronteira do Brasil com o Peru. No Brasil vivem em aldeias às margens dos rios Juruá e Purus (Acre). Segundo dados da Funai obtidos em 2002, os Kulina do Acre totalizavam 1.737 indivíduos, distribuídos em 15 aldeias, com uma minoria vivendo no Peru, com cerca de 500 indivíduos.  
 **Xamanismo**

Para os Kulina a doença é basicamente causada por dori ("feitiço"), que se manifesta na forma de um objeto que entra no corpo da vítima através de inserção mágica, podendo ser uma pequena pedra, um pedaço de pau ou osso, que causará muita dor no corpo do doente.  
Quem lança o dori é sempre o dsopinejé ("xamã"), que jamais age contra alguém de seu próprio sib. Dessa forma, ou há um xamã de um sib rival na aldeia ou ela veio de fora, de madija ou não.

**Cultura**

Os Kulina dominam as técnicas de cultivo e processamento do algodão, dele produzindo suas roupas, tingidas com urucum, bem como suas redes, bolsas e cintos, os quais comercializam esporadicamente nas cidades ou por meio dos múltiplos agentes que eventualmente frequentam suas aldeias.

**Culinária**

As mulheres Kulina são famosas pela sua culinária que, embora de cardápio relativamente simples e repetitivo, produz pratos deliciosos, tais como os peixes moqueados, cozidos, as sopas de tatu, carne de porco cozida com ervas, mingau feito com água e banana defumada (bare pahani), entre outras delícias herdadas de gerações.

https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kulina