

**aturás
mandiocas
beijus**

O Sistema Agrícola
Tradicional do Rio Negro

aturás mandiocas beijus

O Sistema Agrícola
Tradicional do Rio Negro

Manaus

musa
MUSEU DA AMAZÔNIA

2020

aturás • mandiocas • beijus

CURADORIA

Lucia Hussak van Velthem

CURADORIA INDÍGENA

Adilson da Silva Joanico Baniwa

Carlos Nery Waí'ken Pira-tapuya

Cecilia Braga da Silva Tukano

Ilma Fernandes Nery Pira-tapuya

Sandra Gomes Castro Baré

CONSULTORIA

Esther Katz

Laure Empeaire

Manuela Carneiro da Cunha

COLABORADORES - IPHAN

Camyla Torres

Livia Moraes e Silva

Lorena França

COORDENAÇÃO GERAL

Ennio Candotti

FOTOS

Juan Gabriel Soler Alarcón

FILMES

Direção e fotografia | Juan Gabriel Soler Alarcón

Montagem | Sandra Rodríguez

Som e assistência de câmera | Vanessa Gama

e Adilson da Silva Joanico Baniwa

Colaboradores | Adenilson dos Santos da Costa Baré

e Adson Cordeiro Tukano

FILMES ADICIONAIS

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

DESENHOS

Feliciano Lana

DESIGN GRÁFICO

Regina Ferraz

EDIÇÃO DE TEXTO

Mariana Ferraz

REVISÃO DE TEXTO

Maria Elisa da Costa Magalhães

OFICINAS

Ilma Fernandes Neri Pira-tapuya

Lucia Hussak van Velthem

Tatiana Sanches Ferreira

MONTAGEM

Equipe Musa

Emanoel Rhayssan Brasil

Fabio Sérgio Farias

Frank dos Santos Martins

Jailson de França Oliveira

Jocimar Leal

José Ribamar Mesquita

Roberto Moraes

Rubinaldo Ferreira

Vanessa Gama

Equipe indígena

Cecilia Braga da Silva Tukano

Orlanda Pereira Mesquita Baré

Sandra Gomes Castro Baré

EQUIPE ADMINISTRATIVA

Cleomar Leal

Lene Nascimento

Susi Fleming

APRESENTAÇÃO	5
Sandra Gomes Castro	7
Carlos Nery Waí'ken	9
Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro – ACIMRN	11
Bitter sweet manioc! • Ennio Candotti	13
A EXPOSIÇÃO	17
Os povos indígenas no Rio Negro	19
O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como patrimônio cultural	21
A proposta curatorial • Lucia Hussak van Velthem e Laure Emperaire	23
Referências bibliográficas	31
A ROÇA	33
OS ALIMENTOS	63
OS ARTEFATOS	87
BARIBÓ – HISTÓRIA DE MANDIOCA	107



Apresentação



Há milhares de anos esse modo de viver dos povos indígenas do Rio Negro vem se perpetuando e resistindo a constantes mudanças.

Quando falamos no Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, não estamos apenas falando no modo de plantar a roça, vai muito além disso. Estamos falando de um sistema de ricos conhecimentos de vários povos do Rio Negro, de conhecimentos milenares que valem tanto quanto os conhecimentos científicos. Seus saberes, seus fazeres, suas crenças, seus mitos, suas culturas, seus modos de conservação de dezenas de plantas – tanto cultivadas como medicinais, comestíveis, frutíferas, domesticadas, cosméticas e tóxicas –, especificamente a maniva, que por milhares de anos vem alimentando e sustentando várias gerações.

Manivas, essas de diversas qualidades que dão suas raízes amarelas, brancas, creme, brabas e doces. Em que tempo, quem e como alguém descobriu como processar essas plantas para se tornarem alimento? Nunca vamos ter uma resposta. Só sabemos que da mandioca, que é o seu tubérculo, extraímos tudo: a polpa que vira farinha e vários tipos de beiju, a goma que usamos para uma variedade de alimentos e o tucupi. Aos alimentos oriundos da mandioca se agregam outros produtos da nossa culinária como a pimenta, que é uma companheira fiel nas nossas mesas.

Para que esses alimentos sejam processados, contamos com a inteligência indígena na fabricação dos artefatos da casa do forno, apresentando belíssimas pinimas e teçumes que sempre foram repassados de pais para filhos. Nos últimos anos, temos notado que nesta geração nossos jovens não apresentam mais interesse em aprender. Assim, não tendo mais a passagem desses saberes, estaremos sepultando o conhecimento de muitas gerações.

As nossas roças são as nossas empresas, pois começamos a planejar desde o momento da escolha da terra para se fazer uma roça, da seleção das manivas e de outras plantas, e a partir daí passamos para a execução do trabalho. A roçagem, derrubagem, a queima, a plantação e o cuidado para manter a roça limpa e produtiva com a proteção da mãe da roça garantem a sustentabilidade das famílias indígenas. Os brancos não vivem sem o dinheiro e nós não vivemos sem a roça.

Portanto, ainda há muito que se conscientizar daqui pra frente, os nossos modos de praticar a nossa agricultura mudaram, isso sem dúvida, do ralo de pedra para a motorização, do forno de cerâmica para o forno de metal, do tipiti para o uso paralelo da prensa, porém nenhuma planta substituirá a maniva, pois ela é a alegria das donas das roças.

Minha mãe dizia que as manivas choram quando suas donas morrem ou quando elas abandonam suas roças, porque a MANIVA foi gente um dia. O seu nascimento se deu por conta do patrão dela que era o Yurupari, que por ser muito mau acabou matando MANI e assim nasceu a MANIWA.

No contexto da resistência do sistema agrícola, ele resiste porque não é um plano, e sim, uma cultura, uma vida, e por isso vamos nutrir mais ainda esse sistema porque é de todos nós essa responsabilidade.

Sandra Gomes Castro Baré

Presidente da ACIMRN, membro da Curadoria Participativa Indígena

As práticas e a transmissão de conhecimento tradicional a partir da roça são o que denominamos Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SAT-RN), pois ele apresenta na sua essência a diversidade e a identidade cultural dos povos indígenas do Rio Negro. Pois a agricultura tradicional é praticada pelos povos indígenas do Rio Negro há séculos. Ela é fundamentada no ciclo da roça, com inúmeras plantas cultivadas, domesticadas e selecionadas pelos índios, tudo isso combinado com a floresta preservada.

A troca de plantas e a conservação da diversidade na escala regional são a marca desse sistema, combinada com os saberes, práticas, inovações, experiências e descobertas. Tudo isso interligado aos relatos e mitos indígenas.

O SAT-RN agrega uma variedade de manivas, pimentas, abacaxis, carás e inúmeras fruteiras, além de mais de 200 plantas cultivadas nas roças e nos quintais das famílias indígenas.

Os aturás, as peneiras, os tipitis, abanos, cerâmicas e outros objetos feitos em casa, na comunidade ou em outro lugar mais longe e trazidos, comprados, trocados, transmitidos, todos têm uma história. Histórias que se dão ao redor dos produtos para alimentação como beijus, caxiris, farinhas, peixes, jiquitaias, vinhos diversos e outros... todos com uma história e forma própria de consumir.

A importância dessa exposição intitulada **Aturás Mandiocas Beijus** é para dar uma noção aos visitantes dessa diversidade, conhecimento e identidade do povo indígena do Rio Negro, e ao mesmo tempo chamar a atenção e se perguntar: Como pensar o futuro da agricultura desenvolvida no Rio Negro, a segurança alimentar dos povos indígenas, a transmissão para novas gerações desse patrimônio biológico e cultural? Como dar visibilidade e espaço nos mercados locais ou regionais aos produtos vindos dessa região? Como reconhecer o papel e a importância dos saberes agrícolas dos povos indígenas do Rio Negro?

Essa exposição foi um passo para essa visibilidade dentro do plano de salvaguarda desse sistema agrícola tradicional reconhecido como patrimônio cultural do Brasil em 2010, colocar a cultura rio-negrina aos olhos do mundo, para assim sermos reconhecidos e valorizados pelos benefícios que prestamos à preservação da Amazônia, ao Brasil e ao mundo.

Obrigado, grande abraço... e saudações dos povos indígenas do Rio Negro.

Carlos Nery Waí'ken Pira-tapuya

Membro da Curadoria Participativa Indígena



Primeira sede (foto menor) e sede atual da ACIMRN em Santa Isabel do Rio Negro

Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro – ACIMRN

A ACIMRN foi criada em 1994 para defender e representar os interesses de seus associados e das comunidades indígenas junto aos órgãos públicos ou privados que, direta ou indiretamente, atuam no município de Santa Isabel do Rio Negro ou na região do médio Rio Negro. O intuito é assegurar a defesa do meio ambiente, do patrimônio cultural e dos interesses das comunidades indígenas. A ACIMRN promove e incentiva ações que garantam o cumprimento dos direitos constitucionais assegurados aos povos indígenas.

Atualmente, a ACIMRN atende 17 comunidades e faz parte de um sistema mais amplo de organização indígena no Brasil, que inclui a Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), de atuação regional, a Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (COIAB) e a Articulação dos Povos Indígenas do Brasil (APIB), que abarca todo o território nacional.

Uma história de conquistas

Desde a sua fundação, a ACIMRN obteve conquistas valiosas, como mencionou Sandra Gomes Castro de Santa Isabel do Rio Negro em 2017:

Vejo que, hoje, a ACIMRN defende os interesses de todos, não só de seus associados. A associação está à frente das lutas pela educação, pela saúde, pela preservação do sistema agrícola. A gente perseverou tanto, são lutas muito grandes.

O histórico dessas conquistas pode ser descrito cronologicamente da seguinte forma:

Década de 1990 – Participação no projeto piloto Balcão da Cidadania em parceria com a FOIRN, com o objetivo de facilitar o acesso dos povos indígenas a documentos básicos da cidadania, como identidade e certidão de nascimento.

1999 – Articulação para que a população indígena de Santa Isabel do Rio Negro recebesse atendimento médico através do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI), geralmente restrito a terras indígenas, ação bem-sucedida que resultou no atendimento pelo DSEI a partir de 2000.

2003-2004 – Conquista de um assento no Conselho Municipal de Saúde para um representante oficial do movimento indígena, garantia esta estendida ao Conselho Municipal de Educação.

2010 – Participação na elaboração de dossiê que permitiu o registro, no Livro dos Saberes, do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

2011 – A ACIMRN passou a atuar como uma das instituições responsáveis por emitir declaração aos alunos que pleiteiam ingresso nas universidades por cota indígena, o que ampliou a procura pelo ensino superior dos moradores do município de Santa Isabel. Esse trabalho da associação resultou na ampliação da auto identificação entre os indígenas, o que pode ser verificado pelos números do censo do IBGE que registraram 3 mil indígenas na região do médio Rio Negro em 2000 e quase 11 mil em 2010.

2010-2017 – Participação ativa em todas as fases do processo de delimitação territorial e de consolidação de Relatório Circunstanciado (RECID – FUNAI) em 2014. Esse processo culminou na portaria de declaração de posse permanente da terra indígena Jurubaxi-Téa, cujo território abrange os municípios de Barcelos e Santa Isabel do Rio Negro.

Brava mandioca mansa!

Ennio Candotti

Diretor-geral do Musa

A mandioca brava (*Manihot esculenta*) é tóxica. Através de uma engenhosa sucessão de manipulações – ralar as raízes, espremer a massa e torrar a farinha –, a toxicidade pode ser muito reduzida e um produto naturalmente tóxico é transformado em um alimento saudável, nutritivo e saboroso.

Nem toda mandioca cultivada é brava. Existe também a “mansa”, comestível, que se suspeita ter sido anterior à brava.

Alguns estudos sugerem que a *Manihot* originalmente não era brava e que seu teor de cianeto era baixo. A toxicidade foi sendo incrementada por ação dos agricultores indígenas interessados em proteger as lavouras devastadas pelas cutias que roíam e comiam, e ainda roem, os tubérculos enterrados na roça.

Ambos os processos revelam engenhosas manipulações e despertam a curiosidade do observador: como foi possível imaginar que um tubérculo poderia ser objeto de manipulações que o tornassem próprio ou impróprio para ingestão de seres humanos ou cutias?

Seríamos capazes de pensar em transformar o curare (*Strychnos toxifera*) – usado na medicina acadêmica e nas pontas das flechas como poderoso inibidor das contrações musculares – num tempero saboroso para os nossos alimentos? Imagine um prato de “arroz ao curare” com preparo semelhante ao do arroz com jambu (*Acmella oleracea*), que deixa os lábios levemente adormecidos.

A mandioca “amansada”, originária da Amazônia, de fato desempenhou e ainda desempenha um papel muito importante na dieta dos povos da América Central e do Sul, semelhante ao do trigo na Europa.

A exposição **Aturás Mandiocas Beijus** celebra o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, que tem na mandioca a sua rainha. Uma região em que o cultivo da mandioca em roças compartilhadas com outras plantas alimentícias prosperou e se diversificou através de sucessivas manipulações.

Nos roçados de Santa Isabel do Rio Negro, esses cruzamentos deram origem a mais de 200 variedades de mandioca com diferentes tempos de maturação e cozimento, texturas, toxicidades e sabores – um número significativo se lembrarmos que são conhecidas hoje no mundo todo cerca de duas mil variedades de mandioca.

Além da América do Sul e Central, onde estudos apontam que a mandioca teve origem, ela é cultivada em grande escala na Índia, África, Tailândia e Vietnã.

A que devemos essa alta diversidade na região do Rio Negro e em particular em Santa Isabel? Uma possível resposta é dada pelas pesquisas que a antropóloga Janet Chernela realizou ali nos anos 1980. Estas foram retomadas no fim dos anos 1990 por Manuela Carneiro da Cunha, Lucia van Velthem e Laure Emperaire, inspiradoras desta exposição.

Chernela e Emperaire atribuem o impressionante número de variedades à intensa circulação de estacas e sementes de mandiocas entre as roças da região, circulação esta propiciada em boa parte pelas normas que regem ou regiam os casamentos. Segundo a tradição, eles devem ser realizados entre jovens de etnias e línguas diferentes, o que provavelmente intensificou a troca e o transporte das estacas e sementes de mandiocas, “dotes” que sempre acompanham as noivas.

Essa norma prevaleceu nas tradições culturais das numerosas etnias do Rio Negro, uma região onde, ainda hoje, se contam mais de 20 etnias e são faladas cerca de 15 línguas indígenas.

Cruzar mandiocas e produzir novas variedades é importante não apenas porque permite ao agricultor colher mandiocas em diferentes épocas do ano, mas também porque garante que, se uma variedade é devastada por uma praga, há outras resistentes que preservam as características genéticas da planta.

O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro – registrado pelo IPHAN como patrimônio cultural imaterial e comemorado pela exposição **Aturás Mandiocas Beijus** – não apenas trata da agricultura da mandioca e das outras plantas alimentícias cultivadas com ela, mas também revela os segredos de como preparar a terra, fazer farinha e com ela os saborosos beijus e beijus cicas, ou ainda sugere como separar uma variedade de outra pelo sabor, textura e odor – qualidades sensíveis, ausentes na taxonomia botânica, mas sempre presentes no cotidiano da roça.

Há mais surpresas para o visitante que percorre a mostra: ele descobre também que a queima das árvores ao preparar a roça – o ritual da “coivara” – serve para melhorar, com as cinzas, a fertilidade da terra e, com os galhos e troncos caídos, prover a sombra que protege do sol intenso a germinação das sementes e estacas.

Ele pode ver e tocar as talas de palmeiras e cipós que são trançadas com rigor, ritmo e simetria para fazer um aturá, o cesto cargueiro, uma peneira, um tipiti ou um abano, instrumentos de história milenar.

Na casa da farinha, montada na exposição do Musa, encontramos o forno, o ralador, a prensa, peneiras, abanos e o genial tipiti: um tubo de tiras de arumã trançadas com malhas largas circulares, que ao ser tracionado espreme a massa de mandioca recém-ralada, ainda molhada, no ralador que só os Baniwa da região de Santa Isabel “fazem bem feito”.

Há também razões políticas que justificam a exposição. Quando em 2011 foi pleiteado pela ACIMRN (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro) e a FOIRN (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro) o registro de patrimônio imaterial para o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, os agricultores indígenas pensaram que deveriam registrar as técnicas, os saberes e as manifestações de sua cultura tradicional, preservados ao longo de centenas ou milhares de anos.

Esses saberes concretos permitiram aos povos da região prover a sua alimentação, viver e crescer com sucesso, contando em mitos e lendas a história da sua origem e vida na floresta – sua e da mandioca, como descrevem as primorosas aquarelas do artista desana Feliciano Lana.

Os conhecimentos da terra, das técnicas e dos instrumentos tradicionais de plantio e “amansamento” são segredos que devem ser contados aos mais jovens e expostos em casas de cultura e museus vivos, onde as peças reunidas mobilizem todos os sentidos e descrevam os saberes e os sentimentos dos povos que lá vivem – povos que, ao ocupar as terras desde tempos antigos, definiram os territórios em que cresceram suas raízes. Foi lá que aprenderam a plantar, colher e transformar as mandiocas bravas e as mansas.

A demarcação das terras indígenas é hoje um direito reconhecido pela Constituição de 1988, mas que, passados 30 anos, ainda não foi concluída. Restam ainda muitas terras a demarcar.

Ao recuperar a memória, reunir testemunhos dos saberes e contar a todos a história da mandioca, o Musa quer contribuir para que seja reconhecido e respeitado o reconhecimento do direito à demarcação das terras dos povos indígenas.

Aturás Mandiocas Beijus é uma exposição pensada e construída com esses objetivos. Muitas cabeças e braços participaram da sua concepção: Carlos Nery, Sandra Gomes Castro, Cecilia Braga da Silva, Adilson da Silva Joanico e Ilma Fernandes Nery junto com Lucia van Velthem assinam a curadoria participativa. Regina Ferraz a desenhou e Juan Gabriel Soler Alarcón registrou os depoimentos, as imagens e o movimento.

Agradecimentos também são devidos às empresas Bemol e Fogás – que, através da Lei Rouanet-MinC, financiaram em boa parte esta exposição –, e à UEA, a Universidade do Estado do Amazonas, pelo apoio recebido.

A exposição



Comunidade Acariquara, onde vivem baniwas e barés



Sítio na Ilhinha, em frente à cidade de Santa Isabel do Rio Negro

Os povos indígenas no Rio Negro

A região do Rio Negro forma uma grande área cultural no noroeste da Amazônia e é ocupada por 23 povos indígenas pertencentes a três famílias linguísticas: tukano, aruak e maku. Esses povos habitam em cidades, comunidades e sítios estabelecidos às margens do Rio Negro e de seus afluentes, tais como o Xié, o Içana, o Uaupés, o Jurubaxi e o Enuixi. Nesse amplo território, o perfil da população indígena se caracteriza por uma grande diversidade sociocultural, reflexo do histórico de ocupação, de dinâmicas migratórias antigas e recentes, da mobilidade social – intensificada pelos projetos nacionais de colonização e os movimentos de exploração dos produtos de origem florestal – e de transformações culturais de diversas ordens.

Os povos de língua aruak presentes na região incluem os Baniwa, Baré, Kuripako, Tariana e Warekena. O designativo Baniwa é usado desde os tempos coloniais para identificar os povos que vivem no alto Rio Negro, ao longo do Rio Içana e seus afluentes. Na atualidade, ele representa um nome genérico, empregado em contextos multiétnicos ou no meio urbano. Nas comunidades indígenas, a autodesignação remete aos nomes das fratrias às quais se conectam os indivíduos, tais como *Hohodene*, *Walipere-dakenai* ou *Dzauinai*.

Os Baré compartilham inúmeros traços culturais característicos de outros povos aruak, mas no Brasil falam *nheengatu*, ou língua geral, a qual representa uma marca de sua identidade cultural. Imposta na região desde o século XVIII pelos padres jesuítas e carmelitas ao fundarem as primeiras missões, o *nheengatu* assumiu um importante papel ao longo da história amazônica e foi amplamente falado nos centros urbanos.

Os falantes de línguas da família tukano estão representados pelos Arapaso, Bará, Desana, Karapanã, Kubeo, Makuna, Miriti-tapuya, Pira-tapuya, Siriono, Tukano, Tuyuka e Wanana. Os que vivem no curso do alto Rio Negro participam de amplas redes de intercâmbio que incluem trocas de insumos e artefatos, visitas, casamentos regidos pela exogamia linguística e rituais intercomunitários, compondo um sistema sociocultural e político flexível. Os falantes tukano estabelecidos no médio Rio Negro são marcados pela migração forçada e pelo árduo trabalho em atividades extrativas, como a da sorva e da borracha.

Os Dow, Hupda, Kakwa, Nadöb e Yuhupdeh constituem povos indígenas identificados como Maku, pois falam línguas aparentadas. Habitam, em sua maioria, nos interflúvios dos rios

do alto Rio Negro e em igarapés. No médio curso desse rio, estão concentrados nos rios Enuixi e Téa, tendo sido mencionados nessa região desde princípios do século XVIII. Apesar do contato antigo, os Maku não abandonaram a própria língua e geralmente casam entre si, sendo reconhecidos pelos conhecimentos que detêm sobre a floresta e as técnicas de caça.

Os povos indígenas do médio e do alto Rio Negro vivem nos centros urbanos dos municípios de Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira e também em comunidades e sítios dessa região. No médio Rio Negro, de modo geral, uma comunidade abriga uma população pluriétnica composta por diferentes famílias que ocupam casas de residência e as respectivas cozinhas, dispostas paralelamente à beira do rio. As comunidades abrigam ainda uma escola, a capela e o centro comunitário, alojamentos para visitantes e os locais para o processamento da mandioca brava, representados pelas *casas de forno*. Os sítios são habitados por um número reduzido de famílias nucleares e se distinguem das comunidades por apresentarem apenas os núcleos residenciais e as *casas de forno*. Estão associados a uma comunidade próxima, o que permite aos sítiantes se integrarem às diferentes atividades e festividades desenvolvidas nas comunidades.

(Velthem, Emperaire, 2016; Velthem, 2012.)

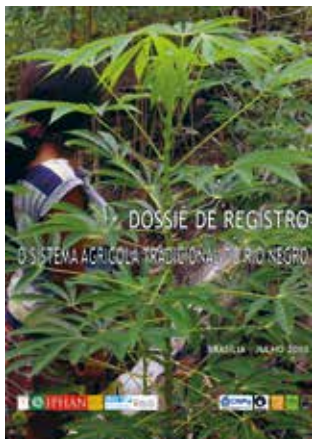
O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como patrimônio cultural

Plantas cultivadas, artefatos e alimentos constituem expressões culturais que são permanentemente recriadas e, sendo particulares, integram o patrimônio dos povos indígenas do Rio Negro, traduzido pelo *sistema agrícola*. Tal patrimônio expressa relações de pertencimento consideradas formas vividas de produção da vida coletiva, as quais constituem um imenso legado de modos de sociabilidade, experiências, técnicas e saberes ainda pouco conhecidos e reconhecidos.

Os sistemas agrícolas tradicionais se defrontam hoje com processos de homogeneização e globalização. Apesar de todas as agriculturas serem feitas de inovações, empréstimos, intercâmbios de práticas, plantas e saberes de vários horizontes, hoje o fenômeno de uniformização conduz a uma redução das bases culturais e biológicas das agriculturas de pouca visibilidade face aos modelos convencionais. Contudo, tanto a diversidade agrobiológica como a dos saberes e práticas que os sistemas agrícolas tradicionais produzem e conservam são portadoras de soluções para os desafios do mundo atual. Portanto, o sistema agrícola do Rio Negro não pode ser visto apenas como um reservatório de soluções para fora: ele precisa responder às demandas locais e ser entendido como uma expressão da diversidade cultural presente nessa região, o que foi reconhecido pelo seu registro como patrimônio imaterial.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) define o patrimônio cultural como “formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade de um povo”. As diversas formas de compreensão e uso do patrimônio cultural não se referem apenas a coisas, mas também a pessoas, e assim têm consequências para o indivíduo, a comunidade e outras instâncias. Nesse quadro, o patrimônio representa cada vez mais um tema político, pois o reconhecimento da importância dos patrimônios culturais indígenas é vital para uma requalificação das relações entre o Estado e esses povos, formando bases que respeitem as suas singularidades e assegurem uma distribuição equitativa dos benefícios dessas novas políticas.

Presentemente isso ocorre, em grande parte, através da significativa construção e do refinamento dos instrumentos normativos nacionais conduzidos pelo IPHAN, que visa a



proteger conhecimentos e formas de expressão particulares (decreto nº 3.551/2000). Essa disposição valorativa permitiu o registro do *Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro* enquanto patrimônio imaterial em 2010 por reunir importantes saberes, práticas, representações, objetos, espaços e regimes de apropriação e circulação.

Na ocasião do registro do *Sistema Agrícola*, foi reconhecido o valor intrínseco dos conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade e à diversidade cultural. O reconhecimento conferido a esse complexo considerou acertadamente que o patrimônio em questão não representa propriamente uma *coisa*, mas é constituído por bens de natureza processual que são, portanto, dinâmicos. O processo de registro desse bem destaca uma forma de produção coletiva que contribui efetivamente para assegurar a continuidade, a transmissão, a circulação e a inovação do *Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro*.

(Velthem, Emperaire, 2016.)

A proposta curatorial

Lucia Hussak van Velthem

COCHS – MPEG/MCTIC

Laure Emperaire

UMR PALOC – IRD/MNHN-SU

O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SAT-RN) foi registrado através do IPHAN-MinC como patrimônio cultural imaterial em 2010 (Emperaire et al., 2010). Esse fato ensejou o estabelecimento de um plano de salvaguarda para esse bem e das estratégias de ações integradas que foram discutidas na cidade de Santa Isabel do Rio Negro três anos depois. Na ocasião, verificou-se a necessidade de divulgação do SAT-RN em escala local, regional e nacional, acatando-se também a proposta de uma exposição no Museu da Amazônia (Musa), situado na cidade de Manaus.

Para o Musa, o interesse por uma exposição a respeito do sistema agrícola rionegrino prende-se ao fato dessa instituição ter como uma de suas missões o estabelecimento de uma contínua interlocução com os povos indígenas do Rio Negro, como foi efetivado na exposição Peixe e Gente, que teve como enfoque os conhecimentos sobre os peixes e o manejo da pesca entre os povos Tuyuka do alto Rio Negro.

O acolhimento de outra mostra no Musa permitiu alargar sobremaneira o caminho que conduz os povos indígenas do Rio Negro a novas conectividades relacionadas às instituições museais, suas coleções e exposições. Permitiu, igualmente, o estabelecimento de uma ampla parceria entre as associações indígenas do Rio Negro – sobretudo a ACIMRN (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro), a ASIBA (Associação Indígena de Barcelos) e a FOIRN (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro) – e o Museu da Amazônia, o programa PACTA de cooperação bilateral CNPq-Unicamp/IRD (Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimento Tradicional Associado) e o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

Os primeiros passos da coreografia expositiva sobre o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro foram dados ainda em 2014, quando foi estabelecida uma *curadoria participativa indígena* para o encaminhamento dos trabalhos. Para a sua viabilização, foi criado um grupo de curadores indígenas, integrado por ativistas e especialistas Pira-tapuya, Baré,

Tukano e Baniwa, moradores da cidade de Santa Isabel do Rio Negro e das comunidades de Acariquara e Cartuxo.

A esses atores agregaram-se outros, da cidade de Santa Isabel do Rio Negro e das comunidades de Espírito Santo e Acariquara. Nas oficinas – realizadas nesses locais em outubro de 2015 –, os participantes elaboraram textos, desenhos e gravaram depoimentos a respeito da temática da exposição. Nesse mesmo ano, foram captadas imagens e depoimentos em vídeo nas localidades mencionadas e em Cartuxo, comunidades estas escolhidas pela curadoria indígena. Muitos desses registros – escritos, gráficos, fotográficos e vídeo-gráficos – foram integrados à exposição.

O nome da exposição – **Aturás Mandiocas Beijus** – foi determinado pela curadoria indígena. Segundo Cecilia Braga da Silva, essa sequência se explica da seguinte forma: “Uma agricultora está em sua comunidade e resolve fazer beijus. Apanha seu cesto cargueiro aturá, vai à roça, arranca as mandiocas, coloca no aturá, volta pra comunidade e vai fazer beijus na casa de forno.”

A exposição e a curadoria indígena

A exposição instalada no Musa tem como tema o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Esse sistema deve ser entendido como um conjunto de saberes, práticas, produtos e técnicas diferenciadas e compartilhadas que tratam do manejo do espaço, das plantas cultivadas, da cultura material associada, das formas de produção de alimentos e da alimentação decorrente (Velthem e Emperaire, 2016).

A opção por uma *curadoria participativa indígena* preconiza, justamente, a participação e o pleno envolvimento dos sujeitos indígenas em todas as fases da estruturação e montagem da exposição. Dessa forma, a conceituação da mostra **Aturás Mandiocas Beijus** conectou-se às resoluções estabelecidas por essa curadoria em discussões prévias realizadas em Santa Isabel e posteriormente desenvolvidas em um seminário conjunto, realizado em Manaus.

As diferentes reuniões definiram que o conceito principal consideraria os fundamentos e características presentes no sistema agrícola e as projeções vislumbradas para o futuro, relacionadas à atuação política e às políticas de salvaguarda. Considerou-se ainda que a difusão do sistema agrícola do Rio Negro através de uma exposição contribui efetivamente para a gestão desse patrimônio, abrindo caminho para o aprimoramento de sua salvaguarda.

Uma importante resolução da curadoria indígena assumiu que o termo “diversidade” seria o que melhor traduz o conceito que se deseja explorar na exposição, já que o vocábulo expressa tanto uma qualidade ou condição do que é diverso quanto uma multiplicidade de coisas diversas, e ainda, de modo específico, a diversidade biológica ou biodiversidade (Carneiro da Cunha, 2017).

Na definição da conceituação expositiva, que aspectos foram relacionados ao termo diversidade? Inicialmente, os povos e pessoas indígenas – homens e mulheres –, as línguas indígenas faladas – baniwa, nheengatu, tukano –, os saberes e formas de transmissão, as memórias, os discursos e narrativas, os espaços e caminhos, as redes de relação social, e ainda as manivas e outras plantas cultivadas, as técnicas e processos de manejo e cultivo, os artefatos produzidos e utilizados, as técnicas e grafismos, as comidas e bebidas, as receitas e outros preparos culinários.

A curadoria participativa indígena apontou algumas balizas que demarcaram o amplo campo da diversidade. São estas os *lugares* (comunidades, paragens, rios, roças, casas de forno, etc.); as *plantas cultivadas* (mandioca, cará, pimentas, frutas, etc.); *os utensílios* (cesto cargueiro, tipiti, forno, abanos, peneiras, etc.); e as *comidas e bebidas* (curadá, beiju, farinha, chibé, caxiri, etc.).

No desenho expositivo, esses indicadores se reuniram em três temas mais amplos, o primeiro deles constituído pelas roças, as diferentes etapas da prática agrícola e a diversidade das plantas cultivadas, destacando-se a mandioca brava como planta estruturante. O segundo abrange os utensílios apresentados tanto em sua individualidade como na *casa de forno*, local de transformações e de entrecruzamento de sociabilidades, especialmente reproduzida no espaço expositivo. O terceiro tema enfoca a rica culinária do Rio Negro, com especial destaque para o processamento da mandioca brava que a transforma em alimentos e bebidas diversificados.

Na estruturação da exposição, além da diversidade, considerou-se que uma forma sensível poderia apresentar-se enquanto metáfora expositiva. No caso específico do sistema agrícola do Rio Negro, trata-se de um objeto de cestaria, uma vez que as técnicas de entrançamento conformam, justamente, zonas de intersecção, já que as tiras de cipó e arumã – as principais matérias-primas locais – sempre se sobrepõem, às vezes por cima, às vezes por baixo, quando um trançado está sendo executado. Ademais, a produção de uma cestaria pressupõe conhecimentos convergentes e especializados, já que a própria técnica empregada e a

plasticidade do material induzem o artesão a conferir constantemente o seu trabalho, a dominar a dinâmica das mãos, a tramar outras possibilidades de interseção (Velthem e Candotti, 2019). A intenção da exposição no Musa é absorver algo dessa dinâmica para permitir que o visitante possa captar e acessar diferentes zonas de intersecção que seriam ora reflexivas, ora sensitivas, ora objetivas, e que revelariam o entrelaçamento dos conhecimentos e práticas diversificados que estruturam o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro.

As discussões travadas nas reuniões consideraram que os insumos que permitem a produção de uma exposição se compõem de ideias e muitos outros elementos, como objetos materiais, artefatos e utensílios. Como o Musa não dispõe de acervo próprio nem está habilitado a realizar empréstimos de outros museus, tornou-se imperativa a aquisição dos objetos necessários para ilustrar e explicitar os temas abordados. Essa tarefa – cumprida por dois membros da curadoria indígena – e o acervo recolhido revelaram uma concepção particular de coleta museológica, pois foi em grande parte motivada pelas redes sociais ativadas para a sua execução e consequente aquisição. Esses objetos enviados ao Musa permitem identificar o repertório empregado nas comunidades e sítios do médio Rio Negro. Entretanto, outros aspectos tidos como igualmente relevantes pelos coletores também foram considerados. Sendo assim, de cada tipo de artefato foi coletado um número expressivo de exemplares, com o objetivo de identificar usos especializados, técnicas de confecção diversificadas, tamanhos e formas diferenciadas e outros aspectos.

Em conjunto, a curadoria indígena definiu que seu patrimônio artesanal seria apresentado de forma contextualizada e multifacetada, o que vai muito além da mera exposição dos artefatos empregados no cotidiano. Assim, foram ressaltados aspectos como as matérias-primas, os grafismos e o produtor de cada peça. Dessa forma, a curadoria buscou tanto contextualizar – através da reprodução de uma casa de forno, devidamente guarnecida de sua coleção de utensílios dispostos nos lugares que habitualmente ocupam – quanto destacar cada um desses objetos em si mesmos por meio de suas características intrínsecas, materiais e imateriais.

Uma exposição: efeitos e intenções

Uma exposição constitui um elemento fundamental da relação entre os museus e a sociedade. Há muitas formas de defini-la, e uma delas explicita que uma exposição representa um objeto oriundo de uma técnica, constituindo, portanto, um artefato, e

assim correspondendo a uma intenção, um objetivo ou uma vontade de produzir um efeito (Davallon, 1999).

A assertiva acima orientou a proposta curatorial, que, como foi visto, incorporou as resoluções da curadoria indígena. Nessa proposta, destaca-se que o *artefato expositivo* proposto se fundamenta em suas intenções, as quais se agregam e se expressam através de conceitos, interpretações, intenções e também objetos materiais, textos, registros gráficos, fotográficos e audiovisuais, além de recursos cenográficos. Entretanto, como uma intenção pressupõe um efeito, pergunta-se quais seriam os *efeitos* que a exposição no Musa deseja produzir no público visitante. Esses efeitos são, evidentemente, de muitas ordens: científicos, estéticos, políticos e institucionais, incluindo ainda a variável relacionada aos efeitos a serem evitados.

Apesar de seu caráter introdutório, algumas reflexões a respeito da dicotomia intenções/efeitos são, contudo, pertinentes para a compreensão da formatação de exposições que apresentam aspectos das culturas indígenas. As primeiras ponderações colocam em destaque alguns processos museais a serem evitados e que poderiam ser rotulados de *efeitos indesejados*. Mas por que seriam indesejados? Aponta-se para o fato de que o visitante do Musa pode interessar-se pelos objetos indígenas expostos, apreciá-los, ou limitar-se a uma contemplação quase distraída. Entretanto, ele aceita – na maioria das vezes, sem questionamentos – a regra que os classifica, o dispositivo que os enuncia, o discurso que os substantiva (Velthem, 2012), o que ocorre também em outros museus. A responsabilidade institucional é, portanto, significativa, já que incide diretamente sobre a mediação estabelecida no espaço expositivo entre o visitante e o acervo que este contempla.

Entre os principais *efeitos* a serem evitados estão as generalizações, pois constituem o grande perigo das exposições em que se apresentam artefatos indígenas. Trata-se de um risco que é, na realidade, múltiplo. Assim, tais exposições podem transmitir uma noção genérica de índio ao não considerarem as especificidades das identidades indígenas que se expressam por meio de suas produções. Por outro lado, ao apresentarem apenas artefatos usualmente descritos como “tradicionais”, as exposições não refletem a continuidade histórica das sociedades indígenas. Tal aspecto não ocorre na exposição no Musa, que apresenta artefatos contemporâneos de uso cotidiano que configuram saberes antigos, repassados de geração em geração.

Outra questão a ser considerada é que, ao serem expostos nos museus, os artefatos indígenas são quase sempre acompanhados de informações sobre suas funções técnicas e

econômicas e seus materiais constitutivos, o que leva o visitante a apreendê-los, sobretudo, por meio dessas indicações. Essa intenção interpretativa é restritiva e tem o poder de esmaecer a noção de que tais objetos também possuem qualidades estéticas dignas de serem apreciadas (Price, 1993), às quais se unem atributos sociais significativos, tais como as redes de troca – restritas ou amplas – nas quais os objetos se inserem.

Deve-se destacar que uma exposição sobre as culturas ameríndias geralmente conjuga referentes que são tanto indígenas como museais. Esse aspecto pode desencadear o que foi denominado de “sincretismo de valores” (Sansi-Roca, 2005). Essa dinâmica, positiva em sua essência, possui estreitos vínculos com as sucessivas reinterpretações e reavaliações perpetradas no âmbito museal. Assim, é necessário estar atento para que a curadoria e a cenografia expositiva não acarretem o apagamento das histórias particulares dos artefatos e de seus produtores e usuários. Espera-se que esses procedimentos potencializem a interpretação conferida pelos dados etnográficos ou pelos próprios detentores do bem, uma vez que o visitante dificilmente reconhece diretamente o que contempla por se tratar de algo distanciado de seu universo cultural.

Ao considerar as preocupações apontadas acima, a exposição no Musa enfoca e ressalta as múltiplas identidades, individuais e coletivas, do médio Rio Negro – Arapaso, Baniwa, Baré, Nadöb, Pira-tapuya, Tukano – de diferentes maneiras, uma das quais a linguística. Assim, as línguas adotadas nos painéis explicativos incorporam o baniwa, o nheengatu e o tukano, além do português e o inglês. Essa exposição busca patentear a contemporaneidade desses povos indígenas em muitos planos: material, político, social, cultural.

Uma museografia expositiva deve atentar, como mencionado, para os aspectos estéticos contidos nos artefatos indígenas, tanto os de ordem material como imaterial. Alguns desses aspectos podem ser facilmente evidenciados – como as técnicas que conformam os grafismos dos objetos expostos –, mas outros precisam ser destacados, como é o caso daqueles que estão relacionados ao tratamento conferido às matérias primas e às formas de entrançamento, as quais asseguram a qualidade estética das manufaturas.

É preciso evidenciar também uma estética peculiar relacionada a certos artefatos, que geralmente passa despercebida porque se exerce sobretudo no campo das relações e da imaterialidade. Dessa forma, a expografia – a ação que materializa a exposição – não deve separar objetos indígenas que adquirem sentido apenas quando estreitamente associados, pois o importante, o estético, é justamente a relação estabelecida através dessa associação.

A exposição no Musa destaca a compreensão indígena da complementaridade funcional que é estabelecida entre artefatos da mesma natureza, e também entre os que possuem aspecto diversificado – como se observa na complementaridade do cesto-coador e da armação trípode, expostos juntos no contexto da casa de forno.

A respeito dos *efeitos desejados* que uma exposição pode produzir no público visitante, devem ser mencionadas questões menos práticas e mais conceituais. Inicialmente, é preciso lembrar que, nas sociedades indígenas, as transmissões culturais são fundamentalmente realizadas através da palavra e da observação dos gestos técnicos, assim como da música e da dança. Portanto, seus “artefatos” principais não seriam dimensionáveis, o que coloca um museu diante do seu principal desafio. No caso da exposição no Musa, esse emerge de problematizações sobre a natureza imaterial dos diferentes componentes do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Em uma exposição, o afloramento desse elemento – a imaterialidade – é dificultado pelo empirismo, bastante forte, que ronda a instituição museu e seus enunciados. Nesse âmbito, incomoda tudo aquilo que não é tangível, material, visível, classificável (Ferreira Santos, 2004), e as exposições que buscam interpretar e transmitir com exatidão esses aspectos culturais precisam considerar as possibilidades que permitem tornar visível o invisível.

Na exposição, o visitante encontra no espaço e tempo do Musa diferentes elementos carregados de existência material, porém convertidos em seu aspecto museal. Estão expostos para serem contemplados alguns cestos cargueiros, o forno, as espátulas e outros utensílios, um esquema da implantação de uma roça, fotografias, a descrição de uma receita e outros elementos. Contudo, a partir dessa experiência, indaga-se como o visitante apreenderá os sentidos simbólicos dos processos, como terá acesso ao universo imaterial, aos gestuais, aos odores dos temperos, às narrativas e classificações, aos saberes, sem os quais não há agricultura nem alimentos?

Para contornar essa problemática, a organização de uma exposição geralmente adota uma postura interpretativa – ancorada nos dados empíricos, mas não apenas nestes – que considera tanto as expressões materiais como as imateriais. Dessa forma, sua orientação avalia que os elementos que a constituem possuem uma dupla injunção: uma forma ou um aspecto visível e uma perspectiva sensível, as quais comportam e induzem a determinados sentidos.

Sob outra perspectiva, uma narrativa museal sempre pressupõe que algo está sendo revelado e comunicado, e que, independentemente do tipo, uma exposição deve proporcionar

um aporte de prazer e conhecimento (Chelene e Lopes, 2008). Objeta-se, entretanto, que há muitos outros objetivos a serem perseguidos, e que, para se lograr efeitos que evidenciem a imaterialidade, é necessário que novos caminhos sejam trilhados, os quais não estão isentos de desafios. Para superá-los, pode ser interessante buscar inspiração nos escritos do pensador francês Paul Ricoeur (Ferreira Santos, 2004) e assim considerar outros pressupostos relacionados ao “olhar do geógrafo, o espírito do viajante, a criação do romancista”.

Enquanto exercício experimental a respeito da exposição no Musa, as considerações acima indicam que, para lidarmos com a característica material/imaterial do sistema agrícola do Rio Negro, o “olho do geógrafo” nos ajudaria a prestar atenção ao entorno e ao contorno da matéria – roças, plantas, objetos, alimentos, formas, cores e coloridos –, sem esquecer da cenografia que a recebe. Entretanto, esse exercício não está completo, pois o cuidado com os diferentes aspectos da materialidade deve aliar-se ao “espírito do viajante”, que consiste em abandonar a comodidade do lugar comum para se transportar a outros espaços, investigar outras possibilidades, mergulhar em outros mundos. É necessário, enfim, ir ao encontro da “criatividade do romancista” para superar as necessárias, porém, por vezes, empobrecedoras descrições e contextualizações etnográficas, e assim, aproveitando a experiência criativa do escritor – associada ao apuro das palavras e das imagens –, reorganizar e reinterpretar o discurso expositivo para que o Outro – no caso, os curadores indígenas – tenha a possibilidade de se apresentar e de ser compreendido pelos visitantes.

Buscando organizar os efeitos e as intenções apresentados, pondera-se que a estruturação da exposição sobre o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro partiu de uma *intenção interpretativa* que abandonou, da parte do Musa e da curadoria, o conhecido, o confortável, para contemplar outras paisagens e estabelecer outros diálogos. Para o sucesso dessa empreitada, foram fundamentais a consideração e a aplicação das decisões, indicações e escolhas oriundas da *curadoria indígena*. Dessa forma, a conceituação e a expografia perseguiram não apenas os pressupostos de um alicerce expositivo, mas também o entrelaçamento dos diversificados conhecimentos, práticas e decisões que estruturam o sistema agrícola do Rio Negro.

Referências

- CARNEIRO DA CUNHA, M. Traditional People, Collectors of Diversity. In: BRIGHTMAN, M.; LEWIS, J. (eds.). *The Anthropology of Sustainability: beyond Development and Progress*. Londres: Palgrave Macmillan, 2017.
- CHELENE, M. J. E.; CARVALHO LOPES, S. G. B. Exposições em museus de ciências: reflexões e critérios para análise. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, N. S. v. 16. n. 2, p. 205-238, 2008.
- DAVALLON, J. *L'exposition à l'oeuvre*. Paris: Plon, 1999.
- EMPERAIRE, Laure. *Diversidad agrícola y redes sociales*. In: POCCHETINO, María Lelia; LADIO, Ana H.; ARENAS, Patricia M. (eds.). ICEB2009 – Tradiciones & transformaciones en Etnobotánica, Bariloche – Argentina. Cyted-Risapred, 2010.
- EMPERAIRE, L.; VELTHEM, L. H. van; OLIVEIRA, A. G.; SANTILLI, J.; CARNEIRO DA CUNHA, M.; KATZ, E. *Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro*. Brasília: ACIMRN/IRD/IPHAN/Unicamp-CNPq, 2010. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>.
- FERREIRA SANTOS, M. Cultura imaterial e processos simbólicos. *Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, 14, p. 139-151, 2004.
- PRICE, S. *Arte primitivo en tierra civilizada*. México: Siglo XXI, 1993.
- SANSI-ROCA, R. The Hidden Life of Stones: Historicity, Materiality and the Value of Candomblé Objects in Bahia. *Journal of Material Culture*, v. 10, n. 2, p. 139-156, 2005.
- VELTHEM, L. H. van. O objeto etnográfico é irreduzível? Pistas sobre novos sentidos e análises. *Bol. Museu Paraense Emílio Goeldi*, Belém, v. 7, p. 51-66, 2012.
- VELTHEM, L. H. van; EMPERAIRE, L. (coords.). *Manivas aturás beijus. O sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Patrimônio cultural do Brasil*. Santa Isabel do Rio Negro: ACIMRN, 2016.
- VELTHEM, L. H. van; CANDOTTI, E. Marcas na Amazônia. Coleções, exposições, museus. In: GALÚCIO, A. V.; PRUDENTE, A. L. (orgs.). *Museu Goeldi: 150 anos de Ciência na Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, p. 247-267, 2019.



A roça

O caminho que vai para a roça conta a história das famílias. Atravessa capoeiras, roças velhas, roças maduras, roças novas, igarapés e casas de forno. Lugares de memórias e saberes, de futuros *dabukuris*, do alimento diário e de conversas entre floresta, fogo e trabalho.

Peé osuwa kupixá kiti umbeu beyane iyara taresewara. Usasá kukuera, kupixá tinharua, kupixá kuchimawará, kupixá pissasowá, garapé, yapona ruka. Tenda yakuassa y yakuassaita. Yamunyam arán yane dabukuri yakuntaí aram yanerimbiu rese káa, rese yanemuráki, tata rese. [nheengatu]

Wesé maã nikīpora nisetisé kití weré'e. Wesé maã yiriwakā wiaké, biki weseri, bikia tuaheasé weseri, mama weseri, manākā thonikā atâro wiseri. Tioñasé nirô, masisê nirô, po'oro iasá nisé, imikorinikī basé nirô, yuki merã ukūse nirô oaripekame merã dararo. [tukano]

Lhiehe inipo yakada kinikiriko likaite koame naanikawa nhaaha newikinai nenipe nheette naino yapidza tsakha. Nadzena awakadanai, heñhaminai, nheraniaphipenai nheette napanhiokonai, ñawaponai nheette napole ipanana. Nemakaroda nhaaha yapinhetakhetti nheette yanhekhettinai tsakha, yakottinai linako lhiehe podaali nheette naiñhanipe hekoapikoami, nanakhitte nhaaha awakada, ttíidze nheette nadenhikale rikhitte tsakha. [baniwa]



Da floresta à roça, da roça à floresta

A prática agrícola no Rio Negro é complexa. Envolve várias etapas: derrubar a mata, queimar, plantar, deixar a floresta crescer de novo. Abrir uma roça é um grande empreendimento, requer conhecimento e trabalho árduo, envolve derrubar árvores e esperar o tempo certo para queimar e plantar.

O elemento-chave para a sustentabilidade do contínuo ciclo floresta-roça-floresta está no tempo de pousio: deixar a terra descansar por uns dez anos permite a restauração da biomassa que garante a fertilidade do solo.



Uma roça nova vai provocar apenas uma fugaz abertura na floresta, rapidamente apagada.

A atividade agrícola no Rio Negro é resultado de ações e saberes masculinos e femininos que atuam em diferentes fases. É do trabalho do casal que emerge a roça.

Pai, irmão, esposo, sogro, filho...

Cabe ao homem abrir a mata ao plantio

O início da estação seca é o tempo para a *marcação*, a escolha e a delimitação do espaço da nova roça. Depois vem a *broca*, o corte do mato mais fino com terçado.

A *derrubada* das árvores maiores é a etapa mais difícil e requer conhecimentos especializados. Quando as árvores estão mais secas é feita a *queima*.

Por fim, o *benzimento*, condição essencial à saúde, à completude e à realização de um indivíduo, de um objeto, e também de uma roça, pois benzer é dar-lhes saúde, nomes e força, é impedir estragos, torná-los seguros e produtivos e também cumprir regras.

“O tamanho da roça se expressa em dias de derrubada: *uma roça de 18 dias de machado.*”

Moises Gervásio, comunidade Tapereira, 1990





A queima é rápida:
em uma hora emerge
a futura roça, universo
de cinzas, brasas e
truncos negros ainda
esfumaçando







A dona da roça

A terra queimada e benzida faz crescer plantas na roça, a qual é do domínio e da responsabilidade da mulher, a *dona da roça*. No dia seguinte à queima ela confirma sua posse plantando uma dezena de manivas no ponto nevrálgico da roça, seu centro, o *olho da roça*.

Essas manivas têm o papel simbólico de afastar os urubus, que espalhariam sementes de capim. Quando as plantam, as *donas da roça* dizem que vão *fazer urubu*.

No centro também são colocadas as *mães da roça*, plantas que dão força, vitalidade e produção às manivas.

Uma roça bem cuidada e com plantas variadas é motivo de orgulho para a *dona da roça* e é a garantia de alimentação para a família.



O olho da roça

Toda roça possui um centro, o *olho*, e uma beira. O centro materializa o início do processo de produção e remete aos tempos descritos nas narrativas míticas. O modelo conceitual do objeto circular com um centro aparece em outros domínios da vida material, na forma de balaios e peneiras, ou nos beijos, que também têm centro e periferia.

**A forma circular conecta a roça
à criação da humanidade**





Plantar a nova roça é trabalho compartilhado entre homens e mulheres

Mudar ou *repassar* é o nome dado ao processo de transferir mudas de roças mais antigas para uma nova roça. É a ocasião para a *dona da roça* incluir novas plantas, obtidas de familiares ou vizinhos, e descartar outras.

Primeiro são *repassadas* as manivas. O plantio é feito, em geral, pelo casal: ele afofa a terra com um pau ou uma enxada, criando a cova onde ela enfia duas estacas do caule da planta. Essa fase se estende por várias semanas.



As crianças aprendem acompanhando a mãe, entremeando as brincadeiras e a observação das atividades.

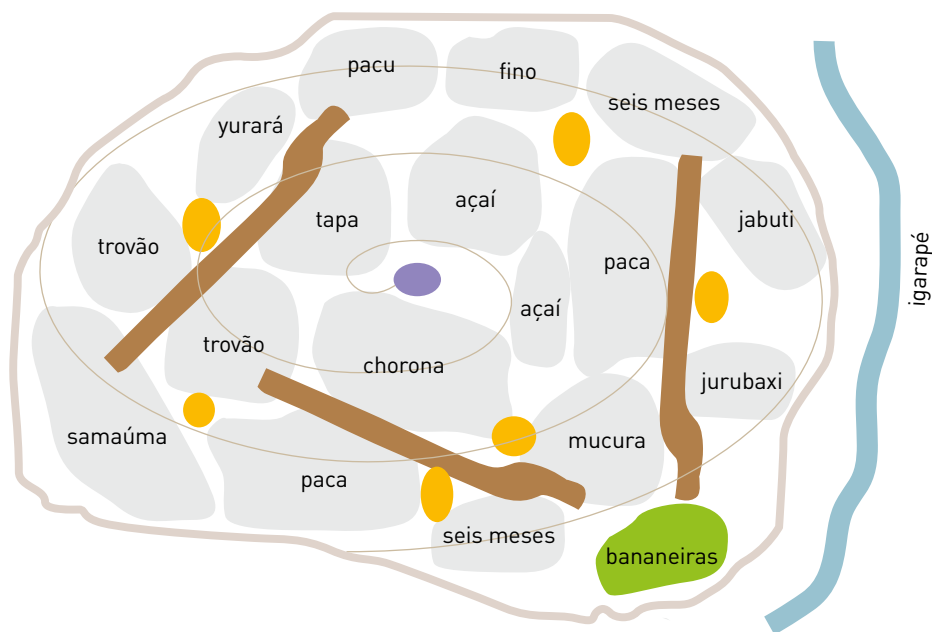
A roça é cuidadosamente organizada

O arranjo espacial das manivas respeita as características de cada variedade, como seu tempo de maturação, e aproveita as particularidades do terreno, tais como umidade e tipo de solo.

Variedades de manivas, como a maniva paca, maniva trovão (ou *tapá* em nheengatu), que “aturam” até três anos, precisam de mais adubo, “gostam” dos troncos e são plantadas encostadas a eles; aquelas mais precoces, que serão colhidas primeiro, devem ser plantadas longe dos troncos, pois suas raízes atrapalham o crescimento das demais manivas.

Uma roça, pela diversidade das folhagens e o cuidado dado às plantas, tem uma forte dimensão estética.

Os locais de plantio das manivas são escolhidos conforme suas preferências



Roça com as diversas manivas, os troncos queimados, o centro da roça, as bananeiras e outros cultivos. (Empeaire et al., 2010)

A sociedade das manivas

Abacaxis e cajus impedem que as manivas fiquem sedentas – o abacaxi é o *kamu'ti*, o pote de barro das manivas. Tajás são guardiões dos espaços: se um intruso penetra na roça, o tajá-onça “ruge e joga paus”.

No centro, a *mãe da roça*, às vezes *avó da roça*, representa as gerações de manivas repassadas de mãe para filha. Deve cuidar delas e induzir seu crescimento. Os remédios da roça também podem ser *mãe da roça*.

A manutenção da diversidade de plantas cultivadas, principalmente de manivas, acontece num contexto de relações permeadas pela noção de bem-estar.





Uma coleção de manivas

Existe uma relação individualizada entre as plantas cultivadas e a *dona da roça*, uma vez que *as plantas dão ou não com ela*.

“Arraia maniva não dá para mim... Para Dona Zulmira, dão bonitas. Paca maniva, essa dá para mim, nambu maniva também. Mas arraia maniva não dá para mim.”

D. Nilza, comunidade Espírito Santo, 2007

A agricultora cuida do bem-estar das plantas, pois as manivas são seres dotados de vontade e da capacidade de agir.

“... não podem passar sede, devem estar alegres, bem penteadas [capinadas], fazem festas, são criadas e não podem ser abandonadas.”

Hilda Nery, Santa Isabel do Rio Negro, 2007



Mandioca mansa, mandioca brava

Há duas grandes categorias de mandiocas: as bravas e as mansas.

A mandioca mansa é chamada na Amazônia de macaxeira. As poucas variedades cultivadas no Rio Negro foram provavelmente introduzidas por missionários ou comerciantes.

No Rio Negro, as variedades bravas dominam, existindo uma centena de variedades. Altamente tóxicas, seu preparo é extremamente complexo e exige conhecimentos especializados e técnicas apuradas para a eliminação do ácido cianídrico.

**No Rio Negro dominam
as mandiocas bravas**



A espécie: *Manihot esculenta*

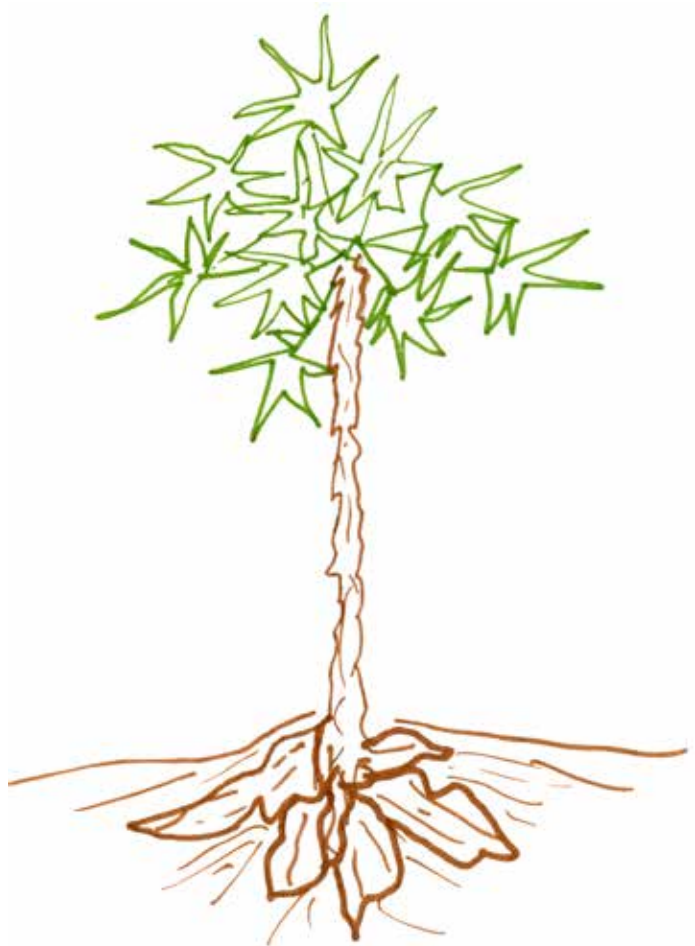
Apesar da diversidade de seus nomes – mandiocas, macaxeira, aipim –, a mandioca pertence a uma única espécie botânica *Manihot esculenta* Crantz.

No Rio Negro a palavra maniva designa a parte aérea da planta e as estacas do caule usadas no plantio. Os tipos de maniva são reconhecidos pela estrutura – esgalhada ou não –, pela cor do caule, pela forma das folhas.

Na terra está a raiz, a mandioca, classificada como branca ou amarela segundo a cor da parte interna da raiz. É a mandioca que, processada, vira alimento.

As duas partes da planta são designadas em nheengatu de *maniwa* e *maniaka*, em tukano de *dikî* e *kii*, e em baniwa de *kenikhee* e *káini*.

**Mandioca e maniva são
nomes de partes diferentes
da mesma planta**



Desenho de Vanilisa Alves, comunidade Espírito Santo
(realizado em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)

âhã dikî (inambu) **ãhû dikî** (beiju) **ãhû-põ'ra dikî** (pequeno beiju)
akê dikî (macaco) **a'musû dikî** (mucuim) **basoti dikî** (baixinho)
ba'ti dikî (piaba) **betá dikî** (tucum) **bi'î dikî** (rato) **bo'te dikî**
(aracu) **branco dikî** (do branco) **buhâ dikî** (pombo) **bu'sá dikî**
(samaúma) **bu'u dikî** (tucunaré) **castanha dikî** (castanha) **da**
Colômbia dikî (da Colômbia) **dari dikî** (iwa-pixuna, parecido com)
de Barcelos dikî (de Barcelos) **de Benedito dikî** (do Benedito)
doê dikî (traíra) **duhû dikî** (sentar, que desceu, que sentou) **ehû**
dikî (timbó) **etoâ dikî** (cubiu) **ikî dikî** (inajá) **ikî peheri dikî**
(caroços de inajá) **irapuka dikî** (irapuca) **iroyã dikî** (carajuru) **i'sê**
dikî (cucura) **i'tâ-yimi dikî** (sorva) **kabucuena dikî** (kabucuena)
kape-biá dikî (abelhazinha) **kã'rê dikî** (abiu) **macaxeira dikî**
(macaxeira) **meká di'arã dikî** (rainha de maniuara) **miô-wa'i**
dikî (matrichã) **mipî dikî** (açai) **mipi-á dikî** (quatis) **ne'ê dikî**
(buriti) **ohô butî dikî** (banana branca) **ohô dikî** (banana) **o'ôri**
dikî (flores) **pakî mariró dikî** (sem pai) **pamô dikî** (tatu) **pamô**
pikoro dikî (rabo de tatu) **patî dikî** (tipo de seringinha) **pekãsã**
dikî (dos brancos) **pirô dikî** (cobra) **pisána dikî** (gato) **pupiã**
dikî (ucuqui) **seis muhi-püuri dikî** (seis meses) **semê dikî**
(paca) **sërá dikî** (abacaxi) **simió dikî** (uacu) **sõ'â dikî** (vermelho)
to'â dikî (rã) **ua dieri dikî** (ovos de tartaruga) **uhú dikî** (pacu)
ûhuri dikî (jabuti) **wahâtoo dikî** (cuia) **wamî dikî** (umari)
wamî pe'toro dikî (caroço de umari) **wapî dikî** (cunuri) **wãri-á**
dikî (acarás) **wasô dikî** (tipo de seringa) **wetá dikî** (tapioca) **wirî**
dikî (preguiça) **xurimã dikî** (xurimã) **yã'iró dikî** (uariá) **yamã**
dikî (veado) **ya'mû dikî** (cará) **yã'pá dikî** (rã-jia) **yîru dikî**
(grilo) **yoasô dikî** (calango) **yukî dipîri dikî** (galhos de árvore)
yumû dikî (patauá) **yurará dikî** (bicho de casco grande)

Cada variedade de maniva tem seu próprio nome

Há nomes que fazem referência a plantas: maniva samaúma, maniva cucura, maniva abacaxi, maniva cará. Outras são nomeadas em referência a animais: maniva tucunaré, maniva paca, maniva pombo.

Há manivas oriundas de sementes que germinam após a queimada. Sem conhecer as variedades que deram origem a essas sementes, essas novas manivas são chamadas de *sem pai*.

Os nomes de manivas introduzidas remetem a uma origem geográfica ou social – maniva da Colômbia, maniva de Barcelos, maniva do Benedito – ou ainda a critérios descritivos, como maniva gigante, maniva roxa...

“Maniva de açai, maniva de pacu, maniva de tucunaré... tudo, minha mãe, ela tinha. Ela arrancava, fazendo farinha, tirava goma, ela misturava, ela torrava. Era assim o ano inteiro.”

Conceição Dias, Santa Isabel do Rio Negro, 2007



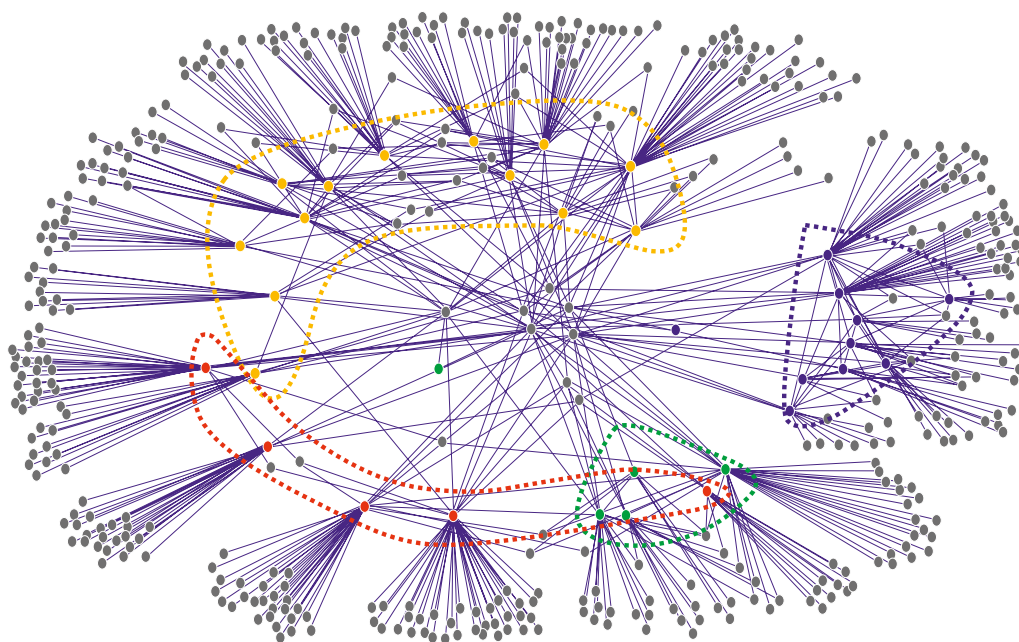


As sementes, fonte de diversidade

Multiplicadas normalmente por estacas, as manivas não perderam a capacidade de se reproduzir por sementes, podendo nascer espontaneamente nas roças após a queimada. Essas novas plantas são avaliadas pela *dona da roça* em função de suas qualidades e, se mantidas, recebem um nome e passam a enriquecer o leque já existente de variedades.

Plantas, estacas, brotos, *filhos* e sementes são trocados entre *donas de roça*, trazidos na ocasião de viagens a parentes, passeios e trabalhos, o que assegura um fluxo contínuo de plantas em escala regional.

As donas de roças formam uma complexa rede de troca de plantas cultivadas



Rede de circulação de plantas cultivadas dos agricultores da cidade de Santa Isabel do Rio Negro. Os pontos coloridos representam as agricultoras ouvidas para coleta de informações: os azuis representam as agricultoras da comunidade Espírito Santo; os verdes, as de Tapereira; e os amarelos e vermelhos, as agricultoras de dois bairros da cidade. Os pontos cinzas representam doadores de plantas, seja como estacas, mudas, sementes ou outras formas. O traço que une os pontos representa a transferência de uma ou mais plantas do doador à agricultora. Essa rede funciona da Colômbia até Manaus, em mais de mil quilômetros de distância.

EMPERAIRE, Laure. *Diversidad agrícola y redes sociales*. In: POCCHETINO, María Leticia; LADIO, Ana H.; ARENAS, Patricia M. (Eds.). ICEB2009 – Tradiciones & transformaciones en Etnobotánica, Bariloche – Argentina. Cyted-Risapred, 2010.

Pekwera, o rastro de um bicho

As mandiocas de roças novas, maduras ou velhas são arrancadas em pequenas áreas, segundo a necessidade familiar de produção de farinha.

O espaço liberado é chamado *pekwera*, o *rastro de um bicho*. As mandiocas são arrancadas dando-se a volta na roça até chegar à primeira *pekwera*, já replantada.

A roça pode passar por dois ou três replantios, até que as agricultoras avaliem que o trabalho *não compensa mais*.

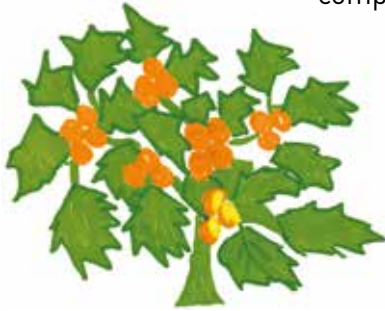
As mandiocas são colhidas e as manivas replantadas conforme a necessidade da família





Com o passar do tempo, a roça se enche de diversidade

Cana-de-açúcar, banana e abacaxi são *repassados* para a roça nova após o plantio das manivas. As pimentas vão junto aos troncos queimados. Paulatinamente, o espaço se completa: cará, batata-doce, ariá, cubiu, maxixe, melancia, jerimum, maracujá se espalham entre os troncos.



cubiu

No segundo ano são plantadas árvores frutíferas: abiu, caju, ingás, cucura, cupuaçu, açai, bacabinha. O conjunto parece um emaranhado de plantas e galhos queimados, mas cada espaço é aproveitado conforme as exigências ecológicas das plantas. Assim se desenha o horizonte da roça para os próximos dez anos.



ingá

Desenhos: [1] ingá, Josélia Silva Serrão; [2] cubiu, Alberta da Silva Serrão (realizados em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)



“É bom ter todo o tipo de banana. Eu tenho banana-maçã, prata, engana-ladrão (porque parece estar madura mas não está), banana governo, inajá, cunuri, comprida.”

D. Luzia, Santa Isabel do Rio Negro, 2007



bananeira

“Quando a gente chegava lá na roça, a gente ia ver a roça da gente, tudo era bonito, limpo! Tinha maniva, tinha fruta, tinha abiu, tinha cubiu, tinha cucura, tinha cana, tinha banana, tinha abacaxi, tinha de tudo!”

Hilda Nery, Santa Isabel do Rio Negro, 2007

“Tem que plantar abacaxis e manivas. Quando termina de capinar, o abacaxi é o pote, as manivas vão para o igarapé, tomam banho e pegam água no pote delas.”

Lucrécia Maximiano Avelino, Santa Isabel do Rio Negro, 2007

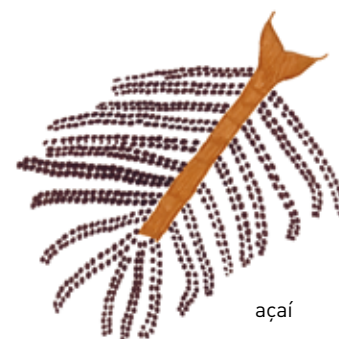


Desenhos: [1] bananeira, Luis Fernando Jacinto Almeida; [2] ariá, Alberta da Silva Serrão; [3] cana, Daiane de Oliveira Deno, comunidade Acariquara; [4] cucura, Cleiton Pancracio Barreto (realizados em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)



A roça alimento

Ter várias roças é garantia de autonomia alimentar. Cada casal ou família cuida de duas, três ou mais roças, cada uma em um estágio – queimada, nova, madura ou velha.

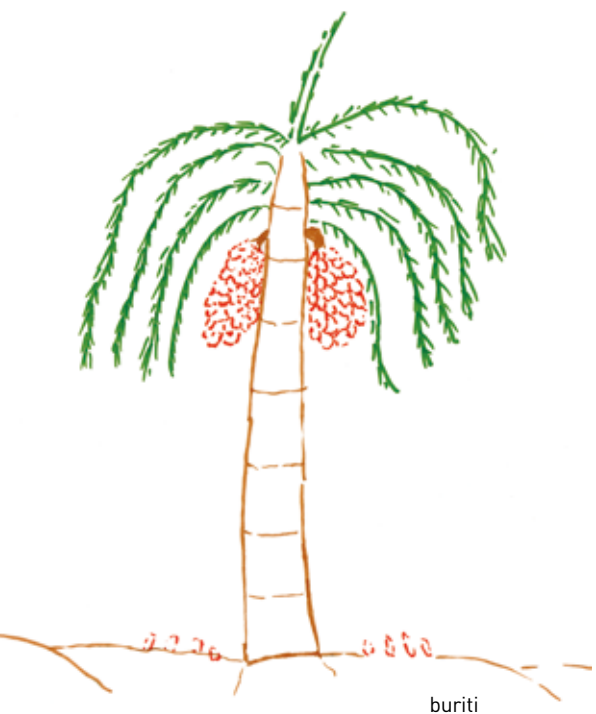


açaí

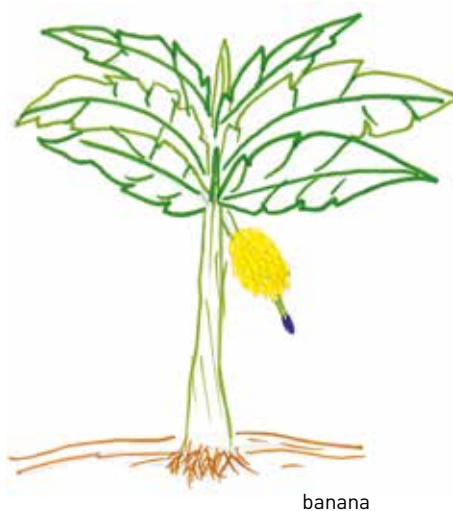
A diversidade das roças é enorme: os levantamentos realizados em três localidades no médio Rio Negro indicaram a existência de cerca de 200 espécies e variedades cultivadas, como as variedades de mandiocas e as de pimentas, carás, bananas. Na maior parte dos casos, a alta diversidade resulta de uma antiga presença no lugar.

Conservar a diversidade de plantas cultivadas implica repassar mudas e sementes para a roça nova. Sem o repasse, as plantas se perdem nas roças velhas, rapidamente tomadas pelo mato.

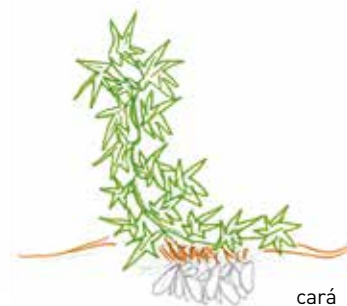
Uma família pode ter várias roças e cultivar até cem espécies ou variedades diferentes



buriti



banana



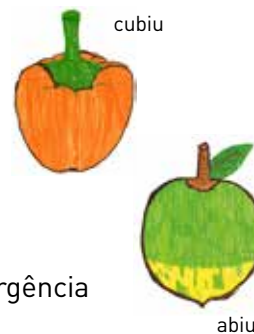
cará

Capoeira é a floresta retomando o espaço cultivado

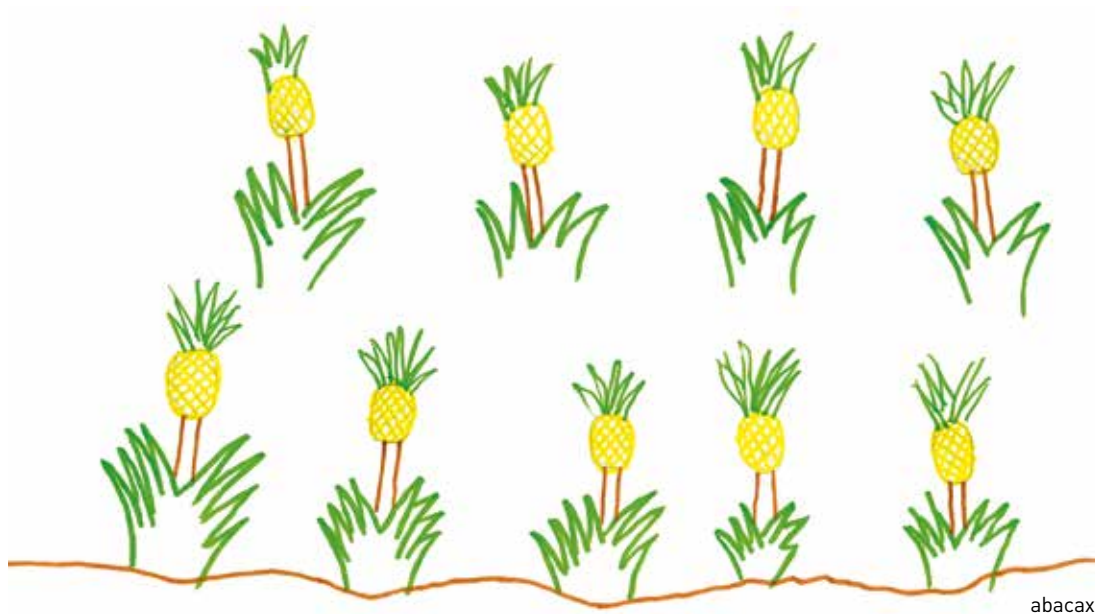
Quando a roça fica velha, depois que todas as mandiocas foram arrancadas, ela se torna capoeira. Progressivamente, as espécies da mata se entremeiam às plantas cultivadas, preparando um novo ciclo floresta-roça.

Mas a capoeira não é um espaço abandonado ou improdutivo. Mantém a produção de frutas e é um reservatório de mudas e sementes. Algumas espécies, como a pupunha, o abiu, o abacaxi e o cará, sobrevivem a mais de dez anos de regeneração florestal.

Capoeiras também podem funcionar como *petecás*, pequenas roças de emergência plantadas em espaços abandonados há pouco tempo.



Uma roça pode passar por dois, três, às vezes quatro ciclos de cultivo antes de ser deixada para se tornar capoeira







Os alimentos

Formas de preparar beijus, caxiris, farinhas, peixes, juquitaias, vinhos... Formas de consumir esses produtos.

Manhê yamumhã yané rymbiú manhê yamumhã meyú, caxiri uwí, pirá, yukitaya iwa yúkisse. Manhê yambaú kwaitá meyú, yambaú pirá, kurara irum ya pisika pirá, yukitaya, yanbaú arám timbiú yrum, wakawa yukisse yaú arám. [nheengatu]

Baarātirā pehe daresamã āhû, peêru, po'ká, wa'î, biâ do'keke thonikã yakidika merã sirisê daresamo. Diporópi darebake nipã. [tukano]

Koame padenhika pethenai, padzawaro, matsokanai, kophenai, ttíimapanai, lhianayanai ... koame mitha pamatsiataka lipedzalhewa nhaaha wakapali. [baniwa]

Yapunaruka, a casa de forno

A casa de forno é *yapunaruka* em nheengatu. Idealmente, cada família tem a sua, mas como a construção requer tempo e recursos, o espaço também pode ser compartilhado por vários núcleos familiares, que se alternam em jornadas de um dia de trabalho.

Na casa de forno a mandioca é processada em farinhas, beijus, correspondendo aos padrões de qualidade da família. A forma de trabalhar é importante e os artefatos usados devem estar em bom estado, senão podem romper-se e anular todo o trabalho.



Da raiz tóxica, o alimento principal

Mandioca é também integração social: seu compartilhamento, junto com o de outros alimentos, é elemento central das relações comunitárias.

A complexa transformação das raízes tóxicas de mandioca em alimentos exige conhecimentos, técnicas apuradas e artefatos especiais.

As raízes arrancadas da terra têm diferentes destinos: as brancas, mais ricas em fécula, são transformadas em farinha no mesmo dia; as amarelas precisam *pubar*, amolecer, ficando imersas no igarapé de dois a quatro dias. Os passos seguintes são variados e transformam a mandioca em farinhas, goma, manicuera, tapioca, beiju e tantos outros alimentos.

Transformar a mandioca em alimento é uma arte que exige conhecimentos especializados



Casa de forno comunitária compartilhada por diversas famílias.

Descascar, lavar, ralar e aprender

As diversas etapas da produção de farinha de mandioca acontecem na casa de forno e em seu entorno. A produção congrega a família, e as várias gerações se juntam para raspar, ralar, prensar, torrar e... conversar.

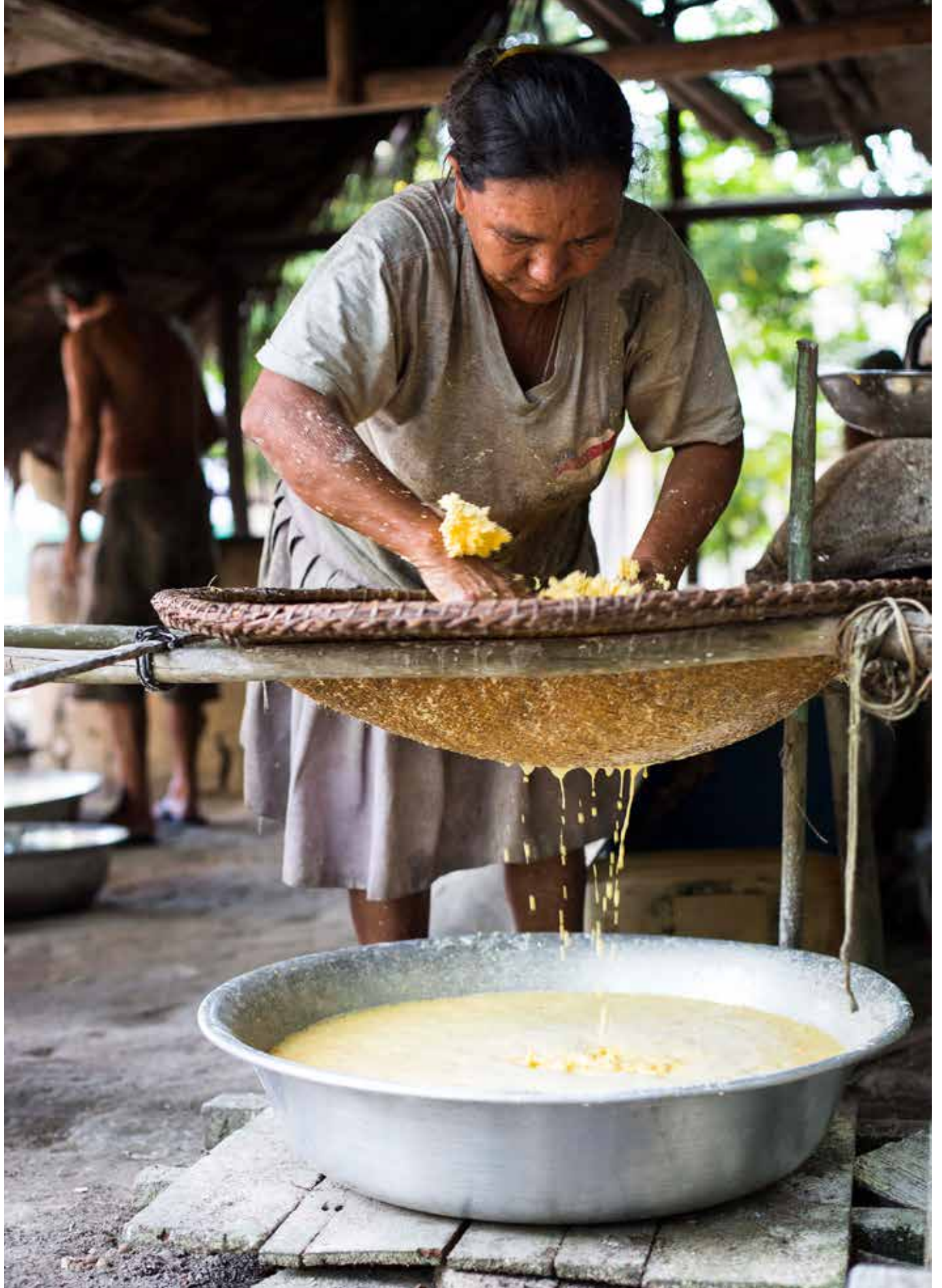
A casa de forno é um local privilegiado para o repasse de conhecimentos de mães para filhas e também para os filhos. A criança observa e imita os gestos – descasca os tubérculos e peneira a massa. Ralar a mandioca, colocar a massa no tipiti e torrar são tarefas para adolescentes e adultos.

**Na casa de forno os conhecimentos
são passados para as novas gerações**



O processamento da mandioca pode ser feito individualmente, mas é comum congrega a família.





Goma e manikwera

Raspar, lavar, ralar. Levar a massa resultante ao *kumatá* e espremer num rápido vai e vem. Assim obtém-se um caldo rico em amido, energia para o corpo. Depois de horas na bacia, o caldo decanta: a goma no fundo; o líquido no topo.

A goma, de cor branca intensa, é peneirada para fazer tapioca, beiju, mingau.

O líquido é a *manikwera*, ou manicuera. Tóxica, só depois de fervida por horas vira a manicuera doce consumida pela manhã – pura, com farinha, com frutas ou como mingau. Guardada por um dia, azeda e vira tucupi, tempero para caldos de peixe ou de carne. Cozida por mais tempo fica concentrada, escura e se conserva melhor.



Farinha

A farinha resulta da mistura de variedades brancas e amarelas. Os tubérculos amarelos são deixados pubar alguns dias na água, geralmente em um igarapé. Espremida no tipiti, essa mistura se transforma em blocos de massa que são desfeitos à mão e passados na *urupema*, peneira de malha média.

Com o auxílio de uma grande cuia, a massa peneirada – *umuã* – é colocada paulatinamente no forno de chapa de metal, que já deve ter sido aquecido e limpo com uma vassourinha de piaçaba. A farinha, ainda úmida, é revolvida continuamente com uma espátula, o *tarubá*. Depois de levemente torrada, a farinha é novamente passada na peneira, dessa vez mais fina, e volta ao torrador até ficar bem seca.

O trabalho é exaustivo, há o calor, o vapor e a fumaça. E é preciso muita atenção ao ponto de torrefação.

De um amarelo dourado, a farinha bem preparada pode ser conservada por meses



Desenho de Feliciano Lana, artista desana





Tapioca

A farinha de tapioca é produzida com goma peneirada em uma peneira fina e rapidamente torrada no forno quente, um trabalho que necessita experiência.

Nos mitos desana, o ser primordial que deu origem ao mundo e aos seres humanos criou-se a si mesmo a partir de “seis coisas misteriosas”, dentre as quais uma cuia contendo farinha de tapioca e o seu suporte trançado.



Massoca

A massoca, ou *maçuka* em nheengatu, é uma farinha fina preparada com variedades de mandioca branca. As raízes ficam na água por três dias e a goma não é retirada. Descascadas, raladas e espremidas duas vezes no tipiti, transformam-se numa massa bem seca que é peneirada muito finamente e torrada aos poucos em fogo brando antes de ser novamente passada na peneira.

A massoca, farinha fina e trabalhosa de fazer, é uma iguaria





Beijus

Beiju de goma, beiju *cica*, pé de moleque, *kuradá*, beiju fino, beiju queimado para o caxiri... Os tipos de beiju variam conforme os ingredientes, o tamanho e a espessura.

São preparados pelas mulheres que, com as mãos, espalham a massa de mandioca branca ou amarela sobre a chapa do forno, formando um círculo que é assado de um lado e depois virado com o abano.

As formas para beiju, conhecidas como *roda*, têm diferentes tamanhos e são feitas de entrecasca de *turi*.



[1] beiju *kuradá*; [2] beiju de goma; [3] beiju couro de veado; [4] beiju *cica*

Desenhos de Feliciano Lana, artista desana



Beiju baniwa

Para fazer este tipo de beiju, a massa peneirada é esquentada e peneirada de novo. Em seguida, é colocada na chapa do forno circular, onde a mulher ajeita as bordas e deixa assar, usando um abano para virar o beiju, que é repartido ao final. Torrados por mais tempo e secos ao sol, os beijus podem ser conservados por várias semanas, até meses.



Beiju *cica*

Os beijos *cica*, pequenos e finos, são muito apreciados. Esta iguaria é indispensável nas “Festas de Santo”, comemoradas nas comunidades e nas cidades do Rio Negro.



Beiju *kuradá*

Os beijos do tipo *kuradá*, feitos da mistura de massa de mandioca com goma, devem ser consumidos sem demora, porque não se conservam.



Pé de moleque

Feito de massa de mandioca mole misturada com açúcar e castanha, o pé de moleque é assado sobre folha de bananeira.



Uma rica culinária

No Rio Negro, a alimentação combina produtos da roça com enorme diversidade de peixes e pimentas. A culinária participa do cotidiano, das festas, dos rituais. É importante para a vida social e cultural.

Também encontramos a mandioca nos mitos, os peixes no padrão dos trançados e as pimentas nas práticas dos benzimentos.

Há ainda frutas, batatas, carás e palmeiras, como a pupunha, o tucumã, o buriti. O “vinho” da bacaba e do açai. As carnes de caça – aves e mamíferos. As galinhas de criação. Os insetos, como as formigas saúva e maniuara, e a larva do besouro *muxiwa*, encontrado nas palmeiras. E variados recursos, utensílios e técnicas de preparo que mantêm na culinária suas características indígenas.



As pimentas

As pimentas são ingredientes importantes e muito presentes no cotidiano, tanto no plano material como simbólico.

Fundamentais nos benzimentos, propiciam proteção para o corpo. Importantes na culinária, são consumidas nos caldos ou são espremidas, frescas, com sal, para acompanhar a comida.

A principal forma de consumo é a *jiquitaia*, feita com pimentas secas, às vezes defumadas, que são socadas, e às quais pode ser adicionado sal.

Outra forma de preparo é um condimento líquido, o *arubé*, cuja base é uma mistura de água com massa puba levemente fermentada e pedaços de pimentas.



pimentas



**Murupi, de urubu,
uiramiri ceçá... há enorme
diversidade de pimentas
nas roças do Rio Negro**



pimenteira

Os peixes

As espécies de peixe consumidas variam conforme local, estação e técnica de pesca, mas as mais comuns são: pirarara, surubim, tucunaré, aracu, pacu.

Alimento de quase todos os dias, o peixe pode ser preparado de muitas formas. Peixe cozido em água com temperos é o alimento mais comum. O caldo apimentado quinhampira, ou *kiyapirá* em nheengatu, consumido com beiju, é a comida indígena do Rio Negro por excelência. Se for desfiado com pimenta e misturado a uma base de farinha de mandioca, é a *muyéka*; se a base for goma ou amido, a *kudiarí*. Embrulhado em folhas e assado, é a *pupeka*.

Os peixes podem ser salgados, secos ao sol ou moqueados pela fumaça, quando postos em jirau acima do fogo. E se depois disso são socados e temperados com pimenta, viram *piracuí*, a farinha de peixe.

**Assar e moquear são tarefas masculina e feminina.
Cozinhar em panelas é uma atribuição feminina.**



panela com quinhampira



pupeka



moquém

Desenhos: [1] panela com quinhampira, Josélia Silva Serrão; [2] pupeka e [3] moquém, Alberta da Silva Serrão (realizados em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)

Tucupi

O tucupi é obtido a partir da manioc. É um tempero muito apreciado em caldos de peixe ou carne, mas é altamente tóxico se for mal cozido.





As refeições

Durante a semana, os membros da família reúnem-se nas cozinhas domésticas. O mingau quente é o alimento tradicional das manhãs. Ao meio-dia ou à tarde, geralmente come-se peixe com beiju ou farinha. À noite, uma refeição leve.

Aos domingos, a refeição ganha contorno festivo. No centro comunitário, famílias compartilham os alimentos, cada mulher casada leva os pratos que preparou. A longa mesa se enche de panelas grandes com peixe em caldo; nas panelas menores, outras comidas à base de pescado. Há cuias e recipientes com farinhas, beijus, frutas frescas e bebidas, como o indispensável chibé, bebida refrescante feita com farinha grossa misturada com água.

Família e coletividade: os modos de consumo dos alimentos refletem a sociabilidade





Os artefatos

Aturás, peneiras, tipitis e outros objetos falam a linguagem das mãos. Feitos em casa, na comunidade ou mais longe; transmitidos, trazidos, levados, trocados ou comprados, todos têm uma história.

Watura, urupema, tipiti itá, amunongara itá, yamunyawa itá, yane ipú irum, yaneruka upé, yanerendawa upé. Apecatú kiti umusasáwa, ururiwá, tarasuwá, yayumewá, yapiripanawá, panhé taricú umbeu sá. [nheengatu]

Darebarã kiose nĩ. Wípi dareke nisa. Apeyere makarĩpi daresama. Masĩgi wereosanii, darekepa duusama apêye maa. Kiti kiosediakĩ nisa. [tukano]

Tsheeto, dopittí, tirolipi nheette phiome phaa nhaaha padeenhinipe pakapi iyo. Padenhinana panttiriko, dzakaleriko oo yakatsakha, padzenetakanhaa, padekanhaa, petakanhaa koayo katsa oo paventakatsa, phiome nhaa nalhio nanakoapaninaa. [baniwa]

Os artefatos da casa de forno

Os objetos da casa de forno podem ser artesanais, como tipitis, cestos e abanos, ou ter origem industrial, como as facas, as bacias e o torrador de metal, o mais importante componente do forno.

Os mais valorizados são os artesanais, de posse individual. A maioria dos objetos, com exceção dos cestos cargueiros, é usada e guardada na própria casa de forno, de onde não devem ser retirados. Os objetos pertencem às esposas dos produtores, que os emprestam às noras que trabalham na mesma casa de forno.



Desenho de Alberta da Silva Serrão (realizado em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)



Cestos recipientes, *urutu*.

Os objetos também trabalham

Da mesma forma que os humanos se integram no trabalho coletivo, os artefatos também agem, se associam e “trabalham” no espaço da casa de forno. A capacidade de agir, própria de um artefato, confere-lhe um valor que o distingue dos demais.

Há objetos que trabalham sozinhos – a faca que descasca a mandioca, o ralador que a tritura. Outros trabalham acompanhados: um cesto coador associado a uma armação e à bacia que recolhe o líquido da massa da mandioca ralada e espremida está entre seus “companheiros” e com eles trabalha em mutirão, o *ajuri*.



Desenho de Cecília Braga da Silva (realizado em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)



Os trançados

A maioria dos objetos trançados pertence à casa de forno, onde cumprem papéis utilitários e simbólicos. São cestos cargueiros, tipitis, cestos coadores e abanos que revelam complexos conhecimentos ambientais, técnicos e estéticos.

O cesto coador feito pelos Tukano e Baniwa e o cesto cargueiro dos Maku são especializações destes povos, comercializados e trocados nos rituais de *dabukuri*.

**Trançados ocupam posição de destaque
dentre os saberes e fazeres masculinos**



As fibras naturais dos trançados vêm de plantas, tais como arumãs, cipós e palmeiras colhidas na terra firme, nos igapós e capoeiras velhas.

Pinima, a pintura dos trançados

As técnicas de trançado formam padrões dotados de significado e identificados a partir de elementos da fauna e da flora da região. Uns são encontrados em vários artefatos, outros são exclusivos do cesto cargueiro.

Os padrões dos cestos cargueiros representam as suas “pinturas” – *pinima* – porque os embelezam, como *tamuatá pirêra* (escama de tamuatá) ou *jandiá acanga* (cabeça de jandiá). Os arremates da borda também constituem *pinimas*, como *buya kãwera* (espinhaço de cobra).

Para um padrão de cestaria ficar bonito – *pinima poranga* – é preciso que as talas de cipó empregadas sejam todas da mesma largura.



Diferentes tipos de pinimas: [1] *tamuatá pirêra*; [2 e 3] *jandiá acanga*; [4] *buya kãwera*.

Kumatá, o cesto coador

O cesto coador pode ser circular ou quadrado. É denominado *kumatá* em nheengatu, *thompa* em tukano e *tírolí* em baniwa.

Feito de finas tiras de arumã com casca e as beiradas com cipó, o cesto coador tem a malha muito cerrada. Os padrões destes cestos são específicos: *çaiwaarapé* (caminho da saúva), *uruábunda* (rastros do caracol), *waçaira'a* (folha de açai).

Este tipo de peneira permite produzir sucos de frutos de palmeiras e nele são secas pimentas variadas. Mas sua função principal é extrair da massa de mandioca ralada a goma e a *manikwera*, base do tucupi.

Para ser usado, requer uma armação trípode feita de pau de envira e denominada *çuaçu* em nheengatu, *ñamá* em tukano e *diutu* em baniwa – palavras que nas três línguas significam “veado”.





Espremer a massa da mandioca brava no *kumatá* é tarefa que as crianças aprendem desde cedo

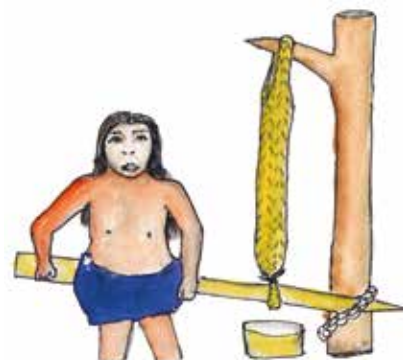


Desenho de Feliciano Lana, artista desana

O tipiti

O tipiti é um utensílio que pode ser esticado, o que permite espremer a massa de mandioca ralada, liberando pouco a pouco o líquido tóxico que escorre pelo trançado.

Ao fundo da casa de forno fica o equipamento que distende o tipiti. Ele é composto por um poste fincado no chão com uma saliência onde se introduz a alça superior do tipiti; um travessão que recebe um peso para fazer pressão e onde é introduzida a alça inferior; e um poste chanfrado que permite prender o travessão e regular o sistema.



Desenhos de Feliciano Lana, artista desana





O trançado do tipiti

Técnicas especiais de trançado transformam tiras de arumã com casca em um tipiti. Por seus movimentos de *encolhe* e *espicha*, os povos indígenas do Rio Negro associam o tipiti à cobra sucuri.

Os trançados dos tipitis produzem padrões que têm nome e significado: *akutiraya* (dente de cutia), *pirarukupirêra* (escamas de pirarucu) e *iaráywa* (tronco da palmeira jará).

“Antigamente quem não fazia tipiti não podia casar, mas agora não sabe nem fazer *waturá* e já está casando.”

Francisco Alemão, Tabocal dos Pereira, 1999







Waturá, o cesto cargueiro

Aturá, ou *waturá* em nheengatu, é o cesto cargueiro produzido e utilizado sobretudo pelos Baré. Outro tipo de cesto cargueiro, *mãí*, é confeccionado pelos povos de língua maku e também utilizado pelos Tukano, que o chamam de *píi misin*, e pelos Baniwa, que o denominam *tsetu*.

Um cesto cargueiro conta uma história. Feito pelas mãos de homens, é transferido, trocado, levado e trazido, vendido ou comprado em localidades próximas ou distantes.

Se a confecção do *waturá* é masculina, o uso é sobretudo feminino. Sua função principal é transportar os produtos da roça. Está relacionado à condição da mulher e a sua principal atividade produtiva, a roça e os alimentos.

O que particulariza um *waturá* são suas dimensões: o de tamanho médio é o mais comum e transporta mandiocas, batatas, frutas ou lenha; os menores são usados nas tarefas domésticas ou para guardar miudezas.

O cesto cargueiro compartilha certos atributos com os humanos, sendo dotado de um *corpo*, assim como as peneiras, os tipitis e os abanos. Em um cesto cargueiro, a parte externa é o *peito*, qualificado como *grande* e *robusto*; a interior configura as *entranhas*; e a borda, os *lábios*.

“O *waturá* é bom de carregar quando ele é novo porque está duro e não machuca as costas. Quando velho ele faz mondrongo, fica mole e aí a mandioca fura as costas.”

Zulmira Serafim, comunidade Espírito Santo, 2007



Desenho de Alberta da Silva Serrão [realizado em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015]

A vida de um *waturá*

Um *waturá* começa a ser tecido pela base com compridas tiras de cipó *uambé*. Ainda sem a alça, pode acondicionar roupas, redes. Quando a alça de envira é colocada, o cesto se completa e passa a ser apreciado e valorizado.

Pendurado em uma viga da casa de moradia ou da casa de forno, ele nunca é deixado no solo, pois a umidade o deteriora. Quando gasto pelo uso, o cesto não mais acompanha sua dona aos roçados – permanece em um canto da cozinha, acondicionando sementes, castanhas, carvão.

“Tem de guardar dentro de casa, senão misgalha logo. Não pode ficar com a bunda molhada, por isso precisa pendurar ou emborcar no jirau.”

Maria das Dores Oliveira, comunidade Espírito Santo, 2007





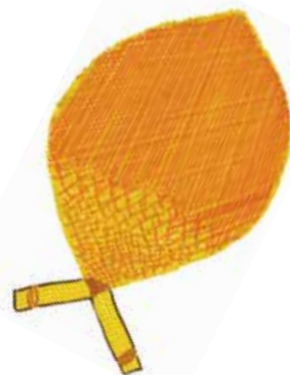
Os abanos

Abanos podem ser feitos por homens ou mulheres usando folhas fechadas de diversas palmeiras: tucum, caroá, tucumã, buçu.

O abano mais difundido tem a forma de um coração e é uma arte dos povos de língua tukano. São denominados *weninó* quando servem para avivar o fogo e *weninó sumuatiró* quando usados para virar os beijus.

Os Baré fazem um abano arredondado, chamado *tapekwa*.

O uso do abano é individual e feminino para preparar alimentos, mas os homens também podem usá-lo para avivar o fogo.



Desenho de Alberta da Silva Serrão (realizado em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)

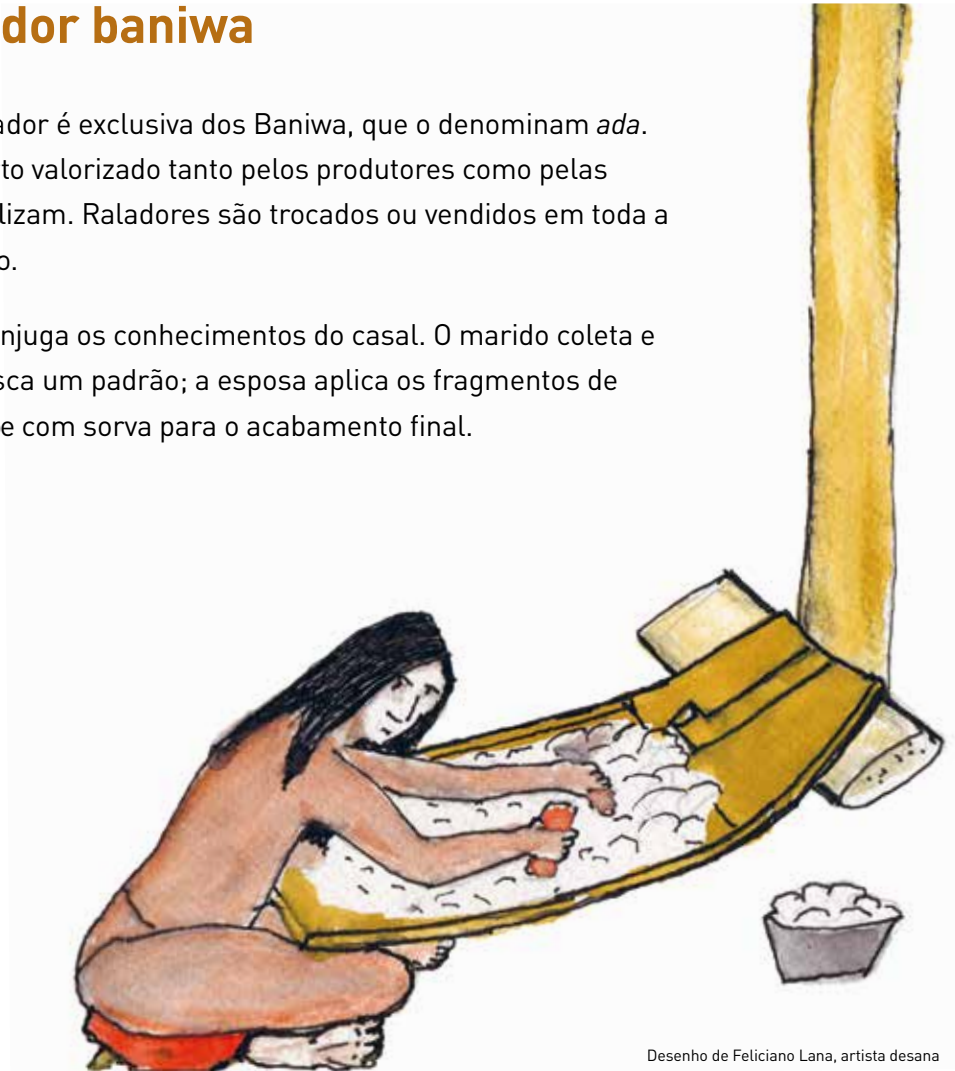




Ada, o ralador baniwa

A confecção do ralador é exclusiva dos Baniwa, que o denominam *ada*. Este artefato é muito valorizado tanto pelos produtores como pelas mulheres que o utilizam. Raladores são trocados ou vendidos em toda a região do Rio Negro.

A sua confecção conjuga os conhecimentos do casal. O marido coleta e talha a madeira, risca um padrão; a esposa aplica os fragmentos de quartzo e os reveste com sorva para o acabamento final.



Desenho de Feliciano Lana, artista desana

Os fragmentos de quartzo formam padrões, tais como *kuhiapu* (caminho da saúva), mas o ralador também possui padrões pintados com tintas naturais, os mais comuns representam borboletas.

A diversidade de matérias-primas e artefatos

O processamento da mandioca emprega outros utensílios, como cochos, raladores, espátulas e suportes para cestos, que são confeccionados, sobretudo, com madeiras, também empregadas na produção de canoas, barcos e remos.



tarubás (grande, para farinha; pequeno, para beiju)



pilão

Mulheres confeccionam batedores para mingau, vassourinhas, formas de beiju. Cortam os paus de cavouco usados nas roças. Trabalham fibras e folhas, varas e cuias. Algumas são oleiras, modelam fogareiros com o barro extraído das barrancas dos rios.

Os homens fazem espátulas, espremedores de cana e o jirau. Com argila, constroem a base para os grandes fornos.

Desenhos: [1] *tarubás*, Alberta da Silva Serrão; [2] pilão, Cecilia Braga da Silva (realizados em oficina, Santa Isabel do Rio Negro, 2015)





Baribó

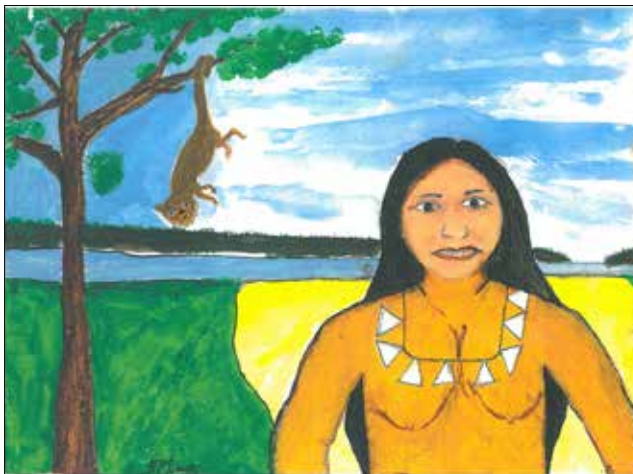
História de mandioca

Desenhos e texto de Feliciano Lana



1

Deus da comida é Baribó.
Baribó está no meio das frutas
e plantas da roça.



2

Mulher do Baribó.
Ela é família de gente macaco barrigudo.

3 e 4

Baribó teve dois filhos.
Atualmente os dois encontram-
se nas constelações. Um é
estrela Yamí yoãriru ou estrela
polar ártico. Toda noite aparece
no poente. Outro é estrela Doé
ou estrela polar antártico. Toda
noite aparece no nascente, por
volta de 3 horas da madrugada.
Imagem masculino e feminino é
de Doé com a mulher dele.



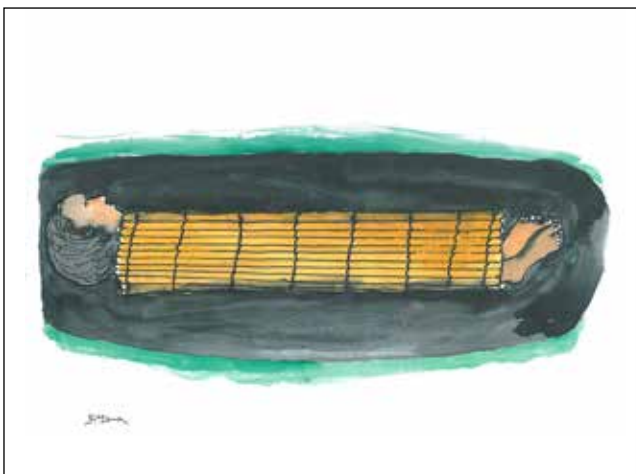
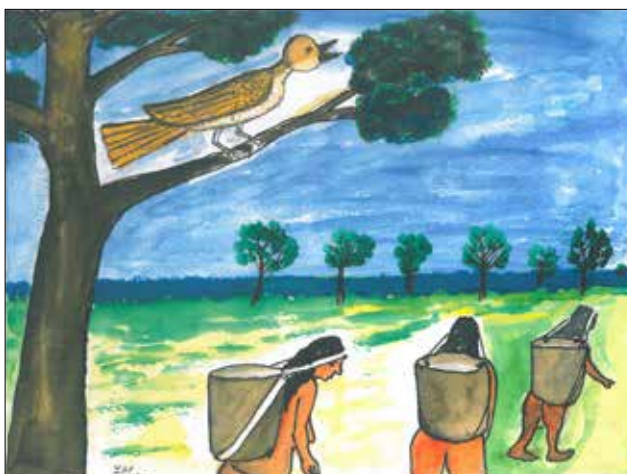


5

Muito preocupado de saber notícia da morte de seu filho, Baribó transformou-se em um pássaro Japú e foi parar na roça do povoado vizinho. As duas mulheres são pessoas da roça, pássaro Japú é Baribó. Mulheres falaram que o pássaro Japú está procurando o dono, tem notícias que um filho de Baribó sumiu e até hoje não compareceu. Sobre a notícia da morte não há detalhe completo.

6

Baribó revestiu a pele de outro tipo de passarinho chamado Kayaró. Ele é adivinhador da morte de alguma pessoa se canta: Kayá, kayá, kayá, kayá. Assim ele fez. Neste quadro, foi cantar no caminho da roça onde a mulherada estava indo pra roça. Escutando o canto do Kayaró, mulheres começam a comentar as notícias. Que o filho do Baribó pelo ciúme se matou e antes cortou o pênis. Depois embrulhou com uma esteira, levou embaixo do porto, enterrou dentro de uma lagoa.



7

Escutando os comentários da mulherada, Baribó voltou rápido em casa. Foi procurar e encontrou seu filho morto. Baribó começou a benzer e o filho ressuscitou. Só que não tinha pênis, foi cortado. Mas Baribó fez todo o possível. Procurou um cogumelo chamado pênis da lua e colocou esse pênis no lugar cortado.



8

Na figura deste quadro se vê uma imagem de um homem que segura outro com a mão esquerda.

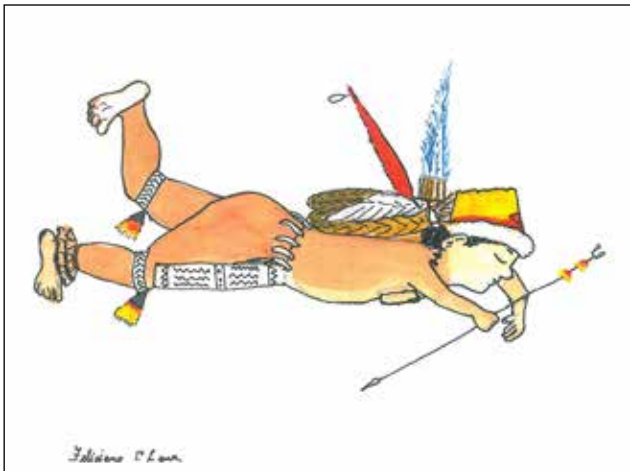
É o Baribó, levando seu filho vivo para casa.

De repente, o seu irmão percebeu que o morto ressuscitado está voltando.

Neste quadro se vê um passarinho sobre a cumeeira da casa. Ele cantando diz:

– O fantasma do filho ressuscitado está chegando.

Escutando isso, Baribó caiu desmaiado e não resistiu mais.



9

Baribó cheio de enfeites está desmaiado pela tristeza da morte de seu filho. Vendo

isso, mulher dele foi mexer para ver se estava vivo, graças a Deus se acordou.

Ela sabia que se ele morrer não haveria mandioca no mundo.

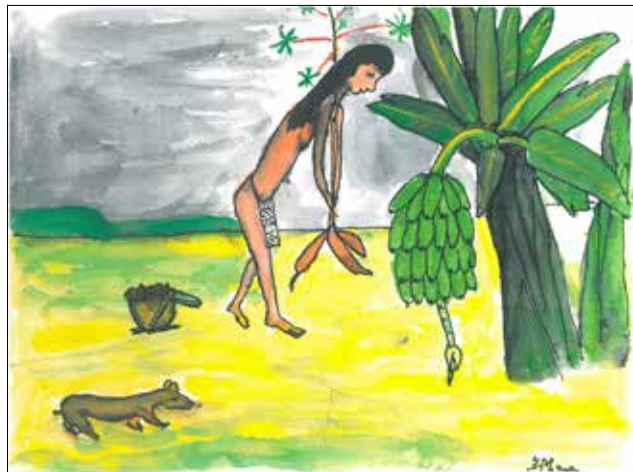


10

Mulher gente cutia. Ao redor dos olhos dela é avermelhado.

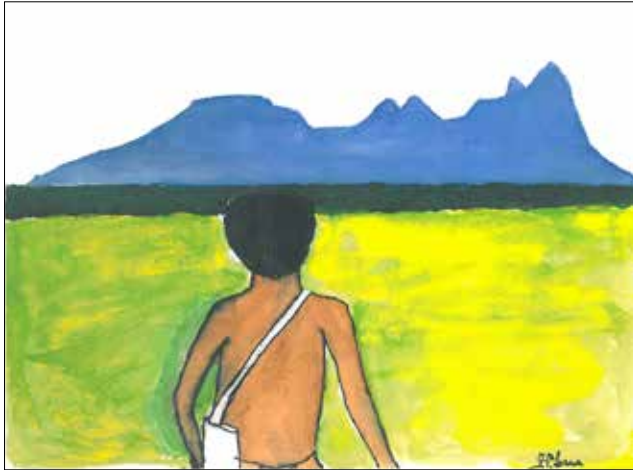
11

Mulher gente acutivaia, o corpo dela é fininho.



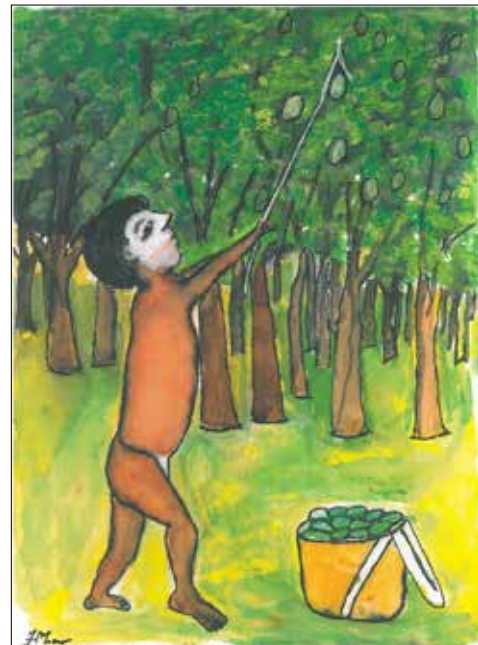
12

Mulher gente anta, morenona bonita mas de perna fina.



13

Nesta figura o Baribó está quase chegando em casa do Wariró.



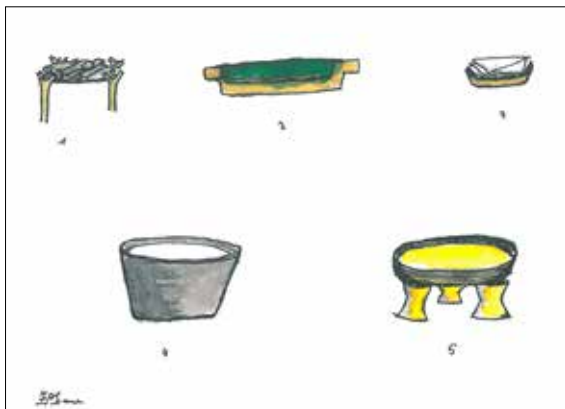
14

Antes de chegar Baribó, Wariró comia só frutas silvestres, como se mostra nesta figura: Wariró apanhando frutas.



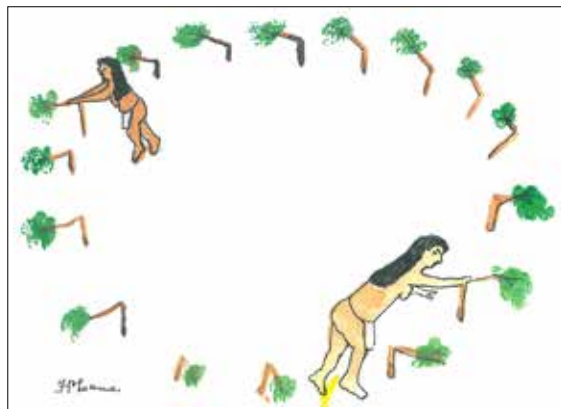
15

Baribó come beiju de fruta do mato. Não tem gosto.



16

[1] Jirau de peixe; [2] Cocho de caxiri [bebida fermentada]; [3] Balaio de beiju; [4] Panelão de goma; [5] Panela de manicuera [caldo adocicado]



17

Baribó mandou medir o tamanho da roça.



18

Baribó se queima na roça.



19

Baribó faz cesto aturá para carregar mandioca.

20

Naquele dia, quando arranca a mandioca, saía limpinho, sem casca, como se mostra nesta figura.



21

Baribó falava sempre para as mulheres. Chegando em casa, ainda não vão comer, primeiro tem que ralar as mandiocas. Assim as mandiocas vão ficar sempre sem cascas.



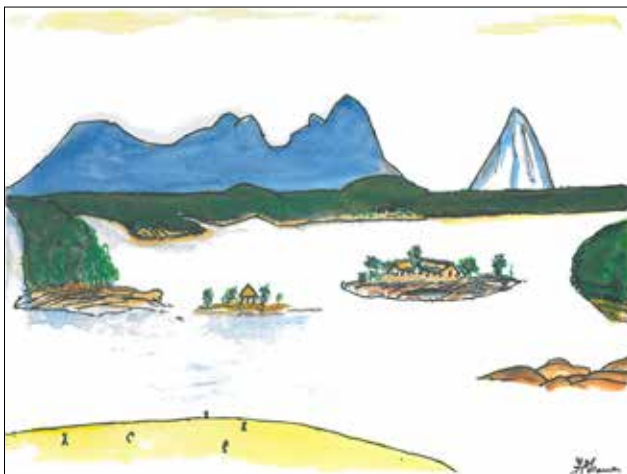
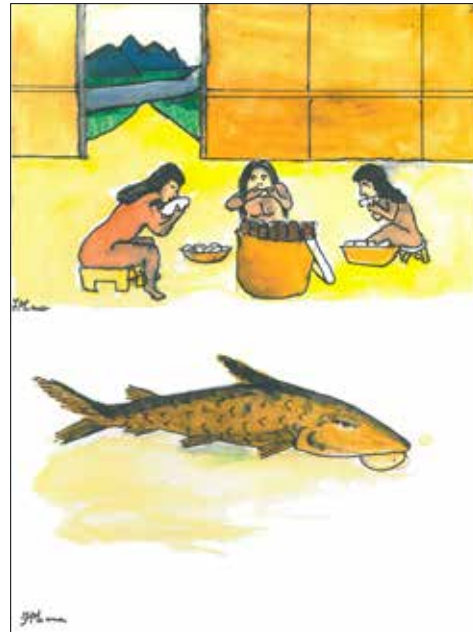


22

Um dia as duas mulheres voltaram da roça com muita fome e foram comer, desobedecendo Baribó. Enquanto elas estavam comendo, todas as mandiocas que estavam limpinhas nos aturás ficaram cheias de cascas.

23

Para raspar as mandiocas, convidaram mulheres-gente peixes bodós. De tanto raspar mandioca com dente ou com boca, estragaram as bocas, os beiços delas ficaram salientados. Até hoje os peixes bodós estão assim.



24

Depois que chegou em casa do Wariró, Baribó não voltou mais para a terra dele. Ficou aqui na área de São Gabriel da Cachoeira. Bela Adormecida é a casa de Wariró. Um pico ao lado é a de Baribó = Tipiaca.

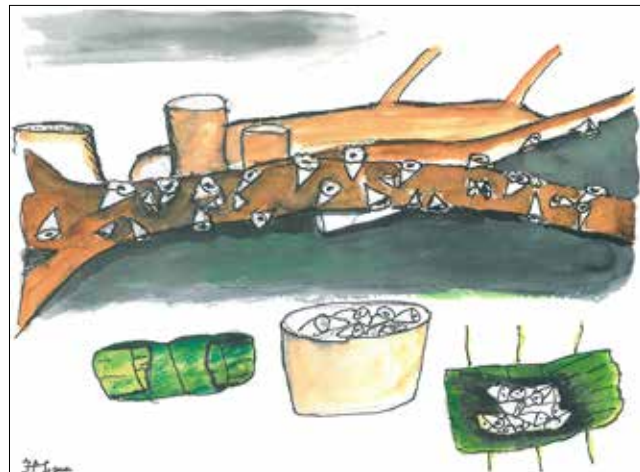


25

O Baribó é poderoso de comida. Fez aparecer vários tipos de comida da roça, sem plantar. No quadro se vê o cogumelo chamado òyí. Para comer a gente faz popeca, embrulha em folhas assa no fogo e come.

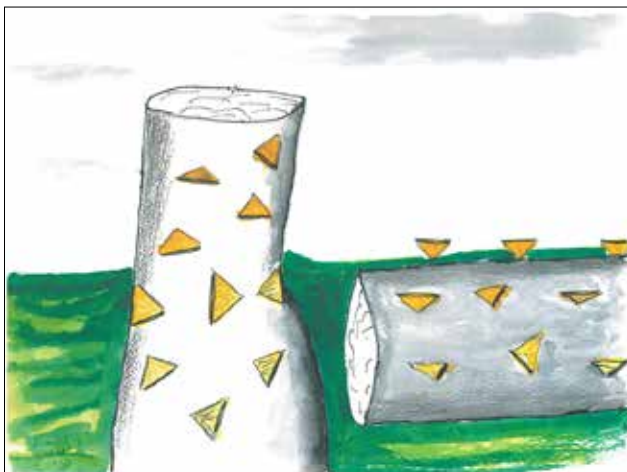
26

Cogumelo chamado heká, cor branco. Para comer se faz a mesma coisa.



27

Cogumelo taiká, para quinhapira.





28

Caruru = yamá-pũ

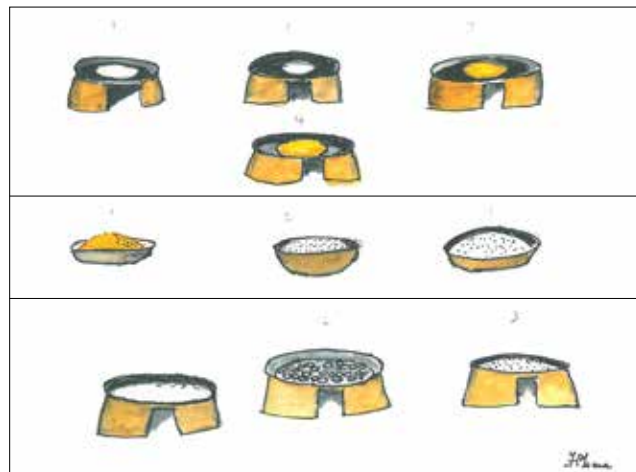
Cozinham-se as folhas. Faz quinhapira [caldo apimentado] com peixe.

29

[superior] 1. beiju curadá; 2. beiju goma com borra; 3. beiju molho; 4. beiju couro de veado

[meio] 1. farinha amarela; 2. farinha de tapioca; 3. farinha de preguiça

[inferior] 1. maçorca; 2. beiju cica; 3. farinha seca



30

Quinhapira com folha de maniva

1. Quinhapira

2. Quinhapira kipũ

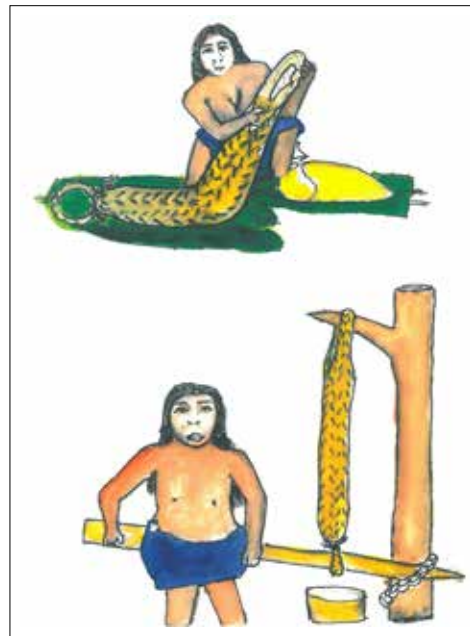
3. Warubé [molho de pimenta]

4. Tucupi



31

Fábrica de farinha



32

Fábrica de farinha

(a) Coloca a massa no tipiti

(b) Tipicando [espremendo no tipiti]



33

Duas árvores de hénria: um macho e uma fêmea. No mundo existiam duas árvores chamadas wayúku; no lugar de frutas, carregavam enfeites de dança regional, ou penas de aves. As humanidades do mundo sabiam que todas essas penas eram para ser futuras mandiocas para a humanidade comer. Porque não havia mandioca no mundo. Para pegar isso, toda humanidade se reuniu para derrubar.

34

Para derrubar, naquela época eles tinham machado de pedra, por isso custou e custou cair. Cada golpe de machado o tronco se engrossava mais. Primeira árvore que caiu foi árvore macho e foi para o fundo da água. Não pegaram nada de penas.



35

Árvore fêmea caída sobre a jangada de ambaúba, mologó e mais outras, tudo de árvores leves. Assim as humanidades pegaram penas para terem maniva ou mandioca.

REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO



APOIO

