



DOSSIÊ DE REGISTRO

O SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL DO RIO NEGRO

BRASÍLIA - JULHO 2010



IPHAN

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

IRD
Institut de recherche
pour le développement

PALOC
PATRIMÔNES LOCAUX

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



SUMÁRIO

I.	FICHA.....	7
II.	IDENTIFICAÇÃO	9
	1. O BEM A SER REGISTRADO: O SISTEMA TRADICIONAL AGRÍCOLA DO RIO NEGRO	9
	2. LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA.....	10
	3. BREVE HISTÓRICO DA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO	11
	4. INSTITUIÇÕES	14
III.	FUNDAMENTOS DA SOLICITAÇÃO.....	17
	1. AGRICULTURA E SISTEMA AGRÍCOLA	17
	2. A INTERFACE AGROBIODIVERSIDADE - DIVERSIDADE CULTURAL: ASPECTOS JURÍDICOS	21
	3. CULTURA MATERIAL, DEFINIÇÕES E ABORDAGENS	23
	3. METODOLOGIA DO LEVANTAMENTO	24
	4. 1. Práticas e saberes agrícolas	24
	4. 2. Cultura material	25
IV.	DESCRIÇÃO TÉCNICA.....	29
	1. O ALTO E MÉDIO RIO NEGRO	29
	1. 1. Contexto histórico e cultural	29
	1. 2. Um foco de diversificação de plantas cultivadas	34
	1. 3. Enquadramento cultural e geográfica da solicitação	37
	1. 4. Referências bibliográficas.....	38
	2. AGRICULTURA E PLANTAS CULTIVADAS NOS RELATOS MÍTICOS	47
	3. TRANSFORMAR O ESPAÇO	51
	3. 1. O mosaico	51
	3. 2. Saberes masculinos e femininos	53
	3.2.1. Abrir uma roça	53
	3.2.2. Plantio e replante	59
	3.2.3. Trabalhar na roça.....	65
	3.2.4. Da roça à floresta.....	67
	3. 3. Benzimentos e orações	68
	3. 4. Casas de forno, terreiros e quintais.....	70
	4. CRIAR AS PLANTAS	73
	4. 1. Categorias locais.....	74

4. 2. História das plantas	76
4. 3. As plantas que se perdem	77
4. 4. As manivas	80
4.4.1. Mandiocas e manivas, brancas e amarelas	80
4.4.2. A diversidade	82
4.4.3. Os nomes e a coleção	83
4.4.4. As manivas sem nome	85
4.4.5. A sociedade das manivas	86
4.4.6. Mãe da roça e remédios da roça	90
4. 5. As plantas no espaço social	91
4.5.1. A formação dos saberes	91
4.5.2. A circulação de um bem coletivo	95
4. 6. Conservação e inovação	98
4. 7. Comércio e cidade	100
5. TRANSFORMAR: A CULTURA MATERIAL	103
5. 1. A comunidade e a casa de forno	105
5. 2. Os implementos da casa de forno	111
5. 3. O cesto cargueiro	118
5. 4. Os trançados com grafismos	124
5. 4. Notas finais	128
6. CONSUMIR: ALIMENTAÇÃO E DIVERSIDADE AGRÍCOLA	129
6. 1. Os ingredientes	129
6. 2. As técnicas culinárias	131
6.2.1. Ralar, raspar, socar, cortar	131
6.2.2. Coar, peneirar, prensar	131
6.2.3. Cozer	132
6.2.4. Extrair óleos	133
6.2.5. Conservar	133
6.2.6. Fermentar	134
6. 3. As receitas	134
6.3.1. A mandioca	134
6.3.2. Outras receitas	137
6. 4. A casa e os espaços culinários	141
6. 5. O consumo	141
6.5.1. Os modos de consumo	141
6.5.2. A composição das refeições	142
6.5.3. Comida diária e comida de festas	143
6.5.4. Alimentos e rituais	144
6. 6. A simbologia da comida	144

6. 7. A extensão cultural e territorial do sistema alimentar do Rio Negro	145
6. 8. A dimensão patrimonial do sistema alimentar	147
V. JUSTIFICATIVA.....	149
1. O SISTEMA AGRÍCOLA, UMA EXPRESSÃO CULTURAL PARTICULAR DO RIO NEGRO	149
2. RISCOS DE DESAPARECIMENTO E POTENCIALIDADES	152
2. 1. Práticas e saberes agrícolas	152
2.1.1. A agricultura indígena frente a uma agricultura moderna	152
2.1.2. O mercado	153
2.1.3. O acesso à terra.....	155
2.1.4. A transmissão dos saberes.....	155
2.1.5. A erosão genética.....	156
2. 2. A cultura material	156
2. 3. A alimentação	157
VI. PLANO DE SALVAGUARDA	159
1. INSTITUIÇÕES PARCEIRAS	159
2. PROPOSTAS PARA AÇÕES DE SALVAGUARDA.....	160
2. 1. Ações de articulação	160
2. 2. Componentes do plano de salvaguarda.....	160
2.2.1. As demandas locais	160
2.2.2. Ações de valorização cultural.....	161
2.2.3. Pesquisa e documentação	161
2.2.4. Promoção de um diálogo entre gerações.....	163
2.2.2. Consulta regional sobre as demandas em torno do sistema agrícola.....	163
2. 3. Instrumentos econômicos	164
3. INSTRUMENTOS.....	165
3. 1. Comissão gestora	165
3. 2. Objetivos gerais.....	165
3. 3. Objetivos específicos	165
3. 4. Funcionamento.....	166
VII. BIBLIOGRAFIA	167
VIII. ANEXOS	175
1. ROTEIRO DAS ENTREVISTAS APLICADA DURANTE O PROJETO PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO ISA / DPI-IPHAN	175
2. RELAÇÃO DOS NOMES DE MANIVAS CULTIVADAS NO RIO NEGRO (MUNICÍPIOS DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA - SANTA ISABEL DO RIO NEGRO - BARCELOS)	177

2. 1. Município de Santa Isabel do Rio Negro	178
2.1.1. Diversas localidades, levantamentos 2006 - 2009.....	178
2.1.2. Tapereira, 1995-1996	179
2.1.3. Santa Isabel do Rio Negro (sede) 1996-1998	179
2. 2. Município de São Gabriel da Cachoeira	181
2.2.1. São Gabriel da Cachoeira (sede), 1996-1998	181
2.2.2. São Gabriel da Cachoeira (sede), 1997	181
2.2.3. Tabocal dos Pereira, Rio Negro, TI Alto Rio Negro, 1999.....	182
2.2.4. Tucumã Rupitá e Juivitera, Rio Içana, TI Alto Rio Negro, 1999	183
2.2.5. Iauareté e Louro, Rio Uaupês, TI Alto Rio Negro, 1998	184
2. 3. Município de Barcelos.....	185
2.3.1. Barcelos (sede) 1996-1998	185
3. CULTURA MATERIAL	186
3. 1. Listagem das matérias-primas não cultivadas	186
3.1.1. Argila - tuyuka.....	186
3.1.2. Arumã - aruma	186
3.1.3. Cipós - sipú.....	186
3.1.4. Enviras - iwira	187
3.1.5. Lenhas e madeiras - mirá, iwá	187
3.1.6. Palhas - káa	188
3.1.7. Tinturas para impermeabilização de cuias e pintura de trançados.....	188
3. 2. Catálogo de artefatos e objetos	189
4. MOÇÃO ACIMRN ASIBA IPHAN ISA PACTA 19 DE ABRIL DE 2009, SANTA ISABEL DO RIO NEGRO	212
5. MOÇÃO ACIMRN ASIBA IPHAN ISA PACTA 17 DE MAIO DE 2009, SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA.....	216
6. RESUMOS DOS PROJETOS SOBRE O TEMA DA AGROBIODIVERSIDADE	219
6. 1. 1998-2000: Projeto “Manejo dos recursos biológicos na Amazônia’	219
6.2. 2005-2009: Projeto PACTA 1	220
6.3. 2009-2013: Projeto PACTA 2	221
6.4. 2008-2009 - Edital PNPI, 2007: Documentação e pesquisa	222
IX. ÍNDICES DAS ILUSTRAÇÕES	219
1. MAPAS	219
2. TABELAS	219
3. FIGURAS	219
4. FOTOS	220
5. CRÉDITOS	222

SIGLAS

AACIMRN	Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro
ADCT	Ato das Disposições Constitucionais Transitórias
ASIBA	Associação Indígena de Barcelos
CGEN	Conselho do Patrimônio Genético
CNRS	Centro Nacional de Pesquisa Científica -França
CNPQ	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
DPI	Departamento do Patrimônio Imaterial
FAO	Organização para Alimentação e Agricultura
FOIRN	Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro
FUNAI	Fundação Nacional do Índio
GIAHS	Sistemas agrícolas patrimoniais globalmente engenhosos
IDAM	Instituto de Desenvolvimento do Amazonas
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IRD	Instituto de Pesquisa para o Desenvolvimento -França
ISA	Instituto SocioAmbiental
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MCT	Ministério da Ciência e Tecnologia
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MINC	Ministério da Cultura
MMA	Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal
OIT	Organização Internacional do Trabalho
PACTA	Projeto Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados
UEA	Universidade Estadual do Amazonas
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
UNICAMP	Universidade Estadual de Campinas

NOTA SOBRE A TRANSCRIÇÃO DOS TERMOS LOCAIS

- Foram grifados em itálicos todos os nomes ou expressões que se referem a um uso local, independentemente da língua de sua enunciação (português, nheengatu ou outras línguas).
- A transcrição das palavras em nheengatu segue a grafia proposta por Grenand & Ferreira, (1989). Porém, dependendo do contexto do enunciado, algumas palavras como beiju, aturá, nomes de plantas ou animais, ..., incorporadas no vocabulário da língua brasileira, foram transcritas na sua forma portuguesa, seguindo a ortografia do Novo Dicionário da Língua Portuguesa (1986).
- A transcrição dos nomes em tukano ou baniwa seguem respectivamente as transcrições de Ramirez (1997) e Ramirez (2001).

Referências

- Buarque de Holanda Ferreira, A. 1986. *Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Ed. Nova Fronteira.
- Grenand, F. & Ferreira, E. H. 1989. *Pequeno dicionário da língua geral*, Manaus, SEDUC/ Núcleo de Recursos Tecnológicos.
- Ramirez, H. 1997. *A fala tukano dos Ye'pa-Masa*. T. II: *Dicionário*, Manaus, CEDEM.
- Ramirez, H. 2001. *Dicionário da língua baniwa*, Manaus, Edua.

I. FICHA

- Projeto
 - *Registro do Sistema agrícola tradicional do Rio Negro, Amazonas*
- Instituições
 - Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro - ACIMRN
 - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN
 - Instituto SocioAmbiental - ISA
 - Programa PACTA - Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia, cooperação bilateral Brasil-França do CNPq
 - Universidade Estadual de Campinas - Unicamp
 - Institut de Recherche pour le Développement - IRD
- Parcerias
 - Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro - FOIRN
 - Associação Indígena de Barcelos - ASIBA
- Pesquisa - médio Rio Negro
 - Programa PACTA - CNPq, Unicamp / IRD n°492693/2004-8, deliberação CGEN 139 do 22/02/2006
 - pesquisadores: Esther Katz, Joana Cabral de Oliveira, Laure Emperaire, Lúcia van Velthem, Manuela Carneiro da Cunha, Carla Dias.
 - depoimentos:
 - Tapereira: Aracy Carvalho Aguiar, Cleomar Dias Costa e família, Conceição Carvalho e família, Debania Dias e família, Eduarda Murilo e família.
 - Espírito Santo: Edilene Serafim Lúcio e Adalberto Isidoro Coelho, Isabel Silva e família, Jorgina da Silva e família, Juventina de Oliveira Januário e Deoclécio Maximiano Avelino, Maria Angélica Reis e família, Maria das Dores Oliveira e família, Neuza da Silva

Lúcio e família, Neuza Rosende Lúcio e família, Nilza Lúcio Resende e Gentil Bruno Serafim, Zulmira Oliveira.

- Santa Isabel do Rio Negro: Anastácia dos Santos Borba e família, Angelina da Silva Gervásio e Moisés Gervásio, Conceição da Silva Reis e família, Conceição Dias e Vicente Moreno Garcia, Daniel Pinheiro e família, Eduarda de Jesus Barbosa Fidelis e família, Hilda Teixeira Nery e família, Inês Aires Fernandes, Jurema Carvalho e família, Lucrécia Maximiano Avelino e família, Luzía Neri Lemos e Ernesto Lemos, Maria de Jesus Garcia e família, Maria de Nazaré e Antônio, Maria Eliza Lima dos Santos, Edna dos Santos e famílias, Maria Fernandes e família, Oscarina Braga Aguiar e Filisberto Gonçalves Aguiar Neto, Regina Pedrina Aragão e família, Rita Garcia Sampaio e família, Silvana Venâncio de Melo e Jorge de Melo, Xavier Sousa Dias e família, Missão (levantamento da horta e do quintal).
- Entrevistas sobre história regional ou história de vida: Alda Aguiar, Anabela Carvalho Bento, Angelina Sousa Dias e família, Carlos Alberto Teixeira Nery, Elisabet Gervásio, Inês Aires Fernandes, Joaquim Paidana Lourenço, Luzía Nery Lemos e Ernesto Lemos, Maria Teixeira, Maria de Lourdes Cruz Alcântara, Maria Inês Ribeiro Lopes, Melania Caminco, Moises Caetano, Odete Gervásio, Valter Monteiro e família, Verônica Sampaio e a diretoria da ACIMRN.
- Projeto DPI, *Documentação e Pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro / AM*, ISA - DPI / IPHAN (n° 00039/2007)
 - pesquisadores: Ilma Fernandes Neri, Jaqueline Sanches, Marivelton Rodrigues Barroso, Omilda da Silva de Menezes, Regina Perina Aragão, Sandra Gomes de Castro, Valter Monteiro.
- Dossiê
 - Organização: Laure Emperaire - IRD
 - Textos: Esther Katz - IRD (ALIMENTAÇÃO), Juliana Santilli - MP/DF (DIREITOS), Laure Emperaire - IRD (GERAL, AGRICULTURA), Lúcia Hussak van Velthem - MCT (CULTURA MATERIAL), Manuela Carneiro da Cunha - Univ. Chicago (SABERES).
 - Colaborações e revisões: Ana Gita de Oliveira - IPHAN, Márcia Sant'Ana - IPHAN, Sílvia Guimarães - IPHAN, Ludivine Eloy - CNRS, Carla Dias - ISA.

II. IDENTIFICAÇÃO

1. O bem a ser registrado: o sistema agrícola tradicional do Rio Negro

A solicitação de registro se refere à forma particular, e tradicional, de praticar a agricultura desenvolvida na região do Rio Negro. É entendida aqui como um conjunto de campo de expressões de saberes diferenciados que tratam do manejo do espaço, do manejo das plantas cultivadas, da cultura material associada e das formas de alimentar-se decorrentes. A expressão *sistema*, utilizada no título, evidencia a interdependência desses domínios de formas de fazer. Trata-se de registrar uma diversidade de processos que envolvem várias escalas ecológicas, biológicas, socioculturais e temporais, que atravessam domínios da vida material, social e econômica, que têm funções simbólicas e produtivas, que repousa sobre ecossistemas, plantas, conceitos e saberes, normas sociais e que suprem necessidades biológicas.

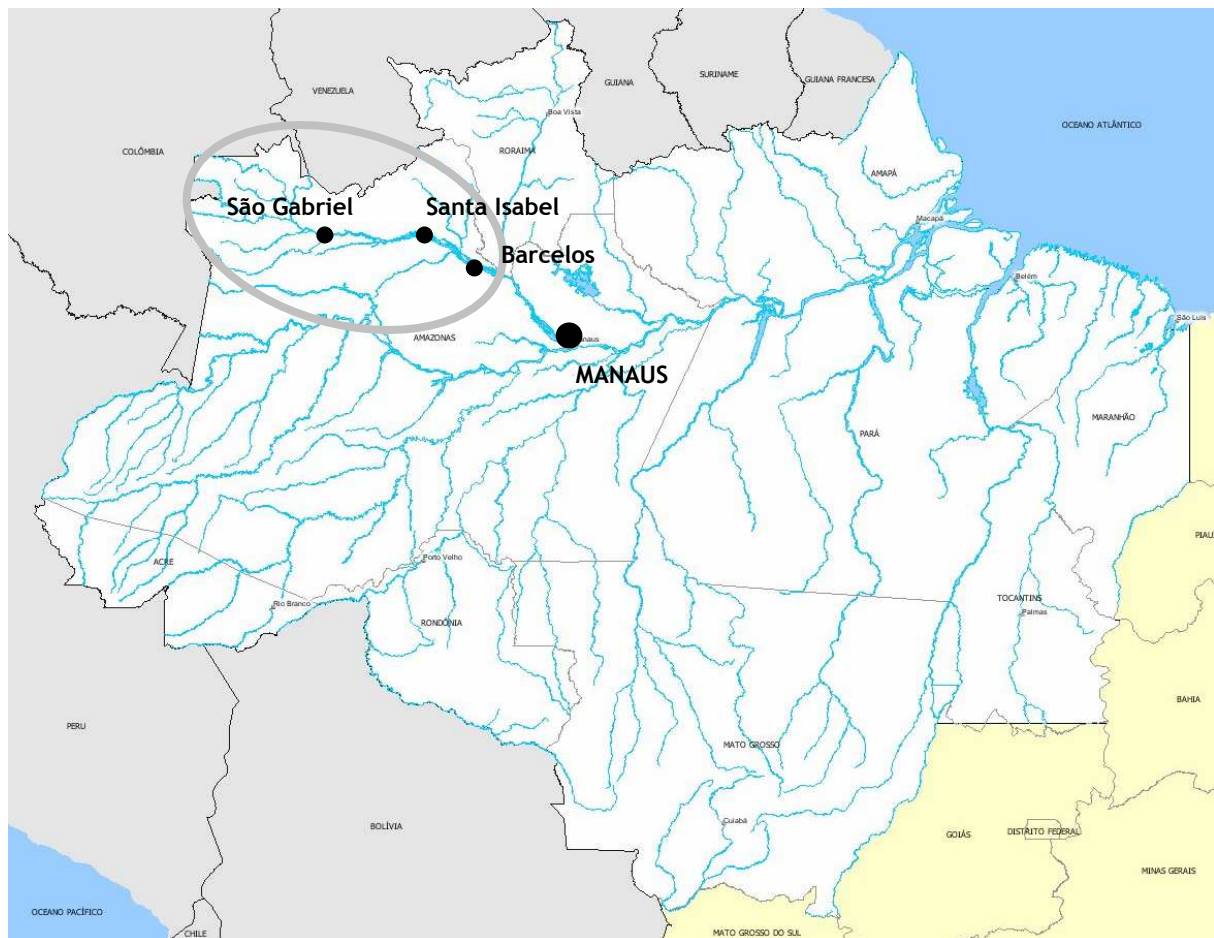
O bem a ser registrado é multidimensional e é ilusório buscar sintetizá-lo em uma única expressão que abrangeria todas suas características diferenciadas. A questão de sua delimitação conceitual e geográfica se dá em termos de modificação gradual, e não de recorte, de significado de uma prática agrícola. A área geográfica abrangida pela solicitação de registro deve ser entendida nessa perspectiva. Da mesma forma, não se pode relacionar de maneira estrita o sistema agrícola do Rio Negro, tal como o conceituaremos a seguir, a um grupo étnico, ou mesmo a uma família lingüística. A história regional mostra que normas sociais de casamento fundamentadas na exogamia lingüística ou clânica, de intercâmbio de bens, de formas de saber e de fazer tecem uma rede de relações entre as etnias da Amazônia do Noroeste, o que constitui um traço regional.

O sistema agrícola do Rio Negro tem como elemento estruturante a mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, denominador comum dos campos de expressão acima citados. Há variações entre os povos nas formas de manejar e pensar a prática agrícola, o que precisaria ser aprofundado, mas há uma praxis compartilhada. É nessa perspectiva que

propomos o registro do Sistema Agrícola do Rio Negro e definimos linhas de força para suas ações de salvaguarda.

2. Localização geográfica

Região do Alto e Médio Rio Negro, de montante a jusante: municípios de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos no estado do Amazonas (Mapa 1).



500 km

Mapa 1. A região do alto e médio Rio Negro

(fonte ISA, Lab. de Geoprocessamento,

<http://mapas.socioambiental.org/website/AmazoniaNovo/viewer.htm>)

3. Breve histórico da solicitação de registro

A solicitação de registro resulta de uma dinâmica coletiva entre associações e populações locais, instituições de pesquisas, organização não governamental e instituição pública. A interação teve como ponto inicial a discussão em torno da obtenção do termo de anuência prévia (TAP) em setembro 2005 para realização de uma pesquisa sobre o sistema agrícola do médio Rio Negro (cooperação bilateral Brasil-França, *cf.* p.4). O projeto visava responder à pergunta científica: quais são os processos de construção de objetos biológicos e de saberes locais, e ao desafio prático: como assegurar a continuidade futura dos processos de construção da agrobiodiversidade e dos conhecimentos a eles associados? Visava também criar uma experiência positiva e modelar de pesquisa em cooperação com as populações, com respeito a seus direitos intelectuais e atendimento às normas legais (MP 2186/16-2001) (PACTA, 2004, 2005). A ACIRMN e as duas comunidades solicitadas, Tapereira e Espírito Santo, se posicionaram favoravelmente ao projeto e a anuência do CGEN foi dada em fevereiro 2006 (publicada no DOU do 4/4/2006). No mesmo período, o ISA começou a atuar junto à ACIRMN com o objetivo de fortalecer a organização e de analisar a situação dos povos indígenas no médio Rio Negro.

O ponto inicial da reflexão sobre o sistema agrícola regional foi identificar instrumentos legais que garantissem os direitos intelectuais dos povos indígenas do Rio Negro sobre as variedades cultivadas por eles desenvolvidas, manejadas e conservadas, reconhecendo assim o papel destes agricultores como selecionadores e conservadores de uma diversidade biológica agrícola. No decorrer desta pesquisa, ficou claro que a noção local de variedade não era compatível com a noção legal de variedade. Da mesma forma, instrumentos como as indicações geográficas eram inoperantes para produções ainda de pouca visibilidade no mercado nacional ou mesmo amazonense. Por outro lado, ficou também patente que a diversidade agrícola local não podia ser reduzida a um conjunto de variedades, mas que era portadora de um significado cultural forte, estreitamente articulado com outros domínios da vida material e cultural local. Passamos assim de uma problemática de conservação aplicada a recursos biológicos a uma problemática de preservação de um patrimônio.

O interesse do IPHAN pela solicitação da ACIRMN se enquadrou também em uma perspectiva regional sobre o patrimônio cultural indígena que teve como foco inicial o registro das Cachoeiras de Iauareté como patrimônio imaterial em agosto 2006. Em junho 2007, uma primeira viagem da antropóloga e coordenadora geral de identificação e registro do IPHAN, Ana Gita de Oliveira, a Santa Isabel do Rio Negro permitiu identificar a importância do patrimônio agrícola e discutir com a ACIRMN do interesse, e das

modalidades, do registro. Foi nesta base que a diretoria da ACIRMN encaminhou a proposta ao IPHAN em julho. Em novembro 2007, na ocasião de uma viagem a Brasília das lideranças do Rio Negro - com representantes da ASIBA e da FOIRN -, foram organizadas duas reuniões sobre o tema, uma no ISA em Brasília, outra no IPHAN, o que permitiu reforçar a necessidade de dar uma dimensão regional à solicitação. A ida a Santa Isabel do Rio Negro em julho de 2008 da antropóloga do IPHAN, Sílvia Guimarães, reforçou as articulações IPHAN - ACIRMN.

Em 2008-2009 o projeto foi se consolidando na escala municipal com o trabalho dos pesquisadores indígenas nas comunidades e nos bairros da cidade. Constava de duas vertentes, uma de explicitação e discussão da proposta de registro, com reuniões nos centros comunitários, outra de documentação com entrevistas de alguns moradores destas comunidades seguindo um roteiro (anexo 1). Esse trabalho deu origem a (Dias, 2009):

- *25 visitas às comunidades na área de abrangência da atuação da Acimrn e Acir (Associação das comunidades indígenas e ribeirinhas, cuja sede é na comunidade de Cartucho). Acima da sede municipal de Santa Isabel, na margem do rio Negro, as visitas foram até a comunidade de Mafi e abaixo até a divisa do município com Barcelos, na margem direita, rio Jurubaxi, comunidades de Acariquara e São Francisco e na margem esquerda, entrando no rio Preto, comunidades Campina do Rio Preto e Malalahá [...];*
- *07 reuniões nos centros sociais dos bairros da sede municipal de Santa Isabel do Rio Negro;*
- *106 entrevistas realizadas com moradores das 25 comunidades visitadas e de seis bairros da sede municipal de Santa Isabel. Estas entrevistas foram digitadas e compõe um banco de dados em excel;*
- *12 relatórios de viagem com descrição das atividades e impressões pessoais ou da equipe acerca do processo e do contato com os entrevistados.*

A integração regional do registro foi se consolidando no mesmo período em três etapas:

- em novembro 2008, durante a Assembléia da FOIRN que contou com a participação de membros da diretoria da ACIRMN, o tema do registro foi abordado e os cem '*participantes da Assembléia aprovaram a continuidade da pesquisa que subsidiará o processo de registro*' (ISA, 2008).
- em abril 2009, em Santa Isabel, na ocasião da sexta assembléia plenária da ACIRMN para eleição da nova diretoria, os organizadores abriram um amplo espaço para apresentar, entre outros temas, os resultados das pesquisas e debater da proposta de registro. Uma

moção foi apresentada e aprovada por 111 lideranças do município e participantes da reunião além de representantes da ASIBA e da FOIRN (Anexo 4). Um pouco antes, no início do mês, os pesquisadores indígenas de Santa Isabel tinham apresentado os resultados de suas pesquisas no seminário do projeto Conhecimentos Tradicionais e Novas Tecnologias organizado em São Gabriel pelo ISA. Com a participação de representantes dos movimentos indígenas de várias partes da Amazônia, foi uma oportunidade de divulgar mais amplamente a reflexão sobre o patrimônio agrícola.

- a discussão sobre a inserção regional da demanda foi retomada em maio 2009, em São Gabriel, com a organização de uma reunião específica sobre o tema do sistema agrícola do Rio Negro. Participaram do evento representantes das associações do alto Rio Negro, da FOIRN, da ACIRMN e da ASIBA e responsáveis da FUNAI, do IDAM, de Wariró, entre outras instituições. Como na reunião anterior, teve participação de representantes do ISA, do IPHAN e do PACTA. O texto da moção foi retomado, colocado em votação e aprovado com a assinatura de 34 participantes (Anexo 5)

4. Instituições

- Solicitante

- ACIMRN - Associação das Comunidades Indígenas do Rio Negro
 - Diretoria: Carlos Nery
 - Endereço: Rua Laura Vicunã 01, 69740-000, Santa Isabel do Rio Negro (AM)
 - Mail: acimrn@hotmail.com
 - Tel: (97) 3441-1258

- Parcerias locais

- FOIRN - Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro
 - Diretoria: Abraão Oliveira França
 - Endereço: Av. Álvaro Maia 79, 69750-000, São Gabriel da Cachoeira (AM)
 - Mail: foirn@foirn.org.br
 - Tel: (97) 3471-1632
- ASIBA - Associação Indígena de Barcelos
 - Diretoria: Maria Aparecida Duque Dias
 - Endereço: Rua Vereador Jose Basílio 02, 69700-000, Barcelos (AM)
 - Mail: asiba@click21.com.br
 - Tel: (97) 3321-1878

- Parcerias institucionais

- IRD - Brasil
 - Diretoria: Jean-Loup Guyot, representante do IRD no Brasil
 - Endereço: CP 7091 - Lago Sul, 71619-971 - Brasília (DF)
 - Mail: bresil@ird.fr
 - Tel: (61) 3248-5323
- Unicamp - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
 - Diretoria: Nádia Farage
 - Endereço: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas CP 6110, Unicamp, 13083-970 - Campinas (SP)
 - Mail: dirifch@unicamp.br
 - Tel: (19) 3521-1676

- ISA - Programa Rio Negro
 - Diretoria: Carlos Alberto Ricardo (resp. Programa Rio Negro)
 - Endereço: Av. Higienópolis 901, 01238-001 - São Paulo (SP)
 - Mail: isa@socioambiental.org
 - Tel: (11) 3515-8900

III. FUNDAMENTOS DA SOLICITAÇÃO

1. Da agricultura ao sistema agrícola: uma abordagem sistêmica

A agricultura é uma noção familiar à maioria da população, mas suas formas de representações, canavial, quintal, monocultivos, terraços irrigados, pomar, ... variam segundo os grupos culturais considerados. A prática agrícola remonta a mais de 10 000 anos e é hoje indissociável da sobrevivência da humanidade. Avalia-se a população de agricultores em 1,3 bilhões de indivíduos, e deles um terço, de 400 a 450 milhões, pratica uma agricultura fundamentada em saberes locais, plantas ou animais localmente selecionados, uma força de trabalho familiar e ferramentas manuais (Mazoyer, Roudard, 1997).

A diversidade das agriculturas existentes no mundo se inscreve na diversidade dos biomas e ecossistemas, das culturas e na história da domesticação das plantas e animais. Basta se referir ao leque das modalidades de transformação do meio ambiente, da abertura de uma roça na floresta amazônica, cuja cicatriz será fugaz, aos arrozais em terraços irrigados nas Filipinas em torno dos quais se constrói uma paisagem perene, para visualizar a multiplicidade das formas que reveste a atividade agrícola. Manejar a água, a seca, o relevo, as temperaturas extremas, *etc.*, melhorar a qualidade dos solos, selecionar variedades vegetais ou raças animais adaptadas à diversidade dos ambientes e à diversidade das necessidades das populações, combinar produções entre elas no ano e com as produções oriundas de outras atividades, colheita, caça, pesca, ..., assegurar a perenidade dos ambientes e de suas produções requer uma engenhosidade sempre confrontada a novas condições, mostrando assim o caráter dinâmico e inovador das agriculturas locais.

Essa variabilidade dificilmente se enquadra em uma única definição. A agricultura, seja oriunda dos saberes locais, ou científicos, ou ainda híbridos, situa-se na junção de dois campos principais de atuação, o da transformação dos espaços e o do manejo de um potencial biológico produtivo, vegetal ou animal. As ciências agronômicas reconhecem nela diversas modalidades, da horticultura à silvicultura, dando ênfase a tal ou tal componente

mas essas definições dependem muito das escalas temporais e espaciais consideradas e repousam sobre sistemas de valores atribuídos a essas atividades. A seguir, utilizaremos o termo agricultura no seu sentido mais amplo, o de transformar o espaço e manejar uma diversidade de plantas com finalidades produtivas.

Desde as primeiras domesticações de plantas até os organismos geneticamente modificados - OGM, a agricultura foi sempre, e em todos os contextos, associada a levas de inovação. Após a segunda guerra mundial, frente a uma situação de emergência alimentar, ocorreu uma onda de “progresso técnico” que se concretizou na Revolução verde. A substituição das variedades locais por variedades melhoradas, aliada a mudanças técnicas, permitiu aumentar a produção agrícola, porém levou a uma perda importante de variedades e espécies locais. Esse progresso técnico ancorou-se, e ancora-se até hoje, em um conjunto de inovações nos planos jurídico, econômico, científico, sociocultural, cada um com suas raízes históricas, e que juntos contribuíram para a construção do paradigma da agricultura moderna (Bonneuil, Denis & Mayaud, 2008; Bonneuil & Thomas, 2009), também legitimada pelo caráter imprescindível dos produtos agrícolas para a humanidade. Sem entrar nos méritos da modernidade agrícola, fica claro que, aliada a uma urbanização crescente e aos efeitos da globalização, contribuiu para apagar de nosso campo de visão a multiplicidade de formas de produzir, de manejar a paisagem e de pensar as relações do homem com uma natureza por ele construída.

Hoje a diversidade de formas de produzir é considerada sob outro ângulo, o da conservação da biodiversidade, e os impactos das atividades agrícolas são analisados em termos ambientais. A biodiversidade construída por grupos humanos, através dos processos de domesticação e de seleção, é também pensada em termos de reservatório genético frente às mudanças climáticas. Instrumentos econômicos, com diferentes formas de certificação ou de reconhecimento de direitos intelectuais, adquirem um espaço cada vez mais visível nos mercados e contribuem a sensibilizar o consumidor a uma diversidade de produções. No entanto, a diversidade das formas de produzir ultrapassa o domínio dos fatos técnicos. Pertence a vários registros da vida social e cultural das sociedades. Produzir vegetais, animais ou micro-organismos, é não somente mobilizar saberes, conceitos, ferramentas e relações sociais de caráter particular mas é também expressar uma certa concepção do mundo e da sociedade.

O uso da expressão sistema, *um conjunto de elementos em interação* (Delattre, 1984), no título do registro resulta da abrangência do bem em questão. Passar da noção de agricultura à de sistema agrícola significa evidenciar interações deste campo de atividade

com outros domínios da vida social, cultural e material de um grupo e não se limitar ao registro funcional. Trata-se de um sistema aberto, construído em torno das relações sociedades-espacos-plantas que incorpora certos elementos em função de contextos culturais, ecológicos, históricos ou ainda políticos¹.

O elemento central do sistema agrícola do Rio Negro é constituído pela mandioca, *Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta* Crantz (Euphorbiaceae), planta provavelmente domesticada no sudoeste da Amazônia brasileira. Esse cultivo, quase emblemática do Brasil e de sua história, ocupa com suas inúmeras variedades, uma posição de destaque no Rio Negro. Sua importância vai além de considerações produtivas. A mandioca, localmente chamada de *maniva*, é alvo da atenção, dos cuidados e dos saberes das populações locais. Deste papel central derivam formas de manejar o espaço e outras plantas cultivadas, técnicas e artefatos específicos de processamento dos tubérculos, formas de se alimentar, saberes e modos de fazer específicos, além de normas, conceitos, práticas e relações sociais, histórias, relatos e mitos (Figura 1). Assim, no contexto do Rio Negro, entende-se por sistema agrícola, este conjunto de saberes, mitos e relatos, práticas, produtos, técnicas, artefatos e outras manifestações associadas que envolvem espaços manejados e plantas cultivadas, formas de transformação dos produtos agrícolas e sistemas alimentares locais, tendo como elemento estruturante a mandioca. Em outros contextos, por exemplo no Xingu, onde o pequi tem uma relevância cultural forte, ou nos Sateré-Mawé com o guaraná, planta fundadora da identidade étnica do grupo, outro recorte dando mais ênfase a festas ou ritos, lugares, formas de comercialização, poderia ser mais relevante para explicitar o sistema agrícola local.

Na perspectiva do patrimônio cultural, entender “sistema agrícola” significa dar conta de como se imbricam na agricultura as dinâmicas de produção e reprodução dos vários domínios da vida social, incluindo-se aí os múltiplos significados que vão se constituindo ao longo das vivências e experiências históricas, orientadoras dos processos de construção de identidades. Os saberes constitutivos dos sistemas agrícolas e as atividades que os caracterizam resultam de processos, constantemente re-elaborados, sendo o tempo presente apenas um momento em sua trajetória.

¹ A noção de sistema se aplica de fato a todos os bens registrados no patrimônio imaterial mesmo se essa abordagem não é explícita no decreto 3551/2000 (Lima, Londres, Carneiro da Cunha, 2009, comentários *Seminário Patrimônio Imaterial e Sistemas Agrícolas*, IPHAN-IRD, Brasília, 19-20/11/2009).

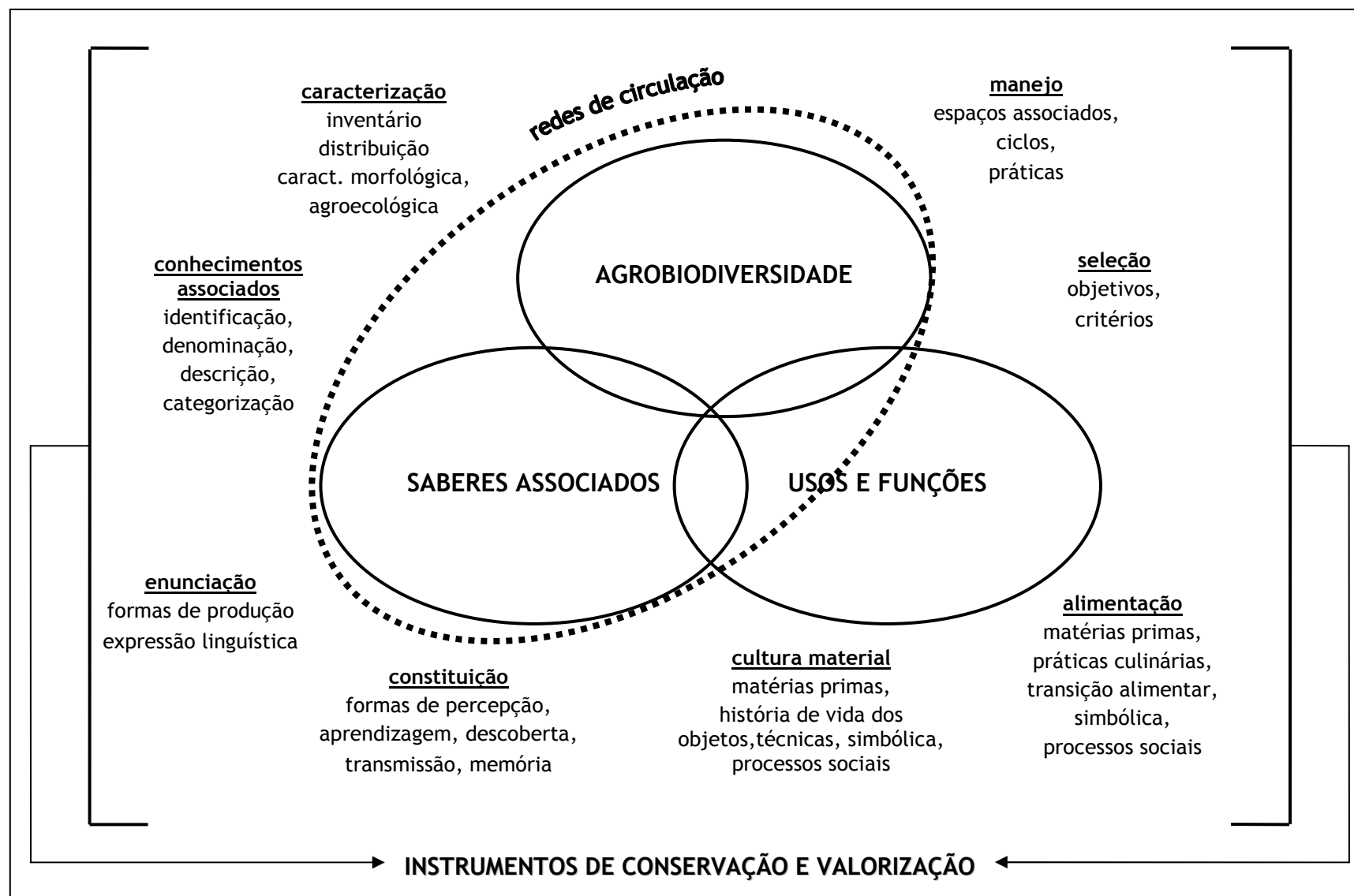


Figura 1. Estruturação dos temas abordados (Empeaire, 2006)

2. A interface agrobiodiversidade - diversidade cultural, aspectos jurídicos

O registro do sistema agrícola do Rio Negro está solidamente fundamentado no sistema jurídico brasileiro e internacional. A Constituição brasileira protege a biodiversidade e a diversidade sociocultural em vários de seus dispositivos (especialmente nos artigos 225, parágrafo 1º, II, e artigo 216). A preservação da diversidade e da integridade do patrimônio genético brasileiro é expressamente determinada pelo texto constitucional, assim como a salvaguarda do patrimônio cultural brasileiro, que inclui a diversidade de sistemas e variedades agrícolas, práticas, saberes e inovações desenvolvidos pelos agricultores.

A Constituição brasileira é fortemente influenciada pelos paradigmas do multiculturalismo e da pluriétnicidade, que se expressam no reconhecimento de direitos culturais e territoriais aos povos indígenas e quilombolas (artigo 231 e 68 do ADCT), e consagra princípios como o do desenvolvimento sustentável, da participação social na gestão ambiental e da conservação e utilização sustentável da biodiversidade (silvestre e cultivada). Além disso, o Brasil já ratificou vários instrumentos jurídicos internacionais que tutelam diversidade biológica e cultural, de que são exemplos a Convenção sobre a Diversidade Biológica, a Convenção 169 sobre Povos Indígenas e Tribais em Países Independentes da OIT, a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (além do próprio Decreto 3.551/2000).

Mais recentemente, o Brasil ratificou o Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura, cujos objetivos são *“a conservação e o uso sustentável dos recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura e a repartição justa e equitativa dos benefícios derivados de sua utilização para uma agricultura sustentável e a segurança alimentar”*. A conservação dos recursos fitogenéticos *in situ* e *on farm* (no campo, pelos agricultores) é uma obrigação dos países signatários expressamente prevista pelo referido tratado (artigo 5.1.c). O tratado determina que os países devem promover e apoiar os agricultores e comunidades locais nos esforços de manejo e conservação *on farm* de seus recursos fitogenéticos. Reconhece ainda o papel dos agricultores e das comunidades locais na conservação da agrobiodiversidade e obriga os países a adotar ações, políticas e programas de apoio à conservação *on farm*. Além disso, o tratado reconhece os direitos dos agricultores à proteção do conhecimento tradicional relevante aos recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura e à repartição

equitativa dos benefícios derivados de sua utilização, entre outros direitos previstos no artigo 9º do referido tratado. Portanto, o registro do sistema agrícola do Rio Negro e o desenvolvimento de ações de salvaguarda é uma medida que promove o cumprimento das obrigações constitucionais do Estado brasileiro e de compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

3. Cultura material, definições e abordagens

Os objetos são constitutivos de todas as sociedades humanas. Relatam necessidades de expressão, de transformação e perpetuação no mundo (Girão, 2001). Nas aldeias e comunidades indígenas diversos objetos são produzidos e utilizados na vida cotidiana e na cerimonial, mediando às relações sociais, participando da construção de representações simbólicas e se integrando tanto às práticas como aos discursos.

Após se alternarem entre duas tendências: uma privilegiando as formas materiais e outra os diferentes sentidos da materialidade em si, as recentes abordagens da cultura material fornecem tanto uma perspectiva teórica e conceitual, quanto enfocam o contexto cultural, o qual transmite sentido e significado aos objetos (Velthem, 2003). Esses estudos pressupõem a contribuição de várias disciplinas entre as quais a história, a filosofia, a sociologia e ainda a botânica e a zoologia. Nesse exercício, o aporte da história é essencial porque consideram as redes de troca, as influências externas, as aquisições, as quais fazem emergir processos de inovação tecnológica e formal.

No panorama atual dos estudos de cultura material é repensada a própria noção de objeto, o que permite abordar questões que extrapolam as dimensões da materialidade das coisas ou então a exclusiva consideração dos objetos dotados de valorização estética ou ritualística. Desta forma é posto em evidência aquilo que é conhecido na antropologia como “objeto documento” ou “objeto testemunho” (Savary, 1989; Davalon, 2002). Neste caso os objetos testemunham a respeito de uma vivência cultural e também sobre adaptação ecológica, técnicas de manufatura, modalidades econômicas, formas de organização comunitária ou familiar, atividades sociais ou rituais, formas de pensar o mundo, de estruturar cosmologias. Informam também sobre estética e arte remetendo assim à essência criativa e identidade (Ribeiro, 1987 e 1989; Vidal (org.), 1992; Vidal & Silva, 1995; Velthem, 1992, 1998, 2000, 2003).

Nessa perspectiva, os aspectos materiais e imateriais não aparecem mais como áreas separadas, mas como um conjunto único e coerente de manifestações múltiplas, complexas e interdependentes dos inúmeros componentes da cultura material de um grupo social (Lévi-Strauss, 2001:24). Ademais, cada objeto material não seria mais considerado isoladamente, mas em seu contexto, o que permitiria a compreensão das múltiplas relações que mantém com seu ambiente físico - cultural e natural e com o mundo metafísico e representacional.

4. Metodologia do levantamento

A descrição e a argumentação da solicitação fundamentam-se em quatro registros de dados levantados entre 1990 e 2009 (anexo 6):

- pesquisa *Extratativismo na Amazônia Central*, CNPq-INPA / IRD, 1990 - 1996, coord. J. Ferraz - J.-P. Chauvel, trabalhos no município de Santa Isabel do Rio Negro;
- pesquisa *Manejo tradicional da mandioca na Amazônia brasileira*, 1998 - 2000, CNPq-ISA / IRD coord. G. Andrello - L. Emperaire, trabalhos nos municípios de Santa Isabel do Rio Negro (Tapereira, Santa Isabel), São Gabriel da Cachoeira (São Gabriel, Louro, Iauareté, Tucumã-Rupitá, Tabocal dos Pereira) e Barcelos (Barcelos);
- pesquisa *Populações, agrobiodiversidade e conhecimento tradicional na Amazônia*, 2005-2009, CNPq-Unicamp/ IRD coord. M. Almeida - L. Emperaire, trabalhos no município de Santa Isabel do Rio Negro (Santa Isabel, Tapereira, Espírito Santo);
- pesquisa *Populações, agrobiodiversidade e conhecimento tradicional associado*, 2009-2013, CNPq-Unicamp/ IRD coord. M. Almeida - L. Emperaire, trabalhos no município de Santa Isabel do Rio Negro (Santa Isabel, Tapereira, Espírito Santo);
- *Documentação e Pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro / AM*, 2008-2009, ISA - DPI/ IPHAN - ACIMRN - PACTA (coord. C. Dias)

4. 1. Práticas e saberes agrícolas

Com a finalidade de entender as lógicas culturais e técnicas, embutidas na gestão da diversidade agrícola, trabalhamos na escala das unidades domésticas e das comunidades. A língua de trabalho foi o português, levantando no entanto os nomes de plantas, objetos, técnicas, processos, etc. em língua geral ou na língua do interlocutor na medida do possível. Além da história de vida de cada família, foram levantados dados sobre os espaços cultivados e suas formas de manejo, as plantas cultivadas e a “história de vida” de cada uma delas (quem deu, de onde veio?). Assim construímos o arcabouço dos fatos elementares, sociais e bio-ecológicos, que levam à existência de uma certa diversidade agrícola num lugar. Os levantamentos englobaram os espaços das casas de forno e o inventário dos objetos e artefatos empregados no processamento da mandioca, e as formas de preparo e consumo dos alimentos.

No caso do projeto *Documentação e pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro*, equipe de três a quatro pesquisadores indígenas de Santa Isabel percorreram comunidades do município, realizando entrevistas na base de um roteiro preestabelecido (anexo 1).

Os dados aqui apresentados se referem, salvo menção contrária, à região do médio Rio Negro. Justapõem informações e enunciados oriundos dos diversos horizontes étnicos e compõem uma imagem coerente dos saberes e das relações sociais construídos em torno de um mesmo objeto, a diversidade das plantas cultivadas. Isso sem detrimento do valor e da pertinência da realização de estudos aprofundados em cada contexto cultural que possam vir a ser propostos.

4. 2. *Cultura material*

No sistema agrícola destacam-se aspectos socioculturais de caráter tecnológico relacionados com o cultivo, o processamento e o consumo da mandioca brava. Assim sendo, o inventário enfoca os bens materiais empregados na plantação, processamento e consumo da mandioca em seus aspectos sociais, tecnológicos, simbólicos, estéticos. Considerando que há uma evidente conectividade entre os temas da agricultura, da cultura material associada e do sistema alimentar, faz-se necessário, assim, uma delimitação do campo de estudo dos bens materiais, uma vez que ele se articula diferentemente.

A identificação das espécies vegetais relacionadas ao cultivo e produção de alimentos e aquelas empregadas na confecção de objetos (matérias primas), constituem esferas de conhecimento diferenciadas que envolvem procedimentos e instrumentais próprios. Contudo, o processamento dos produtos agrícolas envolve estudos sobre cultura material e também do sistema alimentar, pois ambos devem mencionar o uso e função dos artefatos empregados. A utilização representa o âmbito em que são inevitáveis as superposições entre as três esferas de estudo, uma vez que todas envolvem esse aspecto central no sistema agrícola.

Os temas capitais do estudo de cultura material estão relacionados com as matérias-primas e técnicas de confecção, o aspecto formal e decorativo dos artefatos, o simbolismo agregado, os processos sociais que envolvem as trocas, os empréstimos, as funções, o armazenamento, a história de vida dos objetos. Esses aspectos serão apresentados enquanto texto e como catálogo, que se deseja o mais completo possível. Cabe salientar a importância de se focar a “agencia” dos objetos, compreendida, por muitos povos indígenas, entre os quais os Baré², como sendo dotados de movimentos, de

² Os Baré foram referidos como “caboclos” tanto por viajantes como por experientes antropólogos como Koch-Grünberg e Galvão que estiveram na região em 1903-1905 e em 1951 e 1953-4, respectivamente. O que contribuiu para essa identificação foi o fato dessa população indígena ter sido considerada “extinta” durante longo tempo (Meira 1991:140). Essa situação foi descrita por Galvão (1976: 425) nos seguintes termos: “entre a cidade de Manaus e as malocas do alto Rio Negro, vive uma sociedade cabocla, mestiça de índios e brancos. As comunidades tribais que no século XVII ocupavam toda a extensão do rio, foram em grande parte, dizimadas

uma animação que surge ao serem utilizados, e que esses índios compreendem como sendo uma forma de “trabalhar” e que é própria das coisas.

A parcela referente à cultura material, no presente inventário do sistema agrícola consiste no levantamento do repertório das produções materiais que permitem o cultivo, o processamento dos vegetais cultivados e dos processos culturais agregados. São também significativos outros processos, tanto tecnológicos como de produção e utilização, relativos à significação e representação local, da aprendizagem e formas de transmissão dos conhecimentos tradicionais associados. Trataremos, portanto de uma classe específica de objetos culturais, de procedência indígena em sua maioria, mas não exclusivamente, porquanto alguns objetos industriais foram também inventariados.

Os artefatos indígenas levantados são definidos como o resultado de um trabalho artesanal, elaborado em pequena escala e com particularidades que permitem diferenciar cada elemento dos demais (Savary, 1989). Este tipo de objeto é produzido com matérias primas e técnicas locais, e realizado segundo um modelo que obedece a parâmetros da sociedade que os utiliza, revelando uma identidade étnica, geral e particular, através sua forma ou sua eventual decoração. Os objetos industriais são aqueles obtidos por troca, adquiridos no comércio citadino ou recebidos em doação.

O inventário propôs-se a identificar, descrever e contextualizar objetos e artefatos fabricados e empregados pelos Baré e Tukano que vivem na região do médio Rio Negro. O presente texto contém referências obtidas nas comunidades de Espírito Santo, situada na margem esquerda do Rio Negro, de Aquariquara situada no baixo Rio Jurubaxi, afluente da margem esquerda do Negro e na cidade de Santa Isabel do Rio Negro. Nesta cidade foram visitadas roças instaladas numa região relativamente ampla cujo acesso é proporcionado pela Estrada do Aeroporto, Estrada do Tibahá e Estrada do Dará. Foram acrescentadas referências, sempre identificadas no texto, oriundas de duas comunidades da região do alto Rio Negro, Tabocal dos Pereira, cuja população é predominantemente Baré e de Loiro, situada no alto Rio Uaupés e habitada pelos Arapaço, que falam a língua tukano.

Nas comunidades mencionadas, as pesquisas desenvolveram-se em espaços culturais diferenciados e marcados: a roça e o local de habitação e, nestas, as cozinhas e sobretudo as casas de forno. Na apresentação dos dados, na medida do possível, privilegiou-se a comunidade como unidade de análise e não propriamente as etnias (Chernela, 1987). O sentido comunitário é, portanto o eixo central desse inventário e, assim, levou em conta a

ou absorvidas pelos colonizadores. Dentre as tribos que ocupavam o curso do Rio Negro, destacavam-se os Tarumás, Barés, Passés, Kayuixana e Manaos”.

descrição e análise de atividades que tivessem esse caráter e não propriamente o que se convencionou chamar de “estudo de caso” cuja ênfase é a dos elementos particulares.

As matérias-primas e as técnicas de confecção são o ponto de partida da documentação de objetos indígenas porque são esses os meios que os concretizam. Para tanto é necessário um conjunto de critérios e conhecimentos de ordem ambiental, técnica e simbólica. A tecnologia de confecção informa ainda sobre aspectos cognitivos, relacionados com o aprendizado e sobre características específicas da vida em sociedade, ao serem estabelecidas uma complexa rede de troca.

Outra etapa importante no estudo de um objeto indígena é buscar sua significação através da forma e dos usos e funções que lhe são atribuídos. Para muitos artefatos a forma revela de modo inequívoco a função geral do objeto e o seu contexto de utilização. Entretanto, essa trajetória analítica nem sempre é aplicável a outros tipos de objetos, formalmente mais complexos ou suscetíveis de preencherem várias funções. Para esses objetos são requeridos estudos mais aprofundados e a observação de seu desempenho in situ, no próprio local onde podem ser encontrados e onde são utilizados, pois em conjunto, estruturam a sua história de vida. Esta deve ser compreendida através da análise da rede em que um objeto está integrado, permitindo destacar os recursos ambientais, os conhecimentos, as técnicas, o potencial humano envolvido na criação, uso e destruição desse mesmo objeto.

O exercício documental nas comunidades indígenas revelou que objetos e artefatos são capazes de inspirar numerosas questões que provêm da observação de suas propriedades físicas. Essas questões se aprofundam até a trama dos sistemas simbólicos, diretamente conectados à arte e à estética, revelando-se um campo privilegiado do estudo do indivíduo e da sociedade, aspectos igualmente salientados por Reichel-Dolmatoff (1985) e Journet (1995) para os povos indígenas da região do alto Rio Negro.

Para alcançar esses objetivos, cada artefato foi minuciosamente documentado através do registro escrito e fotográfico, apresentado nos anexos. O registro considerou indicadores qualitativos e quantitativos, articulados a critérios que consideram diferentes esferas. Os indicadores quantitativos sobre a biodiversidade estão relacionados com as espécies vegetais empregadas na confecção dos artefatos e que são essencialmente não cultivadas (madeiras, arumã, cipós, fibras). Neste âmbito, os indicadores qualitativos informam sobre os conhecimentos relacionados com a identificação, localização e a coleta das espécies vegetais empregadas.

Os indicadores quantitativos, relacionados com a produção de artefatos incluem o número de objetos que são diferenciados de alguma maneira (nome, material, forma) e utilizados no plantio, transporte e processamento da mandioca. Igualmente importante a

ser considerado é a participação masculina e/ou feminina no processamento e os artefatos que são produzidos para a venda no mercado urbano, e os que são adquiridos nesse mercado para uso na comunidade. Os indicadores qualitativos incluem o processamento das matérias-primas, as técnicas de confecção e os elementos que são dotados de características estéticas, a transmissão desses conhecimentos.

Em relação às comunidades locais, os indicadores quantitativos giram em torno do número de casas de forno e a correlação existente entre estas e os usuários (indivíduos/famílias/parentela extensa). Os indicadores qualitativos relacionados estão relacionados com a organização social do trabalho nas casas de forno e na utilização dos artefatos e também com a correlação existente entre os artefatos, a cosmologia e outras formas de pensar o mundo, e ainda com os sistemas cognitivos de apreensão e classificação dos artefatos. Deve ser mencionado o interesse das comunidades locais no reconhecimento do sistema de objetos, empregados no processamento da mandioca e sua inserção nos procedimentos de reconhecimento enquanto patrimônio cultural imaterial.

IV. DESCRIÇÃO TÉCNICA

1. O alto e médio Rio Negro

1. 1. *Contexto histórico e cultural*

A bacia do Rio Negro se estende sobre 700 000 km², da Venezuela, Colômbia e Guiana até Manaus. Pelo volume de suas águas é o terceiro rio do mundo. As águas, oriundas do escudo guianense, são pretas, ácidas e pobres em nutrientes (Goulding, 1988), características que se refletem nas formações vegetais e na agricultura.

A região noroeste da Amazônia, pelas similaridades na vida social e cultural e pelos intensos intercâmbios que ocorrem entre as diversas etnias, é considerada por vários autores (Galvão, 1979; Hugh-Jones, 1979; Lasmar, 2005; Melatti, s.d.; Ribeiro, 1995) como uma grande área cultural. Atualmente, 23 etnias pertencentes a três famílias lingüísticas, tukano, arawak e maku vivem nessa região (Cabalzar & Ricardo, 2006). O sistema social pode ser assimilado a um mosaico de identidades cuja unidades são « *grupos exogâmicos patrilineares discretos e articulados entre eles por intercâmbios matrimoniais, rituais e econômicos*» (Andrello, 2006). A exogamia, lingüística ou clânica, está na base desses intercâmbios. O sistema de residência é virilocal. A absoluta preeminência do cultivo da mandioca amarga entre os povos de línguas tukano, arawak e falantes da língua geral, como hoje os Baré, constitui outro traço compartilhado. O estudo de Dufour (1988), nos Tukano do rio Papuri, indica que esta planta fornece até 70 % das calorias.

Pesquisas arqueológicas e análises dos mitos levaram a formular diversas hipóteses a respeito da ocupação pré-colonial da região. No baixo Rio Negro, foi encontrada uma indústria lítica datada de entre 9 460 e 4 500 AP (Silva Costa, 2009) e há uma seqüência de datações, para várias fases de indústria cerâmica entre 6 850 e 400 AP (Heckenberger & al. 1999). Os trabalhos de Zucchi (1987, 2002) citados por Meira (2006) e Goulard (2010) apontam para a presença de Proto-Arawak entre 3 000 e 1 000 AC que se teriam dado origem a várias ondas migratórias, Proto-Curripaco (alto Rio Negro), Proto-Baré (médio e alto Rio Negro e Cassiquari) e Proto-Manao (médio Rio Negro). Sem fornecer ainda um

quadro consolidado, esses trabalhos destacam a antiguidade da presença de grupos aruak, maku e tukano e a remontam a, provavelmente, mais de dois mil anos (Meira, 2006). A coexistência de vários traços culturais, religiosos, míticos e materiais em um amplo território sugere que o mosaico cultural hoje observado existia no período precolonial (Neves, 2006).



Hoje, cacos de cerâmicas de vários estilos se encontram com frequência nas comunidades e testemunham tanto da antiguidade da ocupação desses sítios como da diversidade de suas fases de ocupação (Foto 1).

Foto 1. Restos de cerâmica, Baunilha (município de Santa Isabel do Rio Negro, julho 2008)

A colonização iniciou-se em meados do século XVII com os descimentos missionários desencadeando uma queda demográfica brutal e o deslocamento de população para jusante do Rio Negro. A lógica do deslocamento perdurou até recentemente, nos anos 1970-1980, com os padrões do extrativismo que arregimentavam os índios para a exploração dos produtos florestais mais a jusante. *Empresas* no Rio Branco para a castanha ou gomas e látex, *fábrica* no Rio Preto para a piaçaba, ou no Rio Negro para a seringa, são expressões que permeiam as memórias daqueles que, com o declínio do sistema extrativista, se instalaram ao longo do médio Rio Negro e hoje vivem essencialmente de agricultura e pesca. Populações indígenas vieram também da Venezuela e da Colômbia. As migrações forçadas acabaram, mas elas estão na origem da intensa mobilidade de hoje. Assim, famílias indígenas se deslocam do alto Rio Negro para reencontrar os parentes instalados a jusante há vários anos. Movimentos contrários, de jusante a montante, também ocorrem: diversas famílias de piaçabeiros optam pela agricultura e deixam o Rio Preto para instalar-se nas margens do Rio Negro, entre Barcelos e Santa Isabel. Do alto Rio Negro a Barcelos, a região é marcada por uma extrema movimentação, tendo o Rio Negro como eixo, e por uma forte pluriatividade que associa uma agricultura centrada sobre a

mandioca, um extrativismo residual (principalmente de cipó-titica e piaçaba), a pesca, a caça e a coleta de diversos produtos florestais. A interpenetração das atividades agrícolas e extrativistas é ainda forte e estrutura o calendário anual das atividades (Tabela 3). A paisagem é a de uma matriz florestal com as pequenas comunidades, os sítios³, com seus mosaicos de roças e capoeiras.

À margem desses deslocamentos de população, que ocorrem principalmente de montante a jusante e são ligados à história econômica regional, observa-se também, desde os anos 1980, um outro movimento de confluência rumo às cidades. Com o fechamento dos internatos salesianos, a cidade, desde sempre centro administrativo e centro de comércio de produtos florestais e agrícolas, se torna também um destino para as famílias com crianças escolarizadas. De fato, as principais missões instaladas desde o início do século XX em Barcelos, Santa Isabel, São Gabriel continuam a oferecer ensino, mas não asseguram mais alojamento aos alunos. O centro de gravidade da família se desloca da floresta para a cidade: acesso a serviços públicos (aposentadoria, saúde) e comerciais, perspectiva de um emprego na cidade, e acesso a um outro modo de vida, fazem com que se diluam os limites entre urbano e o rural (aqui o florestal). Famílias de agricultores se instalam em novos loteamentos em casas minúsculas e reorientam seu modo de vida para a cidade, ou constroem uma complementaridade entre o sítio ou a comunidade e uma residência na cidade, de acordo com o calendário escolar (Eloy, 2005) mas a grande maioria mantém a atividade agrícola no entorno da cidade (Emperaire, Eloy, 2008). Hoje, outra mudança importante na paisagem social é dada pela implantação do exército em São Gabriel da Cachoeira e Barcelos, prevista também em Santa Isabel e que induzirá mudanças importantes no acesso à terra.

Santa Isabel com seus 5 a 6 000 habitantes dispõe hoje da infra-estrutura de base com um hospital, várias escolas municipais e estaduais, comércios em expansão, um hotel, ginásio, quadra de esporte, igreja católica e templos evangélicos, acesso a rede bancária, correio, fórum, ruas na maioria asfaltadas ... A infra-estrutura sanitária ainda é precária. Dividida em sete bairros, seu crescimento se faz principalmente a jusante pelo bairro Dom Walter e pelo norte, no bairro Sant'Anna, com a construção de loteamentos de minúsculas casas para as famílias que chegam do interior.

As diferentes presenças, administrativas, religiosas e militares, com suas práticas e valores culturais e econômicos, modelaram desde a colonização a produção agrícola, com

³ Os 'sítios' são unidades de residência isoladas compostas uma ou duas casas ocupadas pelos membros de uma mesma família. As 'comunidades', foram criadas em meados do século XX por influência dos missionários salesianos e constituem vilas ou povoados que chegam a agrupar várias famílias e dispõem de serviços básicos em termos de educação e saúde (Pereira, 2007).

uma parte de imposições e outra de intercâmbios de plantas e saberes. Criaram uma demanda econômica forte para a produção de farinha de mandioca em detrimento do alimento mais tradicional, o beiju. Impuseram um ritmo novo às atividades agrícolas, pelo calendário das atividades extrativistas ou escolar, proibições (consumo do *caxiri*⁴, realização de *dabukuri* ou festas rituais) e novos modelos alimentares, introduziram novos cultivos mas pouco modificaram as formas de produzir. Novos atores, cujo papel, foi limitado até agora, aparecem hoje em dia no município de Santa Isabel, o IDAM e a Secretária municipal da Agricultura. Suas formas de atuação, mediante empréstimos e apoio técnico, são ainda limitadas ao entorno da cidade e comunidades próximas mas elas propõem uma articulação mais forte entre o mercado urbano e as produções locais, articulações que deverão ser concretizadas com a chegada do novo batalhão de fronteira nos próximos meses ou anos.

A região do médio e alto Rio Negro tem uma população estimada hoje a 90 000 habitantes⁵ e recobre uma superfície de cerca de 300 000 km² (Tabela 1). Cerca de 40 % dessa população se concentra nas três sedes municipais e na cidade incipiente de Iauaretê no extremo oeste. A população não urbana se reparte entre comunidades e sítios, espalhados ao longo das margens do rio e de seus principais afluentes.

Município		1991	1996	2001	2007*	2009
Barcelos 122 476 km ²	Total	11 035	16 065	24 121	24 567	25 410
	Rural	7 017	7 576	16 169	-	-
	Urbana	4 018	8 489	7 952	-	-
	% Urb	36,4	52,8	33,0	-	-
Santa Isabel 62 846 km ²	Total	15 421	12 072	10 547	16 921	18 506
	Rural	13 317	8 967	6 329	-	-
	Urbana	2 104	3 105	4 218	-	-
	% Urb	13,6	25,7	40,0	-	-
São Gabriel** 109 185 km ²	Total	23 094	26 829	29 951	39 129	41 885
	Rural	16 305	17 266	17 586	-	-
	Urbana	6 789	9 563	12 365	-	-
	% Urb	29,4	35,6	41,3	-	-

Tabela 1. Evolução da população total, urbana e rural nos municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira entre 1991 e 2009 (IBGE, 1991, 1996, 2001, 2007, 2009)

U : população urbana; R : população rural; T : população total; %U : porcentagem da população urbana.

* *dados parciais não disponíveis.*

** *a população de Iauaretê, no Uaupês, com 3000 indivíduos (com. pers. G. Andrello) é considerada a partir de 2007 como urbana.*

⁴ Cerveja de mandioca e/ou outros tubérculos e frutas.

⁵ No caso de Santa Isabel, nota-se que os valores do IBGE estão acima dos dados levantados por Dias (2008).

A região conta com seis terras indígenas homologadas (108 682 km²) e quatro em identificação (Tabela 2):

Nome	Estado	Superfície (ha)	Habitantes -data censo
Alto Rio Negro	homologada	7 999 830	15 600 habitantes em 2003
Balaio	homologada	257 281 ha	350 habitantes em 2000
Médio Rio Negro I	homologada	1 776 140 ha	1 500 habitantes em 2003
Médio Rio Negro II	homologada	316 194 ha	980 habitantes em 2003
Rio Apaporis	homologada	106 960 ha	580 habitantes em 2004
Rio Tea	homologada	411 865 ha	260 habitantes em 2003
Baixo Rio Negro	a identificar	-	-
Cué-Cué Marabitaná	em identificação	-	-
Rio Aracá	em identificação	-	-
Rio Paduari	em identificação	-	-

Tabela 2. Áreas indígenas do alto e médio Rio Negro (ISA, 2007, atualizado)

Estima-se a população indígena em 90 % da população total dos municípios de São Gabriel e de Santa Isabel (Oliveira & Andrello, 2007). O levantamento de 2006 do ISA/Foirn/Acimrn (Dias, 2008) aponta para uma população no município de Santa Isabel de 9 974 habitantes, inferior de mais de 30 % à estimativa do IBGE. Dessa, 57 % vivem na cidade. Dos moradores dos 975 domicílios visitados na cidade (5 648 pessoas), 59,4 % se declara baré, 23,6 % declara pertencer a outras etnias, 1,5 % se diz branca, 1,8 % cabocla e 7,7 % não se declararam, mostrando um perfil nitidamente indígena na cidade (Figura 2). A proporção indígena dessa população em Barcelos (sede e município) é provavelmente um pouco mais baixa mas continua sendo parte significativa do conjunto. A fração da população não-indígena é de origem variada: descendentes de comerciantes vindos no século XIX de Portugal ou da Espanha para a exploração de produtos florestais, missionários, garimpeiros e ainda indivíduos oriundos de diversas regiões que vieram em busca de novas oportunidades.

Os estudos antropológicos sobre o médio Rio Negro são escassos e apontavam, em meados do século XX, para uma *“importante aculturação e miscigenação das populações indígenas”* (Galvão, 1959; Oliveira, 1975). No entanto, estudos mais recentes mostram a afirmação de uma reivindicação identitária indígena, ocultada até recentemente pelas relações sócio-econômicas vigentes durante o período das práticas extrativistas (Pereira, 2007). Essa afirmação se traduz no fortalecimento de associações indígenas, na demanda de demarcação de Terras Indígenas e por outras ações como essa solicitação de registro do sistema agrícola.

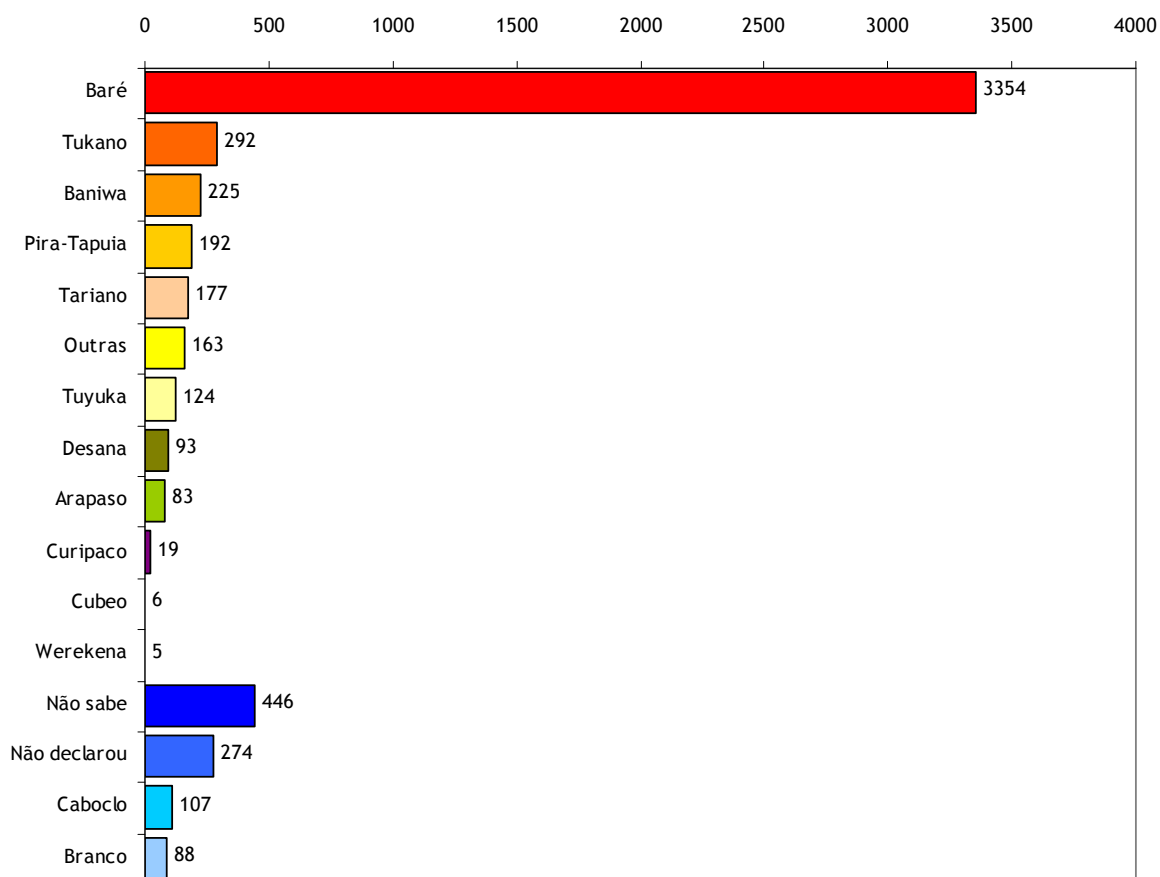


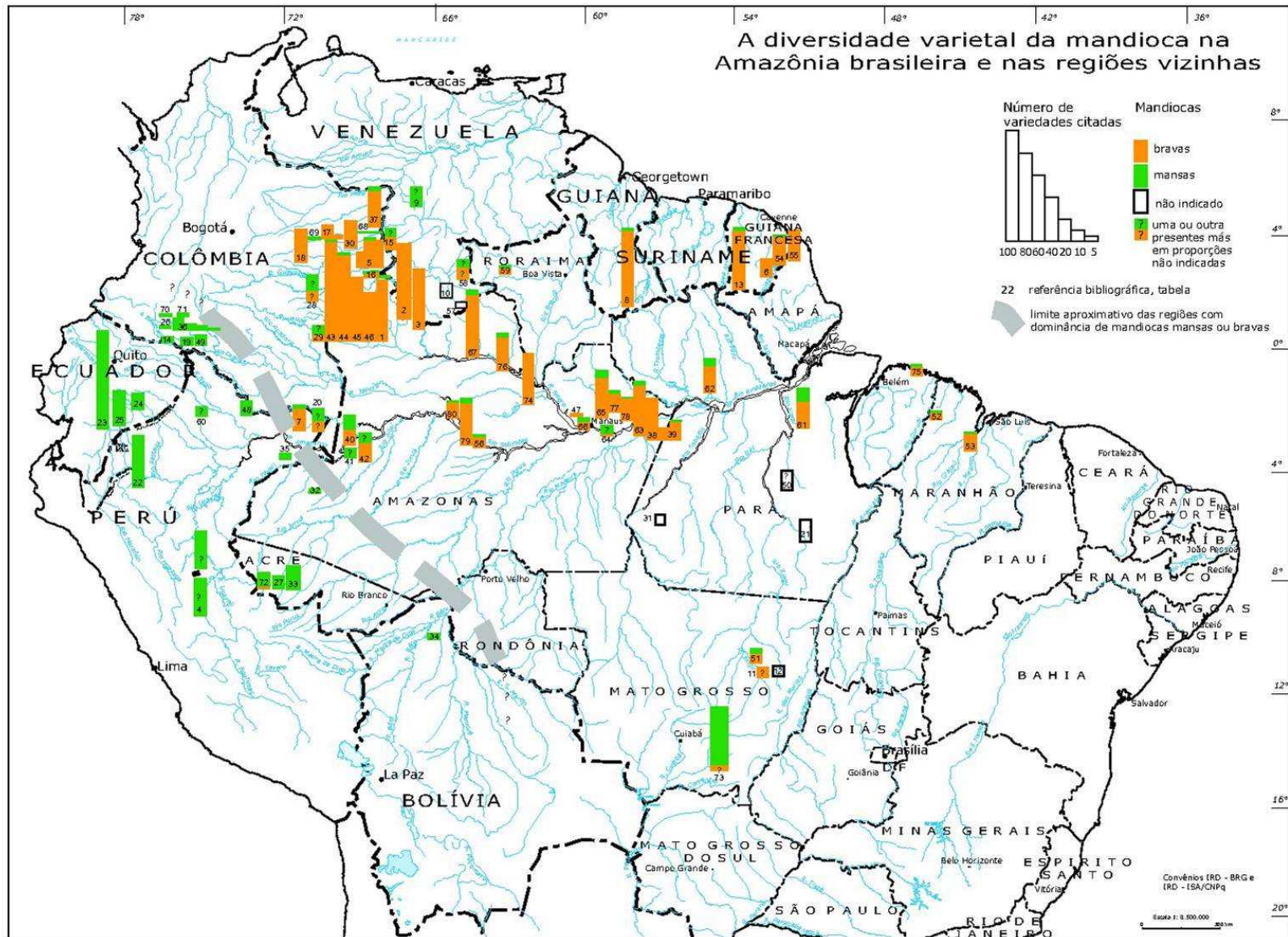
Figura 2. Distribuição da população urbana de Santa Isabel do Rio Negro segundo sua auto-identificação (N=5648) (elaborado a partir de Dias, 2008)

1. 2. *Um foco de diversificação de plantas cultivadas*

A região do Rio Negro, principalmente a montante, é um foco de diversificação de plantas cultivadas como o abacaxi (*Ananas comosus*), a pimenta (*Capsicum chinense*) e sobretudo a mandioca (*Manihot esculenta*) (Clement, 1999). Essa diversidade, que concretiza um esforço contínuo de seleção e conservação de variedades, é uma característica essencial do sistema agrícola regional.

A mandioca, planta da família das Euforbiáceas, foi domesticada na América tropical, provavelmente na região sudoeste da Amazônia (Olsen, Schaal, 1999). Análises genéticas recentes (Léotard *et al.* 2009) reforçam essa hipótese e apontam para esse único foco de domesticação, excluindo a possibilidade de vários locais de domesticação. Os vestígios mais antigos de mandioca, restos macrobotânicos e grãos de amido, foram encontrados no vale de Zaña no norte do Peru e são datados de entre 8400 e 6000 AP (antes do presente). Na região do Caquetá, na Amazônia colombiana, foram encontrados grãos de pólen datados de 4700 AP, datação também atribuída a polens identificados no Belize. Na escavação de Parmana, na região do médio Orenoco (Amazônia venezuelana),

foram levantados índices indiretos do cultivo de mandioca com a presença de pedras de ralar (*grater chips*), datadas de 4000-3000 AP. No médio Amazonas, na região de Monte Alegre, são cerâmicas para torrar (*griddles*) datadas de 3600 AP que apontam para o cultivo da mandioca (Piperno, Pearsall, 1998). O que emerge deste breve levantamento é que há pelo menos 4000 anos, o cultivo da mandioca era bastante difundido nas terras baixas do continente. Os trabalhos preliminares de Perry (2002) apontam para antigos processos de seleção levando a diversos tipos de amido. Hoje, a mandioca é representada na Amazônia por uma importante diversidade de variedades elaborada e mantida tanto no contexto de populações indígenas quanto tradicionais, mas com um foco predominante de diversidade no Rio Negro (Mapa 2).



Mapa 2. Distribuição da diversidade de variedades da mandioca na Amazônia (Emperaire 2001)

1. 3. *Enquadramento cultural e geográfico da solicitação*

O bem a ser registrado é principalmente relacionado às diversas etnias das famílias lingüísticas aruak e tukano oriental com representantes no território brasileiro (Cabalzar & Ricardo, 2006):

- Tukano oriental
 - Tukano, Desena, Kubeo, Wanana, Tuyuka, Pira-tapuya, Miriti-tapuya, Arapaso, Karapanã, Bará, Siriana, Makuna
- Aruak
 - Baniwa, Kuripako, Baré, Werekena, Tariana

A história dos grupos maku (Hupda, Yuhupde, Dow, Nadöb) e ianomami aponta para uma incorporação mais recente da agricultura nas atividades produtivas, que permanece mais uma atividade intersticial entre a colheita e a caça. Milliken *et al.* (1999), citando várias fontes, enfatiza a mobilidade anual dos ianomami, cuja dieta é fundamentada parte do ano sobre recursos silvestres, e cuja tecnologia de preparo dos derivados da mandioca é simplificada em relação ao que se observa nos outros grupos. No caso dos maku, também grupos de caçadores-coletores, a incorporação da agricultura é relativamente recente e se dá em um contexto de maiores trocas com os grupos tukano (Silverwood-Cope, 1990).

Consideramos que a área geográfica de ocorrência do sistema agrícola, como é caracterizado aqui, se estende ao longo da calha do Rio Negro e de seus principais afluentes seguindo um percurso de mais ou menos 700 km (municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira). A montante abrange a área cultural da Amazônia do Noroeste compartilhada entre o Brasil, a Colômbia e a Venezuela. A jusante, a definição é mais delicada. Os trabalhos de Corbellini (2004) e Leme da Silva (2003) em Barcelos e seus arredores mostram que as grandes características do sistema se encontram neste município hoje marcado por um movimento de revitalização indígena (Peres, 2003; Pereira, 2007) ⁶. Ainda mais a jusante, na região do Cuieras para onde migraram muitas famílias do Alto Rio Negro, estes traços estão presentes (Cardoso, 2008). Portanto, a região abaixo de Barcelos pode ser considerada como a zona de permeabilidade entre este

⁶ A *contrario*, os elementos mais suscetíveis de modificação são a menor amplitude da diversidade de mandioca, a importância dada à macaxeira, o uso da prensa, a forma de plantar horizontal das manivas (*de mergulho*), *fazer coivara*, a divisão sexual do trabalho, o uso da denominação *casa de farinha* e não de *casa de forno*, o uso da açafrão (*Curcuma domestica*) para obter uma farinha amarela, as referências aos mitos de origem da agricultura ou da plantas cultivadas Além dessas considerações, há fatores ecológicos diferentes a jusante de Barcelos (região de Moura) onde a presença de áreas alagadas (várzeas) obriga a *desmanchar* a roça cada ano, condições e práticas não observadas a montante.

sistema tradicional e formas de produzir mais influenciadas pelo modelo urbano e mais integradas a uma economia de mercado.

Na situação atual, propomos considerar a área de extensão do sistema aos três municípios citados, deixando em aberto a possibilidade de outras associações indígenas regionais se sentirem identificadas com a proposta.

1. 4. Referências bibliográficas

As fontes históricas sobre o Rio Negro remontam ao século XVIII. Trata-se de relatos de naturalistas e viajantes além de documentos ligados à ocupação das terras como os da Comissão de Demarcação dos Limites (1751-1753) ou Expedição de Demarcação das Fronteiras (1769-1799). Entre 1783 e 1792, Alexandre Rodrigues Ferreira percorre a região e junta uma importante documentação sobre os habitantes, os fortes, a fauna e a flora. Nos século XIX, as viagens se multiplicam. No entanto, os aspectos ligados à agricultura se limitam muitas vezes a dados sobre a produção e circulação da farinha de mandioca, principal recurso alimentar para o abastecimento dos postos.

Entre as principais fontes históricas de interesse, Rio Negro ou agricultura, citamos:

- Araújo e Amazonas L. d. S. 1984 [1852]. *Dicionário topográfico, histórico, decritivo da comarca do Alto Amazonas*. Manaus: Associação Comercial do Amazonas.
- Coudreau, H. 1887-1889. *La France équinoxiale*. Paris: Ed. Chamalelle Aîné.
- Ferreira, A.R. 1971. *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá [1783-1793]*. Iconografia. vol. I : Geografia, Antropologia. vol. II : Zoologia. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura.
- Ferreira, A.R. 1974. *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá [1783-1793]*. Memória, vol. I : Antropologia, vol. II : Zoologia, Botânica. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura.
- Luetzelburg, P. von. 1931. O Rio Negro. *O Campo* 2 (4):74-78.
- Sampaio, F. X. R. de. 1907. Appendice ao Diário de viagem que em vizita e correição das povoações da Capitania de São José do Rio Negro fez o Ouvidor e Intendente Geral da mesma no ano 1774-75. *Ann. Bibl. Arch. Públ. do Pará* 6:69-118.
- Wallace, A.R. 1853. *A narrative of travels on the Amazon and Rio Negro*. New York: Dover Publications, Inc.
- Wallace, A.R. 1971 [1853]. *Palm trees of the Amazon and their uses* (A facsimile reprint of the original edition of 1853). Lawrence, Kansas: Coronado Press.

A produção bibliográfica vai se intensificando na segunda metade do século XX principalmente na área dos estudos antropológicos da alto Rio Negro. Privilegiamos aqui os estudos, antropológicos ou de outras disciplinas, que se relacionam à mobilidade, ao uso dos recursos biológicos, à alimentação, à cultura material ou outros aspectos da prática agrícola (*s.l.*).

- Andrello G. 2006. *Cidade do índio: transformações e cotidiano em Iauaretê*. São Paulo, Rio de Janeiro: Unesp, ISA, NUTI.
- Brandhuber G. 1999. Why Tukanoan migrate ? Some remarks on conflict on the Upper Rio Negro. *Journal de la Société des Américanistes* 85:261-280.
- Buchillet D. 1983. *Maladie et mémoire des origines chez les Desana du Uaupès : conceptions de la maladie et de la thérapeutique d'une société amazonienne*, Doctorat 3e cycle, Ethnol., Nanterre : Université Paris 10, 265 p.
- Buchillet D. 1987. "Personne n'est là pour écouter" : les conditions de mise en forme des incantations thérapeutiques chez les Desana du Uaupès brésilien, *Amerindia*, 12: 7-32.
- Buchillet D. 1988. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. *Bol. Museu Pará Emílio Goeldi* 4 (1): 27-42.
- Buchillet D. 1995. Perles de verre, parures de blancs et "pots de paludisme" : épidémiologie et représentations Desana des maladies infectieuses (Haut Rio Negro, Brésil). *Journal de la Société des Américanistes*, 81, 181-206.
- Cabalzar A., 2003. *Kumuro, banco tukano*. São Gabriel da Cachoeira / São Paulo: Foirn/ISA.
- Cabalzar A., (ed.) 2005. *Peixe e gente no alto Tiquié, conhecimentos tukano, ictiologia, etnologia*. São Paulo: ISA.
- Cabalzar A., Ricardo A. (eds.). 2006 (3° ed. atualizada). *Povos indígenas do alto e médio Rio Negro: uma introdução à diversidade cultural e ambiental do noroeste da Amazônia brasileira*, São Paulo /São Gabriel da Cachoeira: ISA/Foirn.
- Cardoso T. M. 2008. *Etnoecologia, construção da diversidade agrícola e manejo da dinâmica espaço-temporal dos roçados indígenas no rio Cuieiras, baixo Rio Negro (AM)*. Ms, Dpt Ecologia, INPA, Manaus.
- Chernela J.M. 1986. Os cultivares de mandioca na área do Uaupês (Tukâno). In *Suma Etnológica Brasileira - Etnobiologia*, B. G. Ribeiro org. Petrópolis: Ed. Vozes/ FINEP.
- Clark K., Uhl C. 1987. Farming, Fishing and Fire in the History of the Upper Rio Negro Region of Venezuela. *Human Ecology* 1 (15):1-26.
- Corbellini L.M. 2004. *Manejo e Agrobiodiversidade na Agricultura Indígena em Barcelos, Rio Negro (AM), Brasil*. Monografia de Graduação, Ciências Biológicas Ênfase Ambiental, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- Desmoulière S. 2001. Approche ethnobotanique de la diversité variétale du manioc en Amazonie centrale : gestion et perspectives de conservation. Doctorat, Ethnobiologie, Museum National d'Histoire Naturelle, Paris.
- Dias C. de J. (Ed). 2008. *Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira*. São Paulo/ Santa Isabel do Rio Negro / São Gabriel da Cachoeira: ISA / Acimrn / Foirn.
- Dufour D. 1984. The Time and Energy Expenditure of Indigenous Women Horticulturalists in the Northwest Amazon American. *Journal of Physical Anthropology* 65 (1):37-46.
- Dufour D. 1984. The use of bitter cassava in Northwest Amazon. *Cassava Newsletter* 8 (2):6-7.
- Dufour D. 1985. Manioc as a dietary staple: implications for the budgeting of time and energy in the Northwest Amazon. In *Food energy in tropical écosystème*, D. Cattle, K. H. Schwerin (eds). New York: Gordon and Breach Science Publishers.
- Dufour D.L., 1988. Cyanide content of cassava (*Manihot esculenta* Crantz, Euphorbiaceae) cultivars used by Tukanoan Indians in Northwest Amazônia. *Economic Botany*, 42 (2): 255-266.
- Dufour D. L. 1993. The bitter is sweet: a case study of bitter cassava (*Manihot esculenta*) use in Amazonia. In *Tropical Forests, People and Food, Biocultural interactions and*

- Applications to Development*, C. M. Hladik, A. Hladik, O. F. Linares, H. Pagezy, A. Semple, M. Hadley (eds.). Paris: The Parthenon Publishing Group, Unesco.
- Eloy L. 2005. *Entre ville et forêt : le futur de l'agriculture amérindienne en question - Transformations agraires en périphérie de São Gabriel da Cachoeira, Nord-ouest amazonien, Brésil*. doctorat, Géographie, Université de Paris 3, Paris.
 - Eloy L. 2008. Diversité alimentaire et urbanisation. *Anthropology of food* 4.
 - Eloy L. 2008. Resiliência dos sistemas indígenas de agricultura itinerante em contexto de urbanização no noroeste da Amazônia brasileira. *Confins* 2 (2).
 - Eloy, L., F.-M. Le Tourneau, and H. Théry. 2005. Une ville dans la forêt : São Gabriel da Cachoeira, capitale isolée du haut Rio Negro. *Cybergeo : Revue européenne de géographie* 304:1-39.
 - Empeaire L. 2000. Entre selva y ciudad: estrategias de producción en el Rio Negro Medio (Brasil). *Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines* 29 (2):215-232.
 - Empeaire L., Eloy L. 2008. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 3 (2):195-211.
 - Empeaire L., Robert P. de, Santilli J., Eloy L., Velthem L.H. van, Katz E., Lopez C., Laques A.-É., Carneiro Da Cunha M., Almeida M. 2008. Diversité agricole et patrimoine dans le moyen Rio Negro (Amazonie brésilienne). *Les Actes du BRG*, 7: 139-153.
 - Empeaire L., Velthem L.H. van, Oliveira A.G. 2008. Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM). *26ª Reunião Brasileira de Antropologia*, ABA, 01-04/06/2008, at Porto Seguro (BA). (on line)
 - Erikson P. (ed.). 2004. *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port, 2004, 140 p., ill.
 - Floyd S. 2007. Changing Times and Local Terms on the Rio Negro, Brazil: Amazonian Ways of Depolarizing Epistemology, Chronology and Cultural Change. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies* 2 (2):111 - 140.
 - Galvão E. 1959. Aculturação indígena no Rio Negro. *Bol. Mus. E. Goeldi, sér. Antrop.* 7:1-60.
 - Galvão E. 1979c. Mudança cultural na região do Rio Negro. In Galvão E. (ed.) *Encontro de Sociedades*. Rio de Janeiro.
 - Garnelo L., and G. Barreto Baré, eds. 2009. *Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro*. Manaus: Fiocruz.
 - German L. 2004. Ecological Praxis and Blackwater Ecosystems: A Case Study From the Brazilian Amazon. *Human Ecology* 32 (6):653-683.
 - Goulding M., Carvalho M.L., Ferreira. E.G. 1988. *Rio Negro, rich life in poor water, amazonian diversity and foodchain ecology as seen through fish communities*. The Hague: SBP Academic Publishing.
 - Hugh-Jones C. 1979. *From the Milk River Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.
 - Jordan C.F. 1989. *An Amazonian rain forest. The structure and function of a nutrient stressed ecosystem and the impact of slash and burn agriculture*. Vol. 2. Paris: Unesco/MAB.
 - Katz E. 2009. Alimentação indígena na América latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio* 3 (1):25-41.
 - Katz E., P. de Robert, L.H. van Velthem, M. Almeida, J. Santilli, L. Eloy, R. Rizzi, and L. Empeaire. 2008. La valorización del patrimonio culinario amazonico através de las indicaciones geográficas. In *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, M. Alvarez and F. X. Medina (eds). Barcelona: Icaria.
 - Lasmar, C. 2005. *De volta à Lagoa do Leite, gênero e transformação em São Gabriel da Cachoeira (alto Rio Negro)*. São Paulo, Rio de Janeiro: UNESP, ISA, NUTI.

- Leme da Silva, A. 2003. *Uso de recursos por populações ribeirinhas do Médio Rio Negro*. Doutorado, Departamento de Ecologia, Instituto de Biociências, USP, São Paulo.
- Leme da Silva, A. 2007. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Revista de Antropologia* 50:125-179.
- Linden, N. van der. 1984. *Tradition et transformation chez les caboclos du Rio Negro au Brésil*. Paris: Paris III, D.E.A.
- Lopez Hernandez D., M.P. Garcia Guadilla, F. Torres, P. Chacon, and M.G. Paoletti. 1997. Identification, characterization and preliminary evolution of Venezuelan Amazonian production systems in Puerto Ayacucho savanna-forest ecotone. *Interciencia* 22 (6):307.
- Martini, A. L. 2008. *Filhos do homem: a introdução da piscicultura entre populações indígenas no povoado de lauaretê, rio Uaupés*. MS Mestrado, IFCH, Unicamp.
- Meira, M. 2006. Índios e Brancos nas águas pretas. In *Amazônia, além dos 500 anos*, L. Forline, R. S. S. Murrieta, I. C. G. Vieira (eds). Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi.
- Neves E. G. 2000. *Paths in dark waters: Archaeology as Indigenous history in the Upper Rio Negro Basin, Northwest Amazon*. PhD, Indiana University, United States -- Indiana.
- Neves E. G., 2006. Tradição oral e arqueologia na história indígena no Alto Rio Negro. In: Forline, L., Murrieta, R.S.S., Vieira, I.C.G. (Eds.), *Amazônia, além dos 500 anos*. Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, pp. 71-108.
- Oliveira A.E. de. 1975. São João - povoado do Rio Negro (1972). *Bol. Mus. E. Goeldi, Nov. sér., Antrop.* 58:56 p.
- Oliveira A.G., 1995. *O mundo transformado: um estudo da cultura da fronteira no Alto Rio Negro*. Col. Eduardo Galvão, Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém.
- Oliveira A. de, Daly, D.C. (eds.). 2001. *Florestas do Rio Negro*, Companhia das Letras, UNIP, São Paulo.
- Paoletti M.G., Buscardo G., Dufour D.L. 2000. Edible invertebrates among Amazonian Indians: a critical review of disappearing knowledge. *Env., Dev. & Sust.* 2:195-225.
- Paoletti M.G., Dufour D.L., Cerda H., Torres F., Pizzoferrato L., Pimentel D. 2000. The importance of leaf- and litter-feeding invertebrates as sources of animal protein for the Amazonian Amerindians. *Proceedings of the Royal Society Biological Sciences Series B* 267 (1459): 2247-2252.
- Pereira R.N.R. 2007. *Comunidade Canafé: História indígena e etnogênese no médio Rio Negro*. Mestrado em Antropologia Social, Dpt Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília.
- Peres, S. 2003. *Cultura, política e identidade na Amazônia: o associativismo indígena no Baixo Rio Negro*, 2003. Tese, Doutorado em Antropologia, Unicamp, Campinas.
- Ricardo, C.A. 2000. *Arte Baniwa, cestaria de arumã*. São Gabriel da Cachoeira/São Paulo: Foirn /ISA.
- Simões M.F., Machado A.-L. 1987. Pesquisas arqueológicas no Médio Rio Negro (Amazonas). *Arqueologia* 4 (1):83-116.
- Souza Santos A. M., Mendonça Lima M. E. 1991. Medicina Tradicional e Ocidental no Alto Rio Negro. In *Medicinas Tradicionais e Medicina Ocidental na Amazônia*, D. O. Buchillet (ed.). Belém: Mpeg/CNPq/SCT/Cejup/UEP.
- Toledo R. F. de, Giatti L.L., Focesi Pelicioni M.C. 2009. Urbanidade rural, território e sustentabilidade: relações de contato em uma comunidade indígena no noroeste amazônico. *Ambiente & Sociedade* 12 (1):173-188.
- Uhl C. 1980. *Studies of forest, agricultural and successional environments in the upper Rio Negro basin*. PhD, East Lansing, USA, Michigan State Univ.

- Uhl C., Murphy, P. 1981. A comparison of productivities and energy values between slash and burn agriculture and secondary succession in the upper Rio Negro region of the Amazon Basin. *Agro-Ecosystems* 7 (1): 63-83.
- Wilson W. M. 2003. Cassava (*Manihot esculenta* Crantz), cyanogenic potential, and predation in northwestern Amazonia: the Tukanoan perspective. *Human Ecology* 31 (3): 403-416.
- Wilson W.M., Dufour D. 2002. Why bitter cassava ? productivity of bitter and sweet cassava in a tukanoan indian settlement in the northwest Amazonia. *Economic Botany* 56 (1): 49-57.

Sobre a cultura material:

- Barros C., Borges L. & Meira M. 1996. A Língua Geral como identidade construída. In: *Revista de Antropologia*, São Paulo: EDUSP, 39 (1):191-220.
- Bruzzi A. A da Silva, 1962. *A civilização indígena do Vaupés*. São Paulo: Centro de Pesquisas de Iauareté.
- Buchillet, D. (s.d.) *Os índios da região do Alto Rio Negro. História, etnografia e situação das terras*. Datilo, 58 p.
- Carvalho J.C. M. 1952. Notas de viagem ao rio Negro. *Museu Nacional, publicações avulsas*, Rio de Janeiro, 9.
- Correa F. 1996. *Por el camino de la anaconda remedio. Dinámica de la organizacion social entre los Taiwano del Vaupés*. Bogotá: Tercer Mundo Editores.
- Galvão E. 1976 Encontro de sociedades tribal e nacional no Rio Negro, Amazonas. In: *Leituras de Etnologia Brasileira*. S. II Ciências Sociais, V.7 São Paulo, Cia Editora Nacional, pp. 421-434.
- Galvão E. 1979a Aculturação indígena no Rio Negro. In: *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra. pp. 135-192.
- Galvão E. 1979b. Elementos básicos da horticultura de subsistência indígena. In: *Encontro de Sociedades. Índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp.135-192.
- Galvão E. 1979c. Mudança cultural na região do Rio Negro. In: *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp.120-125.
- Galvão E. 1979d. *O artesanato indígena na Amazônia brasileira*. In: *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp. 291-300.
- Grenand F. 1989. *Pequeno dicionário da Língua Geral*. Manaus: SEDUC/NRT (Série Amazonas-Cultura Regional, 6.
- Hugh-Jones C. 1979 *From the milk river. Spatial and temporal processes in northwest Amazonia*. Cambridge University Press.
- IBGE C. 1981. *Mapa etno-histórico de Curt Nimuendajú*, Rio de Janeiro: IBGE.
- Journet N. 1995. *La paix des jardins. Structures sociales des indiens Curripaco du haut Rio Negro (Colombie)*. Paris: Institut d'Ethnologie XXXI, 384 p.
- Koch-Grünberg T. 2005. *Dois anos entre os indígenas. Viagens no noroeste do Brasil 1903/1905*. Manaus: EDUA /FSDB.
- Lopes de Souza B. 1959. *Do Rio Negro ao Orenoco (A terra - o homem)*. Rio de Janeiro: Min. Agricultura/Cons. Nac. Proteção aos Índios.
- Meira M. 1990. Baniwa, Baré, Warekena, Maku, Tukano..: os povos indígenas do “baixo rio Negro” querem ser reconhecidos. In: *Povos Indígenas no Brasil 1987/88/89/90*. Aconteceu Especial 18 - São Paulo: CEDI.
- Meira M. 1991. *O tempo dos patrões. Extrativismo da piaçava entre os índios do rio Xié (Alto rio Negro)*. Dissertação de mestrado, UNICAMP.

- Mowat L. 1989. Cassava and chicha. Bread and beer of the Amazonian Indians. *Shire Ethnography*, 11.
- Nimuendaju C. 1982. Reconhecimento dos rios Içana, Ayarí e Uaupés (1927). In: *Textos Indigenistas: relatórios, monografias, cartas*. São Paulo: Ed. Loyola.
- Overing J. 1991. A estética da produção: o senso de comunidade entre os Cubeo e os Piaroa. *Revista de Antropologia*, V. 34, São Paulo: EDUSP.
- Reichel-Dolmatoff G. 1985. Basketry as metaphor. Arts and crafts of the Desana Indians of the Northwest Amazon. *Ocasional papers of the Mus. of Cultural History*, 5, University of California Press.
- Ribeiro B. 1985. *A arte do trançado dos índios do Brasil. Um estudo taxônomico*. Belém: MPEG/FUNARTE
- Ribeiro B. 1988. *Dicionário do artesanato indígena*. Belo Horizonte: Itatiaia/EDUSP,
- Ribeiro B. 1995. *Os índios das águas pretas Modo de produção e equipamento produtivo*. São Paulo: Cia das Letras/EDUSP.
- Rojas F.A. 1997. *Sciencias Naturales en mitologia Curripaco*. Guainia: Secretaria Educativa y Cultural.

Outras fontes importante que testemunhas da vitalidade da cultura indígena, são constituídas pelos narradores indígenas:

- Azevedo M. & Azevedo A.N. 2003. *Dahsea Hausirõ Parã uk-ushe wiophease marã bueri turi. A mitologia sagrada dos Tukano Hausirõ Porã*. São José do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Unirt/Foirn.
- Barbosa M.M., Garcia A.M., Garcia P. & Garcia B. 2000. *Upíperi Kalísi, Histórias de antigamente. Histórias dos antigos Taliaseri-Phukurana*. Iauaretê, São Gabriel da Cachoeira: Unirva/Foirn.
- Cornelio J.M., Fontes R., Da Silva M., Da Silva M., Manuel L. & Silva I. da M. 1999. *Waferinaipe lanheke, A sabedoria dos nossos antepassados. Histórias dos Hohodene e dos Walipere-Dakenai do rio Aiairi*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Acira / Foirn.
- Diakuru, Kisibi. 1996. *A mitologia sagrada dos Desana-Wari Dihputiro Põrã*. Igarapé Cucura, São Gabriel da Cachoeira: Unirt / Foirn.
- Galvão W.S. & Galvão R.C. 2004. *Livro dos antigos Desana-Guahari Dupitiro Porã*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Onimrp / Foirn.
- Gentil G. dos S. 2005. *Povo Tukano, cultura, história e valores, Autores Indígenas*. Manaus: Edua.
- Gentil G. dos S. 2000. *Mito tukano, quatro tempos de antiguidade*. Frauenfeld (CH): Walgudt.
- Gentil G. dos S. 2005. *Povo Tukano, cultura, história e valores, Autores Indígenas*. Manaus: Edua.
- Maia M. & Maia T. 2004. *Isa Yekesimia Masike': o conhecimento de nossos antepassados, uma narrativa Oyé*. Iauaretê, AM, São Gabriel da Cachoeira, AM: Coidi/Foirn.
- Umusi Pãrökumu & Tõrãmu Kehiri. 1995. *Antes o mundo não existia. Mitologia dos antigos Desana-Kehiripõrã*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Unirt/Foirn.

Por fim, outra fonte é dada pelos trabalhos realizados no alto Rio Negro sobre pesquisa, ensino e valorização econômica e/ou cultural de vários aspectos da vida local (calendário ecológico, floresta, agricultura, manejo dos recursos florestais, processos ecológicos, ...). Um panorama desses temas é dado na publicação de organizada por Cabalzar (2010).

- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2001. Mariya dita. Iñanunuse masire. (Nossa Terra. Conhecimentos para o manejo)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2002 Kiti wederira tuhoarira. (História tuyuka de rir e assustar, publicado separadamente em port.)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2002 Waikura penirã, yepapu warukura. Makārukumakara wura, diasotoa makarã wura. (Animais que caminham, animais que voam)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2004 Keore. (Matemática tuyuka)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2005 Wiseri makañe, niromakañe. (Casa de Transformação, origem da vida ritual tuyuka)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2008 Butoa masirere, mamara tugeñare. (Conhecimentos dos velhos, pensamento dos jovens)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2009 Bureko Watotire (Calendário e passagem do tempo)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), 2010 (no prelo) Ųtapinoƨona kuye poseminiã niromakaraye (Adornos cerimoniais dos Tuyuka)
- AEITŲ (Associação Escola Indígena Ųtapinoƨona tuyuka), AEITYPP (Associação Escola Indígena Tukano Yepa piro porã), & AEITY (Associação Escola Indígena Tukano Yupuri), 2008. *Numiãye nirõ makañe wedemasiõripu/ Numiãye nirõ kahse werekahsaripu (Jornal que aborda temas importantes para as mulheres- Relato sobre a viagem das mulheres do Tiquié ao Pirá Paraná).*
- AEITY (Associação Escola Indígena Tukano Yupuri) & ACIMET (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Tiquié), 2008. Mari kahtiri pati kahse ukuri turi. (Livro que fala sobre o meio ambiente- ‘nosso mundo de vida’) São Paulo / São Gabriel da Cachoeira, AM: ISA / FOIRN, AEITY, ACIMET, Coleção Bueri Turi.
- AEITYPP (Associação Escola Indígena Tukano Yepa piro porã), 2010 (no prelo). Nirõ kahse ukuri turi. Yepapirõporã tuoñase bueri turi. (O livro de benzimentos dos Tukano Yepapirõporã). São Paulo / São Gabriel da Cachoeira: Imprensa Oficial, ISA / FOIRN, AEITYPP.
- Cabalzar A. (Ed), 2010. *Manejo do mundo: conhecimentos e práticas dos povos indígenas do Rio Negro.* ISA / FOIRN, São Paulo / São Gabriel da Cachoeira.
- Lopes da Silva A., em curso, *Pimentas na Bacia do Içana-Ayari: Relatório Técnico Final de Pesquisa*, São Gabriel da Cachoeira: ISA/FAPEAM
- van der Veld P.J., 2000, Relatório sobre a agricultura do Alto Rio Negro, São Gabriel da Cachoeira AM: ISA, 22 p.

Pesquisas em andamento nas escolas indígenas no alto Rio Negro, com o objetivo de incentivar a transmissão dos conhecimentos.

- Basebo: pesquisa da história de origem da roça e dos cultivos e do ciclo de benzimentos associados. Pesquisa realizada por jovens, professores, homens, mulheres e velhos conhecedores da Associação Escola Indígena Tukano Yepapirõporã (AEITYPP).

- Conhecimentos femininos sobre cuidados com alimentação e saúde. Ensino médio da Escola Utapinozona-Tuyuka (AEITU), Alto Tiquié.
- A alimentação no Tiquié: alimentação dos antigos e mudanças na alimentação a partir do contato.
- Intercâmbios com outros grupos de mulheres indígenas para troca de experiências em assuntos de interesse comum e pesquisas sobre os conhecimentos das mulheres sobre confecção de cerâmica e pinturas faciais e corporais.
- Artesanato tukano e desana e sustentabilidade. Linha de pesquisa do ensino médio da Escola Indígena Tukano Yupuri (AEITY), médio Tiquié.

2. Agricultura e plantas cultivadas nos relatos míticos

A atividade agrícola se inscreve em narrativas míticas, principalmente enunciadas de forma mais densa no alto Rio Negro. Elas fornecem um referencial de práticas, de normas e de direitos sobre o manejo do espaço e das plantas. A introdução deste tema aqui visa somente fornecer algumas pistas de reflexão.

A existência das plantas hoje cultivadas segue uma cronologia. Há um grupo de plantas que existiram desde os tempos primordiais, os de antes da agricultura. A cuia, a tapioca (oriunda da mandioca, ou talvez de outra planta feculenta), o carajuru, o caapi, o tabaco, o ipadu, até o milho, o *pinupinu*, o *makwari* e o *wariyá* (esses dois últimos para o caxiri) são mencionados como plantas dos antepassados e são, na maioria, hoje de uso ritual. Particularmente significativos, o banco, com o suporte de cuia, a cuia, o ipadu, o suporte do cigarro e o tabaco serviram para realizar a transformação do mundo.

Uma *maniva*⁷ (*maniiwá* em nheengatu) existia desde o início, a *maniva bere* (pertencendo ao grupo das manivas brancas) que carregava nos seus galhos outras qualidades que eram *caroço de umari*, *cipó*, *branca*, *piaba de japurá*, *cunuri*, *pomba*, *rato*, *rainha das maniuaras*, *roxa*, *abacaxi*, *flores*, *cucura*, *abiu*, *ingá*, *pari*, *tucunaré*, *paca*, (Galvão & Galvão, 2004 - História da criação do mundo e da humanidade, p. 27). Foi a partir dessas *manivas* que se preparou a festa que consagrou a transformação da gente.

Com o aparecimento da primeira roça, redonda como as de hoje, e das plantas, com seus nomes, a agricultura marca uma transição entre uma humanidade do início dos tempos que se alimentava de recursos da floresta, animais ou vegetais, e os povos de hoje que têm, entre outros atributos, o de consumir alimentos *verdadeiros*. Nos relatos tukano, seja no mito de Baaribó, demiurgo tukano com seus ornamentos, ou no relato da árvore derrubada no rio, com seus galhos cobertos de pulseiras, brincos, ..., a origem das plantas é impregnada de uma dimensão estética, característica da humanidade e suporte da expressão da diversidade étnica. Episódios mostram a dimensão social do aparecimento da agricultura com a troca das mulheres. Fornece também as regras que orientam o tratamento do vegetal e no caso das pimentas retrata exigências ecológicas particulares (elas apareceram onde o corpo do primeiro filho de Baaribó, dono da alimentação, queimou). As *manivas*, oriundas do corpo de Baaribó, não podem ser maltratadas ou

⁷ Termo polisêmico que designa a variedade de mandioca, a parte epigéia do pé de mandioca, o caule inteiro e o pedaço de caule cortado que servirá de estaca para plantio.

queimadas. Seu aparecimento é ligado ao das outras plantas cultivadas, milho, abacaxis, canas, batatas, carás, Uma vez as plantas criadas, elas foram todas entregue para as mulheres (Galvão & Galvão, 2004). A importância do caxiri (bebida fermentada) como alimento suporte de uma alta diversidade de plantas cultivadas é ilustrada por esses trechos:

Havia, naquela época, vários tipos de maniva: bere duku⁸, m̄ perori duku, sigāyara duku, masá boho duku, bariam̄ duku, wasōpu duku, buha duku, bihi duku, megā diarā duku, diari duku, sērā duku, goori duku, igui duku, karēduku, merē duku, pari duku, bu duku, sēme duku, duhiri duku. Existiam, mas faltava o companheiro dele, ou seja não havia nada para temperar o caxiri.

[...]

Ele [Baaribo] se transformou numa árvore enorme, naquele pau de batata ou pau de alimento. Este pau é também conhecido com pau de massa de tapioca ou árvore de caroço de umari porque dentro havia massa de tapioca e de caroço de umari. Na verdade todas as plantas que servem hoje em dia para temperar o caxiri estavam dentro do tronco desse pau: havia, por exemplo, vários tipos de araruta, araruta média, araruta do pênis, o mais comprido, e araruta de anta; vários tipos de carás tais como cará de japu, cará corcundo, cará de pescoço de inhambu, cará de espinho, cará de cuia, batata branca, batata preta, cará de raiz, batata do ar. Havia também vários tipos de batatas tais como batata do pica-pau pequeno, batata de mandioca, batata de ingá, batata de tatu, batata do dedo do pé, batata de cigarra, batata preta, batata branca, batata vermelha, batata de gente, batata ote. Essas batatas serviam também para temperar o caxiri. Havia também vários tipos de milho, milho miudinho, milho de carajuru, milho de sapo cururu que é de tamanho médio, milho grosso e milho do diabo que é o maior. Havia por fim sementes de bananeiras dentro do tronco do pau de alimento: semente de banana nanica, semente de banana injá, semente de banana mel, semente de banana d'água, semente de banana cunuri, semente de banana cobra, semente de banana anta, semente de banana pacova e semente de banana peixe.

Os Desanas tinham naquela época quatro tipos de machados: machado de pedra preta, machado de pedra branca, machado de pedra de quartzo branco e machado de ouro amarelo. Baaribo reuniu todos os moradores do mundo para derrubar o pau de batata. Cada um deles deveria dar um só golpe de machado nele. [...]

⁸ *Duku* é, em tukano, a maniva, parte aérea, visível, do pé de mandioca. O nome de uma variedade é um binômio é constituído de um nome de base seguido de um determinante, abacaxi maniva, paca maniva, açai maniva, etc. (cf. 4.4.1).

Os representantes de todos os povos, dão um golpe, desana, tukano, pira-tapuia, wanano, juruti, siriano, baniwa, karapanã, maku. Vários animais vieram também. Todos eram Moradores do Mundo. A árvore cai e os animais se precipitam para pegar as frutas, menos a anta que estava longe bebendo água no igarapé. Mas voltando, ela encontra e engole, a batata vermelha, o abacaxi, a cana de açúcar, o umari e o ucuqui. [...]. [Baaribo] os mandou preparar caxiri. Deu certo. O caxiri ficou muito saboroso.

Galvão & Galvão, 2004 - História de Baaribo, p. 421 e seg.⁹

Uma vez essas plantas criadas, a alimentação de hoje espelha a dos povos de então como o indica a história dos Buyas-Masa (Gente-Cutia) ou comedores de mandioca que carregam água para espremer mandioca, cozinham manicoera, fazem beiju e esquentam quinhapira, um caldo de pimenta com peixe. *Na nossa vista, [as pimentas] eram camarões, na vista das cutias era pimenta.* (Galvão & Galvão, 2004 - Deokore levanta as suas malocas, p. 327).

Uma narrativa baré, recolhida em 1999 (Eduardo Baré, Tabocal dos Pereira) dá outro enfoque ao aparecimento da mandioca, o da inovação e experimentação. Um menino reparou na floresta uma árvore cujas raízes forneciam fécula: o tronco era um só, mas cada galho deu origem a um tipo de *maniva*. O relato, muito mais próximo da noção de domesticação que o relato de Baaribó, mais focalizado sobre o manejo do espaço, aponta também para a importância da diversidade¹⁰.

O mito mais conhecido em todo o Brasil, o do pé de mandioca nascido no túmulo de uma menina morta, é também narrado na região, principalmente a jusante. É sempre contado de maneira muito sintética com poucos detalhes ao contrário das narrativas tukano ou baniwa, onde detalhes, localizações, atores abundam:

Minha mãe que conta:

Quando foi para existir essas manivas, não existia maniva não, tinha mãe dessas manivas. A mulher que era mãe das manivas morreu. Enterraram ela, como a gente enterra essas pessoas que morrem. Ela morreu, tudo mundo ficou chorando, ficou triste. Passou uns tempos e a família que era daquela mulher foram ver o que já era

⁹ Os nomes em desana das plantas citadas não foram transcritos.

¹⁰ Há que se notar que em nenhuma versão dos mitos recolhidos no campo, ou na bibliografia, se faz referência à toxicidade das variedades de mandioca. Chama a atenção a história das malatinhas (pequenas formigas) oriundas da transformação dos enteados de um casal que precisaram colocar timbó, planta ictiotóxica, no tucupi do padraço para envenená-lo (Angelina Sousa Angro, Tapereira, 1995), isso quando o tucupi, sumo da mandioca, que é altamente tóxico se for mal cozido.

capoeira, já desprezavam. Foram ver lá, quando foi ver tinha um pé de maniva que brolhô lá, que nasceu daquela sepultura da mulher. Eu acho que eles estavam passando tipo o que nos passamos agora, ninguém tem roça¹¹, ninguém tem nada, tem pouco. Dizem que a mulher [da família] foi lá, foi ver. Dizem que ela chegou lá chorando, com o pé de maniva aí. Tinha nascido. Ela viu as manivas.

Fizeram o roçado; naquele tempo não existia machado, era de pedra. Só fizeram descascar os paus, quando morriam, quando caíam, aí que eles vão plantar.

A mãe é aquela mulher que morreu, então quando não tem mais dono, a mãe da roça, [é lá] que as manivas morrem, que não tem mais leite, pois o dono já morreu. Tem o princípio deles.

Clemente Murilo, Tapereira, 1995.

As noções de totalidade e de circulação dos bens pontuam as narrativas: todas as plantas apareceram e foram feitas para circular entre a humanidade. O relato do surgimento da pupunha, palmeira domesticada, é outro. Assimila-se a uma 'biopirataria mítica', a um roubo, outra modalidade de circulação das plantas que não respeita as regras sociais. A pupunha pertencia ao povo das águas. Um pescador casado a uma mulher das águas, visitou seus sogros. Após várias peripécias, ele conseguiu voltar a terra com uma semente da palmeira, disseminada a partir daí para a humanidade (Pārōkumu & Kehiri, 1995).

¹¹ 1995 foi um ano de grande seca.

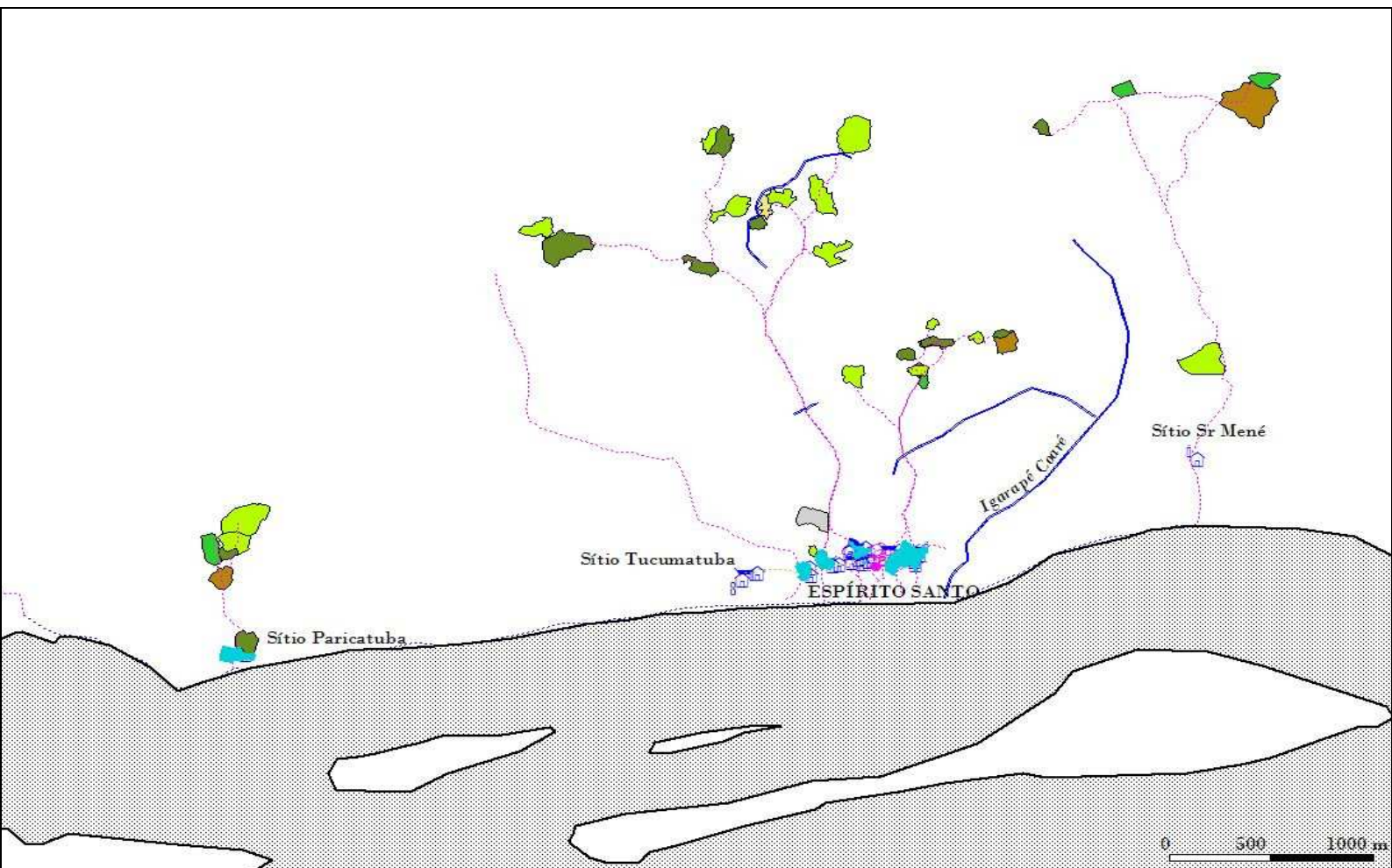
3. Transformar o espaço

3. 1. *O mosaico*

Como para a maioria dos povos indígenas e tradicionais das regiões tropicais úmidas, a prática agrícola do Rio Negro é de corte e queima, chamada ainda de queima e pousio ou agricultura itinerante. Porém, sob essas denominações, encontram-se várias modalidades que podem levar tanto a combinar funções de produção com a de conservação da floresta e de seus recursos quanto ao esgotamento da floresta, ou outra formação vegetal. Trata-se de uma prática complexa que, do ponto de vista ecológico, envolve três etapas principais: a transferência dos nutrientes estocados na biomassa para o solo com a derrubada e a queima das árvores, o aproveitamento destes nutrientes pelas plantas cultivadas e, por fim, a recolonização dos espaços abertos pela floresta. A etapa chave de sustentabilidade da prática reside no tempo de pousio, suficiente ou não para a reconstituição de uma biomassa que permitirá um novo ciclo de cultivo sem esgotamento da fertilidade do solo e da capacidade de regeneração da floresta.

A paisagem fundiária é a de livre acesso à mata; roças e capoeiras são do domínio de quem as trabalhou. A chegada de novos moradores em uma comunidade, e a decorrente abertura de novas roças, é mediada por uma liderança local, fundador da comunidade ou *administrador*, a cargo dele de avaliar possíveis conflitos com os outros ocupantes. No tempo do extrativismo e dos patrões, sistema hoje muito enfraquecido, a autorização de instalação, de um novo ocupante, mais assimilado a um freguês que a um morador, era mediada pelo patrão que estendia seu poder sobre as comunidades, as terras adjacentes e os espaços florestais mais remotos dedicados à exploração dos produtos extrativistas (piaçaba, seringa, cipó-titica, sorva, castanheira).

O mosaico de roças novas, roças velhas, capoeiras e de florestas em vários estágios de regeneração, dá uma profundidade temporal à paisagem cotidiana. Capoeiras velhas ou árvores frutíferas como castanheiras ou umaris são marcadores da ocupação da família ou das gerações anteriores. Eventos familiares, morte, desentendimento, reagrupamento familiar, escolarização das crianças, ... podem levar a família a deixar seu conjunto de roças, a casa de forno, a de habitação, e a se deslocar para uma nova localidade, sítio, comunidade ou cidade e recriar um novo espaço agrícola.



Mapa 3. Disposição das roças e dos caminhos em Espírito Santo (2007). O gradiente de cores de verde claro a marrom corresponde ao gradiente de roça nova à roça velha ou capoeiras. Em azul, os terreiros, e em cor de rosa, o espaço coletivo.

Em geral, as roças são situadas atrás das casas, numa faixa de dois quilômetros, distância compatível com o carregamento de *waturá*¹² de mandioca. No entanto, o padrão de dispersão das roças é muito variável. Repousa sobre fatores ecológicos (disponibilidade em terras não inundáveis, e não esgotadas) e sociais (afinidades e alianças entre os moradores).

Cada unidade doméstica, isolada ou inserida em uma comunidade, tem seu conjunto de roças em vários estágios de desenvolvimento conformando, em menor escala, outro mosaico. A disposição dos caminhos e trilhas que levam às roças reflete relações de proximidade entre grupos familiares (Mapa 3). Seus traçados, que beiram as roças sem atravessá-las preservam seu caráter privativo e familiar. As roças podem estar mais afastadas, em uma ilha, ou acessíveis após um trajeto mais longo ou difícil na floresta,

¹² Cesto cargueiro alto, cilíndrico, carregado por meio de embira que passa na testa. Serve para transportar os produtos da roça (aturá em português).

combinando percursos a pé, por terra ou de canoa nos igarapés ou no *rio grande* (Rio Negro). Além do conjunto de roças, outras unidades espaciais completam o sistema de produção (cf. 3.4).

3. 2. *Saberes masculinos e femininos*

As atividades agrícolas respondem a uma complementaridade marcada entre os trabalhos e saberes masculinos e femininos, mobilizados em fases diferentes. É do trabalho do casal que emerge a roça. Todas as etapas preliminares ao plantio, as que envolvem o espaço florestal, são da responsabilidade do homem, enquanto as etapas de plantio, cuidados às plantas, colheita, são da esfera feminina, cabendo uma disjunção nítida, e uma complementaridade, entre suas respectivas competências¹³. A mulher, futura dona da roça, terá acesso a seu novo espaço de trabalho, pelo menos em teoria, somente após a queimada, repetindo nisso o mito de Baaribo. À mulher cabem os cuidados das plantas, principalmente da mandioca.

Casar-se implica ter sua autonomia alimentar e seu próprio conjunto de roças. Uma mulher recém casada tem suas roças na aldeia ou comunidade de sua sogra. Dificilmente uma roça será isolada, sua posição revela laços de parentesco ou de proximidade afetiva.

3.2.1. Abrir uma roça

A roça é a unidade elementar inscrita na paisagem e na história de vida da família em um lugar, unidade a partir da qual se constrói, e se esvai, a paisagem agrícola. A partir dela, derivam os outros espaços que receberão plantas cultivadas. O homem, em geral o esposo, ou o sogro, irmão, pai, ou filho, decide de sua localização, e *faz a marca*, um entalhe nos troncos, delimitando um contorno mais ou menos circular. Na *mata de terra firme* (por oposição às formações alagáveis como matas de *baixio*, matas de *igapó*, *chavascas*) como nas capoeiras, as roças têm de 0,1 a 0,5 ha, raramente mais de 1 ha. Critérios ecológicos revelados pela presença de certas espécies (angelim, cumaru) e critérios espaciais (presença de um igarapé, acessibilidade) se combinam à força de trabalho disponível e situação alimentar, emergencial ou não, do grupo familiar para identificar o local da futura roça. O critério do solo influi também na escolha:

¹³ No contexto de interpenetração modelos culturais ligados à agricultura, moderno, familiar ou indígena, vale ressaltar o quanto a denominação técnico-científica da agricultura indígena (de queima e pousio, de *tumba e roza*, *slash and burn*, *sur brûlis*, ...) dá ênfase à parte masculina do trabalho e deixa na sombra a contribuição feminina.

Em uma terra areienta, mole, a mandioca cresce rápido, e fica grossa; no barro a cana e a banana dão melhor. Uma terra um pouco doce ou salgada dá fruta, uma terra ensossa é boa para mandioca.

Angelina Sousa Angro, Clemente Murilo, Tapereira, 1995.

O modelo conceitual da roça, *kupixá* em língua geral, é o de uma roça de *mata* (às vezes denominada *mata virgem*, seja uma formação florestal de mais de 12-15 anos): é ela que responde plenamente ao significado do termo roça. A expressão *mata* designa o último termo da série temporal associada à agricultura: há as roças, as capoeiras, as roças dos antigos e a mata. As *roças e capoeiras* formam o conjunto em geral utilizado pela geração presente, as *roças dos antigos*, chamadas também das *capoeiras dos antigos*, são as inscritas na memória associada a um lugar, e a *mata* é aquela que, supostamente, nunca teria sido desmatada, o espaço a partir do qual tudo pode ser recomeçado.

A abertura de uma roça na *mata* carrega vários significados: disponibilidade e acesso a este tipo de floresta, disponibilidade em força de trabalho, autonomia alimentar suficiente para esperar o tempo da secagem da vegetação antes da queima. Abrir uma roça na mata é sinônimo da plena realização de um empreendimento e motivo de orgulho. Trabalhar em solos férteis é também uma necessidade. O tamanho da roça se expressa em dias de derrubada: *uma roça de 18 dias de machado* (Moises Gervásio, Tapereira, 1990). Na prática, abrir uma roça na mata, em vez de abrir na capoeira, implica em derrubar no machado árvores de grande porte, trabalho de longa duração e penoso, esperar mais tempo para a secagem da vegetação antes da queima e para os tubérculos amadurecerem (um ano contra oito meses na capoeira). Tal diferença é analisada em termos de concorrência com as raízes das árvores, já decompostas no caso das capoeiras e de força da terra, *fraca* ou *cansada* nas capoeiras. É no longo prazo que o investimento é compensado: a produção é maior e haverá três ciclos de produção contra apenas um na capoeira. Além do mais, o mato rebrota com mais vigor nas roças de capoeira, implicando em um trabalho pesado de capina¹⁴, com até 5-6 passagens por ano.

Uma vez a roça delimitada, *a marcação feita*, árvores de pequeno porte, arbustos e cipós, são brocados com terçado ou machado. A derrubada no machado das árvores maiores requer saberes técnicos mais específicos que permitem combinar objetivos de segurança, de queima adequada dos troncos e galhos, de organização espacial da futura

¹⁴ O mito de Baaribô sobre a primeira roça faz referência a um castigo da mulher por ter ido ver a roça nova antes do tempo. Vendo a diversidade de plantas ela urinou, e de lá nasceu o mato e o capim (Pārökumu & Kehíri, 1995 entre as numerosas referências a esse relato).

roça, e de preservação de algumas árvores ou palmeiras de interesse. Os troncos são todos entalhados do mesmo lado e o último dos troncos é entalhado dos dois lados para desencadear um efeito dominó de queda, o que facilita a queima. Adolescentes participam da broca enquanto a derrubada e a queima são feitas por homens.

A queima é uma etapa crucial pela sua importância ecológica. Supõe poder antecipar de um a dois meses o calendário das chuvas para ter a melhor combustão possível. As variações no período do início das chuvas acarretam com frequência uma perda do trabalho (Tabela 3). O tempo das chuvas começa pelos meses de março-abril, atinge seu pique em junho e recomeça por um curto período em novembro. Pode chover cedo demais enquanto o mato não está seco, ou tarde demais o que leva à perda das manivas recém plantadas. Uma roça bem queimada é uma roça que queimou de maneira uniforme, levando à combustão de todos os galhos mais finos e deixando apenas os troncos e galhos maiores carbonizados.

		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Clima	Pmm	183	182	238	265	302	239	224	146	138	145	178	175
	Chuvas											Chuva dos finados	
	Nível das águas											Repiquete	
	Estação	Verão		Inverno			Verão						
Indicadores das mudanças			Sapo jú começa a cantar quando o rio vai enxer									Sapo cururu	
		Cigarra						Cigarra					
		Serrador (insecto)											
									Se tauáca vermelha dá verão Se tauáca preta dá chuva				
Agricultura	Derrubar Roçar							x	x		x		
	Queimar		x										
	Plantio			x								x	
	Colheitas de fruteiras	Cuia Manga Cacao	Cacao Umari Ingá-cipó	Abacaxi Cacao Ucuqui Patauá Uapixuna Cupuí Cupuaçú Inga Ingá cipó Umari	Cacao Umari	Umari Pequiá Ucuqui Açaí de planta Açaí comum Cupu-açu Cacao Cupuí Baraturi	Bacaba Cacao	Laranja Abacate Cacao Bacaba Piaçava Tucumã	Pupunha Patauá Cuia Cacao Piaçava Tucumã	Taperebã Açaí de planta Cacao Umiri Piaçava Tucumã	Cacao	Cacao	Cuia Cacao
Extrativismo	Castanha												
	Seringa												
	Piaçava												
	Sorva												
Caça pesca	Caça								Tempo seco				
	Pesca	Morre peixe empoçado				Piracema Rio enche							
Festas e férias	Férias escolares												
	Festas	I				A, B	C	D	E		F	G	H

Tabela 3. Organização das atividades ao longo do ano em função do calendário das chuvas e do rio.

Precipitações indicadas em mm (média mensal, total médio, 2414 mm; fonte: banco de dados Ana-Hibam, Whybam)

A - mês de Santa Maria, Divino Espírito Santo (Espírito Santo), Santíssima Trindade; B - 24 de Maio, Nossa Sra Auxiliadora (Acarabixi); C - 11 de junho, Santo Antônio (tabocal do Uneuxi), 22 de junho, São João (Nazaré do Uneuxi), 29 de junho, São Pedro (Nazaré do Uneuxi); D - 23-25 de Julho, Santa Anan (Santa Isabel); E - 8-10 de agosto, Santo Alberto, patrono dos piaçabeiros (Uneuxi e Carvoeiro); F - 11-13 de Outubro, festa de Nazaré, 29 de Outubro, São Francsico de Assis (Jurubaxi e Dalahá) ; G - 5 de novembro, Santa Bárbara (Baunilha); H - 12 de dezembro, Santa Luzia (Santa Luzia e Santa Isabel), 21 de dezembro, festa de São Tomé (Matozinho); I - São Sebastião (Santa Isabel e Dará)



Foto 2. Roça aberta na mata e recentemente plantada (Espírito Santo, 2007).

A queima ocorre após um período de secagem de três a quatro semanas no verão. É realizada ao meio dia, quando o sol está quente e de preferência sem vento. O homem toca fogo no centro da roça, no meio dos galhos secos. A queima é rápida e em uma hora emerge a futura roça, universo de cinzas, brasas e troncos negros ainda esfumaçando.

É este espaço, de criação e fertilidade, que será entregue à mulher, *dona da roça*. A roça é idealmente redonda, tendo um centro e uma beira, prolongada pelo aceiro, espaço de junção com a floresta. O modelo conceitual do objeto circular com um centro, que materializa o início de um processo, se encontra também em outros domínios da vida material, das plantas dispostas na roça com um centro, da cestaria com a realização de balaios e peneiras circulares, e dos beijus que também têm um centro e uma periferia (Fotos 2, 3 e 4). O mesmo verbo se aplica à roça e ao beiju, *abrir uma roça* e *abrir um beiju*.



Foto 3. *Abrindo o beiju* (Espírito Santo, 2007).

Os mais velhos relatam como seus avôs ou bisavôs faziam as roças antes da introdução das ferramentas de metal. As árvores eram aneladas no tronco com um

machado de pedra a um metro de altura (ou machucando as raízes) e secavam em pé até caírem sobre a vegetação mais baixa. Aí se tocava fogo. Pode-se especular que a derrubada de uma árvore de 30 m criava uma clareira de uns 2500 m², padrão próximo das roças hoje abertas nas capoeiras. O uso das motosserras é hoje limitado pela falta de recursos financeiros (compra do material, aluguel e combustível).



Foto 4. Peneira para farinha (Santa Isabel, 2008).

3.2.2. Plantio e replante

A queima da roça é uma etapa chave: a terra adquire nova propriedade, a de fazer crescer plantas, o trabalho de masculino se torna feminino, a ênfase não é mais dada ao espaço, mas às suas novas ocupantes, as plantas, desta vez plantadas e não mais meros ‘vegetais’¹⁵. Espaço inicialmente masculino, a roça se torna um conjunto produtivo feminino, fonte de alimentação e bem-estar para o grupo familiar, e é designado pelo nome de sua dona. Ocasionalmente se faz uma diferença entre o *roçado*, espaço em preparação antes da queimada, e a *roça (kupixá)*, espaço plantado.

Uma terra bem queimada se reconhece por ser *cheirosa*. O primeiro ato da dona da roça é *fazer urubu*, ou seja plantar no dia após a queima, na terra ainda quase quente, uma dezena de manivas no centro. Além de materializar o ponto nevrálgico da roça, seu centro ou *olho da roça (kupixá ceçá)* (cf. IV.4.4.6. Mãe da roça e remédio da roça), o papel desta etapa é interpretado de dois modos. Apoderando-se do espaço recentemente desmatado com algumas manivas, a dona da roça mostrará ao urubu que ele não pode se apoderar da roça ou defecar neste espaço, sujá-lo, e assim espalhar sementes das quais nascerão capins e outros matos, fonte de trabalho adicional¹⁶.

[...] *serve para que, para esse, para urubu não cagar, diz que é para urubu não cagar porque aquela roça fica rançoso, sabe, para ficar de gostoso, por isso que a gente coloca logo esse olho da roça.*

Mulher baré, em Yabi, alto Rio Negro, 1999

É história dos antigos: você não vem preocupar com a minha roça, na minha roça quem vai cuidar sou eu, tu também urubu tem outro trabalho, vai pescar os peixes

¹⁵ Como em muitos contextos culturais, a categoria mais englobante, a dos vegetais, é encoberta, não explicitada.

¹⁶ O relato tariano “História do homem com os urubus” (Kalísi, 2000: 208) assinala para um mundo dos urubus onde a prática agrícola aparece como invertida em relação ao mundo *desta terra*. Um homem casado com uma moça-urubu é levado para o mundo dela, participa das atividades da roça e é encarregado de jogar o capim fora da roça, mas não de capinar. Depois, ele é solicitado para abrir uma roça e se dá conta que o que ele chama de imbaúba, árvore de capoeira, e visto pelos seus cunhados como um uacuzeiro, árvore de mata virgem. De modo simétrico, o uacuzeiro é visto pelos seus cunhados como uma imbaúba. Depois de um tempo, ela leva a mulher para a terra dele. Sua esposa urubu se dá conta que nas roças da avó do marido, onde há mandioca, carás etc. não há nenhuma planta cultivada que ela conheça, que as roças dos urubus são maiores e mais fartas. Essa série de inversões permite supor, mas a hipótese deverá ser confirmada, que os urubus praticam uma agricultura voltada para as ervas daninhas o que explica o anseio das agricultoras de se contrapor a essas práticas.

que estão apodrecendo nos igarapés e teu trabalho é isso, não é teu serviço vim espiar na minha roça, disse o velho para urubu.

Porque quando ele voa faz muito vento, aí quando ele levanta na roça e ele faz aquela ventania com as asas dele e cai todas as manivas plantadas e não nasce nada das manivas plantadas. Por isso ninguém gosta do urubu. Se deixar o urubu trabalhar naquela roça, diz que ele leva todas as plantas que o dono planta naquele roça. Por isso ele não quer urubu trabalhando com ele na roça e que o urubu tem outro encargo para trabalhar. É por isso que quando não nasce roça diz que a pessoa deixou entrar urubu e não dá mandioca bonita.

Sr. Luis, Tukano, Iauareté, fevereiro 1999 (tradução D. Maria)

Na região de Barcelos, *fazer urubu* toma outra configuração espacial, a de plantar algumas manivas em várias partes da roça, porém com a mesma interpretação, a de mostrar que agora a roça não pode ser deixada ao urubu.

Uma segunda interpretação registrada em Espírito Santo é que as manivas ao serem plantadas precisam de uma força, de um modelo, para crescerem. As primeiras manivas, que antecedem o plantio geral da roça de umas semanas, constituirão um guia para as demais.



A seqüência das operações de plantio, depois de ter feito o *urubu*, é bastante homogênea e responde a uma lógica dinâmica, a de *mudar* ou *repassar*. *Mudar* é passar o material propagativo das roças anteriores para a nova roça, ocasião de incluir novas variedades obtidas dos familiares e vizinhos, e de descartar outras. As manivas, *fincadas* há mais de uma semana na roça madura, a do ano anterior, são cortadas em pedaços de 12-15 cm e transportadas em *waturás* até a nova roça cuja terra já *esfriou*, uns três dias após a queima. Uma chuvinha que faz *descer a cinza* [na terra] facilita o enraizamento e a brotação das manivas (Foto 5).

Foto 5. Manivas prontas para serem plantadas (Espírito Santo, 2007).

O plantio é realizado por duas pessoas em conjunto, em geral, homem e mulher. O primeiro afofa a terra com um pau ou um ferro de cova (antigamente, um pau de cova de madeira dura ou de pupunha), e a mulher enfia duas manivas de maneira oblíqua. Esta fase requer mão-de-obra e se estende sobre várias semanas.

As mulheres descrevem vários modelos de organização espacial das variedades de mandioca: *por metade*, as diversas variedades brancas de um lado e as amarelas do outro; centrípeto, com as amarelas, que levam mais tempo para amadurecer, no centro e as brancas, mais ricas em fécula e de maturação mais rápida na periferia ou, às vezes, centrífugo. Cada variedade é plantada separada das outras, em manchas justapostas. Manivas específicas para o caxiri, *meio aguadas*, eram plantadas à parte. O esquema teórico, qualquer que seja, se sobrepõe a uma realidade espacial heterogênea, marcada pela qualidade da queima, a caída dos troncos que constituem verdadeiras passarelas através da roça, e lugares mais úmidos. As heterogeneidade será aproveitada para colocar espécies ou variedades com exigências ecológicas diferenciadas. Variedades de manivas como a maniva paca, tapá (trovão em língua geral), que *aturam* até três anos, *precisam de mais adubo*, *gostam dos troncos* (Figura 3) e são plantadas encostadas a eles. Variedades mais precoces são plantadas mais longe dos troncos para não ter seu crescimento limitado pelas raízes das árvores.

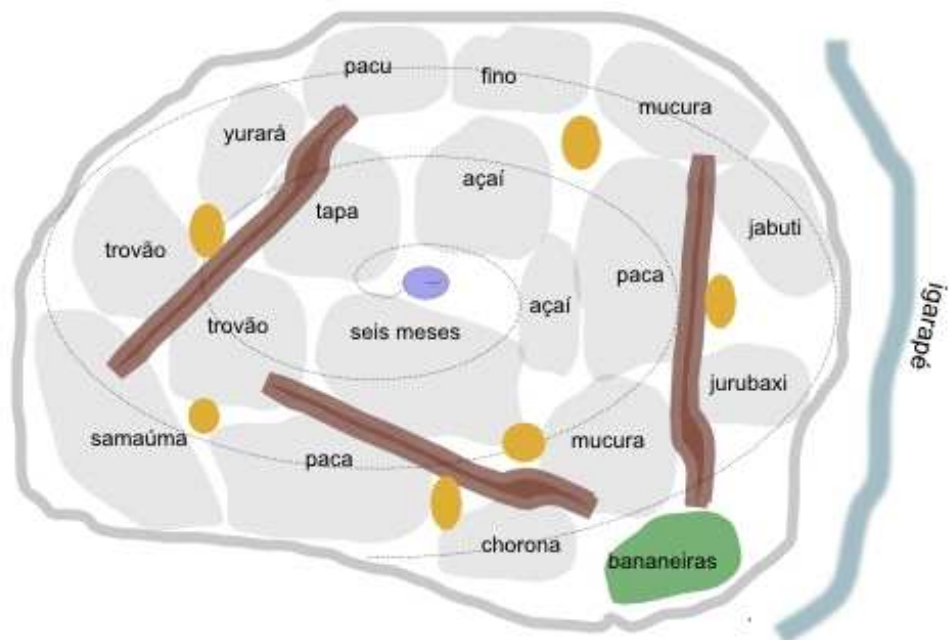


Figura 3. Esquema de uma roça com as diversas manivas, os troncos queimados, o centro da roça em lilas, as bananeiras e outros cultivos.

Canas-de-açúcar, bananas e abacaxis constituem o segundo grupo de plantas a ser *repassado* na roça após as manivas. Estacas, brotos ou filhotes de abacaxis ou de bananeiras tinham sido preparados na roça anterior. Os abacaxis são plantados nas partes mais arenosas, as bananas nas mais argilosas e mais bem queimadas da roça (Foto 6). O plantio será completado somente no final do primeiro ano para não competir com as manivas. Fileiras de abacaxis marcam os limites entre roças da mãe, das filhas ou das noras (Foto 7). A atual importância desta planta pode ser relacionada ao uso mencionado, mas não observado, da *garapa de abacaxi*, como fonte de açúcar.



Foto 6. Bananeiras e cana na roça
(Tapereira, 2006).



Foto 7. Fileira de abacaxis
separando duas futuras roças
(Espírito Santo, 2007).



Foto 8. Sementeira de pimenteiras no toco de uma árvore queimada (Tapereira, 2006).

Outras plantas fundamentais na alimentação, as pimentas, são colocadas nos tocos das árvores, adubadas com cinzas, ou criadas perto de casa (Fotos 8 e 9). O tabaco era plantado nesses pontos mais férteis. Paulatinamente, o espaço da roça vai sendo completado com carás, batatas doces, ariã, macoaris, e outras plantas alimentares de tubérculos, dando a impressão de um emaranhado de plantas e galhos queimados (Foto 2) mas que responde a um ordenamento ecológico. Maxixe, melancias, jerimuns, maracujás se espalham também entre os troncos, algumas recebem cuidados especiais. O resultado é uma matriz constituída por uma dezena ou mais de variedades de mandioca, brancas e amarelas, no meio do qual outras plantas, pimentas, cubios (Foto 10),, são imersas. O centro da roça permanece, ponto nevrálgico onde são colocados os *remédios da roça*, plantas destinadas a dar força, vitalidade e produção às manivas (cf. IV.4.4.6).



Foto 9. Transporte de pimentas germinadas para a roça (Espírito Santo, 2007).



Foto 10. Pé de cubio *peito de moça* em uma roça (Santa Isabel, 2007).

O papel da roça não se limita a fornecer alimentos, dela se tira lenha para o forno ou a cozinha, se faz carvão, a ser vendido ou para o consumo de casa, a partir dos troncos derrubados, principalmente de angelim. É um ponto de espera para a caça, veado atraído pela terra folhagem das manivas, paca ou cutia que comem as raízes.

No segundo ano, uma vez as manivas bem desenvolvidas, são plantadas fruteiras (abiu, caju, ingás, cucura, cupuaçu *etc.*), desenhando já outro horizonte de produção para os dez próximos anos. Algumas frutíferas imponentes como o umarizeiro (Foto 11) ou o ucuquizeiro são espécies florestais que indicam a presença de roças antigas. As frutíferas, plantadas na maioria das vezes pelo esposo ou os filhos, marcam o início da reconquista do espaço por espécies arbóreas domesticados, que progressivamente se entremearão às espécies silvestres da regeneração florestal, fechando o ciclo roça-floresta.



Foto 11. Cesto cargueiro no roça com açaí, umari e cupuaçu (Santa Isabel, 2007).

3.2.3. Trabalhar na roça

O trabalho nas roças faz parte das atividades cotidianas, porém respeitando as proibições do calendário católico (domingo, dia de cinza, 1º de novembro, páscoa, ...), os feriados nacionais e se inserindo no calendário movimentado das festividades locais (Tabela 3). No dia a dia, o trabalho começa no sair do sol quando a temperatura ainda é amena; para a sede se toma o chibé, mistura de *farinha* com a água do igarapé; frutas suprem a fome das crianças; o retorno se faz quando o sol se aproxima do zênite com um calor dificilmente suportável.

Uma roça requer ser plantada, capinada, arrancada e replantada mas o ritmo das atividades é da escolha da agricultora. Era outrora muito ligado à produção cotidiana de *kuradá*¹⁷, hoje é menos em decorrência de uma alimentação mais baseada na farinha,

¹⁷ Beiju de fécula de mandioca.

alimento de longa conservação. O trabalho em parceria é valorizado, a agricultora tem sua parceira ou seu parceiro para trabalhar, vizinha, irmã, comadre, nora, irmão, ...

Crianças acompanham a mãe na roça, entremeando jogos e aprendizagem (Fotos 12 e 13). A idéia de parceria é extensiva a certos objetos (por exemplo, os tipitis trabalham em parceria), e a certas plantas, manivas, plantas medicinais, outras plantas alimentares, seguindo a lógica que cada uma tenha seu parceiro ou companheiro. Esta complementaridade se revela na cor, na forma ou no uso.



Fotos 12e 13. Entre brincadeiras e aprendizagem (Espírito Santo, 2009).

O padrão tradicional da organização da força de trabalho para operações como a broca, a derrubada ou o plantio é o *ayuri* (mutirão) que reuni várias famílias, aparentadas ou da vizinhança. Sua base é a reciprocidade em trabalho, alimentação, alimentos como farinha ou frutas, variedades de plantas, ... Combina aspectos sociais e produtivos. O *ayuri* é, ou era, reservado aos trabalhos mais penosos, brocar ou derrubar para os homens, plantar ou capinar para as mulheres. Nos anos 1990, foi comentado um *ayuri* de 12 pessoas em Tapereira para derrubar uma roça de 3 ha, trabalho realizado em um dia (Messias, Tapereira, 1990); outro *ayuri* reuniu 30 pessoas da vizinhança para plantar na nova roça 10 feixes¹⁸ de manivas (outra unidade de medida da roça) em uma manhã (Moises Gervásio, Tapereira, 1990). Eficiência para amenizar o plantio no pleno sol ou o esforço físico requerido pela derrubada, animação, fartura de comida são os elementos mais ressaltados que fazem a força do *ayuri* e hoje sua falta. O *ayuri*, com a oferta de alimentos, carrega também fortes valores de prestígio social. Este tema, com seus desdobramentos rituais com o *dabukuri*, e sociais, constitui um tema de pesquisa a ser aprofundado.

¹⁸ Pacote de 50 a 100 manivas de uma braça de comprimento ($\pm 1,8$ m) que, cortadas em pedaços de 1 palmo (± 20 cm) para o plantio. O tamanho do feixe é o que pode ser carregado na cabeça.

3.2.4. Da roça à floresta

A autonomia alimentar de uma família é dada pelo manejo simultâneo de pelo menos três roças. A roça nova, de mata ou de capoeira madura, entra em produção a cabo de seis a sete meses com as variedades mais precoces; a roça madura, em geral aberta no ano anterior, então com 18 meses, assegura a parte mais importante da produção; uma ou mais roças velhas, de mais de dois anos, ainda produzem um pouco. Pequenas roças de capoeiras de alguns anos, de caráter emergencial, as *petecás*, e capoeiras com fruteiras em produção que recebem alguns cuidados, completam a paisagem produtiva.

As mandiocas de uma roça, seja nova, madura ou velha, são arrancadas por pequenas manchas, de 100 a 400 m², em função das necessidades de produção de farinha¹⁹, criando assim um novo padrão de heterogeneidade espacial interno à roça. O espaço liberado é a *pekwera*, o *rastro de um bicho*. Se arranca dando a volta da roça até encontrar a primeira *pekwera* já replantada. Uma roça toda replantada é o *segundo replante*²⁰, seguido do terceiro replante, às vezes do quarto, quando *não compensa mais*.

Com esse novo fator de heterogeneidade, desta vez temporal, a enumeração das três unidades principais, nova, madura e velha, reflete mal o intrincamento das escalas de manejo envolvidas no funcionamento do sistema produtivo (Figura 4).

Após dois ou três ciclos de cultivo, as vezes quatro mas com fraco rendimento, após ter arrancado todas as mandiocas, a roça velha se torna capoeira, o que não significa espaço, abandonado, improdutivo como freqüentemente descrito; continua tendo seu papel de produção de frutíferas e de reservatório de mudas e sementes como será analisado no capítulo Conservação e inovação (cf. IV.4.6.). Algumas espécies como a pupunha, o abiu, o umari, o cupuaçu, a castanheira, ou abacaxis, sobrevivem a mais de dez anos de regeneração florestal. Outras, menos resistentes ao sombreamento, desaparecem sob a floresta. Após, no mínimo dez anos, uma nova roça, de capoeira, poderá ser aberta no mesmo local.

¹⁹ A fabricação de farinha repousa sobre a mistura de variedades amarelas e brancas, as primeiras por serem mais produtivas e darem uma tonalidade amarela ao produto final - e enriquecê-lo em beta-caroteno -, as segundas por serem mais ricas em fécula. De início, são arrancadas as mandiocas, em geral amarelas, imersas no igarapé durante uns três dias dando início a uma fermentação; no dia de preparar a farinha, é *tirado o lado*, composto de mandiocas brancas e amarelas, na proporção de dois terços *de lado* para um na água. Uma vez os tubérculos raspados (retirada da película marrom, lavadas e raladas no caitetu, a massa *dura* é misturada com a massa *mole*, e a mistura final torrada no forno (cf. 6). Os espaços liberados são replantados poucos dias depois da arranca: desta vez, a terra á afogada com a enxada, as manivas são maiores, de dois palmos, e colocadas quase horizontalmente na terra.

²⁰ A expressão *primeiro replante* não é utilizada, é o *plantio*.

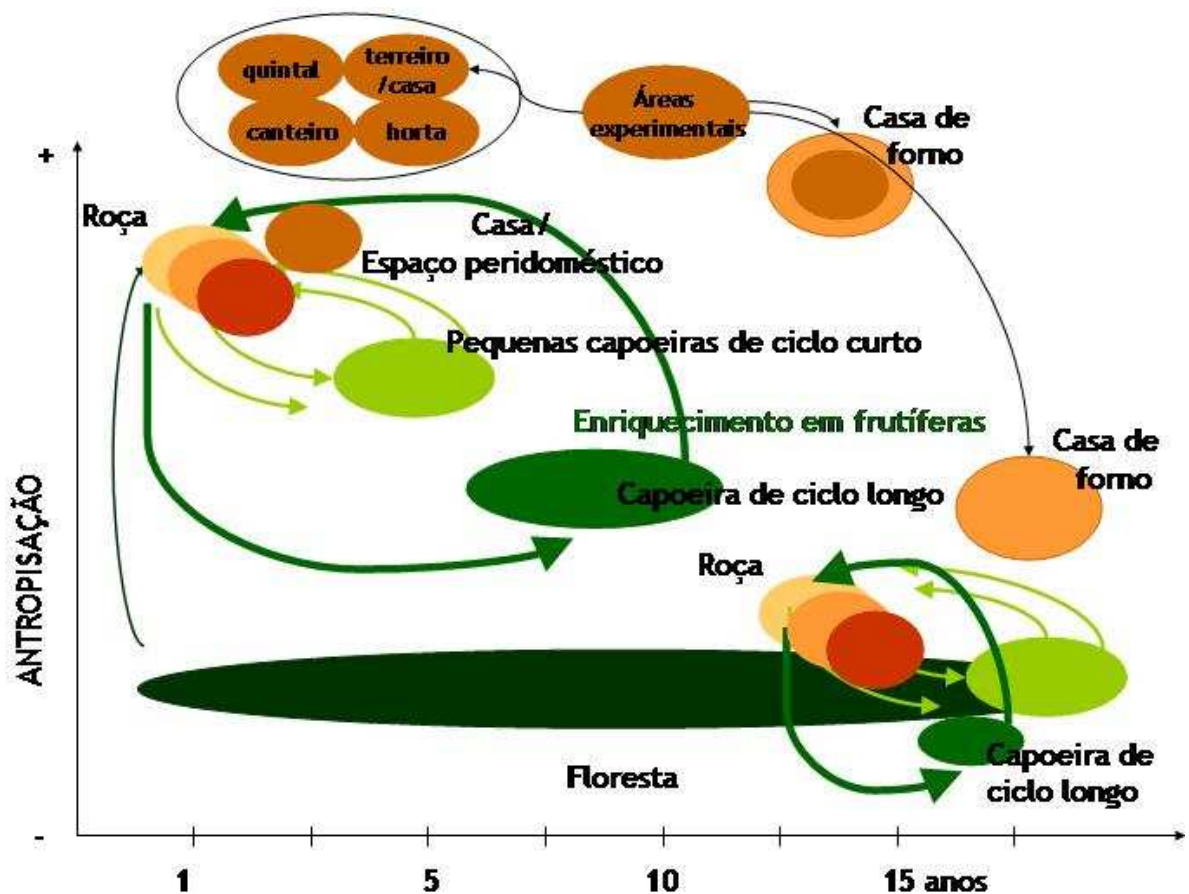


Figura 4. A diversidade dos espaços construídos ao longo do ciclo roça-floresta.

3. 3. Benzimentos e orações

Meu avô sabia muitas histórias. Os padres que vieram aqui em lauretê atrapalharam muito para nós, para nós indígenas. [Disseram] é coisa feia, coisa diabólica, coisa do diabo. Aí começaram a esquecer, a deixar de lado todas estas histórias, todos estes benzimentos, tudo ficou desaparecendo.

Sr. Ricardo, Tukano - Meperiponã, Loiro, Uaupés, 1999.

O benzimento é uma condição essencial à saúde, à completude e realização de um ser ou de um objeto, desde a criança pequena até a roça. Há orações para as diversas etapas do trabalho, para a chuva, as terras, o capim, as cobras e outros animais peçonhentos e para as manivas. Aplicado à roça, esse registro de atuação parece ser restrito hoje ao alto Rio Negro e é somente lembrado como saber dos antepassados na região de Santa Isabel.

Os relatos de benzimentos levantados no alto Rio Negro, mesmo incompletos, mostram como, a partir do benzimento, a roça, as mandiocas e as manivas se inserem em uma rede de significados extremamente complexa que liga passado e presente. Benzer é dar saúde, dar nome, dar força, impedir os estragos, tornar segura, tornar produtivo, e cumprir regras.

O benzimento liga nome e atributos como o Sr Sebastião, Piratapuia de Iauareté indica a respeito do banco:

... esses bancos quando vão benzer, tem que ter um nome bonito, é banco que se diz banco da paz, tem que ter só coisa bonita esse banco de mármore, esse segundo também. Tem que ser o banco da paz.

Sr Sebastião, Piratapuia de Iauareté, Uaupés, 1999

Com cigarro ou breu, a reza opera a transferência de qualidades, impregna força. No preparo da terra, *chama a força* de vários animais de grande porte, jabuti grande, tatu, colocando-a na terra, pela *força do pensamento*, para transferi-la à mandioca.

[O benzimento] É uma vez só, já no começo de plantar e até a terra já estar preparada também. Dessa forma que o jabutizado, tartaruga já está esperando na terra. Está dentro da terra, e a terra já está preparada para isto, pronta para produzir e não tem diferença de dizer qual maniva que esse jacaré, jabuti vai se pegar, em geral.

Crispiniano Carvalho, tariano, Iauareté, Uaupés, 1999.

Rezas ou benzimentos ligam a mandioca com os peixes grandes, ou com as plantas de leite:

É a mãe que amamenta, quer dizer essa mandioca é como um filho, quer dizer a mãe é a maniva, que elas produzem raízes, então para amamentar bem e quando crescer que tenha boa estadia de saúde, isso seria o wetá, wetá que nós chamamos tapioca. Então ele precisou outras madeiras que tem leites, como eu falei para a senhora, sorveira, seringueira, tipo de seringa tem muitas coisas também, tem outros paus que têm leite aquele branco, seringa tem grande e tem pequeno, tem seringa aquela de casca dura, tem seringa de casca fina, tem seringa comum pra comer.

[...] diz que ele [o abiu da mata] com sua força que mantenha, se ajunta lá, de todos quanto é maniva que eles põem, esses estados, de possuir o leite para que se penetra nas raízes, para que ela possa encontrar de ter boa forma de manter o tamanho da mandioca, daí nunca se apodrece a mandioca, pode passar cinco anos, seis anos, tamanho qual for.

Crispiniano Carvalho, tariano, Iauareté, Uaupés, 1999.

Na região de Santa Isabel, rezas da roça existem, revestidas do catolicismo. São Tomé é o protetor das roças.

Aqui não dá essa praga [gafanhotos] por que, depois de plantar, se dá uma reza para São Tomé que é o santo da roça.

Angelina Gervásio, Tapereira, 1995



São Tomé é festejado, hoje raramente, no final de dezembro. No lugarejo de São Tomé, antiga residência de um patrão, um pouco acima de Tapereira, a estatua do santo, seguida de uma procissão de moradores das comunidades vizinhas, era carregada de roça em roça para garantir uma boa produção. Quando pragas como gafanhotos (Foto 14) ou um *tapuru* (lagarta *Erinnyis ello*) devastam os plantios, recorre-se a um benzedor da vizinhança²¹, ou à imagem de São Tomé, e se benze e defuma com breu as roças atacadas.

Foto 14. Ataque de gafanhotos numa roça (Santa Isabel, 2007)

3. 4. Casas de forno, terreiros e quintais

Há uma continuidade na história familiar dos espaços agrícolas. A primeira roça é geralmente aberta à proximidade da casa, quase na beira do rio ou do igarapé. Com o esgotamento dos solos, a ofensiva das saúvas (*Atta* spp.), temidas formigas fitóvoras, a chegada de novos moradores *etc.*, as roças são deslocadas para mais longe. As fruteiras inicialmente plantadas nessas roças se tornam o espaço sombreado perto da casa mas seu entorno imediato, o terreiro, é geralmente desprovido de vegetação. Crianças brincam entre frutíferas e terreiro.

A *casa de forno* (*yapunaruka*) é o espaço central do sistema agrícola onde se transforma a mandioca em alimento, a articulação entre a roça e a casa. Pode estar imersa no meio do mosaico de roças como no médio Rio Negro, ser uma construção próxima à casa ou ainda ser um espaço reservado dentro da casa, o que é a configuração mais freqüente no alto Rio Negro (J. Pozzobon, com. pers.). O tamanho da casa, a necessidade de grande número de peneiras, bacias, *etc.* foi provavelmente se ampliando com o papel crescente da produção de farinha para os patrões ou o comércio. Hoje abriga um forno grande, um chapa de ferro de 1,3-1,5 m de diâmetro que substituiu a chapa de cerâmica de diâmetro menor e

²¹ Ao registro dos benzedores indígenas, se sobrepõe hoje o de rezadores nordestinos, migrantes que se instalaram na região nos últimos cinquenta anos, hoje agricultores ou comerciantes.

mais baixa. Sua denominação, *casa de forno*, a opõe a *casa de farinha*, denominação encontrada mais a jusante e no contexto da agricultura familiar de boa parte do Brasil.

Em Santa Isabel, a *casa de forno* é uma construção aberta, coberta de palha ou zinco, sem paredes (salvo no entorno das cidades onde roubos acontecem), onde é guardado, e utilizado, todo o instrumentário necessário ao preparo dos derivados da mandioca, farinha, beijos, Forno, bancada, caitetu, suportes, peneiras, ralador ou *ralo*, recipientes diversos são cuidadosamente dispostos lá (cf. 5 Cultura material). Suas imediações, como as da casa de habitação, são espaços experimentais onde, sob o olhar da agricultora, são testadas novas variedades e mudas (Foto 15). Como a moradia, é rodeada de fruteiras que dão frutas e sombra.



Foto 15. O canto da uma casa com plantas medicinais e mudas de cupuaçu, de açai-do-Pará, de um *caçari* retirado da beira do rio (Tapereira, 2006).

O *canteiro* e a horta, dois espaços fechados, recebem cuidados especiais como a adjunção de *paú*, matéria orgânica retirada de troncos podres e água trazida no verão. O *canteiro*, provavelmente introduzido pelos missionários, é uma constante das casas. Uma velha chapa de forno ou uma canoa furada, recebe plantas exóticas delicadas, condimentos (coentro, cebolinha, couve, tomates, ...), medicinais (alfavaca, hortelãs, ...) ou ornamentais (Foto 16, 17, 18).



Fotos 16, 17 e 18. Diversos tipos de canteiro em Tapereira e Espírito Santo (2007).

A horta é menos freqüente; cercada por uma paliçada protegendo-a da pequena criação, abriga plantas delicadas. O espaço das ornamentais adquire nova dimensão e, nos arredores da capela, da escola, ou das casas individuais, incorpora elementos do modelo urbano. Na cidade, o espaço do entorno da casa, 100 a 300 m² no modelo habitacional desenvolvido por vários prefeitos, adquire o nome de quintal e concentra plantas medicinais, alimentares e fruteiras (Foto 19).



Foto 19. Novo conjunto habitacional (Santa Isabel, 2008).

4. Criar as plantas

A mandioca constitui o foco da diversidade cultivada pela sua amplitude, o espaço ocupado, suas formas dinâmicas de manejo e seu papel na alimentação. É também o foco das atenções e de um constante interesse da parte das agricultoras. Pode ser considerada como a espécie estruturante do sistema no sentido de *cultural keystone species* (Garibaldi & Turner, 2004) o que já foi apontado por autores como Galvão (1979b [1960]). Em torno dela gravitam outros conjuntos de plantas cultivadas que integram a diversidade agrícola “ordinária” cuja identificação e denominação repousa sobre critérios de tipo sensorial.

Até hoje, foram levantadas nas três localidades estudadas em torno de 300 espécies cultivadas com uma centena de variedades de mandioca. Por variedade, entendemos a *unidade mínima de percepção e de manejo da diversidade de plantas cultivadas*, o que corresponde em língua vernacular à *qualidade* ou *tipo*. Uma variedade é representada por um conjunto de plantas consideradas como suficientemente homogêneo e suficientemente diferente de outros grupos de indivíduos para receber um nome particular e ser objeto de práticas e conhecimentos específicos ao longo de seu ciclo. Essa definição enfatiza a dimensão cultural da percepção da diversidade biológica (Empeaire, 2005), não cabendo fazer um paralelo com a taxonomia científica. Por exemplo, a macaxeira, mesmo sendo da mesma espécie que a mandioca brava, não é considerada como uma qualidade de mandioca; no outro extremo, todas as pimentas ou os carás que pertencem a diversas espécies de *Capsicum* ou de *Dioscorea* são *qualidades* diferentes de pimenta ou de cará,

Cada família cultiva entre até umas cem espécies ou variedades diferentes. Na maior parte dos casos, uma alta diversidade resulta de uma antiga de presença no lugar. Além da diversidade associada à mandioca, identificou-se uma alta diversidade de pimentas, abacaxis, inhames (carás) e bananas, o que confirma a importância regional do Rio Negro em termos de conservação e manejo da agrobiodiversidade em particular no caso das mandiocas²² (Anexo 2).

²² Os resultados do primeiro programa (1998-2000) sobre o manejo da diversidade varietal da mandioca mostraram por uma parte que a região do Rio Negro se constitui como um foco de diversidade em relação às outras regiões estudadas na Amazônia oriental e sudoeste e que a diversidade genética das mandiocas levantadas no médio e alto Rio Negro era superior à diversidade da coleção de referência do Centro Internacional de Agricultura Tropical de Cali (Colômbia), centro de referência em mandioca (Empeaire *et al.*, 2003).

4. 1. *Categorias locais*

O termo planta se refere ao que é cultivado, plantado, a saber os vegetais cuja presença é intencional em um lugar. Mas existem zonas intermediárias entre o cultivado e o do mato: a goiabeira cujas sementes são disseminadas pelos animais, os vegetais trazidos da mata como o buriti ou o cacau jacaré e plantados perto das casas, o *tucumã* que é mantido nas roças, resultam de uma presença intencional, mas não se enquadram exatamente na categoria ‘planta’ por não ser resultado do trabalho humano de domesticação e seleção.

Um trabalho de categorização das plantas ‘plantadas’ realizado por Angelina Sousa Angro e Cecília Sousa Angro, tukano, a partir de umas duzentas fotos levou à constituição de 17 categorias (Tabela 4) apoiadas em critérios de tipo de espaço, de uso e de forma de manejo das plantas, fazendo referência em particular à seqüência de plantio.

A categoria remédio, para os humanos (1 e 2) ou para as *manivas* (3), é a primeira delimitada. As plantas para o *caxiri* (5), com o abacaxi - mas não a cana - e as plantas de tubérculos cultivadas na roça, constituem uma categoria específica ligada a um uso alimentar e ritual. As categorias 6, 9, 15 e 16 se referem também a um uso alimentar das plantas, porém recobrem plantas cujo diferencial é pertencer ao modelo alimentar generalizado brasileiro e não mais local. A das *puçanga para amarrar* (11) abarca plantas mediadoras de relações, utilizadas para defender um espaço de intrusões, favorecer relações com as pessoas, facilitar o contato com os brancos, o delegado, o patrão, fazer compras, resolver ciúmes, amores ... ou favorecer a realização de diversas atividades, pescar, estudar, fazer cestaria. Essa categoria se diferencia nitidamente da dos remédios (1) que visam uma cura. O conjunto (1) inclui várias plantas de origem africana, hoje incorporadas na farmacopéia popular brasileira (pinhão roxo, mucuracá - ou tipi -, cidreira, hortelã, ...). A oposição roça / casa é nítida no caso das *frutas* (13 e 17) com uma categoria *de casa* que incorpora as novidades recentes enquanto o conjunto *de roça* permanece mais tradicional. O *taperebá*, planta considerada dos antigos, e de recorte indefinido entre o cultivado e o da *natureza*; é no entanto de casa e constitui uma categoria à parte (14).

As plantas cultivadas, principalmente as para remédios (mas a associação existe também para as *manivas*), não são elementos isolados mas são consideradas por pares o que dá lugar a várias formas de expressão: uma é o *par da outra*, uma é *macho* e outra *fêmea*, uma é a *companheira da outra*. Sua funcionalidade é realizada quando, como para os objetos (*cf.* IV.5. Cultura material) e os humanos, trabalham por pares

Da mesma forma, a noção de totalidade, de integridade, acompanha com freqüência a enumeração das plantas ou *manivas* presentes na roça ou no quintal. *Na*

minha roça tem tudo nunca precisei ir no hospital pois eu tinha de tudo [antes de vir para a cidade].

- 1) Só remédio: pinhão branco, pinhão roxo, algodão branco, *pirarucucaá*, boldo chinês, malvarisco, cubiu, amor crescido, pinupinu, cidreira, *macacapú*, *piripiriaka*, *mucuracaá*, cuia mansa, *purucka puçanga*, para controlar a menstruação, *yapuna*, *yauakakaruaiá*, cumaru, puxuri
- 2) Maracujá peroba: remédio, mas diferenciada do conjunto anterior
- 3) Manivas e mães da roça para as manivas darem raízes: jabuti, taperebá, abano, *iruçanga* além do jamarú (serve, ou servia, para tirar a massa quando se prepara farinha)
- 4) Canas e cubios: foram inclusos o caruru, o *jacarérúpia* e taioba
- 5) Caxiri: pupunha, cará, cará cuia, abacaxi pirapucu, abacaxi liso, abacaxi serra, *makwari*, batata doce
- 6) Vai na comida: feijão, jerimum, melancia, maxixe (plantas introduzidas)
- 7) Timbó, cunambí (dois tipos) e açakú (não é cultivado): plantas para pesca
- 8) Bananas: três quinas, maçã, prata, comprida, inajá, São Tomé, ...
- 9) Tempero e remédio de casa: pimenta do reino, alfavaca, chicória, coentro, cominho
- 10) Pimenta da roça e da casa: pimenta malagueta grande, pimenta murupi, pimenta de urubu, pimenta pênis de cachorro, pimenta olho de periquito, pimenta merda de passarinho
- 11) Puçanga para amarrar: tajá língua de tukano, tajá japiim, tajá iauareté, tajá sol, tajá jurupari, tajá rabo de boto, mão aberta, tipiti pussanga, jacamim verde, escama de aracú, borboleta verde, borboleta roxa, grude de piraíba, olho de boto, tajá de igapó, jibóia, arumã paulista, marupá
- 12) Dá tintura, de casa: urucu amarelo ou vermelho, escama de aracú, *pakuácatina*, cebola
- 13) Frutas da roça: umari, *pikiá*, pepino do mato, ingá chato, ingá cipó, ingá cunifa, cupuaçu, caju, cucura, abiu, pepino do mato (não cultivada)
- 14) Tapereba, de casa
- 15) Mamão. de casa
- 16) Cebolinha, de casa
- 17) Frutas de casa: café, araçá, acerola, abiu, jaca cagão, biribá, cuia, goiaba, ciruela, jambo, laranja, limão, coqueiro, açai do Pará, patauí, cupu-açu, cação, baraturi (faltou a manga na listagem)

Tabela 4. Categorias de plantas cultivadas
(Angelina e Cecília Sousa Angro, Santa Isabel do Rio Negro, 2007)

4. 2. *História das plantas*

As plantas cultivadas inserem-se em uma cronologia fundamentada sobre várias escalas espaciais, temporais e sociais, onde se mesclam plantas das origens míticas, introduções ligadas a contatos inter-culturais, antigos ou recentes. A diversidade observada resulta de escolhas, imposições, adaptações e inovações.

Nas narrativas míticas (Galvão & Galvão, 2004) destacam-se plantas de um tempo anterior à prática agrícola (*cf.* 2): ipadu, caapi, tabaco (com suas variedades), *makwari* e *wariyã* para o caxiri, carajuru, *pinupinu*, cuieira e provavelmente a mandioca (mas poderia ser outra planta feculenta para a produção de tapioca), milho, são plantas na sua maioria de uso ritual. Algumas menções do milho como cultivo dos antepassados sugerem que esta planta teve outrora uma importância maior. Faz-se também referência nas narrativas a fruteiras, como o caju, o ingá e o abiu, cujos sumos *fortalecem o coração* e o umari. São plantas cultivadas mas que tem espécies próximas silvestres. A mandioca surge acompanhado de outras plantas, carás, batatas, abacaxis, oriundas da transformação do corpo do demiurgo ou de uma árvore inicial. A partir desse momento, a alimentação da *gente*, atual ou dos antepassados, e não mais das divindades que fizeram o mundo, é a de hoje, à base de mandioca, peixe e pimentas.

Todos os continentes são representados nas plantas cultivadas hoje no médio Rio Negro. Há introduções ligadas à história da chegada dos portugueses no Brasil, com seu acervo de plantas da Ásia e da África, e aos grandes ciclos econômicos da cana ou do café. Luetzelburg (1931) indica que as mangas foram introduzidas do Oriente no Brasil por ordem régia do 21 de março de 1750 nas capitanias do Grão-Pará e Maranhão, o algodão veio na mesma onda. A jaca, de origem asiática, foi introduzida a partir da Bahia. O jambo, também de origem asiática, veio do Mato Grosso em 1872 por ordem do governador. Esse mesmo autor destaca o quanto o uso da mão de obra local em trabalhos não agrícolas desestruturou uma agricultura comercial incipiente. Mesmo que o foco do artigo de Luetzelburg não seja a agricultura de subsistência, e que ele trate mais do baixo Rio Negro do que do alto ou do médio, os dados que ele menciona mostram como a introdução das plantas asiáticas se inseriu no que se chamaria hoje um plano diretor da agricultura.

A escravidão trouxe indiretamente diversas plantas de origem africana, alimentares ou medicinais. Os missionários foram outro vetor de introduções com plantas alimentares, frutíferas e plantas ornamentais. Várias informações mencionam a macaxeira como planta introduzida nos anos 1930-40 pelos missionários e comerciantes, período apontado também por Dufour (1993) para sua introdução na região fronteira Colômbia-Brasil. Os missionários de Santa Isabel difundiram a macaxeira, os coqueiros, e plantas ornamentais para decorar o interior das capelas (*Crinum* e *Dracaena*) além da laranjeira, jaca da Bahia

e jambo. A horta e o quintal da missão contêm plantas ornamentais e alimentícias introduzidas, além de cultivos locais, mantendo ou não seu uso local. A araruta²³ passou assim de um uso local alimentar para um uso doméstico, o de engomar o hábito das freiras. O comentário de uma irmã da missão de Santa Isabel sobre a agricultura local (*ainda bem que introduzimos a mandioca* [a macaxeira]) é revelador da dicotomia cultural entre a macaxeira e a mandioca brava e do referencial alimentar dos missionários.

Na época do extrativismo, os padrões trouxeram novas fruteiras de Manaus que foram multiplicadas nas comunidades. A venda de verduras pelos comerciantes de Santa Isabel foi outra fonte de diversidade, as sementes de melancia, jerimum sendo semeadas nas roças. O IDAM distribui hoje sementes de milho e de feijão aos agricultores. Nesses últimos anos, os intercâmbios crescentes com Manaus levaram a novas introduções como variedades de pimentas, rambutãs e ornamentais. Um pé de videira, cujo sucesso não aparece garantido, provem de Minas Gerais. Outra série de plantas ornamentais foi introduzida pela prefeitura. Um duplo movimento se esboça: um entre alto Rio Negro e Santa Isabel que traz plantas ‘tradicionais’ - elas mesmas oriundas dos outros intercâmbios: visitas aos parentes do alto ou chegada de novos moradores na região de Santa Isabel, são ocasiões de trazer mudas e sementes. Outro que introduz novidades botânicas comerciais encontradas em Manaus ou cidades próximas, o que leva à incorporação ao acervo local de plantas exóticas não só para a região mas para boa parte do Brasil.

Este breve resumo evidencia a capacidade de resiliência do sistema agrícola local frente às inúmeras incorporações de novas plantas e mostra o quanto a noção de patrimônio agrícola deve ser balizada por conceitos e processos e não em função da tipicidade de um conjunto de plantas locais.

4. 3. As plantas que se perdem

Deixei sumir, me descuidei, não repassei, ... são expressões que traduzem a perda de plantas, voluntária ou não, de manivas, mães da roça, remédios, fruteiras ... Perdem-se pelo *descuido* da dona da roça. A condição de não perda é poder cada ano *repassar, mudar* as plantas para uma roça nova, condição nem sempre alcançável por motivos de viagem, saúde, incertezas climáticas ou disponibilidade de força de trabalho. Em decorrência da intensa circulação das plantas, a perda é, até certo ponto, muitas vezes local e não regional. A noção de perda envolve não só o planta como entidade biológica como seu

²³ Marantaceae cultivada bastante difundida em no Caribe e norte da América do sul, produzindo um amido de múltiplas aplicações, alimentares, domésticas e industriais.

nome e seus usos e outros saberes. A perda de um elemento enfraquece o conjunto. Angelina Gervásio comenta a perda de uma maniva, a *manipewa*, especial para o caxiri e o tucupi, *que quase não tem goma e é aguada*; no entanto parece que foi seu uso que foi perdido já que a variedade foi levantada na mesma época do depoimento.

Mas há plantas que se perderam, ou quase, na escala regional. A perda não é mais ligada a uma lógica de manejo individual, mas desenha um contexto mais amplo de transformações regionais e culturais. Com a introdução do tabaco do comércio, das bacias de plástico e outros bens ou produtos industrializados, várias plantas não respondem mais às atuais necessidades: elas foram substituídas por produtos industrializados ou seus usos foram desvalorizados ou considerados como perigosos (uso abusivo de plantas para a caça ou a pesca, Buchillet, 1991). São plantas de uso ritual e/ou técnico como o *tabaco*, o *caapi*, o *jamarú* (cabaça), a *flecha* (cana de ubá) para fazer flechas, variedades de algodão, os *timbós* (planta ictiotóxicas), o *ipadu* e o *milho*, cada um representado por diversas qualidades. O *curauá*, bromeliaceae que fornece fibras é raramente encontrada. O *carajuru* é freqüente mas suas diversas variedades não são mais mencionadas.

O estatuto de algumas plantas perenes como as tabocas fica indefinido, entre *plantado pelos antigos* ou *do mato*. Qualidades de cuia, como o cuiupi, utilizadas como recipiente e unidade de medida, de cará, de abacaxi ou espécies alimentares, para caxiri, de tubérculos, principalmente aráceas, marantáceas ou heliconiáceas, são paulatinamente abandonadas, encontradas apenas em algumas roças ou quintais e correndo o risco de não ser repassadas (Fotos 20, 21 e 22).



Foto 20. Tubérculo de macoari (Santa Isabel, 2007).



Foto 21. Macoari doce (Santa Isabel, 2007).



Foto 22. Cuiupi (Santa Isabel, 2007).

O caso do milho merece destaque. É mencionado nas narrativas míticas; é cultivado no alto Rio Negro com pouca frequência mas o cultivo existe (P. van der Veld, com. pes., 2000). No médio Rio Negro existe uma variedade de mandioca chamada *awati maniwa* (milho maniva), há tentativas localizadas de cultivo do milho a partir de sementes distribuídas pelo IDAM ou compradas (não como sementes mas como produto alimentar); receitas a base de milho foram mencionadas (cf. IV.6, Alimentação e diversidade agrícola). Interesse pela novidade, resgate do passado e adesão a uma forma moderna da agricultura, se combinam em torno deste cultivo.

Entre perda e inovação, há o registro de plantas que mudaram de significado, e de importância. No contexto urbano de Santa Isabel, várias plantas da categoria *pussanga* migraram para a categoria *enfeite* ou *boniteza*, deixando de expressar suas funções iniciais. O *jacamim* (*yakami*), planta que leva o nome do pássaro esperto e frequentemente plantada no entorno das casas, é hoje uma *puçanga para inteligência* (para cestaria ou estudo) mas foi mencionado como planta alimentar dos antigos - no início do século XX? - (Anita Joaquina e Angelina Sousa Dias, Santa Isabel, 2009). Essa informação, aliada a pesquisas arqueológicas que mostram a antiguidade do cultivo de plantas de pequenos

tubérculos amiláceos como as marantáceas (Piperno & Pearsall, 1998) dá outro sentido à alta diversidade de plantas de pequenos tubérculos: jacamim, araruta²⁴, ariá, pescoço de veado, cabeça de beija-flor, além das outras já citadas para o caxiri. Essas referências, porém escassas, sobre o milho e a diversidade de plantas alimentares de tubérculos, aponta para diversas fases na história agrícola dos povos vivendo hoje no Rio Negro e não para uma história só centrada sobre a mandioca.

4. 4. *As manivas*

Dois elementos estruturam a compreensão do manejo da principal espécie cultivada: a diferença entre *maniva* e *mandioca*, - embora reunidas na mesma entidade biológica -, e a percepção das *manivas* como plantas portadoras de atributos da sociedade dos humanos e com as quais a dona da roça mantém relações humanizadas. A esses elementos se sobrepõe um corpus de saberes técnicos, extremamente elaborados, que sustentam o manejo por cada agricultora de dez a trinta variedades nas suas roças, e de centenas de variedades na escala regional.

4.4.1. Mandiocas e manivas, brancas e amarelas

A *mandioca* e a *maniva* pertencem a dois registros conceituais. Delas dependem respectivamente a produção de alimentos e a perpetuação da atividade agrícola. Elas têm como espaços de expressão a *casa de forno* (e/ou a *cozinha*) e a *roça*. As duas partes, *mandioca* e *maniva*, recebem nomes diferentes em língua geral, em tukano ou em baniwa: respectivamente *maniaka*, *kii* e *káini* para o tubérculo; *maniwa*, *dirkî* e *keníkhee* para a parte aérea. Ao reconhecimento de duas entidades perceptuais no mesmo pé, correspondem dois sistemas de classificação, o primeiro fundamentado na cor da polpa do tubérculo, o segundo baseado em uma percepção global (não analítica) da parte epigéia do indivíduo, mas que tem como principal suporte visual a arquitetura da planta (Emperaire *et al.*, 2003).

A *mandioca* - ou *maniaka* - , chamada também de *batata* ou *raiz*, é apenas classificada em brancas ou amarelas, às vezes cremes - uma categoria intermediária. Esta qualificação se estende ao pé todo, permitindo classificar todas as *manivas* em brancas ou amarelas. A diferença entre brancas e amarelas²⁵, resultado de um processo de seleção

²⁴ Três variedades de araruta, planta hoje pouco cultivada, são mencionadas no mito de sobre a criação do mundo (Galvão & Galvão, 2004).

²⁵ Apesar de serem classificadas somente em brancas ou amarelas, há muitas outras diferenças nas *mandiocas* pela forma, número, tamanho, espessura e cor da casca, ... no entanto, essas diferenças não constroem categorias.

voluntária, se concretiza na hora de transformar as mandiocas em alimentos. A principal diferença repousa sobre o teor de fécula, ou goma, mais importante nas brancas e o teor de beta-caroteno mais importante nas amarelas. O preparo dos derivados alimentares resulta da combinação das propriedades de variedades de um ou outro grupo e envolve uma mistura de variedades de cada grupo. Não existe uma relação direta entre um certo preparo, farinha, beiju, tucupí, caxiri e uma dada variedade. O investimento cognitivo mobilizado durante a criação das manivas se diluí na hora de preparar os alimentos e o elemento importante se torna a mistura de variedades²⁶. É um equilíbrio, uma dosagem, entre as características das variedades, no entanto flexível, resultado de escolhas ou de disponibilidades individuais, que permite o preparo de tal ou tal produto.

A goma, retirada ou acrescentada nas diversas frações de massa, é objeto de um manejo sutil. Dufour (1993) menciona que as variedades amarelas foram introduzidas do lado colombiano nos anos 1940, junto com as macaxeiras. Esta observação reforça a hipótese de uma transição alimentar, com maior enfoque para a farinha que é preparada com uma proporção importante de variedades amarelas, para responder à demanda dos padrões. Os carotenóides, presentes nas variedades amarelas, têm propriedades antioxidantes, característica importante para a produção de um alimento de longa durabilidade. No entanto, trata-se provavelmente mais de um gradiente de importância de tal ou tal grupo de mandiocas do que de introduções *sensu stricto*.

A oposição branca - amarela tem implicações para o manejo das *manivas* na roça. Nas variedades brancas, o teor máximo de produção de fécula é atingido antes do tubérculo alcançar seu tamanho máximo, o que leva a um ciclo plantio-colheita das mandiocas brancas mais curto que para as amarelas. As variedades brancas *aguam*, apodrecem, também mais facilmente e são mais atacadas por animais e pragas. As amarelas são variedades de ciclo longo, consideradas como de maior rendimento que as brancas, embora os dois conjuntos não sejam comparáveis neste plano: as brancas visam obter um produto particular, a goma, as amarelas ter uma produção elevada. Brancas ou amarelas, ambas são variedades bravas com teores em ácido cianídrico incompatíveis com a alimentação humana sem detoxificação. Os dois grupos de variedades de mandioca geralmente conhecidos pelo grande público são as *bravas* e as *mansas* (macaxeiras ou aipins). Todas pertencem à mesma espécie, apesar de terem sido descritas até o início do século XX sob nomes diferentes *Manihot utilissima* e *Manihot dulcissima*. A diferença entre bravas e mansas se dá apenas pelo teor dos precursores de ácido cianídrico que se encontram nas diversas partes do pé, das folhas ao tubérculo. Há um gradiente contínuo de

²⁶ A mesma observação é feita a respeito das pimentas representadas por uma alta diversidade e consumidas sob a forma de mistura de variedades.

toxicidade e estima-se que as variedades que liberam menos de 120 partes por milhão (ppm) de ácido cianídrico não são tóxicas enquanto o consumo das bravas (mais de 120 ppm), sem detoxificação preliminar, pode levar à morte por asfixia celular.

A *maniva* é a parte aérea, visível, suporte da diversidade manejada pela agricultora. A *maniva* é a estaca, o pequeno pedaço de tronco ou de galho, base da multiplicação da planta mas o sentido da palavra se estende ao pé na sua integridade, da parte subterrânea à parte aérea. À diferença de muitas outras plantas de grão, tubérculos ou rizomas, a parte destinada ao consumo, a batata, não concorre com a parte destinada à multiplicação da planta, o caule. É sobre esse último que a agricultora exerce de maneira concreta seus saberes elaborados, taxonômicos e agrônômicos, do momento de plantar até o momento de arrancar. As diversas características das manivas localmente enunciadas, alta, baixa, esgalhada ou não, de caule preto ou branco, de grelo roxo ou verde, *etc.* não passam de elementos descritivos e não constituem, sejam isolados ou combinados, marcadores perceptuais de categorias.

4.4.2. A diversidade

Uma das características do sistema agrícola do Rio Negro é a alta diversidade de plantas cultivadas, em particular da espécie *Manihot esculenta*. Manter mais de trinta variedades, assegurar a continuidade deste acervo biológico de um ano para outro, fazer com que elas circulem na região se constitui em uma estratégia anti-risco: responde à heterogeneidade dos espaços cultivados, às incertezas climáticas, aos ataques de pragas e doenças, assegura, com seus tempos de maturação diferenciados, colheitas ao longo do ano e permite a obtenção de uma ampla gama de produtos. Estes aspectos são explícitos para as agricultoras. No entanto, o significado dessa diversidade se ancora em dois planos interconectados, o pragmático acima mencionado, e o da existência de uma sociedade das manivas revelada por vários traços, seu sistema de denominação, sua hierarquização, um corpus particular de plantas a elas associadas (os *remédios da roça*), e o trato dado a elas pelas agricultoras. Essas últimas características fazem das manivas um conjunto portador de significados que não se encontram nas outras plantas e que faz delas o elemento organizador da diversidade cultivada nas roças. Elas estruturam a organização espacial e temporal das roças e ordenam, no plano conceitual, relações com outros grupos de plantas cultivadas.

4.4.3. Os nomes e a coleção

Entre os atributos das plantas cultivadas, estão seus nomes, elementos constitutivos de uma identidade, principalmente para as *manivas* e, em menor grau, para outras espécies como as pimentas ou os abacaxis.

As variedades de manivas são designadas por um binômio (determinante e nome de base): *açaí maniva*, *abacaxi maniva*, *tucunaré maniva*, ... em nheengatú (maniva de açai, ... em português); *mihpi dirkî*, *serã dirkîi*, *bu'a dirkî*, ... em tukano e o determinante seguido do sufixo *-ke* em baniwa. Apesar de haver variações, principalmente de ordem lingüística na maneira de denominar as manivas (por exemplo a *preta*, a *tapa* ou a *pixuna* são as mesmas), há um relativo consenso sobre as denominações das variedades, com um corpus de nomes compartilhado pela maioria das agricultoras.

O nome é um atributo intrínseco da *maniva* e todas, ou quase, são nomeadas. Este nome reflete uma identidade, uma história e uma filiação, lembrando a importância social do nome na sociedade dos humanos (Buchillet, 1983: 70). Sem dúvida, há um prazer e um orgulho na enumeração das variedades presentes na roça ou nos mitos de origem.

Há uma cerimônia [para homenagear a bacia de caxiri] onde se refere a todas as variedades de manivas, bere duku, mu perori duku, sigâyara duku, masá boho duku, bariamu duku, wasôpu duku, buha duku, bihi duku, megã diarã duku, diari duku, serã duku, goori duku, igui duku, kare duku, mere duku, pari duku, bu duku, seme duku, duhiri duku.

Galvão & Galvão, 2004, p. 267, Kisibi e Deyubari Gõãmu recomeçaram a viajar, ensinando a cultura tradicional.

A lista dos nomes de manivas levantados no Rio Negro revela diversas lógicas de denominação. Pelo nome, se diferenciam variedades introduzidas e locais. Os nomes das introduzidas apelam para critérios descritivos (baixinha, vermelha, de seis meses, branca, ...) ou para uma origem geográfica, social ou individual (do Solimões, do Pará, dos Brancos, do Benedito, ...) enquanto os nomes de *manivas* locais, ou consideradas como tais, se referem a plantas ou animais do cotidiano, em particular peixes, palmeiras e outras plantas cultivadas²⁷. Objetos ou substâncias associados a mitos, como banco, cuia, cachimbo, tapioca *etc.*, se encontram também nos nomes das *manivas* locais.

²⁷ Uma versão do mito de origem das manivas associa plantas cultivadas e plantas da floresta: Baaribo, com raiva do seu filho, decide ir embora. *Antes, todavia, ele escondeu os pés de*

As denominações são freqüentemente justificadas por uma analogia: tubérculos pequenos para a variedade *caroço de inajá*; um porte esguio para a variedade *açaí*; o epiderme rugoso do tubérculo para a variedade *jabuti*, etc. A atribuição dos nomes de objetos biológicos cuja identificação é desprovida de ambigüidade - não se confunde um inajá com um surubim, nem com um açai - forma um referencial muito mais consistente que as denominações de baixinha, baixote, vermelhinha, amarela, amarela grande ... aplicadas às manivas introduzidas. Outro nível de leitura, o mais importante, é dado pelo significado não de um nome, mas do conjunto dos nomes. Neste, através das plantas ou animais designados, identifica-se um conjunto de elementos de forte conotação positiva, portador de bem-estar, de plenitude material e que recria, no espaço da roça, um universo de abundância e de diversidade. Assim, não é tanto o nome da cada *maniva* que faz sentido, mas a totalidade dos nomes que espelha um universo de bem-estar. Pode ser interpretado também como a recriação no espaço da roça de um ambiente biodiverso onde a mulher expressa seu conhecimento apurado da diversidade vegetal que a rodeia.

Esta coerência 'biodiversa' nas denominações dá outra dimensão à diversidade presente. Não se trata somente de uma justaposição de variedades, mas de uma coleção, de uma entidade global que tem seu próprio significado. Assim, a unidade reconhecida e manejada pelas agricultoras não é composta de variedades consideradas isoladamente, mas forma um conjunto global, portador de significado que é a coleção de *manivas*.

manivas dentro de vários paus. Enfiou-os de pé dentro dos paus. Na embaúba sal de ipadu, ele esconde o pé de maniva bere. Na abacatirana o pé de maniva de caroço de umari, a branca. No pau de carapanaúba ele escondeu o pé de maniva branca. No curunizeiro, ele esconde o pé de maniva de cunuri. No pau de piaba de japurá, ele escondeu o pé piaba de japurá. Entre as raízes do abacaxizeiro, ele escondeu o pé de maniva de abacaxi. No pau pari, ele escondeu o pé de maniva de fruta do mato pari. No pé de abiuzeiro grande ele escondeu o pé de maniva de abiu grande. No pé de pau de seringa, ele escondeu o pé de maniva pomba. Assim ele fez para todos os tipos de pés de manivas. Escondeu também os carás, as batatas e as ararutas dentro da mata. Por isso, elas viraram plantas da mata, isto é, selvagens. Por fim, ele escondeu tapioca dentro do cunurizeiro. Galvão & Galvão, 2004, Baaribo repara carajuru, p. 433).

4.4.4. As manivas sem nome

O papel do nome como indicador de uma filiação é demonstrado, *a contrario*, pelo nome dado às manivas nascidas, não de estaca (que dão, salvo mutação, pés filhos idênticos), mas de sementes²⁸, a partir da multiplicação sexuada que dá origem a novos morfotipos²⁹. Dados biológicos e culturais se sobrepõem para dar um estatuto especial às plântulas de *Manihot esculenta* que aparecem nas roças de capoeira logo após a queima.



Foto 23. A reprodução vegetativa da mandioca: estaca brotando (Tapereira, 2006)



Foto 24. A reprodução sexuada da mandioca: uma semente germinando em uma roça recém queimada (Espírito Santo, 2007)

A fruta da mandioca, parecida com a da seringa, outra euforbiácea, se abre e projeta as pequenas sementes, de menos de meio-centímetro, no solo. Pelo trabalho da terra das agricultoras, ou pela ação das formigas, as sementes são incorporadas no solo onde permanecem em estado de dormência. Foi relatado que algumas espécies de pássaros consomem as sementes e as disseminam. Na abertura de uma nova roça, a dormência é quebrada pelo fogo e germinam dando origem a novos morfótipos de mandioca³⁰. Com essa multiplicação por sementes, não controlada, e não mais por estacas, modo habitual de multiplicação, a cadeia de filiação da mandioca se encontra desativada (Fotos 23 e 24). Daí o nome de *maniva sem pai, sem mãe, sem nome* ou ainda *achada* ou *semente*. Essa ruptura na filiação remete também à quebra da relação trófica, apoiada na circulação do leite,

²⁸ A espécie *Manihot esculenta* apesar de ser multiplicada por estaca não perdeu a capacidade de produzir flores e sementes. À maturidade, elas caem na terra e ficam em dormência vários anos na capoeira até a queima do que será a nova roça.

²⁹ Um morfótipo constitui um modelo, ou um protótipo, de um grupo de fenótipos que, por sua vez, resultam da expressão do genótipo (ou material genético).

³⁰ A multiplicação sexuada da mandioca é de tipo alógamo, seja de fecundação cruzada.

entre *maniva* e *mandioca* (cf. IV.3.3. Benzimentos e orações). Porém, trata-se de uma denominação relativamente transitória, já que o novo pé poderá ser descartado se não convém à agricultora, ou multiplicado e incorporado no estoque de manivas já existente, recebendo o nome de uma variedade morfológicamente próxima ou, eventualmente, um novo nome.

4.4.5. A sociedade das manivas

Não se pode deixar sumir as manivas, é gente, tem que criar.

Maria Gama, Santa Isabel do Rio Negro, 1996

Outro elemento a ser destacado é a sociabilidade que permeia as relações entre as plantas da roça, umas com outras, e entre as plantas e a agricultora. A manutenção da diversidade das plantas cultivadas, principalmente das manivas, se insere num *ethos* de relações com outros seres. A noção de bem-estar é um elemento forte destas relações. As manivas são seres, com certa dignidade, e *não podem passar sede, devem estar alegres, bem penteadas* [capinadas], *fazem festas, são criadas*. O caráter estético da roça, pela diversidade das folhagens ou a presença da *maniva espelho* de folhagem bem vermelha no meio da roça (Foto 25) é freqüentemente ressaltado. Tanto o leque de variedades plantadas quanto o cuidado com o qual a roça é mantida são motivos de orgulho para a dona da roça.

Elementos da hierarquia da sociedade tukano se reencontram na sociedade das manivas onde irmãos maiores e irmãos menores são diferenciados, os segundos devendo cuidar do bem estar dos primeiros. Reconhece-se o ‘clã dos servidores’ encarregado de ir buscar água (e acender o fogo), ambas funções femininas, tal como o menciona Buchillet (1983:77). As manivas podem ser diferenciadas entre as pristinas e as ‘outras’, refletindo uma hierarquia de prestígio entre mais velhos e mais novos; a diferenciação é mencionada por muitas agricultoras embora a enumeração das manivas de cada grupo seja variável. Em geral as variedades brancas, ricas em fécula, são as mais valorizadas (como a *bere* já citada). Outras relações entre manivas são mencionadas: elas podem fazer *pares*, serem *irmãos*, *companheiros* ou *cunhados*, na base de uma terminologia semelhante à dos humanos, embora essas relações estejam principalmente ligadas a semelhanças morfológicas.



Foto 25. Diversidade das folhagens de manivas em uma roça. No centro a maniva espelho, avermelhada (Santa Isabel, 2007)

Outras plantas são mobilizadas para providenciar condições propícias ao desenvolvimento das *manivas*. Plantas, principalmente aráceas, que guardam na pequena depressão do centro da folha umas gotículas, cumprem o papel de permitir às manivas se desalterarem. Abacaxis e cajus serão plantados rapidamente para que elas não fiquem sedentas. O abacaxi é o *kamu'ti* (pote de barro) das manivas, não pela sua fruta suculenta, mas pela água que se acumula na base das folhas.

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, junho 2007

Um grupo de plantas, as *mães de roça*, cumula vários papéis: providenciam uma boa produção como o bem estar das manivas (cf. IV.4.4.6.).



Foto 26. Tajás de sol, tukano e inajá, perto de uma casa (Tapereira, 2006)

Os *tajás* (tinhorões), plantados na roça ou no entorno da casa, têm um papel defensivo. Vários tipos são conhecidos, *tajá de sol*, *tajá tukano*, *tajá onça*, *tajá inajá*, *tajá jurupari*, Afastam presenças indesejáveis na roça ou perto de casa. São plantas ‘domesticadas’ no sentido que elas têm donos, os donos da roça ou da casa, que falam com elas. Com suas folhas manchadas de vermelho ou de branco, são os guardiões vegetais dos espaços (Foto 26). Devem ser nutridas de alimentos de restos de carne ou sangue e são engaioladas com um paneiro “emborcado” sobre eles. Se alguém penetrar na roça, o *tajá onça* ruge e joga paus no intruso. Esta percepção do papel ativo dessas plantas se encontra também em outros grupos como os Sateré-Mawé (Figuerola, 1997).



Foto 27. *Arranca* das mandiocas na roça: no fundo à esquerda as manivas *fincadas* para o próximo replante, à direita os galhos finos empilhados na beira da roça; no centro, arrancando as mandiocas e queimando as ervas daninhas; no primeiro plano, os tocos das manivas (Espírito Santo, 2009).

As práticas produtivas obedecem normas estritas. Uma maniva não pode ser maltratada, queimada, ou abandonada. Cada parte de um pé de mandioca recebe um tratamento diferenciado. Antes de arrancar, preparam-se as manivas para minimizar o esforço e deixar o espaço pronto para o *segundo plantio*. Assim, os pequenos galhos são cortados e empilhados na beira da roça. O caule da *maniva* é cortado um pouco acima do nível do solo. Caule e galhos principais de uma mesma qualidade serão *fincados*, encostados a um tronco e deixados até o início da brotação; somente depois serão cortados em estacas e plantados. As *mandiocas* são *puxadas* e cuidadosamente arrumadas no *waturá* para serem transportadas até a *casa de forno*. Os tocos são empilhados e deixados na roça. Somente os galhos mais miúdos, os capins e outras plantas indesejáveis, serão queimados, (Foto 27).

Do cuidado dado a cada pé de mandioca, com um fim diferenciado para cada parte, resulta um tratamento específico do espaço cultivado. As manivas são *repassadas* de uma

roça para outra, e se por um motivo qualquer, ida para a cidade por problema de saúde ou outro, for preciso deixar uma roça produtiva, ela deve ser *desmanchada*, ou seja arrancada na sua totalidade, mas não abandonada. Há uma responsabilidade sobre o destino das manivas a ser assumida pela dona da roça ou transferida a outra parente ou conhecida que cuidará da roça.

4.4.6. Mãe da roça e remédios da roça

Essas plantas são, como as *manivas*, do domínio das mulheres. *Mãe da roça* e *remédios* se encontram, em geral, no centro da roça, um pouco escondidos no meio da vegetação e dos galhos queimados. Tê-los faz parte das normas que regem uma roça bem cuidada, referência compartilhada por todas as agricultoras que, no entanto, nem sempre é concretizada. São plantas cultivadas cujas funções são vitais nos planos simbólicos, social e produtivo: fazem um elo entre presente e passado, cuidam da vida social e do bem-estar das *manivas* e, aspecto decorrente, providenciam as condições necessárias ao crescimento das *mandiocas*. A presença dessas plantas sinaliza a percepção de uma vulnerabilidade, simbólica e/ou concreta, das *manivas*³¹.

A *mãe da roça*, uma *maniva* plantada no centro da roça, inscreve o novo conjunto produtivo de *manivas* no tempo. Representa gerações de *manivas repassadas* de uma roça para outra. *Mãe* ou às vezes *avó*, ela cuida das outras *manivas* presentes na roça e as induz a crescerem, replicando o papel da dona da roça no universo das *manivas*. Essa *mãe* não é associada a uma variedade particular, é apenas uma *maniva* de porte alto. Ressaltamos que o conceito da *mãe*, *dona*, *dono*, se encontra em diversos contextos culturais e se aplica em geral a recursos florestais como a caça ou a floresta.

A categoria *remédio da roça*, às vezes chamada de *mãe da roça*³² (há translações e sobreposições entre as duas denominações) remete a um conjunto de plantas específicas do centro da roça. São plantas organizadoras da vida social das *manivas*. Suas funções, reveladas pelos nomes, e comentadas de maneira explícita pelas donas de roça, fazem delas o espelho de elementos importantes do bem-estar da sociedade dos humanos. O *tamborino*, o *forno*, o *beiju*, o *abano* e o *jabuti* são os principais *remédios da roça* (Tabela 5). Criam, no centro do espaço cultivado, as condições necessárias à produção de

³¹ D. Buchillet (1983), citando um informante desana do alto Rio Negro, assinala que as batatas e manivas contaminadas por um *kumu* (pajé) podem trazer doenças para o homem. Isso permite pensar o papel dos remédios da roça não só como remédios destinados às manivas, mas igualmente para a proteção das pessoas.

³² Nos dois casos, o termo *roça* deve ser entendido na sua dimensão produtiva e não de um espaço transformado (cf. 3.1.).

alimentos e à realização de festas, seja um universo de sociabilidade próprio às *manivas*. Essas são *chamadas para as festas, estão alegres, não passam sede, ...* elementos do bem-estar também alcançado graças ao trabalho da agricultora e ao tipo de relações que mantém com as *manivas*. Além de atuar pela sua simples presença no epicentro da roça, os *remédios da roça* participam de práticas concretas destinadas a favorecer o crescimento das *manivas* e das *mandiocas*. Assim, o sumo extraído das raízes ou tubérculos dessas plantas é usado para banhar as *manivas* ou o ferro de cova (antes o pau de cova), na hora de plantar. Só uma vez se banha o ferro de cova.

Na sua maioria, os *remédios da roça* são plantas reproduzidas por via vegetativa e de tubérculo, rizoma ou raiz tuberizada. São sinônimos de abundância e sua ausência compromete o rendimento da roça. Raramente são mais de três, em combinações variáveis. O *abano (tapekwá)* é o elemento mais freqüente. No centro da roça, são plantadas algumas plantas medicinais destinadas aos humanos, principalmente plantas contra mordida de cobra, mas essas fazem parte da categoria *remédios* e não da categoria específica de *remédios da roça*.

A questão colocada é a da origem deste corpus de plantas e saberes associados. A variabilidade das formas de expressão em torno dos *remédios da roça* permite vislumbrá-lo, não como um conjunto fixo, mas como um agregado de plantas feito de empréstimos vegetais e de significados presentes em vários grupos culturais, e reorganizado - com sobreposições de significados - ao longo da história regional das práticas agrícolas. A análise da ecologia dessas plantas e de sua distribuição fornecerá pistas para entender sua presença e suas prováveis rotas migratórias. Omitimos aqui a lista desses remédios para preservar os direitos intelectuais da população.

4. 5. As plantas no espaço social

4.5.1. A formação dos saberes

Os saberes das agricultoras têm diversas origens. A primeira, sem dúvida, é a prática desde cedo, que se adquire acompanhando mãe e avó em todos os seus trabalhos. Outra é o intercâmbio de informações que depende tanto da rede de sociabilidade de cada uma quanto de sua curiosidade pessoal e de seu gosto pela coleção de plantas a mais completa possível. Outra é a atenção aos detalhes de suas roças e a percepção que cada mulher desenvolve. Outra ainda, que muitas vezes passa despercebida, é a experimentação continuada e controlada.

As crianças acompanham desde cedo os trabalhos na roça ou na casa de forno, criando uma familiaridade com esses ambientes, mas considera-se que a aprendizagem

começa mesmo por volta dos cinco ou seis anos. Os dois níveis de percepção da diversidade da mandioca, da batata e da parte epigéia, se espelham na formação dos saberes. A aprendizagem começa na *casa de forno* onde crianças de uns cinco anos, às vezes menos, começam a raspar as mandiocas com uma faca velha e pouco amolada. Um adulto ou uma irmã mais velha da criança cuida dela e lhe ensina a segurar a faca, e muitas vezes conclui a raspagem *para não estragar mandioca*. Aprendem também a lavar as mandiocas na bacia e espremer a massa no *kumatá*. Os primeiros trabalhos domésticos se aprendem nessa idade, varrer, lavar, ... e cuidar dos irmãos menores. As preferências das meninas para os trabalhos domésticos ou agrícolas são levadas em conta.

Nesta idade, as crianças ainda *não sabem escolher* [as *manivas*]. Por volta dos doze ou treze anos, mais ou menos na puberdade, a menina adquire essa competência junto à mãe que vai lhe indicando os nomes das *manivas* e suas principais características. As relações da mulher com a roça se tecem na puberdade.

Depois do resguardo, as meninas são benzidas com o cigarro para ter uma roça boa e uma casa boa.

Anita Joaquina Dias, 1996, Tapereira

Antes desta idade, a menina ajuda a mãe na roça a capinar, plantar, carregar mandiocas usando um *waturá* do seu tamanho. Aos doze anos, a adolescente começa a torrar a farinha de mandioca cuja torrefação é menos delicada que a da tapioca. O saber sobre a roça e suas plantas é transmitido pela mãe; são as outras crianças, um pouco mais velhas, que ensinam à mais nova quais frutinhas do mato comer. Nessa mesma faixa de idade, os meninos brincam de derrubar alguns paus com um terçado, mas a aprendizagem é mais voltada para a pesca ou a caça ou ainda para o extrativismo. Aos quinze anos eles sabem se organizar sozinhos para a exploração dos produtos florestais.

Apesar de uma escolarização que não leva em conta esses saberes locais, as crianças manifestam logo um grande interesse e conhecimento sobre as plantas da roça ou do entorno da casa (Foto 28). Com frequência, elas dispõem de uma 'roça' própria, pedaço de roça encostado às outras da família, que lhe é reservado; e que concretiza muitas vezes uma relação avó-neto ou neta. Cedo, elas citam listas de nomes de variedades, de mandioca ou outras plantas, cultivadas nas roças.



Foto 28. Grupo de crianças em torno de um pé de laranjeira plantado por um deles (Espírito Santo, 2008).

Há, em qualquer roça, considerações estratégicas finas que presidem à escolha das variedades de *manivas*: tempo de amadurecimento, rentabilidade da mandioca, quantidade da goma que fornece, tempo em que permanece na terra sem apodrecer, estas e outras especificidades são elementos para tomada de decisões.

Mas para além destas considerações pragmáticas, a mulher tem orgulho de sua roça, e da diversidade de plantas que lá se encontram. A enumeração em que se compraz das variedades de manivas, de pimentas, de bananas e de outras plantas que cultiva deixa transparecer um prazer de colecionadora. Além disso, as coleções variadas de que dispõe atestam por uma lado a antiguidade de sua presença no local e por outro lado a riqueza de suas relações de parentesco e de amizade. Essas relações, como vimos, são os canais pelos quais essas coleções se enriquecem.

”É bom ter todo o tipode 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, 28/10/2007

Quando uma mulher se muda para uma região, ela depende da roça dos outros nos primeiros tempos. Ninguém “sovina”, ninguém deixa de provê-la de estacas de maniva ou de outras mudas essenciais, mas a roça de uma pessoa recém-chegada será necessariamente menos diversa. No primeiro ano, três qualidades de maniva serão suficientes, das quais, tendo em vista o modo local de fazer farinha, pelo menos uma variedade será branca e outra amarela. Poder-se-á escolher uma variedade que produz mandioca rapidamente, como a “seis meses”. Mas qualquer que seja a estratégia adotada, o número inicial de variedades de manivas será reduzido. No ano seguinte, já pelo menos três outras “qualidades” se acrescentarão às do primeiro ano. Como há uma proibição de descarte de manivas ao se abandonar uma roça velha e se iniciar uma nova roça, o número de variedades tende a crescer ao longo dos anos se a agricultora permanecer na mesma região. É devido a esses processos que coleções mais diversas são índices de um estabelecimento mais antigo.

Quanto às plantas adquiridas de parentes, conhecidos ou provenientes de viagens, elas trazem consigo as informações pertinentes e contribuem portanto para a formação dos saberes das agricultoras. No entanto, há todo um período de experimentação com essas novas plantas. Experimenta-se plantar as novas manivas com enxada ou com ferro de cova, numa banda ou noutra da roça, em solos de vários tipos, mais ou menos perto dos tocos queimados, e avaliam-se os resultados. Se são todos negativos, a agricultora pode concluir que essa planta “nao dá para ela”, embora possa dar bons resultados para as vizinhas. A ideia é a de uma afinidade individualizada entre variedades específicas e algumas agricultoras. Como não se devem destruir manivas, a agricultora deixará as estacas dessas manivas recalitrantes fincadas na beira da roça antiga, quando a abandonar.

Arraia maniva não dá para mim, nem brotado, nem novo, nem com ferro de cova, nem com enxada. Para Dona Zulmira, dão bonitas. Paca maniva, essa dá para mim, nambu maniva também. Mas arraia maniva não dá para mim.

D. Nilza, Espírito Santo, 1/11/2007

Ainda mais explícitos são os experimentos com manivas que resultam da reprodução sexuada. Sabe-se que, embora normalmente reproduzidas por estacas, ou seja clonadas, as manivas não perderam a capacidade de se reproduzir sexualmente por flores e sementes. A reprodução sexuada pode portanto produzir novas variedades, diferentes das que lhes deram origem. As sementes passam por um estágio de dormência mas brotam nas

capoeiras antigas quando elas são novamente queimadas, depois de longo período de pousio. As agricultoras testam essas manivas durante pelo menos dois ciclos de roça. Não se podem tirar conclusões no primeiro ano. Sabe-se que a mandioca, o tubérculo, será um só e enterrar-se-á bem fundo. Somente no ano seguinte, após o plantio por estacas, se poderá avaliar a qualidade da nova maniva.

4.5.2. A circulação de um bem coletivo

O padrão da diversidade cultivada entre as agricultoras é muito relacionado à idade e à estabilidade da família em um local. Manter uma diversidade é um processo cumulativo que resulta dos laços sociais mantidos pela dona da roça. As plantas, mudas, sementes, circulam intensamente entre as agricultoras. Em todas as ocasiões, plantas, mudas, sementes, vistas nas roças dos vizinhos ou dos parentes, são trazidas, comentadas, testadas, assegurando um fluxo contínuo regional de plantas. Algumas plantas são trazidas pelos próprios agricultores da mata, na ocasião de uma expedição de caça ou de uma visita a uma *roça dos antigos*. Fruteiras como o *cacau-jacaré* ou o *cacau-í*, palmeiras como o *buriti*, são plantados no quintal ou na roça, revelando um início de seleção-domesticação para essas espécies e uma circulação de plantas, mesmo restrita, entre o espaço florestal e o espaço domesticado.

A cartografia das redes de obtenção e circulação das plantas cultivadas apontam para a dimensão individual das fontes de obtenção de cada agricultora. Uma rede social de uns dez a mais de cinquenta doadores é mobilizada para a constituição da diversidade de plantas cultivadas por uma pessoa (Figura 5).

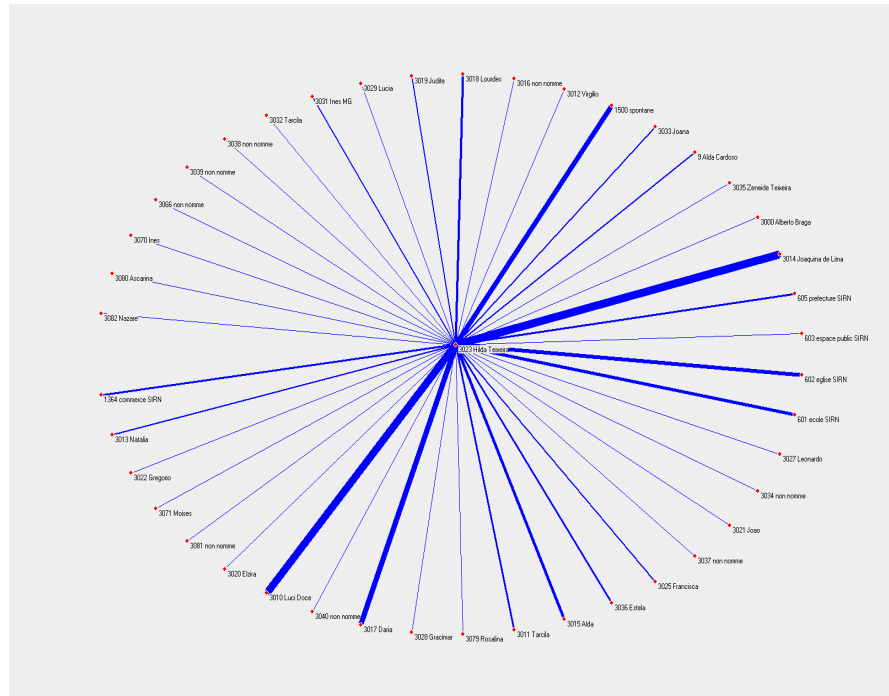


Figura 5. Rede dos 42 doadores das 142 plantas cultivadas por uma agricultora (Santa Isabel, 2008)

A rede é relativamente reduzida para as jovens e se amplia com a idade apontando uma estreita relação entre diversidade e sociabilidade. Mesmo no âmbito de uma única comunidade, o caráter individual dos fluxos de plantas permanece. O caráter singular dos fluxos permanece quando se comparam as redes das duas comunidades estudadas, Tapereira (pontos azuis) e Espírito Santo (pontos lilás), situadas a menos de uma hora de barco. No entanto, existe um *nexus* entre as duas redes, a cidade, neste caso Santa Isabel (pontos amarelos). Com seu mercado, seus comércios que incorporam frutas e verduras de Manaus, suas instituições (Idam, missão, prefeitura) que têm suas próprias escolhas em matéria de plantas, ornamentais ou alimentícias, introduz novidades botânicas que despertam o interesse de todos (Figura 6).

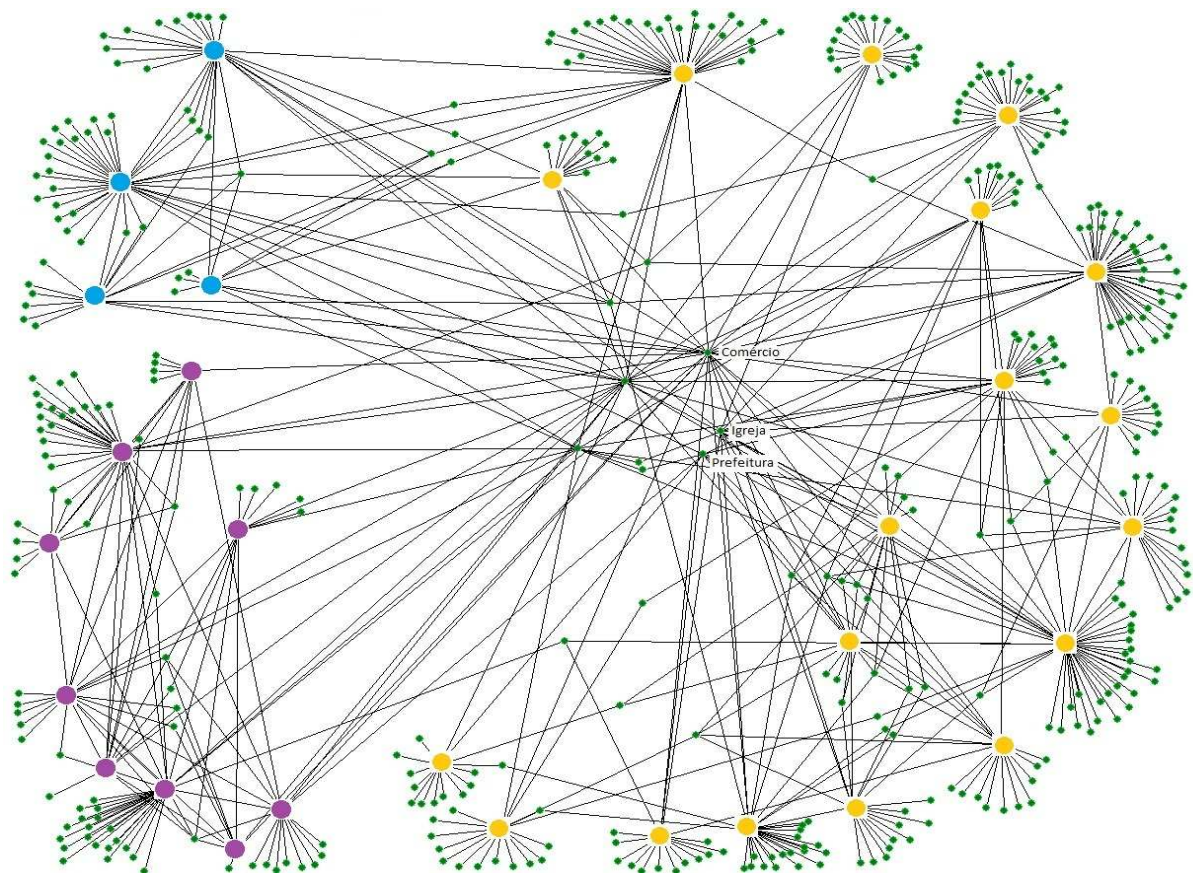
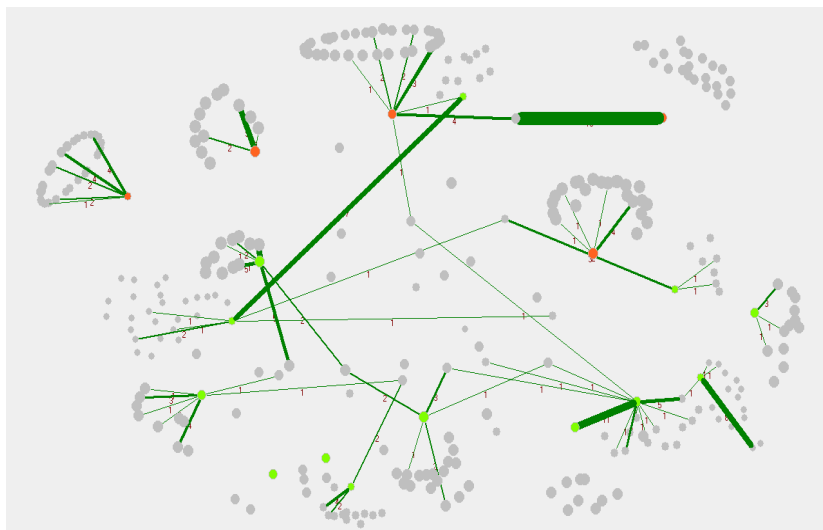


Figura 6. Redes de obtenção das plantas cultivadas em Tapereira (azul), Espírito Santo (lilás) e Santa Isabel (amarelo) (2008).

Dependendo da categoria de planta considerada, manivas, fruteiras, ... existem redes diferenciadas.



Assim as variedades de manivas, junto com as mães da roça, circulam preferencialmente de mãe para filha, ou de sogra para nora, inscrevendo-se em uma lógica de um bem patrimonial de transmissão intergeracional (Figura 7).

Figura 7. Rede de circulação das manivas (Espírito Santo, 2008)

As outras plantas alimentares circulam, na sua maioria, entre mulheres da mesma geração. As frutíferas (Figura 8) passam de preferência por rotas masculinas também de mesma geração. As trocas se fundamentam sobre laços de parentesco, por consangüinidade ou aliança, relações de vizinhança ou outras relações (patrões, compadrio, comerciantes).

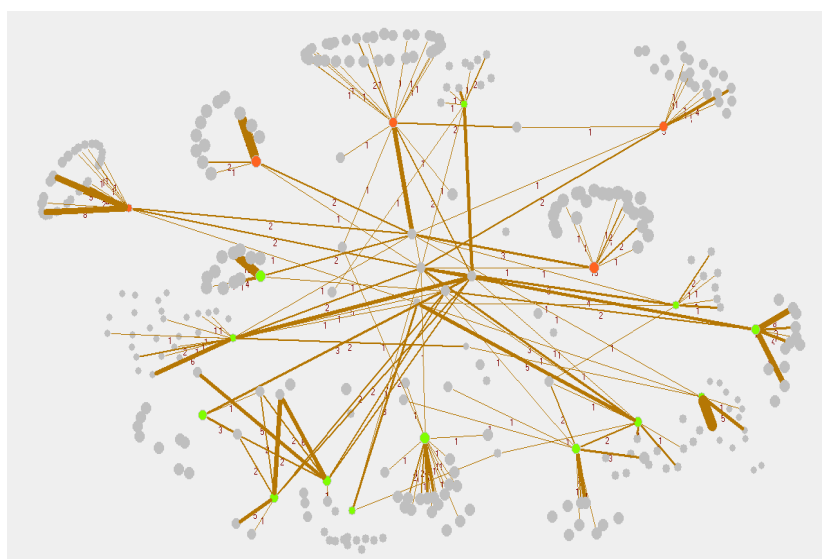


Figura 8. Rede de circulação das fruteiras (Espírito Santo, 2008)

As plantas - seus nomes, suas características e sua história - circulam num espaço regional estruturado pelo rio com pontos extremos, ao oeste, Mitu na Colômbia e ao leste Manaus. Algumas espécies levantadas em Santa Isabel são procedentes de São Paulo ou de Minas Gerais, mas são exceções. Do alto Rio Negro, vêm variedades de mandioca ou plantas medicinais; mesmo que esses fluxos não sejam muito importantes em termos quantitativos (em torno de 3 % do total dos fluxos), eles aportam plantas oriundas de nichos culturais bem específicos. Os fluxos vindos da região de Manaus aportam mais por sua parte plantas ornamentais ou curiosidades botânicas como frutíferas exóticas

(rambutã, por exemplo). Porém, a maioria das trocas se realiza no âmbito do lugarejo ou das comunidades vizinhas onde moram parentes. Não é tanto a distância geográfica que estrutura os fluxos de plantas quanto as relações sociais envolvidas.

Dois tipos de circulação das plantas se esboçam. O primeiro opera na escala individual da agricultora e responde às contingências do funcionamento de uma agricultura de queima e pousio fundamentada em plantas de multiplicação vegetativa, com o *repasse* das plantas de uma roça para a outra. O segundo opera na escala regional e repousa sobre laços sociais. Ele sustenta a circulação de um bem coletivo, constantemente atualizado pelas novidades trazidas por cada um e pelo processo de seleção contínua que fazem as agricultoras. Qualquer inovação, local ou regional, é logo colocada em circulação dando também um significado pragmático a essa rede, a de atuar como um sistema deslocalizado, policêntrico e não hierarquizado de conservação de recursos fitogenéticos, onde os papéis de selecionador, multiplicador, distribuidor e usuário das sementes são assumidos pela mesma pessoa.

A diversidade que circula não é reivindicada por nenhum grupo, é um bem coletivo compartilhado, a não ser o caso de certas plantas cujo manejo repousa sobre um saber especializado.

4. 6. Conservação e inovação

O cultivo de todas as espécies e variedades é acompanhado de saberes técnicos muito detalhados principalmente no que se refere à mandioca nas suas primeira etapas. As manivas são fincadas e cortadas em estacas quando os primeiros brotos aparecem, seja após três ou quatro dias. Dependendo da variedade considerada, a estaca será plantada com um broto apenas visível ou já bem desenvolvido. O indicador da saúde da *maniva* é o leite, látex presente nas euforbiáceas, o elemento vital que assegura força e vitalidade e cuja circulação assegura um bom desenvolvimento. Quando a *maniva* não tem leite, ela *embirra*. A fertilidade do solo influi sobre o modo de plantio, oblíquo na terra recém queimada, horizontal no segundo ou terceiro plantio. As cinzas, resultando da queima dos resíduos do cultivo, são espalhadas nos lugares a serem replantados. A primeira capina ocorre algumas semanas após o plantio e outra vez no ano. O número de limpezas aumenta com o grau de enfraquecimento das terras, levando a um trabalho quase ininterrupto de um ponto da roça a outro. Os exemplos desses saberes especializados são muitos e pouco reconhecidos na literatura e nas ações de desenvolvimento.

Vários problemas, de ordem regional ou local, afetam os cultivos³³, e se traduzem em novos investimentos em força de trabalho (abertura de uma nova roça, limpezas,) além de uma perda de produção.

O caráter dinâmico do sistema agrícola do Rio Negro deve ser destacado. Revela-se em diversas escalas, do mosaico de roças às plantas cultivadas. Qualquer abertura de roça requer uma adaptação a novas condições edáficas, a um novo padrão espacial de queima da vegetação. A heterogeneidade do ambiente cultivado é uma constante. Funções produtivas e de conservação de germoplasma se combinam em vários graus de intensidade segundo o espaço considerado (Tabela 5). O intenso sistema de fluxos das plantas cultivadas permite que qualquer novidade agrônômica alcance rapidamente toda a região. A fonte de novidade pode ser externa, como a incorporação de novas frutíferas, plantas medicinais ou ornamentais, ou interna, com o reconhecimento de novos morfótipos oriundos de mutações ou de hibridações. Por enquanto a intensa incorporação de plantas novas na região atua por justaposição e não tanto por substituição, no entanto a margem de manobra é provavelmente reduzida correndo o risco da diversidade ser mantida elevada porém generalizada a boa parte da Amazônia ou mesmo do Brasil.

³³ Os principais problemas citados são de ordem: - climático, roça mal queimada por causa de uma temporada de chuva não prevista, calor intenso que seca as manivas em uma terra '*quente demais*' (principalmente nos solos arenosos); de ataques de *bichos do mato*: são citados o veado que *lambe as folhas* da maniva ou dos carás, as queixadas que invadem uma roça, as pacas ou cutias que desenterram os tubérculos; de ataques de insetos: gafanhotos, grilos, ambuá, besourinhos e xexeda (não identificado). As galhas vermelhas, as *lágrimas de lua* ou *merda de lua*, devidas às larvas de moscas (*Jatrophobia brasiliensis*) são bem conhecidas mas não acarretam prejuízos. Os maiores danos resultam dos ataques das *saúvas* (formigas do gênero *Atta*) e das *maniuáras* (cupins do gênero *Synternes*) que ocorrem principalmente nas terras enfraquecidas das margens dos rios, ou dos *tapurus* (*Erinnyis ello*) já mencionados. Frente a essas pragas se recorre a um benzedor ou se defuma a roça com um feixe de manivas, ações que apelam tanto para as práticas indígenas quanto para um catolicismo popular.

Tipo de roça	Descrição	Anos	Produção		Reserva de germoplasma	
			mandioca e outros tubérculos	fruteiras	mandioca e outros tubérculos	fruteiras
	Tipo de produção					
Roçado	Espaço derrubado não queimado	0	nula	nula	nula	nula
Roça nova	Primeiro plantio	1	máxima no fim do primeiro ano	nula	nula	nula
Roça madura	Início da colheita de mandioca, e 1° replante	2	decrecente	abacaxis, bananeiras	<u>máxima</u>	fraca
Roça velha	2° replante, eventualmente 3°	3-4	fraca	idem + caju, umari, pupunha, outros	fraca	fraca a média
Capoeira	Cuidados reduzidos, dominância do estrato arbóreo	≥ 5	nula	umari pupunha, outros	fraca a nula	máxima

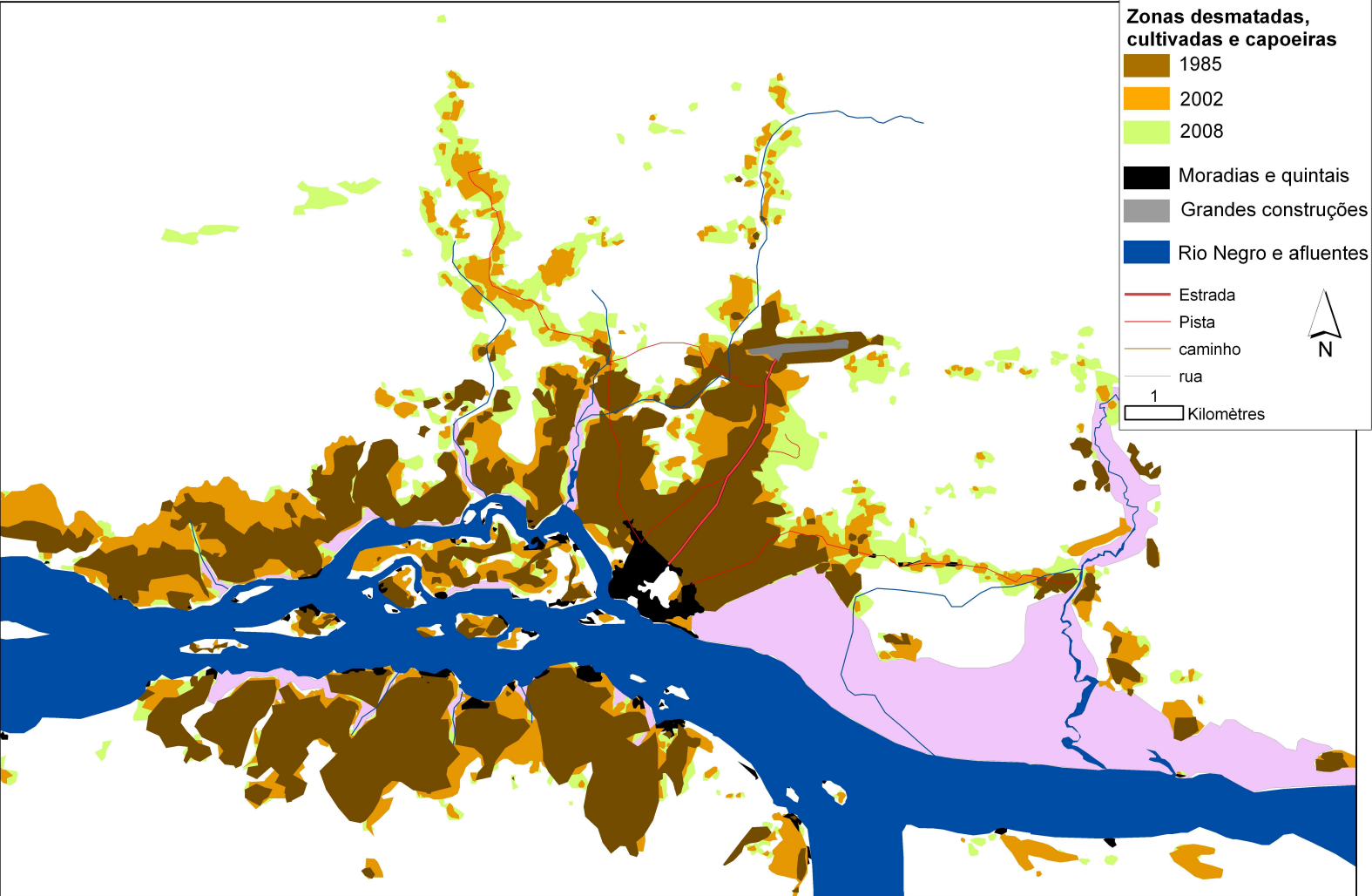
Tabela 5. Complementaridade funcional das roças ao longo do ciclo cultivo - floresta da agricultura de corte e queima (adaptado de Emperaire & Eloy, 2008)

4. 7. Comércio e cidade

A cidade atua como pólo de comércio, mesmo que reduzido, para os produtos agrícolas, principalmente para a farinha de mandioca. Esta é vendida aos comerciantes ou aos particulares por encomenda, ou ainda alimenta a rede de familiares que moram na cidade. O preço da farinha é da ordem de 25 R\$ a lata (18 litros), em torno de 5 % do salário mínimo (R\$ 465) e abaixo do trabalho investido.

A agricultura faz parte da paisagem urbana. As roças e capoeiras se estendem ao longo das três estradas que saem de Santa Isabel, a estrada do Tibahá a jusante, a estrada do aeroporto ao norte e a estrada do Jabuti a montante, além dos sítios e roças das ilhas vizinhas. Uma série de mapas diacrônicos (Mapa 4) mostra que os agricultores vão cada vez buscar terras mais longe, as mais próximas sendo ou esgotadas ou utilizadas pelos agricultores-fazendeiros da cidade (Eloy, 2009). A possibilidade de expansão da agricultura em torno da cidade é relativamente reduzida devido à presença de varias áreas alagáveis. A prefeitura coloca um transporte à disposição dos agricultores com um sistema de rodízio, porém muitas roças permanecem acessíveis somente a pé, de canoa, ou de bicicleta.

Santa Isabel do Rio Negro



LE @MTE, 2008

Mapa 4. A extensão das roças no entorno de Santa Isabel do Rio Negro entre 1985 e 2008 (Eloy, 2009, doc base imagem satélite Landsat). Cor de rosa, áreas alagáveis.

Uma comparação entre a agricultura desenvolvida em área florestal e no contexto peri-urbano aponta para a permanência neste último de uma alta diversidade agrícola, às vezes maior que no contexto florestal. No entanto, há uma maior vulnerabilidade do sistema em decorrência da diminuição do tempo de pousio e da força de trabalho disponível. No contexto urbano, as estratégias tradicionais de manejo dos recursos agrícolas, se combinam a um outro objetivo, o do reconhecimento de um direito sobre a terra cultivada. Este objetivo se concretiza, em parte, por um maior enfoque dado aos cultivos perenes, e esses entram em concorrência, no plano espacial, com as roças consagradas à mandioca e outras plantas alimentares anuais.

A análise das redes de circulação das plantas mostra que, no espaço urbano, o sistema agrícola do Rio Negro mantém suas principais características, em particular seu caráter dinâmico. As principais modalidades de manejo das plantas, de conservação dos recursos fitogenéticos e de difusão das inovações são conservadas. Há reconfigurações mais do que modificações (Empeaire & Eloy, 2008). No entanto o principal desafio, válido também para as áreas florestais, é inserir o sistema agrícola do Rio Negro que repousa sobre práticas e representações agrícolas extremamente elaboradas em uma economia de mercado sem esvaziá-lo do seu sentido cultural, sem subordinar suas lógicas culturais e ecológicas a uma lógica somente produtiva.

5. Transformar: a cultura material

No contexto da diversidade cultural própria ao alto e médio Rio Negro são encontradas características comuns às diversas etnias, principalmente no que diz respeito aos mitos, às atividades de subsistência, à arquitetura tradicional e à cultura material, que se evidenciam entre os Tukano, Baniwa, Tariana e Baré por um lado e entre os Maku, por outro (Cabalzar & Ricardo, 1998: 32). Nos elementos do repertório material mais difundido nessa área, identificada como uma “província cultural”, destaca-se o uso de tipitis com um sistema de alavanca para distensão, grandes peneiras circulares apoiadas em um tripé para o processamento da mandioca, cestos redondos e chatos de técnica sobreposta com desenhos geométricos em preto e vermelho, grandes cestos de carga, globulares de técnica torcida, de fabricação maku (Galvão, 1979a: 152).

Entre os povos que habitam o alto Rio Negro a tecnologia do processamento da mandioca brava é relativamente bem conhecida, pois estão disponíveis no Arquivo Público do Pará referências sobre esse assunto na correspondência colonial entre as fortalezas do Rio Negro e a cidade do Pará, atual Belém. No século XIX, a viagem de Wallace (1853) traz algumas referências, mas é a partir do século XX que encontramos estudos mais detalhados nos relatos dos cientistas viajantes como Koch-Grünberg (1905-1907), Nimuendajú (1927), Carvalho (1952), Lopes de Souza (1959). O primeiro desses pesquisadores fornece descrições e apresenta fotografias e desenhos de objetos e de práticas relacionadas com o processamento da mandioca brava. Muito embora se refira aos Uanana do Uaupés e Siuci do Aiari, toda a terminologia que emprega é em nheengatu, língua falada sobretudo pelos Baré:

“Peneiras para mandioca há os tipos cumatá, peneiras finas, levemente curvadas, para tirar a tapioca da massa ralada da mandioca e a urupema, peneiras chatas, mais grosseiras, para limpar a massa espremida no tipiti, antes de torrar a farinha”.

Koch-Grünberg (2005: 541)

Mais recentemente, estudos antropológicos dedicados à região do alto Rio Negro, apresentam descrições com diferentes graus de detalhamento sobre o processamento da mandioca. Há algumas referências em Bruzzi (1962) e outras, mais completas em Hugh-Jones (1979). Ribeiro (1995) possui um item dedicado aos implementos de trabalho. Informações sobre esse assunto podem ser encontradas ainda em Galvão (1979b), Chernela (1983, 1987), Cabalzar & Ricardo (1998). Entre os povos indígenas que habitam o médio Rio Negro os estudos a esse respeito são mais raros, entre as quais se destaca Oliveira (1975). O interesse

por esse assunto é revelador da importância social do processamento da mandioca para a totalidade dos índios do Rio Negro uma vez que transcende os setores econômico, nutricional e, portanto, doméstico da vida em sociedade, manifestando-se enquanto elemento simbólico, relacionado a noções cosmológicas mais amplas. Neste sentido, e para os Desâna, falantes da língua tukano, os derivados da mandioca e os artefatos a estes associados estão na própria gênese da vida, pois um ser primordial que deu origem ao mundo e aos seres humanos criou-se a si mesmo a partir de “seis coisas misteriosas”, entre as quais uma cuia contendo farinha de tapioca e o seu suporte trançado (Umusi Pārōkumu & Tōrāmu Kehiri, 1995: 19).

No Rio Negro, os estudos de cultura material devem considerar que as sociedades indígenas da região vivem em contato com não-índios seguramente desde a primeira metade do século XVIII. Esta baliza histórica pressupõe que essas sociedades passaram a dispor, através do comércio, de uma série de bens industrializados, os quais foram sendo incorporados à vida doméstica (Hugh-Jones, 1979; Oliveira, 1975). Esses bens foram levados, em grande parte, às comunidades indígenas pelos regatões e comerciantes que os trocavam por produtos extrativos. O inventário realizado nas comunidades indígenas do médio e alto Rio Negro patenteou a permanência dessa prática, embora a quantidade de bens industriais encontrada fosse variável. Uma situação limite foi constatada em uma comunidade do alto Rio Negro onde uma das cozinhas não continha um único produto artesanal, de confecção local.

Diferentes autores (Galvão, 1979d; Hugh-Jones, 1979; Ribeiro, 1995; Buchillet 1990) enfatizam que uma importante característica da cultura material dos povos indígenas do Rio Negro repousaria na especialização. Esta seria resultante das diferentes fontes de matérias primas que conduzem a um processo de especialização local (Hugh-Jones, 1979). Um desses autores salientou que nessa região teriam surgido “*focos de especialização em cestaria, cerâmica e trabalho em madeira*”, gerando um sistema de troca e venda e à difusão de um estilo composto de tradições historicamente diversas, que dariam uma característica peculiar ao artesanato dessas áreas (Galvão, 1979d: 293-294).

A permanência da especialização artesanal no alto Rio Negro indica a importância da troca entre os diferentes povos e, como salienta Ribeiro (1995: 70), “*pode ter representado um imperativo econômico em determinada fase de sua história, mas com a aculturação interétnica vai perdendo esse caráter. Isto se deve, em parte porque a tecnologia básica de confecção e a respectiva matéria-prima tornam-se disponíveis a todos*”. Como resumiu um morador de Loiro no rio Uaupês: “*antigamente dividia, cada um fazia separado (os artefatos) agora fazem tudo junto*”. Entretanto, tanto no alto Rio Negro (Loiro e Tabocal dos Pereira) como no médio Rio Negro (Espírito Santo, Acariquara e Santa Isabel) foram

observados diferentes implementos, empregados no cultivo e processamento da mandioca, que atestam uma ativa especialização artesanal e conseqüente transferência e adoção de artefatos exógenos, provindos do alto Rio Negro.

Em Ribeiro (1995) encontramos referencias detalhadas acerca da especialização artesanal do Rio Negro que obedecem, segundo a autora, a prescrições oriundas da própria mitologia. A especialização artesanal foi definida por um índio tukano do rio Papuri nos seguintes termos:

“Kumonó é o banco, propriedade dos Tukano, não deixa ninguém fazer. Assim também o ralo sokonó, é propriedade dos Baniwa. Tukano é proibido de fazer máscara, que é propriedade dos Kubewa. Propriedade de Maku é sarabatana e aturá. Wanãno é proprietário do caraiuru, só ele que faz”

Ribeiro, 1995: 67-68

Esta referência, assim como o item “A especialização artesanal” do mesmo livro, não faz, contudo, menção a nenhum artefato que seja produzido exclusivamente pelos Baré. Entretanto, estes se consideram especialistas na confecção de um cesto cargueiro denominado em nheengatu como *waturá*. A especialização dos Baré é de certa forma comprovada pela antropóloga ao considerar que o termo *aturá* foi dicionarizado e assim “designa os cestos-cargueiros esféricos em forma de paneiros e providos de alça” (Ribeiro, 1988: 43). Outras designações de artefatos em nheengatu como *urutu*, *apá* possuem largo emprego, atingindo as comunidades indígenas da Colômbia (Delgado & Lombana, 1987). Para os Tukano que vivem em Santa Isabel os vocábulos que empregam são considerados como pertencentes à língua portuguesa.

5. 1. A comunidade e a casa de forno

Vivendo no médio e alto Rio Negro e nos seus afluentes, os Baré identificam uma comunidade como o *lugar de gente (miraitá rendá)*. Às margens deste rio, no alto curso está situada a comunidade de Tabocal dos Pereira e no médio, à jusante de Santa Isabel, a de Espírito Santo, cujo nome original é Coaré. Esta comunidade é composta de dois núcleos residenciais, cujos componentes, as casas de moradia, estão dispostas paralelamente à beira do rio. Entre os dois núcleos estão a escola, a capela, dedicada ao Divino Espírito Santo e o centro comunitário. Espírito Santo comporta ainda dois alojamentos para visitantes e uma pequena cozinha.



Foto 29. A comunidade (Espírito Santo, 2007)

Os núcleos residenciais de Espírito Santo, assim como os de outras comunidades, são compostos de casa, cozinha, quintal e, em alguns casos, de galinheiro. As casas de moradia (*uka*) possuem paredes de palha trançada ou de taipa, raramente pintadas, com portas e janelas de madeira e cobertura de palha de ubim. Trata-se do lugar onde guardam os haveres e onde dormem, constituindo um local de acesso restrito, apenas para os moradores e pessoas íntimas. Nas cozinhas (*tatáruka*, ou casa do fogo), preparam os alimentos, comem e armazenam os artefatos utilizados na obtenção e processamento de alimentos. As cozinhas estão bem próximas às casas e têm paredes de lascas de paxiúba ou então de varas ou tábuas. As cozinhas são quase “públicas” e nela são recebidos os que não pertencem ao grupo residencial, inclusive os brancos.

Nas comunidades de Tabocal dos Pereira, de Espírito Santo e Acariquara o lugar destinado ao processamento da mandioca é a casa do forno (*yapunaruka*). Quando a casa de farinha é utilizada por mais de uma família extensa, é considerada um lugar *onde todos*



podem trabalhar e assim seria *comunitária*, mas as que são exclusivas a uma família, são identificadas como *particulares*. Em Tabocal dos Pereira foram encontrados, em 1999, cinco locais de processamento da mandioca, utilizadas por diferentes núcleos residenciais e apenas uma particular.

Foto 30. Uma casa de forno (Espírito Santo, 2007)

Em Espírito Santo, o levantamento indicou, em 2007, a existência de quatro casas de forno, uma identificada como comunitária, e em Acariquara, cinco casas de forno foram visitadas em 2008, todas consideradas particulares.

As casas de forno podem estar localizadas logo atrás das casas de moradia ou em locais mais afastados, mas sempre em um espaço que permita associá-la a seus donos. A casa de farinha consiste, na maioria dos casos, de uma estrutura sem paredes ou com meia parede de lascas de palmeira *paxi'íwa* (*Iriateea deltoidea*), e cobertura de palha de *karanã* (*Mauritiella* sp.) ou de *ubĩ* (*Geonoma* sp.). Possui um ou dois fornos (*yapuna*) de base circular confeccionado na técnica de enchimento, com torrador industrial de metal e ocasionalmente com um ralador (*caietu*) mecanizado ou não. Este local conta ainda com jiraus (*yurá*), altos e baixos, onde são armazenados os implementos destinados ao processamento da mandioca.

Em Tabocal dos Pereira as casas de forno pertencem aos homens, porque consideram que as construíram e porque participam, uns mais, outros menos, das etapas finais do processamento da mandioca brava. As cozinhas, ao contrário, são de posse feminina. Em Espírito Santo, entretanto, a propriedade da casa de forno é atribuída ao casal que a

construiu, a usa e a administra. A principal casa de forno de Espírito Santo é utilizada por quatro famílias: o casal proprietário, o filho e a nora; os sogros do filho, e outro casal não aparentado. Ocasionalmente, um quinto casal, irmão e cunhada da proprietária, também trabalha nesta casa de forno. O que determina, em uma comunidade, a possibilidade de trabalhar em uma casa de forno e não em outra, é uma prescrição baseada no sistema de parentesco. Assim a patrilocalidade dita a norma na maioria dos casos observados e, portanto, uma jovem recém-casada processará mandioca na casa de farinha do grupo familiar a qual pertence o esposo, utilizando os instrumentos e objetos que pertencem a sua sogra, porque ainda não possui os seus próprios.

A maioria dos objetos, com exceção dos cestos cargueiros é acondicionada na própria casa de forno e assim pertence a este lugar, (*yapunaruka rendá*) do qual não se afastam. Desta forma, não são deslocados para serem utilizados na cozinha ou na casa de moradia. Os fornos são fixos e ocupam a parte posterior ou o centro. Sobre um jirau alto estão acondicionados abanos, vassourinhas de piaçaba, bacias de alumínio, ralador de produção baniwa, peneiras quadrangulares de uso especializado: para a produção de farinha, para a extração da goma e para a confecção de beiju. Dispostos em cima do torrador de metal, entre as palhas da cobertura, suspensos em pregos nas vigas ou pendurados nos travessões, são encontradas formas para beijú, latas para armazenamento da farinha, cuias medidoras, espátulas de madeira, sendo uma para confeccionar beiju. Os cestos cargueiros considerados como pertencentes à casa de forno, estão pendurados nas traves do jirau. Os *tipitis* que são geralmente numerosos³⁴ possuem um lugar específico de acondicionamento (*tipiti rendá*) e assim são pendurados numa comprida vara, apoiada nas vigas.

Na parte posterior da casa de forno está instalada a aparelhagem que distende o *tipiti* e que é composta de três partes. A primeira é um poste fincado no chão, com uma saliência para a introdução da alça superior do *tipiti*. Como lembra uma determinada ave, o tucano, é justamente denominado de *tipiti tukano*. A segunda é um travessão que, introduzido na alça inferior, permite distender o *tipiti*. Associado formalmente a um pênis é referido como *tipiti emena*, “marido do *tipiti*”. O último elemento é um poste chanfrado e enterrado que serve para prender o travessão. Como “prende o pênis” é denominado *tipiti kuyãtai*, “a moça (mulher) do *tipiti*”.

³⁴ Em uma casa de forno foram observados 7 *tipiti*, em outra 5.



Foto 31. Torrando a farinha no forno (Espírito Santo, 2007)

Um complexo tecnológico que envolve conhecimentos e instrumentos é necessário para que o veneno da mandioca brava possa ser extraído, tornando-a desta forma comestível sob diversas formas. O conjunto dessas ações foi referido como *processamento da mandioca* (Galvão 1979b: 159) ou como *complexo da mandioca* (Galvão, 1979a; Ribeiro, 1995: 137) ou ainda como *processo ou produção da mandioca* (Hugh-Jones, 1979: 180). Essa autora considera que este processo possui um componente ritualístico, uma vez que os elementos dessa tecnologia referem-se metaforicamente aos processos de reprodução social.

O trabalho realizado no interior e nas cercanias da casa de forno compreende: ralar mandioca (seca e puba); espremer a massa, retirar o polvilho e o tucupi; peneirar a massa espremida, confeccionar farinha e beijus. A mandioca é descascada e lavada na cozinha de cada família e transportada para a casa de farinha. Em Espírito Santo, no processamento da mandioca, as mulheres são auxiliadas por filhos de ambos os sexos, mas muito raramente pelos maridos. As diferentes famílias não trabalham juntas na casa de forno da *comunidade*, mas se alternam em uma jornada de apenas um dia de trabalho. Na comunidade de São João

(Oliveira, 1975: 19) todos os membros da família, homens e mulheres, participavam da produção de farinha, muito provavelmente devido ao fato do ralador *caitetu* ser movido por meio de uma roda, uma tarefa masculina.

A organização social do processamento da mandioca é extremamente matizada na região do Rio Negro, em conformidade com a composição familiar existente, revelando uma topografia relacional peculiar. Na comunidade de Espírito Santo essa organização é antes individualizada, cada mulher casada processa a mandioca no âmbito de sua cozinha e da casa de forno, em sistema alternado. Em Tabocal é uma atividade que pode congrega duas ou mais mulheres aparentadas que trabalham em um espaço de uso coletivo, visando um resultado a ser compartilhado. O trabalho na casa de forno constitui um local privilegiado de repasse de conhecimentos das mães para as filhas e também para os filhos. Essa transmissão funda-se no mecanismo da cópia, a criança pequena reproduzindo os gestos dos adultos, ao descascar os tubérculos, ao peneirar a massa de mandioca. Outras atividades, como ralar a mandioca, colocar a massa no tipiti e posteriormente a torrar, constituem atividades que são atribuídas aos adolescentes e, evidentemente, aos adultos.

A utilização dos artefatos na casa de forno provém de observações feitas em Tabocal dos Pereira, mas que refletem um processo que, com algumas diferenças, é comum às comunidades do médio Rio Negro:

“O processamento da mandioca na casa de forno associa mãe e filha casada porque moram juntas, compartilhando a mesma roça e também os trabalhos e implementos necessários. Esse trabalho teve início de manhã cedo, quando mãe e filha foram à roça arrancar os tubérculos. Ao chegarem, esvaziaram os cestos cargueiros, despejando as raízes no chão da casa de forno. No dia seguinte, auxiliadas pelas netas/filhas, começaram a descascar as raízes. Uma vez descascadas eram jogadas no cesto cargueiro vazio e depois lavadas em uma bacia. Em seguida tratava-se de ralar a mandioca o que mãe e filha fizeram sentadas no chão e em pequeno banco, apoiando o ralador (designado localmente como ralo) de procedência baniwa, na coxa e a extremidade em um pedaço de madeira. Para ralar a mandioca a comunidade de Tabocal também utiliza um ralador motorizado, o caitetu³⁵. Foi adquirido da diocese de São Gabriel, pagando cada família duas latas de farinha. Muito embora seja comunitário, só é operante para aqueles que possuem o combustível necessário a seu funcionamento e assim, o ralador continua sendo indispensável. Em seguida, a massa das diferentes mandiocas (mole e dura) é colocada, primeiro em um, depois em outro tipiti que são dispostos nos respectivos tensores. Mãe e filha possuem quatro tipitis

³⁵ O *caitetu* é igualmente empregado em Espírito Santo onde foi observado apenas um ralador baniwa. O seu uso foi atestado por Oliveira em 1976.

que são guardados na casa de forno, o ralo e demais apetrechos são armazenados na cozinha privativa de cada casa. Ao sair do tipiti, a massa de mandioca deve então ser peneirada e, para tanto, a filha casada senta-se em um pequeno banco, apoia a peneira em uma bacia, segurando-a com os dedos dos pés. Os movimentos são enérgicos e regulares. O torrador já está aquecido e foi limpo com os caroços de mandioca e uma pequena vassoura. A massa peneirada (umuã) é colocada paulatinamente, no torrador com o auxílio de uma grande cuia. A massa peneirada é revolvida com a espátula, mas também é utilizado um remo, previamente esfregado com caroços de mandioca e passado no fogo. A melhor madeira para assar a massa de mandioca foi identificada como araraiwá, mas outras espécies também são empregadas para este fim: matamata, tamakware, iwuparaeuki. O fogo começa bem baixo e depois é avivado tornando-se bastante alto, sendo controlado o tempo todo. Quando a farinha está torrada é retirada do torrador com uma cuia e colocada em latas grandes para armazenamento. A comercialização da farinha é considerada por mãe e filha como uma atividade extremamente desvantajosa, e assim raramente a vendem”.

L. van Velthem, 1999

A um primeiro olhar, as casas de forno do Rio Negro se apresentam como espaços que abrigam artefatos e objetos ásperos e rudes, sem maiores atrativos que a capacidade de permitir o processamento da mandioca. Contudo, as pesquisas demonstraram que esses espaços são extremamente estruturados e que os utensílios que os guarnecem são dotados de agência, o que constitui o eixo principal de sua valorização patrimonial e da lógica da sua gestão. A identificação do valor patrimonial desses acervos exige, entretanto, que essa acepção seja compreendida de forma nuançada e estreitamente relacionada com o ponto de vista local que lhe confere significados peculiares e mais profundos.

5. 2. Os implementos da casa de forno

Para a efetivação das atividades na casa de forno é exigida uma série de implementos. O repertório encontrado nas comunidades visitadas era constituído tanto de objetos artesanais, de produção local ou regional, como de objetos industriais. Esses últimos são comprados ou trocados por matérias-primas com regatões ou serem provenientes das cidades de Santa Isabel, São Gabriel da Cachoeira e ainda de Barcelos e Manaus. A posse dos objetos industriais é coletiva, da comunidade, quando representa uma doação, geralmente de políticos ou então quando constitui uma aquisição em que todos contribuem. Os objetos artesanais constituem geralmente em uma propriedade individual. No caso dos objetos utilizados na casa de forno, esses pertencem, sobretudo às esposas dos produtores, as usuárias preferenciais, que os emprestam à outras mulheres aparentadas, sobretudo às filhas e às noras.

Alguns artefatos empregados são feitos pelos homens como o *tipiti*, *kumatá*, *çuaçu*, *tapekwá*, *waturá*, *urutu*, *panero* mas as mulheres também produzem vários objetos como *tapekwá*, *kuya*, *tarubá*, *urupema*, *maçaruka*. Muitas matérias-primas³⁶ são utilizadas para fazer os artefatos e sua coleta é uma tarefa masculina quando se trata do arumã, do cipó, das madeiras e palhas e feminina quando se refere às enviras e algumas palhas. O local preferencial de produção de artefatos é o âmbito doméstico onde a confecção de um cesto cargueiro congregou os esforços do casal. A esposa processou a matéria prima (cipó ambé)³⁷ colhido pelo marido, raspando-o e depois o partindo em longas tiras. Em seguida o marido confeccionou o cesto cargueiro, cuja alça de envira foi colhida e preparada pela esposa.

O aprendizado está associado a uma prática formal, derivada da observação da execução de um artefato pelos parentes mais velhos e a sua repetição. Essa prática está sendo abandonada pelos mais jovens que “*não procuram sentar para ver como a gente faz*” (Alfredo Oliveira, Espírito Santo, 2007) e, por esse motivo, não aprenderiam nada. O aprendizado também deriva do uso de plantas medicinais apropriadas e de práticas propiciatórias como a que emana de outros elementos: “*tem uma pedra perto de São Gabriel onde aprende tudo: remédio para peixe, pegar mulher, aprender a fazer tipiti, waturá*” (Moisés Gervásio, Santa Isabel, 2006).

Entre os Baniwa e Baré o ritual de iniciação (*kariamã*) possui um componente voltado para o aprendizado de objetos de cestaria:

O kariamã é para rapaz e dura uma semana ou mais porque ele tem de fazer balayu, urutu, urupema, tipiti, waturá, tapekwá, kumatá. Os velhos vão tirar arumã para ensinar os rapazes para aprenderem a fazer pinima. Era para eles aprenderem a fazer pinima de arumã - uruá bunda, waçaí rawa, piraya pinimaça, waçaí warapé, jabuti pinima. Os velhos metiam duas talas e os rapazes tinham de continuar. Ficavam presos em uma casa, onde aprendem a trançar. Usavam remédios de plantas para aprenderem a trançar. Eles só passavam o ritual quando acabam de fazer e assim aprenderam a fazer todas essas coisas

Gentil Lucio, Espírito Santo, 2007.

O *trabalhar mais depressa* é o principal alvo a ser perseguido por homens e mulheres, de diferentes formas, nas atividades desenvolvidas na casa de forno. Neste sentido, a aparelhagem para distender o tipiti é em geral dupla, pois dois artefatos desse tipo espremem, evidentemente, uma maior quantidade de massa de mandioca ralada. A rapidez é igualmente conseguida quando as peneiras são grandes porque permitem gestos largos e rápidos. Outro objetivo que aperfeiçoa o trabalho feminino nas casas de farinha é evitar

³⁶ Ver no anexo 2 a listagem das matérias-primas empregadas.

³⁷ No processamento das fibras para fazer abano, a matéria prima deve pegar sereno e depois sol para o artefato ficar *bem branco* e assim mais bonito.

empregar artefatos muito velhos, pois podem se romper durante o uso assim como terem à disposição tipitis não muito grandes, para não ficarem muito pesados e para secarem a massa mais rapidamente.



Foto 32. Casa de forno
(Espírito Santo, 2006)

Homens e mulheres estão atentos aos artefatos utilizados nas roças, pois quando perdem ou extraviam um terçado, uma faca ou um pau de cavar isso é um aviso de que alguma pessoa aparentada vai adoecer e depois morrer, pois *ela some que nem o terçado*. Para reencontrar o objeto perdido há uma prática que consiste em “amarrar” os testículos do Jurupari:

Pega um fio de envira, cabelo de mulher e depois pendura no lugar onde acha que perdeu o terçado. Avisa Jurupari para botar para aparecer senão vai doer muito (porque os fios começam a apertar os seus testículos) ele fica cansado e com medo de que o saco caia, aí então vai mostrar para aparecer e o terçado aparece.

Moisés Gervásio, Santa Isabel, 2009

Os artefatos e objetos encontrados nas casas de forno possuem uma posição intermediária e mediadora entre a produção agrícola e a elaboração da comida. Desta forma, a manutenção de uma diversidade alimentar está diretamente ligada à diversidade dos objetos empregados na preparação de alimentos. Ademais, como os modos de processar a mandioca são extremamente complexos, isso implica na produção e utilização de objetos igualmente complexos de um ponto de vista conceitual e relacional.

Observa-se, então, que entre os índios Baré, Baniwa, Tukano do alto e médio Rio Negro os artefatos implicados nesse processo são primeiramente, elementos de identificação e de reiteração de modos de produção, essencialmente familiares. Entretanto, não podem

ser esquecidos outros significados que são atribuídos ao patrimônio, enquanto meios de simbolizar, representar ou comunicar valores sociais coletivos e individuais.

No Rio Negro um fundamental aspecto do processo de patrimonialização se insere no quadro das relações de sociabilidade não apenas entre as pessoas que produzem e utilizam cada artefato, mas também das coisas entre si. Assim, o *status* dos objetos deriva das relações que possuem, uma vez que há a nítida percepção de que agem e, portanto, que *trabalham* de forma sincronizada ou complementar nas complexas tarefas de transformação da mandioca em alimentos. Através da agencia, os objetos humanizam-se e, conseqüentemente, transformam seu próprio trabalho, o que lhes permite intermediar o trabalho humano.

Segundo esse ponto de vista é atribuído às coisas uma organização de trabalho que reflete relações de sociabilidade que se baseiam em parcerias, em “companheirismo”. Esse aspecto é determinado pela similitude funcional dos objetos envolvidos e, sobretudo pela sua complementaridade de uso. Alguns artefatos *trabalham* sozinhos como a faca que descasca a mandioca, o ralador que a tritura. Entretanto alguns objetos trabalham com outros e assim se tornam companheiros (*çumuaara*), como é o caso de dois *tipitis* que espremem a massa de mandioca juntos por serem distendidos pelo mesmo travessão ou uma peneira e a bacia pois esta recolhe a massa peneirada, o fruto do trabalho de sua companheira, a peneira. Esse mesmo termo é aplicado quando dois cestos cargueiros se associam a dois carregadores. Digno de nota é o uso do termo português *assessor* para indicar o trabalho do abano pequeno ao se associar a um abano grande para juntos virarem um beijú e também o de um suporte, o *veado*, que seria o assessor do *kumatá*.

Os mais valorizados objetos são artesanais como os *tipitis*, as peneiras, o cesto cargueiro, o ralador ou artesanal/industrial, como o forno de torrar mandioca, cuja base de sustentação é de argila e varas. Conceitualmente, trata-se daqueles objetos que permitem transformações, mudanças de estado, inicialmente nos tubérculos de mandioca e posteriormente na massa obtida. Dentre todos, como também demonstrou Hugh-Jones (1979: 188-189) o *tipiti* possui um papel central no processamento da mandioca.



Foto 33. Tipiti instalado em seus distensores (Espírito Santo, 2009).

Para os Barasana o *tipiti* está associado a uma serpente constritora e sua função de separação encontraria paralelo nas funções intestinais. Entre os Baré o *tipiti* também é considerado um elemento fundamental que representa uma cobra sucuriyu (*buya çukuriyu*), porque como esta *encolhe e espicha*. O conhecimento de sua confecção regia, em outras épocas, os casamentos o que não mais ocorre hoje em dia:

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

A cultura material associada ao processamento da mandioca possui um valor patrimonial associado a uma identidade mais ampla, que extrapola as comunidades indígenas, e se manifesta no núcleo urbano. Assim sendo, no mês das festas juninas é organizada pela Prefeitura de Santa Isabel do Rio Negro uma grande festa em que o estádio é ornamentado com esses tipos de artefatos. Alguns são agigantados como os abanos e as peneiras, mas os cestos cargueiros preservam seu tamanho natural. Na ocasião, uma escola desfilou destacando o tema “Preservando a cultura” e as diversas alas continham alunos que desfilaram, uns portando cuias com farinha, outros com cestos cargueiros e outros peneiras. Esses artefatos também estão presentes na “dança da peneira” também apresentada por alunos de outra escola da rede pública municipal.

Uma importante questão está relacionada com o repertório dos objetos das casas de forno periurbanas de Santa Isabel do Rio Negro, pois nelas se observa a existência de um polo de diversidade material. Elas se espalham em áreas que são acessadas por três estradas, conhecidas como Aeroporto, Tibahá e Dará. Nestas casas, se observa a existência de um polo de diversidade material e, assim, pode ser encontrada uma grande diversidade de objetos não observados em Espírito Santo e em outras comunidades. Alguns indicam a permanência de certos implementos como o *caitetu* manual e, outros a existência de uma rede de obtenção de artefatos que é muito mais ampla do que aquela que liga as diferentes comunidades situadas nos afluentes e nas margens do Rio Negro. O repertório de artefatos e objetos existente inclui aqueles provindos das comunidades indígenas do alto Rio Negro, do rio Marauíá e ainda da cidade de Manaus.



Foto 34. Casa de forno periurbana (Santa Isabel, 2009).

Paradigmática dessa rede de troca e circulação é a categoria dos cestos cargueiros empregados em Santa Isabel e que podem ser provenientes de outras regiões e etnias indígenas. São os cestos cargueiros dos Maku, referidos pelos Tukano como *pii* e trazidos do alto Rio Negro e ofertados aos parentes. Os cestos confeccionados pelos lanomami do rio Marauiá, genericamente chamados de *tubo*, podem ser comprados no comércio de Santa Isabel a preços muito baixos. A esses cestos é atribuída toda sorte de inconvenientes no uso como não ficarem em pé ou comportarem pouca carga e o fato de serem, justamente, confeccionados pelos lanomami.

O estabelecimento das redes de troca é antigo (Galvão, 1979b) e envolvia uma gama muito mais ampla de artefatos como menciona esse antropólogo “*o instrumental doméstico, redes, bancos de madeira, cerâmica, raladores de mandioca, tipitis, e cestaria é em geral importado dos índios do alto e utilizado indiscriminadamente por índios e caboclos*” (Galvão 1979b: 122). As trocas de artefatos como *urupema*, *tapekwá*, *waturá* também estão

presentes nos rituais genericamente referidos como *dabukuri* e, especificamente, naqueles em que são utilizados os bastões de dança *ambaiwa*.

O inventário dos elementos de cultura material necessários para o processamento da mandioca ressalta uma categoria artesanal, a da cestaria. A ênfase nesta categoria é resultado da constatação de que é através de artefatos trançados que um tubérculo venenoso se torna apto a se transformar em alimento e assim ressalta uma questão de especialização tecnológica. Em segundo lugar, porque neste processamento a cestaria é a categoria mais numerosa, o que remete a uma questão de representatividade. Em terceiro lugar, porque outros artefatos fundamentais, como o forno, não são integralmente produzidos pelos habitantes das comunidades. Contudo, os objetos trançados o são em sua maioria, o que representa uma questão de identidade, tanto indígena quanto especificamente baré ou tukano ou baniwa.



Observou-se ainda que os artefatos de cestaria cumprem outras funções, mais particularmente relacionadas aos campos simbólico e estético o que permitiria articulá-los à uma teoria do trabalho e da criatividade como definido por Overing (1991). No entendimento dessa teoria a autora considera o conhecimento como produtivo ou estético porque permite a manutenção da comunidade e provê a força criativa para a sua continuidade. Esse papel é preenchido em todos os níveis pelos artefatos trançados utilizados no processamento da mandioca e mais particularmente pelo tipiti e o cesto cargueiro nas comunidades situadas no médio Rio Negro.

Foto 35. Tecendo um *kumatá* (Espírito Santo, 2006).

5. 3. O cesto cargueiro

O desempenho dos artefatos é valorizado pelos povos indígenas do Rio Negro porque permitem transformar produtos agrícolas em alimentos. Os objetos também desempenham um importante papel representativo e, desta forma, o cesto cargueiro *waturá* testemunha acerca de uma condição individual, feminina e também sobre um estado produtivo, presente ou futuro, relacionado aos filhos, às roças, aos alimentos (Lasmar, 2008). Assim, é possível ressaltar que a mulher Baré, a roça e o cesto cargueiro formam uma trilogia que atesta não apenas o trabalho feminino, mas também a sua intensidade, a tal ponto que uma mulher preguiçosa é definida como aquela que *não quer carregar o waturá*. A ênfase é no gênero feminino porque os homens não possuem cestos cargueiros, mas ocasionalmente carregam o que pertence a esposa, quando muito pesado.



O cesto cargueiro determina, paralelamente, uma condição coletiva, indígena, pois é também utilizado por pessoas pertencentes a outros grupos lingüísticos que vivem no município de Santa Isabel. O *waturá* indica, ainda, uma identidade mais especificamente Baré, através da forma, do material empregado, das técnicas de fabricação. Em resumo, e como enfatizou Elídio Isidoro (2009) capitão de Espirito Santo “*waturá é um material essencial para nós, nossas mulheres não largam o waturá*”.

Foto 36. Mulher carregando um cesto cargueiro (2008).

Nas comunidades, o cesto cargueiro é utilizado para o transporte de produtos da roça, dos frutos coletados e também para armazenar alimentos e objetos pessoais, constituindo essa diversidade uma de suas principais características. A outra é a de ter uma grande mobilidade, transitando por muitos espaços. Ao se afastar da aldeia, esse artefato é sempre transportado pela proprietária, que passa a alça sobre a cabeça e o apoia nas costas. O *waturá* não está jamais vazio, dentro dele pode ser encontrado um terçado ou uma faca, uma cuia e uma pequena lata contendo farinha para ser comida com frutas ou sob a forma de *xibé*, com água. Quando na aldeia, o cesto cargueiro fica pendurado em uma das vigas da casa ou na casa de farinha e muitos cuidados são tomados para a sua preservação e longevidade:

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, Espírito Santo, 2007.



Foto 37. Mulher enchendo um cesto cargueiro (Espírito Santo, 2009).

Três tipos de cesto cargueiro *waturá* são confeccionados e utilizados pelos Baré. O mais comum é identificado como de *seis cantos* ou *seis quinás* e se caracteriza por ter bordo circular e base hexagonal. Há ainda o de *quatro cantos*, de base quadrangular e o de *três cantos* ou *gogó de guariba* (*wariwa gugo*) que possui bordo circular e base triangular. Todos os cestos possuem bordo circular e alça confeccionada com envira. Outras considerações particularizam o *waturá* que são adjetivados a partir da consideração do tamanho, o que implica em variações na sua utilização. O cesto cargueiro grande (*waturá turuçu*) é destinado a incrementar o transporte de produtos da roça ou de lenha³⁸; o que tem tamanho ideal (*waturá kwayra*), “é aquele que não é nem muito grande nem muito pequeno” e assim é de uso generalizado, servindo para transportar variados produtos da roça; o menor de todos (*waturá kwairamiri*) é empregado na limpeza da roça e em outras atividades que não impliquem no transporte de produtos da roça. Apreciações de cunho individual indicam que um bom *waturá* “tem de acabar no início das nádegas, e tem de ter um lado liso, para encostar bem na costa” (Neuza de Braga, Espírito Santo, 2007). Muitas mulheres indicam, entretanto, que o estado de conservação do *waturá* é determinante para uma utilização cômoda e apreciada:

³⁸ Os tubérculos são acondicionados pela esposa, mas este cesto é geralmente carregado pelo marido, porque é extremamente pesado.

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, Espírito Santo, 2007.



Foto 38. *Waturá* de três quinas.

Foto 39. *Waturá* de seis quinas (Santa Isabel, 2007).

O cesto cargueiro de uma Baré é confeccionado pelo marido quando casada ou pelo pai quando criança. As designações das partes constitutivas evidenciam que o *waturá* compartilha com os humanos de alguns atributos, como o antropomorfismo e também a agencia, como mencionado no item anterior. Esses atributos também podem ser encontrados em outros artefatos como a *urupema*, o *kumatá*, o *urutu*. A base representa o lugar que permite o artefato *sentar* (*waturá aiwuapika* em nheengatu) ou suas *nádegas* (*waturá bunda*); a abertura central constitui o ânus (*waturá ikwara*) e corresponde ao *centro* (*çumitera*) do objeto e do padrão gráfico. O material empregado é composto de tiras de cipó-ambé e a borda emprega lascas de jacitara ou o mesmo material do corpo. A parte externa é o *peito* (*waturá putiá*) e pode ser qualificado como grande e robusto (*tururuçu*) como o corpo de uma pessoa; a parte interna configura o ventre, as *entranhas* ou *buraco* (*waturá ikwara*) do cesto e a borda constitui a sua *beira* (*waturá rimbi'ia*). Pequenas alças, presas a borda e por onde passa a alça de sustentação (*waturá xama*), constituem as *orelhas* (*waturá nambi*) do cesto cargueiro.

Ao término da confecção, um cesto cargueiro está limpo e, portanto *branco/novo e bonito* (*waturá piçasure poranga*). Desprovido da alça de sustentação é percebido enquanto um recipiente indefinido e é então usado para guardar roupas, redes. Quando a alça é colocada, atinge a sua completude e assim passa a ser verdadeiramente um cesto cargueiro e a ter apreciação estética, com sentido valorativo *cesto cargueiro bom, bonito demais* (*poranga retã waturá*). Ao se deteriorar ele se torna um *cesto cargueiro de casa* (*waturá iuká*) ou *usado* (*waturá kuximawara*) e não mais acompanha sua proprietária aos roçados. Contudo, como ainda tem serventia permanece a um canto da cozinha, acondicionando

sementes ou qualquer outra coisa. Um cesto sem utilização, desgastado *velho, feio e preto* (*waturá puxuwerá ipixuna*) está deteriorado e é jogado fora ou mais raramente queimado.

Nas comunidades do médio Rio Negro as técnicas de trançado e arremate podem ser dotadas de componentes estéticos, genericamente referidos como *pinima*, um termo que possui vários sentidos, tais como pintura, mancha, marca, desenho, padrão gráfico e escrita (Casasnovas, 2006). Os Baré, ao se referirem às técnicas encontradas no cesto cargueiro as identificam como *waturá ipinima ça*, as *pinturas do cesto cargueiro*. Contudo, o trançado não apresenta nenhum padrão gráfico contrastado, pois as tiras de cipó não recebem qualquer tipo de tintura, prévia ou posterior, como ocorre com os cestos *oolóda* ou *waláya* dos Baniwa (Ricardo, 2001) ou o cesto *bahtiaka* dos Desana (Reichel Dolmatoff, 1985; Ribeiro, 1995) que são confeccionados com fasquias de arumã pintadas. A percepção baré das *pinima* nos artefatos trançados é complexa, porque ela não é evidente como nos cestos desana ou baniwa e assim requer uma explicação detalhada.

Os grafismos (*pinimaitá*) não se evidenciam por uma configuração pintada, mas sim através das diferentes técnicas de entrançamento e do tratamento conferido à matéria-prima. A sua percepção inclui aspectos formais e conceituais, estes relacionados com a mitologia. O ato de trançar ou tecer é referido genericamente como *aiwupé*. São executados tecidos de trama cerrada, *fechada* (*iwupé amucikindá*) e de trama espaçada *aberta* (*iwupirai*) no qual os alvéolos que se formam são compreendidos como *olhos* (*ceçá*) ou *buracos* (*kwara*). Os trançados produzidos são, contudo, dotados de significado, os mais comuns sendo *peito de jacaré* e *olhos de onça*.

Um aspecto técnico considerado indica que os trançados de trama espaçada são os que *carrega de um*, significando que emprega apenas uma tira ou “tala” (*ambuiwarpi*) para a trama e outra para a urdidura. Por esse motivo não constituem *pinima*; são considerados tão somente como modalidades de *enchido* ou *metido*, pois são *sem grafismo* (*pinima imã*) ou ainda como de *costura* (*iamuiká*), o mesmo termo para um tecido do qual a pessoa desconhece o nome. Os trançados de trama cerrada *carregam de dois ou três*, isto é possuem duas ou mais tiras de trama e urdidura, o que permite produzir elementos gráficos (*pinima*).

Segundo as explicações dos produtores de cestos, nos trançados vazados as tiras são trançadas, quer dizer *sobem* e arrematadas na borda. Trata-se de uma técnica considerada *sem volta* ou de *uma viagem* o que significa que *subiu e ali acabou* (*aiwupiri açombawa*). Constitui esse o principal motivo porque essa técnica não produz *pinima* nos cestos cargueiros. Nos trançados cerrados, ao contrário, as tiras *sobem e voltam para trás* (*aiwupiri uyé çakuwera kiti*) o que significa que as talas da urdidura são trançadas, isto é *sobem* até a

beirada, são dobradas, e depois são entremeadas, e *descem* através do trançado existente para serem arrematadas na base. Esse procedimento é também referido em português como *duas voltas* ou *duas viagens*. Na confecção do cesto cargueiro, é enfatizado o fato de que as tiras da trama permanecem imóveis e, assim *esperam em pé* que as fasquias da urdidura se movam em suas *viagens*.

Um trançado cerrado pode se apresentar mais *espaçoso* ou mais *fechado* segundo a largura das tiras empregadas. Quando são de mesma largura o trançado é geralmente bem fechado o que resulta em um grafismo bonito (*pinima poranga*) e também facilmente perceptível, o que não ocorre com um trançado frouxo e mais espaçado, de tiras estreitas ou de larguras diversificadas:

Se faz com talas largas e estreitas não fica bom, atrapalha de ver o desenho.

Guilherme de Braga, Espírito Santo, 2007.

Outra característica das *pinima* é a existência de relevos, diagonais ou verticais que aparecem nos trançados cerrados, permitindo a “leitura” do grafismo, percepção esta que é tanto visual quanto tátil. Entretanto, segundo alguns artesões, o elemento fundamental de uma *pinima* é a existência de um *centro* (*çumitera*) o qual corresponde ao lugar onde o trançado/*pinima* principia. O começo (*iwupirunga*) dos artefatos é sempre constituído por um orifício, quase fechado no *urutu*, *urupema*, *kumatá*, mas aberto no *waturá*, podendo formar um *olho*. O centro também orienta a percepção da *pinima* que, quando bem executada tem o centro definido e colocado no local certo. Do centro/comoço partem os *caminhos* (*ape*) de vários trançados como o *kumatá* e o *waturá*, os quais são também vazados e assim estabelecem uma ligação com os *cantos*, que são os vértices da base do cesto cargueiro. O centro e os caminhos do cesto cargueiro têm uma função prática e uma simbólica. A primeira visa permitir que a terra que se solta dos tubérculos possa cair, e a segunda objetiva facilitar o trabalho de parto da proprietária do cesto cargueiro.

O centro do cesto cargueiro é importante na determinação da *pinima* devido à analogia com o redemoinho do couro cabeludo que, por sua vez, corresponde ao centro (*apitera*) da cabeça dos seres humanos e dos seres dos tempos primordiais. Desta forma, a explicação mítica da origem das *pinima* assim como diversos tipos de cestos *waturá*, *urupema*, *tipiti*, *urutu*, *kumata*, é o centro da cabeça (*apitera*) dos demiurgos, definidos como *gente antiga* ou *os que já sumiram* os *Kuxiambire* ou *Kuxiimawara*, segundo Grenand & Ferreira, (1989)³⁹. Esses seres, que viviam no começo do mundo, retiraram do redemoinho de suas cabeças os artefatos trançados e os padrões gráficos e os repassaram para os Baré:

³⁹ Entre os Arapaso (tukano) do alto Rio Negro, a origem dos padrões está relacionada a um demiurgo, *Weetoanwe*. Segundo a narrativa mítica, vivia na cachoeira de Ipanoré, situada no médio rio Uaupés: “*Weetoanwe juntou-se aos cunhados para fazer um dabukuri. Como precisasse*

Por isso eles [os artefatos e as pinimas] têm centro como a cabeça dos Koxiambire que também tem centro.

Maria das Dores Oliveira, Espírito Santo, 2007.

O levantamento dos padrões de trançado revelou que algumas das *pinima* podem ser identificadas em artefatos diferentes, mas outras são específicas de certos objetos, como o *tipiti* e o *waturá*. Deve ser ressaltado, entretanto, que dependendo da matéria-prima de confecção como, por exemplo, fasquias de arumã com casca e tiras de cipó, o mesmo padrão gráfico pode se apresentar com aspecto bem diferenciado. Outra característica do repertório dos padrões de trançado é a falta de unanimidade sobre a designação e o significado dos grafismos entre os habitantes das diferentes comunidades do médio Rio Negro e da cidade de Santa Isabel, aspecto que também foi constatado por Ribeiro (1995: 89) para o alto Rio Negro. Desta forma, poderá ser observado na listagem abaixo que alguns padrões podem apresentar dois ou mais termos de identificação. Não descarto a hipótese de que outros grafismos, com designações muito diferenciadas como *jandiá acanga* e *piraya ipinima ça*, não se refiram, na realidade, ao mesmo padrão de trançado.

de cestos bahtiaká, sentou-se nas pedras e começou a tecer. Apoiava os trançados nas pedras, que ficaram marcadas, onde estão até hoje. Quem quiser aprender a fazer hóli bonitos tem de ir até Ipanoré, arranhar as pedras com as pontas dos dedos para os desenhos passarem para eles.” (Loiro, 1999).

5. 4. Os trançados com grafismos⁴⁰

• Trançados com *pinima*:

- *Akutiraya* - (dente de cotia): trançado cruzado em diagonal (*tipiti, urutu*) (Foto 40)
- *Yaráiwa* - (tronco da palmeira jará) ou *yará pinima ça* - (pinta da palmeira jará) ou *pupuyaiwa* - (tronco da pupunheira): trançado cruzado em diagonal (*tipiti*) (Foto 41)



Foto 40. *Akutiraya*.



Foto 41. *Yaráiwa*.

- *Meyú munukasa* - (beiju cortado): trançado cruzado em diagonal (*urupema*)
- *Yandiáakanga* - (cabeça do peixe jandiá): trançado cruzado arqueado (diagonal) (*waturá*) (Foto 42)
- *Miriti putira* - (flor do miriti): arqueado (diagonal) (*tapekwá, waturá*) (Foto 43)
- *Piraya pinimaça* - (pintura do peixe piranha): trançado cruzado arqueado (diagonal) (*waturá*)
- *Piraurukupirêra* (escama de pirarucu): trançado cruzado em diagonal. Essa técnica teria sido repassada pelos Baré aos Desana (Ribeiro, 1995: 71) (*tipiti, urutu*) (Foto 44)
- *Tamuatá pirêra* (casco de tamuatá) ou *Piramiri pirêra* - (escama de piaba) ou *piramiri reça* - (olho de piaba): trançado cruzado arqueado (diagonal), considerado muito cerrado e trabalhoso (*waturá*)

⁴⁰ A identificação das técnicas se baseou em B. Ribeiro, *A arte dos trançados dos índios do Brasil, um estudo taxonômico* (1985) e L. van Velthem "A pele de Tulupe: uma etnografia dos trançados wayana" (1998).



Foto 42. *Yandiáakanga*.



Foto 43. *Miriti putira*.

- *Taturuá* - (cara de tatu): trançado cruzado em diagonal (*urupema*)
- *Tukurareçá* (olho de gafanhoto) ou *tukurarupiá* (ovo de gafanhoto) ou *tukuramirimpιά* - (joelho de gafanhoto) ou *tukura potiá* - (peito de gafanhoto): trançado cruzado em diagonal (*urupema*, *waturá*)

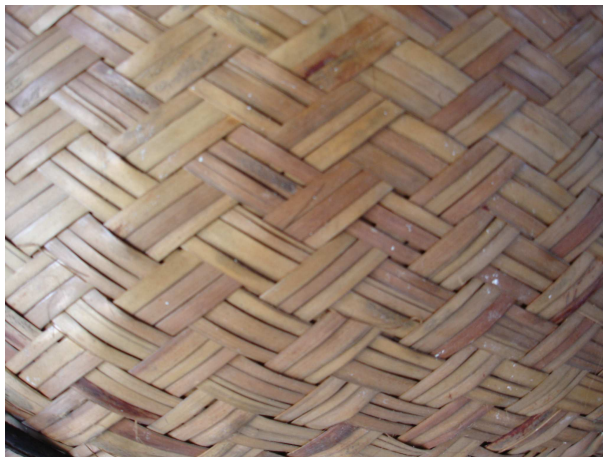


Foto 44. *Pirarukupirêra*.



Foto 45. *Çaiwaarapé*.

- *Çaiwaarapé* (caminho de saúva): trançado cruzado em diagonal (*kumatá*, *urupema*) e trançado cruzado arqueado (*tapekwá*) (Foto 45)
- *Waçaira´a* - (folha de açai): trançado cruzado em diagonal (considerado “espalhado”) (*kumatá*, *urupema* e também no ralador) (Foto 46)
- *Uruábunda* (rastro do caracol) ou *uruá pinimaça* (pintura do caracol) ou *yautipirêra* (casco de jabuti): Trançado cruzado em diagonal (*kumatá*, *tapekwá*, *urupema*) (Foto 47).

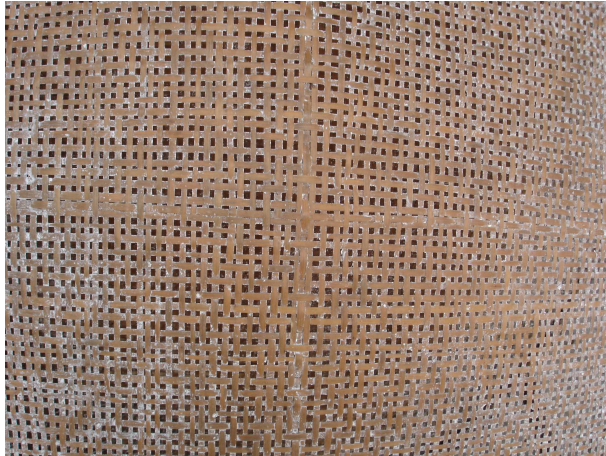


Foto 46. *Waçaira 'a.*



Foto 47. *Uruábunda.*

• Trançados sem *pinima*

- *Yacarepotiá* - (peito de jacare): trançado cruzado quadricular ou xadrezado: (*urupema, waturá*) (Foto 48)
- *Yawaretéreçá* - (olho de onça): trançado hexagonal reticular (*waturá*) (Foto 49)



Foto 48. *Yacarepotiá.*



Foto 49. *Yawaretéreçá.*

• Arremates com *pinima*

- *Aí poampé* (unha de preguiça): Arremate simples ou auto arremate. (*urupema*)
- *Buyakãwera* (espinhaço de cobra) ou *muçũkãwera* (espinhaço de mussum) arremate espiralado em 8 (*waturá*) (Foto 50)
- *Mbuákupé* - (costa do emboá) ou *buyakupé* (costa da cobra): arremate enlaçado duplo (*waturá*) (Foto 51)



Foto 50. *Buyakãwera*



Foto 51. *Mbuákupé e Miriti putira*

- *Tamuatá pirêra* (casco de tamuatá): arremate enlaçado espiralado (*waturá*) (Foto 52)
- *Tapururuka* - (casa - buraco - do tapuru/turu) ou *tapururupia* (ovo de tapuru): arremate enlaçado em 8 (é mais fechado do que *espinhaço de cobra*) (*waturá*)
- *Tupaçama* - (“espia” = corda): arremate espiralado (*kumatá, urutu*) (Foto 53)
- *Çororukarapú* (raiz de sororoca): auto-remate com reforço (*urupema*) (Foto 54)
- *Yawakakáruya* (rabo de ariranha): auto-remate (alça inferior do *tipiti*)



Foto 52. *Tamuatá pirêra.*



Foto 53. *Tupaçama.*



Foto 54. *Çororukarapú.*

5. 5. Notas finais

Os dispositivos de valorização da cultura material e dos grafismos no médio Rio Negro estão estreitamente relacionados com a manutenção de um determinado repertório, o qual é constituído notadamente pelos objetos que são indispensáveis ao processamento da mandioca e consumo de seus produtos. Uma questão crucial emerge do quadro acima esboçado, e que está relacionada com a perenidade do patrimônio cultural representado pelos artefatos empregados na casa de forno. No caso de haver retração do número de implementos, o mencionado processamento torna-se comprometido, ocorrendo a perda da qualidade dos produtos alimentares. Conseqüentemente, deve ser enfatizado o quanto esse processo poderá ser duramente atingido pela desvalorização em um futuro próximo. De forma nuançada é perceptível, nas comunidades indígenas do médio Rio Negro um nítido retraimento do acervo de objetos de produção artesanal. São substituídos por elementos que cumprem as funções dos artesanais, mas não com a mesma eficiência, conforme relatado. Paralelamente, ocorre uma acentuada ruptura no processo de transmissão dos saberes necessários para a concretização de artefatos. Essa situação resulta, em parte, da falta de interesse dos mais jovens no aprendizado artesanal e também no processamento da mandioca como um todo, segundo a opinião dos mais velhos. Muito embora o registro, em si, não assegure nem a sobrevivência nem a continuidade dessa prática cultural, não resta dúvidas que é necessária e urgente a sua documentação, porquanto contribui para o fortalecimento cultural das comunidades indígenas do médio Rio Negro.

6. Consumir: alimentação e diversidade agrícola

O sistema alimentar associado ao sistema agrícola do Rio Negro é compartilhado entre as populações de língua arawak e tukano. Recebeu relativamente poucas influências européias até recentemente. No Rio Negro, os militares, missionários, administradores, comerciantes foram pouco numerosos até o fim do século XIX. No século XVIII, os colonos introduziram o café, o cacau e a cana de açúcar, mas essa produção declinou rapidamente como produto comercial, permanecendo nos quintais. A farinha era a base da alimentação dos colonos portugueses (Galvão, 1979). No século vinte, os missionários trataram de incentivar a criação de gado entre os indígenas, mas não conseguiram: os índios mantiveram suas preferências pelo peixe, apesar de consumir caça, e agora carne de animais domésticos. Os missionários trouxeram também algumas novas plantas, que se integraram ao sistema alimentar, mas as plantas mais importantes na alimentação da região são aquelas que já estavam presentes antes da chegada dos brancos. A maioria das técnicas de transformação dos alimentos também é indígena.

6. 1. Os ingredientes

Como na agricultura, a mandioca é a planta de maior importância na alimentação. Suas técnicas de transformação são muito complexas. Dela obtém-se uma grande variedade de alimentos, muitos deles considerados indispensáveis nas refeições. A pimenta tem um papel importante na composição de alguns pratos, e nos rituais. As batatas doces e as frutas, todos considerados “frutos”, são comidos nas roças, entre as refeições, em merendas e são transformadas em *kaxiri*, sucos ou vinhos no caso das frutas. As frutas vêm de plantas cultivadas ou silvestres ou ainda manejadas, entre o silvestre e o cultivado. A mandioca com a maniçoba (folhas de mandioca socadas e cozidas) e o carurú (cultivado ou silvestre) são algumas das poucas espécies cujas folhas são consumidas. As folhas usadas como tempero ou em salada entraram recentemente na alimentação local. Os habitantes de algumas zonas do alto Rio Negro comem cogumelos⁴¹.

As plantas que têm mais usos são plantas nativas ou presentes na região há muito tempo. Além da mandioca, destacam-se as pimentas, a pupunha, o umari, o abacaxi, o cará, entre outras. Plantas introduzidas mais recentemente são, sobretudo, frutíferas e ervas para salada ou temperos. A introdução dessas plantas não mudou a estrutura geral da alimentação local. Entre as frutíferas conhecidas pelos Desana do Tiquié antes da chegada

⁴¹ Por exemplo os Desana do Tiquié estudados por Ribeiro (1995).

dos brancos, Ribeiro (1995:127-133) indica: caju, biribá, abacaxi, umari, abacate, várias espécies de ingá, araçá, cucura, açai do Pará, tucumã, pupunha, miriti (buriti), bacaba, maracujá, maracujá-açú, abiu.

Das frutíferas trazidas pelos brancos, Ribeiro indica: graviola, mamão, melancia, cacau, cupuaçú, cana de açúcar (há muito tempo), jambo, fruta-pão, jaca e goiaba. Adiciona-se a banana, provavelmente introduzida há muito tempo também. Essa lista coincide com os dados de nossa pesquisa. Em Santa Isabel observamos além dessas, manga, carambola, laranja, limão, tangerina, coco.

Como frutas do mato, foram mencionadas: ucuqui, uixi, caçari, sorva, japurá, maracujá do mato, jenipapo, piaçava, camapu, buiuiu, além de palmeiras como açai, tucumã, patauá, buriti, bacaba, bacabinha, inajá. Ribeiro encontrou no Tiquié: araticum do mato, sorva, cacau de igapó, cupuaçu nativo, cunuri, ituá, sapucaia, umari, várias espécies de ingá, uacú, cucura nativa, ucuqui, japurá, e as palmeiras: açai nativo, tucumã, patauá, miriti, caraná, inajá.

Entre os animais, numerosas espécies de peixes são conhecidas e consumidas. No médio Rio Negro, 32 tipos de peixes comestíveis foram mencionados, e consumimos 15 deles. Ribeiro (1995:184-202) encontrou 104 espécies de peixes conhecidas pelos Desana do Tiquié.

Várias espécies de bichos de casco (quelônios) são muito apreciadas, sendo que foram mencionados dez tipos. Consomem-se várias espécies de mamíferos (mencionaram 23), aves (mencionaram oito), répteis (jacaré), anfíbios (rãs) e insetos. Criam galinhas e porcos, e no caso de algumas famílias, gado bovino. Entre os mamíferos, a anta, a paca, a cutia são muito apreciados, entre os pássaros, o mutum, o jacu, o inambu; entre os insetos, dois tipos de formigas, a *saúva* (*Atta* spp.) e a *maniuára* (*Synternes* spp.) são particularmente procurados. Consume-se também uma larva de besouro que se acha nas palmeiras, a *muxiwa* (*Rynchophorus* cf. *palmarum*).

Antigamente era difícil achar sal, assim a comida era mais ensossa, apesar do uso das cinzas de plantas das cachoeiras (Podostemonaceae) ou de formigas socadas, de sabor um pouco salgado para temperar a comida.

Produtos de fora chegaram à região provavelmente ao início do século XX com o comércio dos produtos extrativistas. Os patrões trocavam produtos florestais por açúcar (açúcar mascavo ou rapadura), café (em grão), charque, arroz, feijão, conservas, cachaça. Atualmente os comerciantes trazem os mesmos produtos (mas o açúcar é refinado e o café moído), além de produtos agro-industriais como macarrão, refrigerantes, cerveja, sucos em pó, bolachas etc., carne congelada de boi e de frango e alguns temperos, frutas e verduras que não crescem na região (cebola, alho, tomate, maçã, uva,...).

6. 2. As técnicas culinárias

As técnicas culinárias mais importantes são aquelas utilizadas para transformar a mandioca: ralar, prensar, peneirar e torrar. Os utensílios associados são tipicamente indígenas (cf. 5): *ralos* de madeira com quartzo fabricados pelos Baniwa ou de raiz de paxiuba (*Socratea exorrhiza*), tipiti, peneiras, fornos para torrar, agora de metal, mas antigamente de cerâmica. Existem desde períodos antigos. Restos de pedras de ralar e chapas de cerâmica foram encontrados em sítios arqueológicos (Piperno & Pearsall, 1998); os utensílios de cestaria geralmente não são conservados. A cozinha é um domínio feminino, ainda que os homens participem de algumas tarefas.

6.2.1. Ralar, raspar, socar, cortar

Os raladores são usados principalmente para a mandioca. Atualmente são substituídos pelo *caetitu*, um ralador motorizado. Ralam-se e peneiram-se também frutas (em particular o abacaxi) para elaborar sucos ou bebidas fermentadas, geralmente com um ralador menor. Possivelmente o pilão de madeira é também um utensílio antigo na região; entre os Desana da Colômbia tem uma conotação fálica (Reichel-Dolmatoff, 1968). Soca-se a pimenta seca e frutas para sucos, *vinhos* ou cervejas. Corta-se a carne e o peixe em pedaços para cozinhá-los; existe uma técnica particular de fazer cortes finos no peixe, que se chama *ticar* o peixe. A cebola e as folhas usadas como temperos, introduzidas recentemente na culinária local, são cortadas em pedaços finos. Pode-se supor que essa técnica de fatiar os alimentos é recente, associada à introdução de facas de metal e de novos alimentos⁴².

6.2.2. Coar, peneirar, prensar

Vários instrumentos de cestaria tipicamente indígenas são usados para coar, peneirar ou prensar (cf. 5). Os instrumentos de malhas mais fechadas são usados para coar os sucos de frutas, os vinhos de frutas de palmeiras, a massa de mandioca; peneiras mais ou menos abertas são usadas para peneirar a massa seca de mandioca e a pimenta; o tipiti, para prensar a mandioca, mas também para extrair óleo de diferentes espécies vegetais.

⁴² No final dos anos 60, no Vaupés colombiano, velhos barasana (grupo tukano oriental) lembravam o uso de machados de pedra para derrubar árvores (Hugh-Jones, 1979).



Foto 55. Coando pupunhas num *kumata* para fazer vinho (Santa Isabel, 2009)

6.2.3. Cozer

O modo preferido para cozer alimentos, em particular o peixe, é na água. Anteriormente se cozinhava em panelas de cerâmica substituídas por panelas de alumínio trazidas pelos patrões e regatões no início do século XX. Nos anos 1950, Galvão (1959) observou no médio Rio Negro que as pessoas usavam ainda panelas de cerâmica mas que tinham recipientes de alumínio. Descreveu dois tipos de cerâmica, uma tukano e outra baniwa. Nem todos os indígenas do Brasil conheciam a cerâmica, mas na região do Rio Negro ela é antiga (Neves, 2001)⁴³. A chapa do forno para torrar a farinha de mandioca ou assar beijos era de cerâmica, e foi substituída hoje pelo metal. Era menor que as atuais chapas de ferro. Também se assam alimentos na brasa ou na cinza, por exemplo, do forno.

⁴³ Os restos mais antigos de cerâmica no Rio Negro são do início da era cristã, mas são melhor definidos a partir dos séculos IV-VI D.C. São associados às populações aruak. As técnicas básicas contemporâneas das cerâmicas Arawak e Tukano são semelhantes, mas os estilos são diferentes; em particular, os Tukano usam resinas para a decoração (Neves, 2001: 274-75).

O uso da grade parece ser recente. Na roça, assam-se tubérculos cavando um pequeno buraco na terra e cobrindo-os com brasas ou cinza. Outro elemento indígena das preparações é o *moqueado* de peixes e carnes. Essa técnica foi descrita pelos primeiros viajantes que chegaram ao continente americano como uma particularidade indígena. *Moquear* o peixe ou a carne de caça consiste em defumá-los, em geral embrulhados em folhas, cozinhando-os por um longo período na fumaça de uma fogueira. Também é comum cozinhar ou assar o peixe em *pupeka*, embrulhados em folha. Fritar na gordura é uma técnica culinária recente, introduzida pelos brancos⁴⁴. Na cidade, muitas pessoas possuem um fogão de gás em casa, mas nas “casas de forno”, o forno só funciona à lenha. Lá, as pessoas preparam seu almoço sobre as brasas ou nas cinzas do forno (abaixo da placa) ou usam um pequeno fogão de barro, instrumento que foi provavelmente introduzido pelos Portugueses (o braseiro é comum no Mediterrâneo). Reichel-Dolmatoff (1968) anota que cozinhar em panelas é uma tarefa feminina e assar ou moquear a carne e o peixe é um tarefa masculina, o que observamos no médio Rio Negro e que acontece em muitas sociedades.

6.2.4. Extrair óleos

No médio Rio Negro costumava-se extrair o óleo comestível de tucumã, umari e bacaba. Os frutos cozidos eram pilados e a polpa resultante prensada no tipiti, permitindo a extração do óleo. Extraem-se também óleos medicinais como o da andiroba. Os óleos comestíveis eram usados para fritar alimentos, quando faltava o óleo comercial. Também se usa a banha do porco e de alguns animais do mato como a anta. Vimos que fritar é uma técnica introduzida. Não sabemos se a técnica de extrair óleos é antiga, e se consumiam óleos antigamente ou se os usavam apenas como medicamento ou cosmético.

6.2.5. Conservar

Secar alimentos e defumá-los são o principais modos de conservação. As pimentas são secas ao sol, mas se chover, é possível torrâ-las no forno para uma secagem mais rápida ou defumá-las. Torrar permite também uma conservação mais prolongada. Uma farinha bem torrada se conserva bem. Os beijus, uma vez torrados ou desidratados ao sol podem ser conservados alguns dias ou semanas. Moquear a carne ou o peixe é outra modalidade de conservação. Ela pode ser também salgada e secar ao sol. A carne de caça é conservada na banha da anta onde cozinhou. Atualmente são usados geladeiras e

⁴⁴ Nos anos 60, os Desana do Vaupés colombiano não conheciam essa técnica culinária (Reichel-Dolmatoff, 1968).

congeladores para conservar alimentos e consumi-los frios. As primeiras geladeiras chegaram nos anos 1960 e se generalizaram nos anos 1990, mas nas comunidades fora da cidade, como a energia elétrica funciona apenas durante algumas horas no período noturno, não são utilizadas.

6.2.6. Fermentar

A fermentação prolonga a vida dos alimentos e é considerada também como um modo de conservação. Transforma os ingredientes em outro tipo de alimento, mais nutritivos. No Rio Negro, primeiro, uma parte das mandiocas usadas para fazer beijus ou farinha é deixada a fermentar na água por três ou quatro dias. A mandioca fermentada é denominada *puba*. Entre outras coisas, esse processo permite eliminar componentes tóxicos da mandioca. Também, fermentam-se frutos e tubérculos, entre os quais a mandioca é o principal ingrediente, para fazer cerveja (*caxiri*). Fabrica-se *caxiri* com cará, pupunha, batata doce, milho, ingá, banana, cucura, e outros tubérculos atualmente pouco cultivados (cf. IV.4.3. “As plantas que sumiram”). Alguns outros alimentos passam por um processo de fermentação. Por exemplo, o caroço de umari é deixado por vários meses enterrado até amolecer. Depois é amassado para fazer uma *marapatá* (tipo de beiju) assada no forno sobre uma folha. O *caxiri* de pupunha se faz com pupunhas cozidas que ficam enterradas por várias semanas. Outra planta tratada do mesmo jeito é a japurá, uma fruta do mato. Come-se depois de ter ficado enterrada⁴⁵.

6.3. *As receitas*

6.3.1. A mandioca

A mandioca, ou localmente *maniva*, é a planta que se transforma numa grande variedade de alimentos, por meio de técnicas complexas, ou pela combinação de diferentes técnicas. Costuma-se misturar a polpa de mandioca fresca ralada com polpa de mandioca *puba* (cf. nota 19, p.67). Para ficar *puba*, arrancam-se os tubérculos, deixando-os entre três e quatro dias na água (imersos dentro de um igapapé ou outro local semelhante) até amolecer. Depois desse tempo na água, a casca dos tubérculos é facilmente retirada com a mão. Os tubérculos frescos são arrancados na hora e é comum

⁴⁵ Entre os Barasana da Colômbia, conserva-se a goma por vários meses pelo mesmo processo: colocando-a em um panero com folhas e enterrando o panero; eles enterram também os caroços de umari, a japurá, a pupunha, o buriti e o patauí (Hugh-Jones & Hugh-Jones, 1996). Os Baniwa enterram também as sementes de uacú (Garnelo & Barreto Baré, 2009).

que se descasque e lave cada variedade separadamente. A mistura dessas polpas resulta na massa de mandioca.

Coloca-se a massa em um *kumatá*, acima de um tripé chamado *çuaçu* (veado). Amassa-se a massa e deixa-se assentar por várias horas ou por uma noite inteira numa bacia. A fécula (*goma*) deposita-se no fundo da bacia. Separa-se o líquido (*manikwera*) da fécula e cozinha-se por várias horas para eliminar os derivados de ácido cianídrico. A fécula é lavada e a película amarela acima dela (*borra*) é retirada para ser usada nos beijos *kuradá*.

Coloca-se a massa no tipiti e se espreme. O tipiti fica pendurado em um travessão. Na argola inferior é introduzida uma madeira na qual a mulher se senta para esticar o tipiti. Sai mais líquido tóxico, mas nem sempre se recolhe. A massa seca é peneirada em uma peneira de malha aberta colocada acima de um balaio ou de uma bacia. De lá, é colocada no forno para torrar, mexendo continuamente com um remo. Depois de uma primeira torrada, peneira-se de novo em uma peneira mais fina, e torra-se de novo até a farinha ficar bem seca. A farinha de massa puba com de mandioca ralada é a farinha mais comum em Santa Isabel, sobretudo a bem amarela, vendida mais caro do que a esbranquecida. Entre os Desana do Tiquié, Ribeiro (1995: 140-142) observou também dois outros tipos de farinha: uma apenas de massa fresca ralada e outra somente de mandioca puba.

Para fazer beiju, a massa peneirada é esquentada e peneirada de novo. Logo, na chapa do forno, coloca-se de forma circular e ajeita-se as bordas. Deixa-se cozinhar, e com um abano, a mulher vira o beiju. Corta-o em quatro pedaços. Deixa-o cozinhar mais e vira-o de novo. Com o abano, tira os pedaços de *beiju* da chapa para colocá-los numa peneira ou balaio. Fabricam-se beijos unicamente de massa, geralmente branca, mas também amarela, *beiju cika* (beiju pequeno) e *kuradá*, um beiju grosso feito da mistura de massa com goma. Se torrar durante mais tempo os *beijos* finos e secá-los ao sol, esses se conservam por várias semanas até meses. Os *kuradás* devem ser consumidos na hora. Ribeiro (1995: 143-145) descreve vários tipos de beijos: a base de mandioca ralada e puba, só ralada, só puba, de massa seca e goma, só de goma, assim como os *beijos queimados* para fazer *caxiri*.



Foto 56. Torrando farinha
(Santa Isabel, 2007)



Foto 57. Beiju *kuradá*
(Santa Isabel, 2007)

Em Santa Isabel, onde se faz mais farinha do que *beiju*, misturam-se variedades amarelas e brancas para fazer farinha e, ao final do processo, alguns *beijus*, além de poder tirar goma, já que as variedades brancas contêm mais goma que as amarelas.

Para fazer *massoca*, são escolhidas unicamente as variedades brancas, das quais não se tira goma e que se deixa três dias na água. Tira a casca, ceva e passa duas vezes no tipiti até ficar bem seca. Depois de ralar a mandioca, peneira-se a massa muito finamente, e torra-se pouco a pouco no fogo brando, peneirando-a de novo. Esse pó é misturado com água para beber e é chamado de *karibé*.

A goma também é peneirada para fazer tapioca. A goma fresca é usada para fazer mingau, *kudiarí* (que algumas pessoas chamam *muyéka*) e beijus. Para o mingau, cozinha-

se com água até engrossar. Do mesmo jeito, faz-se mingau de massa ou de beiju, o que é chamado de *karibé*. Para o *kudiari*, coloca-se na água com pimenta e peixe. Para beijus, se faz do mesmo jeito que os beijus de massa, mas mais finos. As vezes, mistura-se com castanha ralada. Faz-se também *beijus cica* (beijus pequenos) que são torrados e secos.

A *manikwera* que sai do *kumatá* pode ser bebida depois de fervê-la algumas horas. Chama-se “manicuera doce”. Ribeiro (1995:146) menciona o consumo da *manikwera* com farinha, abacaxi e ingá. Em Santa Isabel, pessoas do alto Rio Negro mencionam que se consumia muito a *manikwera* doce bem quente de manhã, pura, com farinha, com frutas raladas e filtradas (abacaxi, ingá, cubiú), ou em mingau, sobretudo com banana ou abacaxi, ao qual pode-se adicionar goma. Considera-se a *manikwera* um alimento muito saudável. Atualmente, na cidade, já não se bebe muito. Acha-se que as pessoas eram mais forte anteriormente por consumi-la. Se a manicuera é colocada para azedar durante um dia, é usada como tempero nos caldos de peixe ou de carne. Geralmente a *manikwera* azeda é chamada *tukupi*. Cozinhando-se mais tempo, a *manikwera* fica ainda mais concentrada, mais escura e se conserva ainda melhor. Pode-se cozinhar junto com o líquido que sai do *tipiti*, que já é azedo. O resultado se chama *tukupi preto*.

Para fazer *caxiri* de mandioca, primeiro são feitos *beijus* finos quase queimados. São misturados com manicuera doce em uma massa aguada que é deixada para fermentar. Filtra-se depois de um ou dois dias em um *kumatá* e mistura-se com caldo de cana ou açúcar dissolvido na água, e deixa-se fermentar por dois dias mais. Antigamente mastigava-se uma parte das mandiocas para iniciar ou acelerar a fermentação. Pode-se adicionar cará ou batata doce cozidas e amassadas, ou outros tubérculos ou frutas como ingá e cucura. Também faz-se cerveja de abacaxi (*aluá*), de banana, de pupunha ou de milho. Esse último é considerado mais forte.

Pode-se comer as folhas de *maniva* (*maniçoba*) cozidas, inteiras ou socadas, com um caldo de peixe. Atualmente esse consumo é pouco comum em Santa Isabel.

A transformação da mandioca é uma tarefa feminina, ainda hoje em Santa Isabel os homens ajudam em várias fases do processo mas nunca fazem beiju. As crianças começam ajudando a raspar a mandioca ou peneirar a massa. O processo mais difícil é torrar e as meninas não o realizam antes dos doze anos.

6.3.2. Outras receitas

- A pimenta

A pimenta é consumida fresca nos caldos ou machucada com sal para acompanhar a comida. É conservada inteira em *arubé* (água com massa puba), levemente fermentando. É também conservada por muito tempo na forma de *jiquitaia*: pimenta seca (ao sol ou

torrada) ou defumada, pilada com ou sem sal. A *jiquitaia* é usada, sobretudo, no peixe assado ou moqueado e também nos caldos, quando não se tem pimenta fresca.

- Os tubérculos

Os tubérculos são comidas cozidos, assados na brasa ou na cinza; atualmente alguns deles podem ser fritos, em particular a macaxeira. São utilizados também em caldos ou cozidos de carne. A maior parte dos tubérculos entra na composição dos caxiris.

- Os frutos de palmeiras

As palmeiras da região são em geral plantas silvestres ou semi-cultivadas. A pupunha é encontrada unicamente cultivada, já que não é nativa da região (Clement *et al.*, 2010). Seus mitos de origem remetem ao roubo de um grupo aliado. Também o açaí do Pará é cultivado, sobretudo perto das casas. O coqueiro, pouco usado, encontra-se sobretudo, na cidade. O açaí, a bacaba, a bacabinha, o patauá, a pupunha são consumidos como ‘vinho’. Para prepará-los os frutos são colocados para amolecer em água morna. Depois são pilados e sua polpa é filtrada com água em uma peneira de malhas apertadas. O resultado é um suco grosso e levemente gorduroso. Do açaí também se faz mingau, cozinhando o vinho com a massa de mandioca (Ribeiro, 1995, menciona também mingaus com bacaba ou patauá, Garnelo & Barreto Baré, 2009, com bacaba). Come-se a fruta da pupunha cozida. A fruta cozida e descascada pode ser ralada, prensada, peneirada e torrada para fazer farinha; pode também ser transformada em caxiri, a partir da fermentação da polpa fervida ou enterrando os frutos cozidos por várias semanas para deixá-los fermentar. As variedades de pupunha que são mais secas são melhores para serem comidas cozidas ou com farinha, as mais úmidas são melhores para vinho e caxiri. O palmito das palmeiras é muito pouco consumido.

- As frutas

As frutas são comidas cruas, entre as refeições, ou são usadas para fazer suco. Antes eram raladas ou socadas no pilão, e filtradas em uma peneira, agora na cidade usa-se o liquidificador. Usa-se para fazer caxiri a banana, o abacaxi, a cucura, o ingá, o abiu. Faz-se mingau de banana (cozida e peneirada), de ucuqui, de abacaxi com goma ou com goma e manicuera. Atualmente costuma-se comer frutos de tucumã no café da manhã. Do umari, faz-se um vinho que se cozinha com o peixe (e do seu caroço faz-se *marapatá*, tipo de beiju feito com a massa do umari). Os Baniwa fazem também mingau de umari e uacú (Garnelo & Barreto Baré, 2009: 95). Existem mitos de origem dessas plantas. No alto Rio Negro, a japurá e o uacú comem-se fermentados depois de ser enterrados. As frutas introduzidas, com a exceção da cana e da banana, presentes há muito tempo, são consumidas frescas ou em suco e não entram na composição do caxiri.



Foto 58. Preparo de um *marapatá* de caroço de umari (Santa Isabel, 2008).

- As folhas e os temperos

Poucas folhas são consumidas. Localmente conhece-se o *caruru* que cresce espontaneamente nas roças, e a maniçoba, nenhuma das duas muito apreciadas hoje em dia. Atualmente algumas pessoas usam plantas introduzidas, ou trazidas de fora, como temperos na comida ou em saladas: a cebola, a cebolinha e a chicória acompanham caldos de peixe ou carne. Também usa-se couve, o cheiro verde, o tomate, o limão. Atualmente o cubiu é comido em salada.

- O milho

Atualmente encontra-se muito pouco milho no médio Rio Negro. Galvão (1970b) fez a mesma observação nos anos 1950. Algumas pessoas do Vaupés, do Tiquié e do Papuri tratam ou trataram de cultivá-lo. O milho é consumido cozido. Usava-se, sobretudo, para o caxiri. Mencionam o seu uso em *marapatá*.

- Os cogumelos

Menciona-se o consumo de cogumelos apenas em algumas zonas da área dos Tukano, mas não o observamos.

- O peixe

O peixe se prepara em caldo, assado na brasa, em *popeca* (envolto em folhas), ou frito. Pode-se salgar e secar ao sol para se conservar ou se moquear. O modo mais comum de consumir o peixe é na *kiyapirá*, um caldo apimentado (*ki'iya*=pimenta, *pirá*=peixe). A quinhapira (*kiyapirá*) com beiju é o prato mais típico da região. Supõe-se que é antigo, já que aparece em mitos (Ribeiro, 1995; Umusi Pārōkumu & Tōrāmu Kehiri, 1981). O caldo



pode ser acrescentado de tucupi ou de tucupi preto. Com um caldo de pimenta e peixe em pequenos pedaços, faz-se *muyéka* adicionando farinha dissolvida, ou *cudiarí* com goma em lugar de farinha. Há pessoas que chamam os dois pratos *muyéka*. Faz-se *piracuí* (farinha de peixe) com peixe assado ou moqueado, socado e temperado com *jiquitaia*.

Foto 59. Peixes assados (Santa Isabel, 2009)

- Os bichos de casco

Os diferentes bichos de casco são geralmente assados recheados com farinha, as vezes cozidos com temperos.

- A carne de caça

Para conservar a carne de caça, pode-se moquear, salgar e secar ao sol, cozinhar no óleo ou na banha do mesmo animal, o que chamam de *mixira*. A anta, em particular, é preparada desse jeito, porque tem muita banha. A carne de caça é geralmente preparada em caldo, assada ou cozida com temperos.

- A carne de animais domésticos

Essas carnes são preparadas assadas, fritas ou cozidas com temperos.

- Novas receitas (doces, salgadinhos, comida paraense)

Algumas pessoas que moraram fora da região, em particular em Manaus, aprenderam novos tipos de receitas, que não eram tradicionais: bolos, doces, salgadinhos, receitas paraenses como vatapá ou tacacá. Também algumas pessoas participaram de oficinas em Santa Isabel para montar pequenos comércios (por exemplo de salgadinhos).

6. 4. A casa e os espaços culinários

Antropólogos como Reichel-Dolmatoff (1968) ou C. Hugh-Jones (1979) descreveram o uso dos espaços domésticos no contexto tradicional da maloca, que representa simbolicamente um útero. No caso dos Barasana, que C. Hugh-Jones descreveu, a entrada principal da maloca fica orientada para o rio, com uma sala comunitária onde os homens se reúnem ou recebem visitas. Aos lados da parte traseira, encontram-se os espaços de descanso das diferentes famílias nucleares, e ao final encontra-se o espaço da cozinha, separado da vista dos homens. Esse espaço tem uma saída voltada para um igarapé.

Na cidade de Santa Isabel, de certa maneira as casas seguem esse modelo. Espaços para receber visitas estão do lado da rua, e a cozinha, o espaço mais privado, fica ao fundo.

6. 5. O consumo

6.5.1. Os modos de consumo

Atualmente, na cidade, as refeições diárias acontecem dentro do lar, geralmente na cozinha, em um contexto privado, ou na casa de forno. Nas comunidades, ainda são realizadas refeições comunitárias - provavelmente uma herança dos padres -, pelo menos nos fins de semana. A comunidade reúne-se de manhã e ao meio dia ou no fim da tarde na casa comunitária, e cada mulher traz pratos que ela preparou. De manhã come-se mingau e quinhapira com beiju. Atualmente, há também café e bolachas. De tarde, pratos de peixe (*kiyapirá*, *muyeká* ...) ou de carne de caça. No contexto de aldeias tradicionais, viajantes e antropólogos descreveram esses tipos de refeições, assim como pessoas de Santa Isabel que moraram no alto Rio Negro. Onde há ou havia malocas, a refeição era compartilhada pelos membros da maloca (C. Hugh-Jones, 1979). Geralmente, os homens comem primeiro, as mulheres depois. Atualmente, nas comunidades perto de Santa Isabel, homens e mulheres comem ao mesmo tempo. Os habitantes de uma maloca são geralmente uma mesma família. A comensalidade acontece entre os membros da família, mas não é obrigatória e é aberta também a visitantes.

Em caso de festas comunitárias, como festas de santos, são organizadas nas comunidades rurais e na cidade, refeições comunitárias. Nesse caso, como tem muita

gente, são organizadas filas e algumas pessoas ficam encarregadas de distribuir a comida aos participantes.

Tradicionalmente, as pessoas comem diretamente na panela com beiju, e alimentos líquidos como chibé, mingau, vinho, caxiri circulam de uma pessoa a outra em uma cuia, e bebe-se por meio de um cuiupi (cua pequena parecida com uma colher). Ainda é comum circular *xibé* ou *caxiri* na cuia, mas hoje o peixe e a carne são geralmente servidos em pratos individuais, e quando não come-se com beiju, usa-se colher.

S. Hugh-Jones (1996) nota que os Barasana não misturam comida e bebida, não bebem quando comem o que consideram como uma refeição (peixe ou carne com beiju), apenas bebem *xibé* ao final, como atualmente no médio Rio Negro⁴⁶.

6.5.2. A composição das refeições

Se as pessoas praticam agricultura e vão a uma roça longe da casa, onde ficam durante uma grande parte do dia, só comem uma verdadeira refeição no fim da tarde. Se as pessoas trabalham na cidade ou perto de casa, comem em casa ao meio dia e depois fazem uma refeição mais leve de noite, similar a uma merenda. O alimento tradicional mais comum para a refeição da manhã é o mingau. Não é considerado bom consumir um alimento frio de manhã. Nas aldeias, também come-se *kiyapirá* com beiju. Hoje, consome-se também café, pão com manteiga, bolacha, tapiquinhas (pequenos beijos de tapioca, provavelmente originários de outras regiões do Brasil), cará ou macaxeira cozidos. O pão tende a substituir o mingau, mas o mingau permanece a comida preferencial para os bebês ou as pessoas idosas. A comida do meio dia ou da tarde é composta de peixe com beiju ou farinha. Antes o beiju devia ser indispensável. Hoje, além do beiju, a farinha também é indispensável. Na cidade, adiciona-se arroz e feijão. Nas comunidades, come-se também carne de caça. Na cidade, quando falta o peixe, comem-se conservas, charque, frango ou carne de boi congelados. Ao final da refeição, as pessoas tomam *xibé* (água com farinha). O *xibé* é o que se consome mais na roça. Também, na roça, as pessoas comem frutas, tubérculos assados, eventualmente peixe ou carne assados no forno. Entre as refeições, comem-se merendas. Os vinhos de palmeiras com farinha ou tapioca são muito apreciados nesse contexto. Comem-se frutas inteiras ou bebe-se suco; comem-se bolachas, pão. Também pode-se beber *xibé* em qualquer momento.

⁴⁶ De noite as mulheres e as crianças barasana comem alimentos leves, e os homens “bebem” mingau ou manicuera com ou sem farinha e consomem coca e tabaco, que não podem se misturar com “alimentos”, somente com “bebidas” (S. Hugh-Jones, 1996).

6.5.3. Comida diária e comida de festas

Antigamente, as festas principais eram os *dabukuri*, festas de trocas entre dois grupos, geralmente clãs aliados (Reichel-Dolmatoff, 1968; Chernela, 1993), ainda praticadas no alto Rio Negro, mas muito pouco no médio Rio Negro. Troca-se, por exemplo, peixe por caça. Quando é celebrada a colheita de uma fruta (ingá, pupunha,...), troca-se essa fruta por outro alimento. O elemento indispensável dos *dabukuri* é o caxiri.

No médio Rio Negro, o alimento predileto das festas era o peixe moqueado. Também consumia-se carne de caça (fresca ou moqueada) e bichos de casco, abundantes na região. Para as festas podia-se servir 30 deles. Atualmente, é mais comum preparar “comida dos brancos” para as festas: arroz, feijão, macarrão, além de farinha e carne, sobretudo nas festas de santos. Porém, em várias comunidades, foi mencionado o consumo de peixe, bichos de casco e caça nas festas, além da combinação arroz-feijão-macarrão-

farinha, e de carne de porco (criado em algumas comunidades).



Foto 60 “Comida dos brancos” na festa de São José (Santa Isabel, 2007).

O consumo de caxiri foi proibido pelos missionários salesianos. Ainda se conserva no alto Rio Negro, mas no médio Rio Negro, poucas pessoas sabem prepará-lo ou admitem saber prepará-lo. Os padrões do extrativismo provavelmente apoiaram indiretamente a ação dos missionários para poder vender cachaça. O caxiri é um dos principais elementos de identidade indígena, que por muito tempo, não foi expressa pelos habitantes do médio Rio Negro.

6.5.4. Alimentos e rituais

No contexto tradicional, os ritos mais importantes dos povos de língua arawak e tukano são os ritos de puberdade masculina e feminina, que foram descritos por vários antropólogos (Reichel-Dolmatoff, S. Hugh-Jones, 1979; C. Hugh-Jones, 1979; Buchillet, 1988). No médio Rio Negro, os ritos de puberdade masculina já não são praticados, mas os ritos de primeira menstruação persistem, ainda que de maneira simplificada e não sendo obedecidos por todas as famílias. As proibições, prescrições alimentares e o benzimento de alimentos progressivamente re-introduzidos na dieta são ainda conservados. Benzimentos similares são praticados no caso do pós parto e de doenças. Essas práticas rituais e proibições alimentares se inserem em uma cosmologia muito complexa em relação aos mitos (Buchillet, 1988; Garnelo & Buchillet, 2006; Garnelo, 2007). A pimenta tem um papel fundamental nesses benzimentos. O benzedor deve ingerir pimenta, assim como o/a jovem, a recém parida ou o/a paciente. Também nos ritos de puberdade, a pimenta é colocada nas narinas. Ela é um elemento protetor do corpo. Com a pimenta benze-se todos os alimentos que vão ser progressivamente re-introduzidos. Consume-se beijus de goma, já que a goma é considerada como o alimento mais puro (Buchillet, 1988; C. & S. Hugh-Jones, 1996). A carne de varios animais do mato e varios peixes lisos são os alimentos mais perigosos, e são os que são reintroduzidos ao final (Buchillet, 1988; Garnelo, 2007).

6. 6. A simbologia da comida

A alimentação do Rio Negro é muito rica simbolicamente. Estudos realizados em aldeias colombianas (Reichel-Dolmatoff, 1968, 1995; C. Hugh-Hones, 1979) e brasileiras (Buchillet, 1988; Garnelo & Buchillet, 2006; Garnelo, 2007) mostram vários aspectos dessa simbologia, vinculados aos mitos, que mereceria ser pesquisada mais a fundo. Do mesmo jeito que a agricultura, a alimentação está relacionada com a reprodução humana, o ciclo da vida, a sexualidade e a fertilidade, o que acontece em muitas sociedades. C. Hugh-Jones (1979) mostrou como as técnicas de transformação da mandioca se relacionam simbolicamente com a reprodução e o ciclo da vida, e funcionam em processos de conjunção e separação que encontram-se em outros aspetos da sociedade. Em Barasana, os órgãos genitais femininos podem ser chamados *kiyapirá*. *Mexer a kiyapirá* é sinônimo do ato sexual (S. Hugh-Jones, 1996). O mingau de goma é comparado ao esperma (C. & S. Hugh-Jones, 1996). Cozinhar os alimentos em uma panela (tarefa feminina) é análogo a uma gestação (Reichel-Domatoff, 1968; C. Hugh-Jones, 1979). Entre os Desana da Colômbia, os mamíferos, os pássaros, as formigas e alguns frutos do mato são considerados masculinos, os peixes, os bichos de casco e os produtos da roça são femininos. O cheiro da

caça é masculino e do peixe feminino. Vimos que cozinhar na panela é uma tarefa feminina e assar e moquear uma tarefa masculina. Carne cozida na panela volta a ser feminina, mas peixe moqueado continua feminino, porque *o fumo não consegue tirar o seu cheiro* gestação (Reichel-Domatoff, 1968). Plantas do mato como ucuqui, japurá, uacú também tem conotações sexuais (Reichel-Dolmatoff, 1995).

6. 7. A extensão cultural e territorial do sistema alimentar do Rio Negro

Como anunciamos no início desse capítulo, o que chamamos sistema alimentar do Rio Negro é comum às pessoas que se reconhecem como indígenas, que falam ou não uma ou mais línguas indígenas, como as pessoas que não se identificam como indígenas, mas que têm ancestrais indígenas (sobretudo mulheres) ou que conviveram por várias gerações com indígenas. Por exemplo, descendentes de comerciantes portugueses, que se identificam como “brancos”, têm, em muitos casos, avós indígenas ou tiveram cozinheiras indígenas. Possivelmente conhecem algumas receitas (por exemplo, de doces) que não compartilham com os indígenas, mas a base da sua alimentação segue o mesmo modelo. No quadro geral que descrevemos, existem muitas pequenas variantes: de uma etnia ou de um clã a outro, em função dos recursos naturais de cada micro-região, da residência em uma comunidade ou numa cidade, do grau de contato com a sociedade nacional (pela escola, pelos missionários, pela urbanização, pela televisão, pelas viagens ou tempos de residência fora da região ...). Porém o quadro geral desse sistema alimentar é compartilhado pela maioria dessa população. As pessoas que imigraram mais recentemente para a região, em sua maioria nordestinos, casam-se muitas vezes com mulheres da região e acabam comendo as mesmas coisas. O sistema alimentar do Rio Negro segue além das fronteiras brasileiras, com os grupos arawak e tukano da Colômbia (Reichel-Dolmatoff, 1968, 1995; C. Hugh-Jones, 1979; Instituto Sinchi, s.d.) e provavelmente da Venezuela. A jusante, estende-se, provavelmente, pelo menos até Barcelos, mas ainda não sabemos até onde chega no baixo Rio Negro.

Dentro da região, os habitantes de ascendência arawak ou tukano distinguem-se dos Maku e dos lanomami. Antigamente, esses últimos grupos não moravam na beira dos rios. A sua alimentação dependia mais da caça e da coleta de plantas do mato, que eles conhecem melhor do que os outros grupos. São considerados mais caçadores que pescadores, e não são vistos como bons agricultores. Porém, os maku conviveram muito com os Aruak e, sobretudo com os Tukano. Prestavam-lhes serviços e participavam dos seus *dabucuri*. Em particular trocavam caça por peixe ou produtos de mandioca. Um estudo lingüístico indica que uma boa parte do vocabulário relacionado com a agricultura e as plantas cultivadas nas línguas maku provem das línguas tukano oriental e aruak, que

eles conhecem a agricultura há várias gerações (Epps, no prelo). Por outra parte, não sabemos o que os arawak e tukano aprenderam dos maku em épocas anteriores. Os relatórios elaborados por pesquisadores da ACIMRN sobre a viagem curta que fizeram entre os Nadeb da comunidade do Roçado indicam que os habitantes dessa aldeia cultivam diferentes variedades de mandioca e comem diariamente peixe e mandioca, além da caça. Em outras aldeias, a caça ainda é uma parte importante da sua alimentação (Milton, 1984; Athias, 2008). Milton (*ibid.*) nota que todas as refeições que observou eram somente compostas de caça e mandioca. O modo de consumo dos Maku parece ser diferente dos grupos aruak e tukano, tal como o observou Ernesto Belo (informação pessoal) entre os Nadeb. Não temos informações detalhadas de todos os seus alimentos, nem de suas técnicas culinárias ou de suas maneiras de consumo. Possivelmente o seu sistema alimentar é diferente do sistema que descrevemos, mas apresenta pontos comuns pelas trocas desde os tempos antigos.

O caso dos lanomami é diferente, pois ficaram isolados por vários séculos na região fronteira entre Brasil e Venezuela, e expandiram o seu território a partir do início do século XX, até chegar ao estado do Amazonas, perto do Rio Negro, nos anos 1930. Atacavam os outros residentes da região, que lembram ainda o pavor que lhes inspiravam. Assim, os contatos pacíficos com esse povo e as possíveis trocas são recentes. Como os maku, eles caçam e coletam plantas do mato muito mais do que os Aruak e Tukano, mas também praticam agricultura. Seu sistema alimentar é diferente, baseado na caça e na banana comprida que substituiu o milho; consomem muito a pupunha; conhecem e comem muitas plantas do mato; a mandioca era um alimento menos importante para eles (Milliken *et al.*, 1999). A partir dos anos 60, missionários salesianos fundaram missões em Maturacá e no rio Marauiá, acompanhados por pessoas de ascendência tukano ou aruak. Eles incentivaram o cultivo de mandioca, a elaboração de farinha e o cultivo de frutíferas por eles introduzidas.

Outros grupos indígenas têm sistemas alimentares com muitos elementos comuns ao sistema que descrevemos. Trata-se dos grupos arawak, carib e tupi e, possivelmente, de outras famílias lingüísticas que ocupam as beiras dos rios da parte norte da bacia do Amazonas e do Orenoco, assim como os descendentes de indígenas designados como ribeirinhos, e que cultivam mandioca brava. Antigamente esses povos com seus sistemas alimentares chegavam até a costa atlântica e ilhas do Caribe. A base da sua alimentação é, como no Rio Negro, o peixe e os derivados da mandioca brava, assim como a pimenta. Vários desses grupos consomem pratos parecidos à *kiyapirá* e à *muyéka*, comem beiju, as vezes também farinha, bebem mingau e caxiri, e alguns elaboram um tipo de *jiquitaia* (Galvão, 1963; Dole, 1978; Schoepf, 1979; Grenand, 1996; Velthem, 1996 ; Figueroa, 1997;

Murrieta & Dufour, 2004). Porém, os modos de preparar os derivados da mandioca brava são muito variados (Desmoulière, 2001), bem como as maneiras de consumo e as relações sociais ao redor da alimentação. A mandioca brava é consumida também ao sul da bacia do Amazonas, mas não é a planta de maior importância, e as suas técnicas de transformação são diferentes. Nessa área, o milho, a batata doce, o amendoim têm também um papel importante (Galvão, 1963; Dole, 1978). Mais ao sul, e na zona peri-andina, predomina a macaxeira, e não a mandioca brava (Mapa 2, p. 36), com outro conjunto de técnicas de preparação (Carneiro da Cunha & Almeida, 2002).

O sistema alimentar do Rio Negro se configura como um sistema coerente pertencendo a uma área alimentar mais ampla, a área cultural do norte da Amazônia onde o peixe e os derivados da mandioca brava constituem a base da alimentação, mas distinguindo-se por um conjunto de ingredientes, técnicas, receitas, modos de consumo e aspectos simbólicos particulares.

6. 8. A dimensão patrimonial do sistema alimentar

Os patrimônios alimentares ou culinários eram geralmente definidos a partir dos alimentos de uma região ou de um grupo social particular, relevantes por seu sabor. O que era reconhecido como patrimônio cultural tinha que ser singular, excepcional. Nos últimos 20 anos, pesquisas sobre produtos localizados levaram em conta as condições agroecológicas, os modos de produção e o seu impacto sobre a paisagem, o território, os saberes associados e a dimensão histórica⁴⁷. A noção de tradição tem sido importante em relação ao patrimônio. Algumas pesquisas, realizadas na América latina, incluíram também ritos, cerimônias e práticas culturais da culinária local, regional ou nacional (Alvárez, 2008).

Propomos reconhecer a dimensão patrimonial da alimentação não apenas a partir das elaborações culinárias de um grupo social, mas como o sistema alimentar compartilhado por um grupo social, e que esse grupo reconhece como sendo sua alimentação. Os ingredientes, as técnicas culinárias e as receitas são elementos relevantes mas consideramos, como outros pesquisadores, que as interações com o meio ambiente, os sistemas de produção e obtenção dos alimentos devem ser levadas em conta nesse reconhecimento. Fazem também parte do sistema alimentar os modos de consumo, as “formas de comer” e as relações sociais construídas em torno da alimentação, assim como a cosmologia, a simbologia, as crenças, os ritos e mitos próprios. No caso do Rio Negro,

⁴⁷ Esses aspectos aparecem, por exemplo, no inventário do patrimônio culinário da França realizado nos anos 1990 com a participação de antropólogos e historiadores (Bérard *et al.*, 1993-1996).

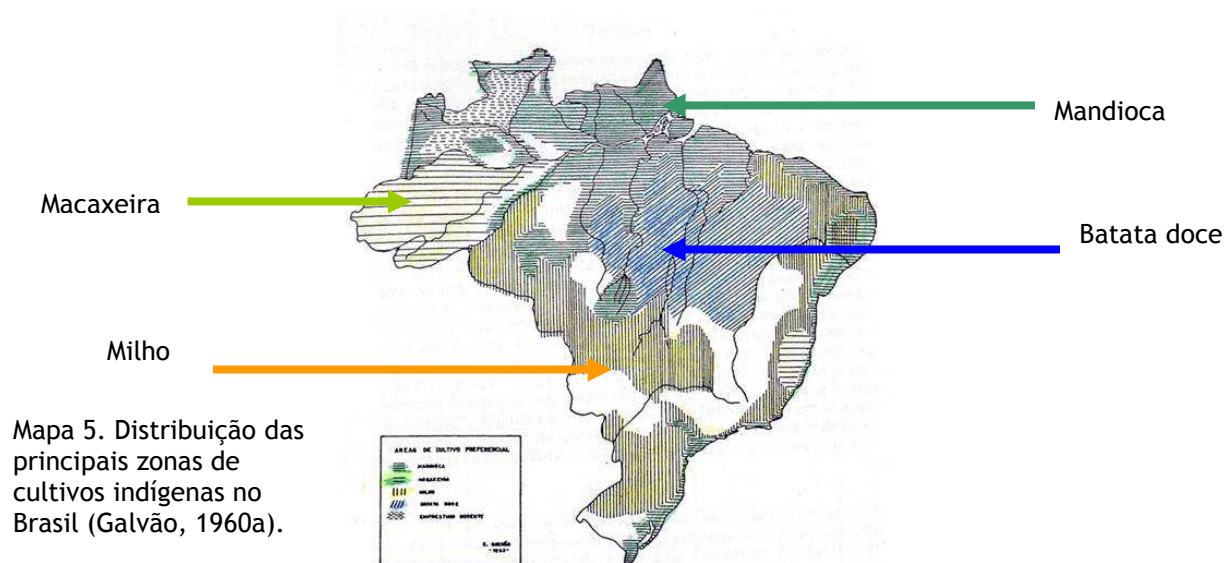
esses elementos são particularmente ricos. As qualidades gustativa e estética da alimentação, ambas com um certo nível de subjetividade, assim como a diversidade dos ingredientes e das receitas e a complexidade das preparações são elementos importantes para avaliar a dimensão patrimonial de um sistema alimentar. Porém, o elemento central deste reconhecimento é sua dimensão identitária, que faz que ele seja considerado como um elemento próprio do grupo cultural considerado (ou dos grupos considerados), e diferente da alimentação dos outros grupos. No caso do Rio Negro, os ingredientes e as receitas são diversos, as preparações complexas, os pratos têm uma qualidade estética e são apreciados por muitas pessoas. Podemos considerar que esse sistema alimentar é um componente forte do patrimônio cultural representado pelo sistema agrícola do Rio Negro.

V. JUSTIFICATIVA

1. O sistema agrícola, uma expressão cultural particular do Rio Negro

A proposta de registro do sistema agrícola como bem cultural elaborada pelos povos indígenas do Rio Negro implica em reconhecer seu caráter singular frente a sistemas agrícolas desenvolvidos por outros grupos culturais. Sua especificidade inclui variações que dependem das dinâmicas internas e de suas formas de adaptabilidade.

O mapa elaborado por (Galvão, 1960a), apesar de seu caráter muito sintético, mostra nitidamente uma partição das agriculturas indígenas amazônicas em função da principal planta cultivada: na parte ocidental (médios Xingu, Tocantins e Araguaia, e Tapajós até o Madeira) há predominância da batata doce, no sul (Rondônia, Mato Grosso) cultivo do milho, no sudoeste ao longo do Juruá e do Purus, o cultivo predominante é o da mandioca doce (macaxeira) e, por fim, ao longo de todo o arco norte, desde a bacia do Rio Negro até o Maranhão, domina a mandioca amarga. Essa predominância do cultivo da mandioca amarga se prolonga nas regiões limítrofes do Brasil, na Colômbia, Venezuela, Guiana, Suriname e Guiana francesa.



Nos seus aspectos técnicos, a prática de uma agricultura fundamentada na mandioca na região do Rio Negro pouco se diferencia da agricultura dos outros povos indígenas da Amazônia. Condições globais ecológicas e climáticas bem como características das plantas cultivadas impõem certas regras de viabilidade ecológica. Transformar a mandioca amarga em derivados comestíveis com o uso do tipiti, peneiras, *ralo etc.* faz parte do *complexo da mandioca* amplamente difundido (Galvão, 1960a). A descrição no capítulo anterior mostra no entanto que esse sistema agrícola não é redutível a um determinismo biogeográfico, ecológico ou bioquímico e que ele é modelado por histórias, escolhas culturais e elaborações simbólicas.

Vários elementos interligados conferem ao sistema agrícola do Rio Negro seu caráter singular. Primeiramente a agricultura, o preparo dos alimentos e, obviamente, seu consumo, mobilizam práticas e saberes do interesse de todos e sua aprendizagem faz parte da plena realização do indivíduo, homem ou mulher com suas respectivas atribuições, independentemente de sua etnia. A prática agrícola, apesar de existirem pequenas diferenças, não dá suporte a uma afirmação étnica específica. Se há gradientes nos saberes agrícolas dos homens ou das mulheres, esses são distribuídos de maneira relativamente homogênea. A atividade agrícola é compartilhada por todos no contexto das comunidades e sítios, assim como no contexto urbano. No entanto, parte das novas gerações, às vezes com o incentivo de seus ascendentes, não se identifica mais com essa atividade, deseja um modelo de vida mais urbano e apresenta baixa adesão aos valores embutidos nas atividades agrícolas.

O aparecimento da agricultura e das plantas cultivadas é relatado nos mitos como um fato endógeno (a não ser para a pupunha cujo mito de origem se refere a um “roubo” das sementes do povo das águas, o dos cunhados). Um outro conjunto de traços específicos repousa sobre o estatuto diferenciado dado à mandioca amarga em relações às outras plantas, entre as quais as mandiocas mansas. A conotação positiva outorgada à diversidade das mandiocas⁴⁸, com suas inúmeras variedades, é o elemento central do sistema e vai além de imperativos funcionais ecológicos.

O manejo da mandioca é embasado em um *corpus* teórico de saberes expresso nos discursos, e concretizado ou não nas práticas. As mandiocas são sujeitos, e não objetos, que apresentam certos atributos similares (individuais e coletivos como sentimentos, hierarquia, sociabilidade, músicas e danças, *corpus* de remédios, ...) aos encontrados na sociedade dos humanos. Elas têm a faculdade de se comunicar entre elas e com as *donas*

⁴⁸ Essa hiperdiversidade cujo sentido ultrapassa as necessidades objetivas de luta contra as pragas, adaptabilidade, diversidade dos produtos etc. foi levantada também nos Piaroa da Venezuela (Heckler & Zent, 2008) ou os Amuesha do Perú (Boster, 1984).

da roça - como nas ontologias animistas descritas por (Descola, 2010). As mulheres *criam as manivas*, seguindo preceitos morais e, nas atividades diárias desenvolvidas na roça, elas se relacionam com essa sociedade das *manivas*. A lógica das denominações das mandiocas cultivadas pelos povos indígenas tem como referencial elementos biológicos como animais ou plantas⁴⁹, o que marca a diferença entre as variedades consideradas como locais e as introduzidas cuja denominação faz referência a uma procedência ou a características morfológicas. A diferença entre os dois *corpus* de nomes age como um marcador cultural entre mandiocas indígenas do alto e médio Rio Negro e introduções de outras regiões.

A diversidade das mandiocas é o suporte, com as outras plantas cultivadas, de redes de trocas extremamente ativas. Variedades de mandioca e remédios da roça constituem um bem de transmissão intergeracional enquanto as outras plantas circulam de maneira mais horizontal. Essas redes garantem a circulação de um bem coletivo e enquadram-se no esquema regional de trocas regionalizadas de bens, saberes e formas de fazer entre as diversas etnias da área cultural da Amazônia do Noroeste. Os diversos campos de atuação do sistema agrícola compartilham valores e significados. Valores afetivos como valores estéticos percorrem o caminho que vai da roça até a forma de preparar alimentos. Modelos conceituais entram em ressonância entre a organização espacial da roça, os objetos de cestaria e até alimentos como o beiju. As plantas são suporte de uma memória dos antepassados, mas as redes de intercâmbios tecem relações no tempo presente. Novas técnicas, novos saberes, novas plantas são continuamente incorporados tornando-o um sistema aberto e dinâmico o que garante sua adaptabilidade a novas condições ecológicas ou econômicas. Mais do que nos objetos, a singularidade do sistema agrícola desenvolvido pelos povos indígenas do Rio Negro, reside nos valores e conceitos atribuídos às práticas, plantas e artefatos e às relações e manifestações sociais que eles envolvem, constituindo uma expressão cultural enraizada na história desses povos.

A questão da preservação do sistema agrícola do Rio Negro está na encruzilhada de várias problemáticas: o reconhecimento das identidades indígenas, a transmissão dos saberes, a inserção em uma economia de mercado de grupos até agora marginalizados, os serviços ambientais prestados por eles, a conservação de recursos genéticos e os direitos intelectuais sobre esses.

⁴⁹ O sistema de nomenclatura das mandiocas dos Piaroa é bastante similar (Heckler & Zent, 2008).

2. Riscos de desaparecimento e potencialidades

A história de contato que induziu migrações e atividades forçadas, novas formas de aprendizagem com a escolarização e evangelização nas missões, introduções de plantas, técnicas, modelos alimentares, *etc.* bem como as dinâmicas internas dos povos indígenas do Rio Negro, com seus deslocamentos, trocas, padrões de ocupação do território, tiveram repercussões sobre o sistema agrícola. Mais do que identificar essas mudanças - o que fora de alguns traços seria bastante especulativo -, cabe aqui ressaltar as linhas de força e as pressões que poderão advir sobre ele. Entre as primeiras são destacadas uma alta diversidade de plantas cultivadas, uns saberes agrotécnicos elaborados, uma rede de atores policêntrica e não hierarquizada, a elaboração de uma rica cultura material, uma relativa disponibilidade em terras cultiváveis, um sistema alimentar diversificado e a existência de um campo simbólico forte embutido nos diversos campos de atividades que compoem o sistema agrícola como foi ressaltado no decorrer da descrição técnica do dossiê (IV). Porém, esses campos de expressões de saberes e modos de fazer tradicionais são submetidos a várias pressões a seguir detalhadas.

2. 1. *Práticas e saberes agrícolas*

Hoje o principal fator de mudança é a irrupção, em geral veiculada pela cidade, de novos valores associados a uma modernidade. Agem de forma múltipla criando oportunidades econômicas, sociais, técnicas ou de visibilidade, mas dificilmente reconhecem a validade dos saberes e técnicas locais. Enquanto as diretrizes nacionais nas áreas da educação ou da saúde já reconheceram a importância dos saberes diferenciados, os avanços nesse sentido no campo da agronomia ainda são pontuais. Levantamos cinco focos de vulnerabilidade do sistema agrícola: - a hegemonia do modelo “moderno” frente às práticas agrícolas locais; - a integração no mercado; - a transmissão dos saberes, principalmente aqueles do registro simbólico; - o acesso à terra; - a perda da diversidade biológica agrícola e dos saberes associados. Esses temas não apresentam uma especificidade regional ou cultural marcada, mas são os que atingem sistemas de produção hoje marginalizados.

2.1.1. A agricultura indígena frente a uma agricultura moderna

As instituições de fomento à agricultura (escolas, agências estaduais ou municipais, instituições de financiamento da agricultura) têm, no curto prazo, um papel fundamental a cumprir na preservação do sistema agrícola. Hoje elas veiculam uma visão evolucionista da agricultura, relegando as agriculturas locais a um estágio arcaico por oposição a uma

modernidade agrícola, mesmo simples. Por um lado, moldadas em uma cultura de homogeneização do espaço e dos recursos fitogenéticos cultivados, no cálculo de produtividades e em pacotes tecnológicos, elas têm dificuldade em reconhecer legitimidade nas formas de produção caracterizadas por uma rápida diluição do espaço cultivado na floresta, pela diversidade das plantas presentes e objetivos que priorizem a autonomia alimentar e não só o mercado. A lógica produtiva e cultural dos sistemas locais, seus saberes agrotécnicos, permanecem em grande parte invisíveis, entre outros aspectos, aos olhos dos poderes públicos. Há alguns avanços (escola agrotécnica diferenciada, adequação dos calendários escolares e agrícolas, reconhecimento da importância de sistemas agroflorestais, ...) mas ainda precisam ser consolidados. Por outro lado, são necessárias inovações tecnocientíficas baseadas em pesquisas participativas para melhorar alguns aspectos da agricultura local tais como o caráter árduo de etapas do trabalho nas roças ou da transformação dos produtos.

No entanto, o contexto mundial atual mostra os limites ecológicos de sistemas de produção fundamentados em uma baixa diversidade genética, em um sistema verticalizado de distribuição de sementes, no uso de insumos industrializados, na infraestrutura necessária ao transporte distante das produções agrícolas e no custo social da emigração para as cidades. O modelo “convencional” da agricultura está sendo amplamente rediscutido e estão se abrindo novas perspectivas de reconhecimento dos valores socioambientais embutidos nos sistemas tradicionais de produção e não só suas funcionalidades em termos de produção e produtividade.

2.1.2. O mercado

A integração dos produtos agrícolas locais em uma economia de mercado responde à demanda dos agricultores e à crescente necessidade de abastecimento das cidades.

No plano local, a alimentação na cidade mobiliza redes de abastecimento de amplitude geográfica e social variável. A mais visível é a dos comerciantes, muitas vezes antigos patrões, que se abastecem em Manaus (hortaliças e produtos hoje de base como café, açúcar, arroz, feijão, frango *etc.*). Parte deles dispõem, na periferia da cidade, de extensas roças ou pomares - com as quais as produções dos sítios dificilmente competem - mas compram também da população local farinha e outros derivados da mandioca, frutas e algumas hortaliças. As regras do mercado são herdadas em muitos casos do sistema de aviação. Há uma outra rede, pouco visível, que funciona por encomenda. É fundamentada nesses mesmos produtos e conecta moradores urbanos não agricultores e agricultores que têm suas roças na periferia da cidade ou nas comunidades. Outras famílias mantêm uma complementaridade entre sua moradia na cidade e o sítio ou a comunidade,

minimizando assim as necessidades de compra. Outros vivem dos produtos da roça mantida na periferia da cidade. Os preços dos produtos locais, em particular da farinha, base da alimentação, aos quais se acrescentam as margens dos comerciantes, representam um custo importante para a maior parte da população urbana.

O mercado dos produtos agrícolas dos municípios de São Gabriel, Santa Isabel e Barcelos, tem uma dimensão regional. O peixe de Santa Isabel é vendido na cidade de São Gabriel, a farinha de Santa Isabel é preferencialmente vendida na cidade de Barcelos, onde o preço é melhor. Inversamente o município de Barcelos fornece peixe para as duas cidades a montante. Mas os preços desses produtos sofrem variações sazonais importantes sem que sejam aplicados mecanismos reguladores da parte dos poderes públicos.

Se por um lado pode-se mostrar que a cidade projeta modelos alimentares que não valorizam os recursos locais, por outro pode-se tornar menos dispendioso para a população local aderir ao consumo de arroz, feijão, bife ou frango, do que manter uma alimentação tradicional baseada no peixe e na farinha (Eloy, 2008). Neste quadro geral, a questão da viabilidade econômica do sistema agrícola do Rio Negro torna-se central no processo de registro e revitalização cultural.



Fotos 61, 62. Cartazes do Ministério do Desenvolvimento Agrário (Santa Isabel do Rio Negro, 2008)

2.1.3. O acesso à terra

Outra questão central refere-se à vulnerabilidade do sistema agrícola no contexto urbano. As três cidades de Barcelos, Santa Isabel e São Gabriel aglomeram em torno de um terço da população total e boa parte da população urbana mantém uma atividade agrícola na periferia da cidade. As terras mais próximas das moradias já foram apropriadas pelos primeiros moradores indígenas e, em grande parte, pelos comerciantes que investiram na produção agrícola (Mapa 4, p. 101). As terras hoje disponíveis encontram-se a uma distância dificilmente compatível com um deslocamento diário como é o costume nas comunidades ou nos sítios. No contexto onde há Terras Indígenas demarcadas, a agricultura se organiza segundo os padrões culturais locais.

Como já indicamos, a pressão sobre as terras faz com que os ciclos de pousio das terras se encurtem, com uma redução da fertilidade e a perda dos cultivares mais exigentes ou de ciclo mais longo. Há uma reorientação das lógicas produtivas em função da necessidade de garantir o acesso à terra. Essa pressão aliada a um processo incipiente de registro individual das terras no entorno das cidades faz com que a geometria das roças mude: do referencial redondo, como o beiju ou a peneira, passa-se a um referencial quadrado ou retangular que responde à pergunta '*Quanto metros de frente e quantos de fundo?*'.

O problema do acesso à terra não se limita às roças e capoeiras. Envolve o espaço peri-doméstico extremamente limitado na cidade: menos de 400 m², espaço da casa incluído, nos novos conjuntos habitacionais. Este espaço, inicialmente dedicado às frutíferas e plantas medicinais, é rapidamente ocupado por extensões da casa que, no seu plano original, se limita à sala, quarto, cozinha e banheiro.

2.1.4. A transmissão dos saberes

De modo geral há um gradiente de enfraquecimento da transmissão dos saberes, de montante para jusante. A irrupção da cidade como referencial, social e espacial, no sistema de vida local fragiliza a transmissão intergeracional dos conhecimentos. De maneira objetiva, o tempo da escola, o da televisão e hoje, o da lan-house limitam a aprendizagem dos jovens com os pais e avôs em casa ou na roça. A esses elementos se sobrepõe uma desvalorização dos saberes indígenas por parte da fração da população socio e economicamente dominante. Os preços irrisórios da farinha de mandioca em relação ao trabalho para produzi-la não permite também que os jovens identifiquem na agricultura tradicional um futuro viável, mesmo que essa atividade seja sinônima de uma autonomia alimentar. Em outros termos, inexistente uma discussão sobre novos modelos político-

pedagógicos visando à construção de escolas diferenciadas, à exemplo do que ocorre no município de São Gabriel da Cachoeira.

Certos saberes especializados masculinos como os benzimentos da roça, desapareceram ou não se manifestam mais, ... *os códigos contidos nos mitos sobre os “benzimentos” e os “sopros”*, segundo a expressão de Oliveira & Andrello (2007), não encontram mais espaço de transmissão. Outros saberes femininos sobre as variedades de mandioca ou outras plantas se perdem com a concorrência da escola e, muitas vezes, a própria desvalorização pelos índios da atividade agrícola frente às crianças. Ir para a roça torna-se sinônimo de castigo para as crianças e de cansaço para os adultos.

2.1.5. A erosão genética

A noção de vulnerabilidade de um sistema agrícola é geralmente associada a uma perda da diversidade biológica agrícola ou erosão genética. De fato, a comparação da diversidade das mandiocas levantadas há uns dez anos com a de hoje em uma mesma comunidade aponta para uma perda da ordem de 50 % das variedades, com algumas, porém poucas, introduções. Já fornecemos (IV.4.3.) uma relação das principais plantas cultivadas em situação vulnerável. Porém isso testemunha não tanto a perda de algum material biológico - provavelmente ele existe em algum outro ponto da região - quanto a perda do significado outorgado à noção de diversidade. O que está em jogo é a rede de denominações, significados, conceitos e valores sobre a qual a diversidade biológica se fundamenta. A diversidade de espécies e variedades pode permanecer relevante do ponto de vista quantitativo porém se empobrecer em termos de significados. Isso pode ocorrer com a substituição de espécies medicinais locais por plantas oriundas da farmacopéia generalizada brasileira. O risco de banalização da diversidade biológica associada ao sistema agrícola existe.

Frente a esses processos de perda, ou de reconfiguração, é necessário reconhecer de maneira formal, o papel dos agricultores locais na seleção e manutenção *in situ* dos recursos fitogenéticos. A questão da suscetibilidade a perda de recursos torna-se ainda mais importante, e de interesse local e regional, no contexto das mudanças climáticas, necessitando a manutenção de um amplo reservatório de diversidade genética para manter a adaptabilidade do sistema.

2. 2. A cultura material

Uma questão crucial refere-se à continuidade do valor patrimonial contido nos artefatos empregados no processamento da mandioca. Nas comunidades indígenas acontecem rupturas no processo de transmissão dos saberes necessários à elaboração

desses artefatos. Tal situação se deve pela falta de interesse dos mais jovens em sua feitura e no processamento da mandioca como um todo. Esse é um dos fatores que já está ocasionando o retraimento do acervo de objetos, substituídos por elementos que têm uma funcionalidade prática equivalente.

Cabe uma pergunta que não me é permitido responder: até que ponto essas rupturas e desvalorizações afetarão a cultura material e o próprio sistema agrícola local como é efetivado no rio Negro?

Os dispositivos de valorização da cultura material estão estreitamente relacionados à manutenção de um determinado repertório, o qual é constituído pelos objetos que são indispensáveis no processamento da mandioca. No caso de haver retração desse número, o processamento torna-se comprometido, ocorrendo perda da qualidade do produto.

2. 3. A alimentação

O sistema alimentar do Rio Negro, como outros sistemas alimentares tradicionais da Amazônia (Roche *et al.*, 2007), é diverso, abundante e bem equilibrado, pelo menos nas áreas com fartura de peixe. O funcionamento do sistema agrícola é absolutamente indispensável à autonomia alimentar da população. Esse sistema alimentar já passou por várias mudanças que não constituíram uma ameaça real ao seu funcionamento. Novas plantas foram introduzidas sem transformar as bases da alimentação local. Alimentos produzidos fora da região chegaram com o comércio dos produtos extrativistas, mas eram consumidos ocasionalmente. Porém, com a migração crescente às pequenas cidades da região, o sistema alimentar conheceu mudanças mais importantes nos últimos quinze anos, pelo menos no contexto urbano. Varias pessoas lamentam também o abandono das práticas alimentares vinculadas aos ritos de puberdade e ao parto.

O peixe, que era mais facilmente encontrado em Santa Isabel, já não está mais escasso. A pesca está se tornando uma atividade profissional. No período de escassez o peixe é vendido em São Gabriel. Nesses tempos, as conservas, o charque e as carnes congeladas o substituem. Poucos habitantes das cidades acham tempo para caçar.

Parte dos habitantes vive de um trabalho assalariado, o que os impede ir todos os dias à roça. Como já foi mencionado, o trabalho agrícola é cada vez mais depreciado pelos jovens. As famílias onde, pelo menos, um membro mantém uma roça, ainda têm acesso à diversidade agrícola, mas outras que têm poucas redes de relações dificilmente encontram a diversidade de frutas e tubérculos que poderiam consumir, já que o mercado está limitado e que a circulação dos produtos acontece à margem dos circuitos econômicos visíveis. Esta situação, por outro lado, incentiva o consumo das produções agrícolas locais,

em particular o das frutas, e permite um acesso a essas fontes de alimentação independentemente dos recursos financeiros domésticos.

O peixe ainda é o alimento preferido de todos os habitantes, incluindo as crianças, mas algumas criadas na cidade dizem preferir o frango. O hábito do consumo de arroz e feijão, como a maioria dos brasileiros, além da farinha, está se expandido.

A introdução de novos alimentos pode não romper o relativo equilíbrio da dieta tradicional. Porém, no contexto atual de globalização, o consumo de produtos agro-industriais induz a uma dieta mais rica em açúcares e gorduras, causando problemas de saúde. Estudos, tal como o que foi realizado entre os Awajun da Amazônia peruana (Roche *et al.*, 2007), mostram que as dietas tradicionais amazônicas são equilibradas, e que muitos povos indígenas ficam expostos a mudanças alimentares rápidas quando substituem alimentos tradicionais nutritivos por alimentos agro-industriais muito menos saudáveis (Kuhnlein & Receveur, 1996).

As receitas mais elaboradas e que necessitam mais tempo já não são transmitidas para às jovens gerações. Muitos jovens têm acompanhado seus pais às casas de forno, apesar de não gostarem dessa atividade. Nem todos aprenderam a fazer farinha. Há outros preparos que são desconhecidos deles. Trata-se de receitas complexas, realizadas ao longo de várias semanas e que passam por processos de fermentação. Mencionamos frutas silvestres como o uacu e a japurá, pouco procuradas na cidade, assim preparadas. E o caso também do caxiri, que requer além da aprendizagem, ter *uma boa mão*.

Outro problema é a falta de valorização da alimentação local e a supervalorização do modelo nacional. Muitos habitantes do médio Rio Negro que não reivindicavam sua identidade indígena deixaram de lado alguns elementos da dieta que pareciam indígenas demais, tal como o consumo do caxiri (além de ter sido proibido pelos missionários); reduziram o uso da pimenta e introduziram elementos como pão com manteiga e saladas. Embora a comida local seja de uma fartura e uma diversidade pouco comuns, tanto em animais como em plantas, muitas pessoas a consideram como uma “alimentação de pobres” e se sentem envergonhados de oferecê-la a visitantes. Em Santa Isabel, a alimentação tradicional é invisível (Katz, 2009): o que se vende nas bancas, nos lanchonetes e nos restaurantes é a *comida dos brancos*. O contato com a sociedade nacional pela escola, a televisão, os missionários, os representantes do governo, e as viagens às cidades grandes como Manaus ou outras, leva a considerar o modelo “arroz-feijão-(macarrão)-carne” como a dieta ideal (*cf.* Fotos 61 e 62). Os alimentos comprados como arroz, feijão, macarrão e frango congelado tinham - e ainda têm - prestígio por virem de fora. Se tornaram comida cotidiana e comida de festa e assim permanecem em toda a região.

VI. PLANO DE SALVAGUARDA

1. Instituições parceiras

A instrução técnica da proposta de registro foi realizada em parceria com a ACIMRN os pesquisadores do PACTA, e do projeto IPHAN / DPI - ISA (*Documentação e Pesquisa sobre o sistema agrícola do Rio Negro*). Será mantida, com a inclusão da ASIBA e da FOIRN ao longo da implementação do plano de salvaguarda. Novas parcerias deverão ser construídas com os órgãos administrativos municipais e estaduais (prefeituras, secretarias municipais e estaduais da agricultura e da educação e meio ambiente, escola agro-técnica, universidades UEA e UFAM).

Tratando-se de um reconhecimento pioneiro no Brasil, propomos criar canais de comunicação e discussão sobre políticas públicas territorializadas com os ministérios envolvidos no tema: MINC, MDA, MMA, MEC, MCT e MAPA. Essa articulação é necessária uma vez que as políticas decorrentes deste reconhecimento incidirão sobre um bem visível desde várias perspectivas: valorização da diversidade cultural, segurança e autonomia alimentar, conservação da biodiversidade e serviços socioambientais, direitos intelectuais, diálogos interculturais e desenvolvimento econômico.

2. Propostas para ações de salvaguarda

2. 1. *Ações de articulação*

As reuniões realizadas no início de 2008 (cf. II.3. e Anexos 3 e 4) mobilizaram representantes das comunidades e associações indígenas de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira. No escopo do programa de salvaguarda, a primeira etapa será identificar nos três municípios pessoas responsáveis para a consolidação e implementação do plano de salvaguarda, integrando o papel articulador da ACIMRN no âmbito regional. A segunda etapa será organizar um comitê com representantes da ACIMRN, da FOIRN, da ASIBA, do LPHAN, do IRD, do ISA, das prefeituras locais, de representantes das comunidades e dos pesquisadores envolvidos e outros que forem considerados importantes para consolidação deste plano. O papel deste comitê será coordenar: a) agenda de consultas públicas em fóruns de discussão do movimento indígena para identificar elementos e prioridades locais para a construção do Plano de Salvaguarda; b) conceitualização e readequação, quando necessário, do Plano de Salvaguarda; c) agenda de implementação das atividades e iniciativas e d) articulação regional entre as representatividades locais envolvidas.

2. 2. *Componentes do plano de salvaguarda*

2.2.1. As demandas locais

As discussões realizadas em Santa Isabel e em São Gabriel em 2009 a respeito do registro do sistema agrícola evidenciaram preocupações de cunho geral sobre a perda dos valores culturais e simbólicos ligados ao sistema agrícola, principalmente dos mitos e rituais. Há um desejo e uma indicação geral da importância de voltar a realizar os *benzimentos*, as cerimônias sagradas e os *dabukuris*. Estes aspectos estão estreitamente relacionados às dificuldades mencionadas pelos pais de transmitir seus saberes aos filhos, principalmente no ambiente urbano e onde não existem escolas indígenas diferenciadas, como é o caso das regiões de Santa Isabel e Barcelos.

Um segundo conjunto de preocupações ressaltadas no âmbito das discussões mencionadas acima levantou a precariedade da alimentação, principalmente em relação ao peixe em diversas localidades e/ou estações do ano e um certo desejo de melhorar as condições de trabalho nos roçados e no transporte dos produtos. Estas preocupações lançaram o debate das interfaces entre os saberes locais agrônômicos e os saberes

tecnológicos nesta mesma área, evidenciando a distância conceitual entre esses dois registros, mas também a necessidade de aproximá-los para melhorar a produção.

A preocupação com os jovens e o atual distanciamento deles dos assuntos e conhecimentos que envolvem o sistema agrícola foi um tema recorrente nas discussões. Levantou-se assim a necessidade de incluir no plano de salvaguarda iniciativas de aproximação dos jovens, com linguagens de mídias audiovisuais, por exemplo, para as práticas e importância do tema sistema agrícola.

Por fim, houve um destaque importante para a continuidade e fortalecimento de processos de pesquisas interculturais e experimentações tendo em vistas a transmissão e atualização dos conhecimentos acerca do sistema agrícola. Além dos interesses intelectuais e práticos envolvidos nestas propostas, fica patente que elas também se relacionam à preocupação em atrair o interesse da juventude em salvaguardar o sistema agrícola.

2.2.2. Ações de valorização cultural

O primeiro objetivo é realçar a visibilidade dessa agricultura na escala local, junto às populações indígenas. Com as pesquisas desenvolvidas desde 2007 em São Gabriel (*Agrobiodiversidade nas Terras Indígenas do Rio Negro*, com a organização da Feira “Direto da Roça”), Santa Isabel (- *Um patrimônio invisível: Documentação e Pesquisa sobre o sistema agrícola do Rio Negro / AM*; - *Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados*; - exposição itinerante de fotos sobre o sistema agrícola, *A roça e seus caminhos*) e em Barcelos com as pesquisas desenvolvidas por vários autores, o tema já adquiriu uma certa relevância regional. Cabe, no entanto, reforçar essa visibilidade e dar um retorno às populações sobre a ação empreendida pela ACIRMN.

Considerando que o principal fator de vulnerabilidade deste bem se encontra na cadeia de transmissão dos saberes, propomos focalizar a primeira ação deste plano de salvaguarda no fomento à discussão sobre a construção de um novo projeto político pedagógico voltado às escolas diferenciadas com inclusão das questões afetas ao sistema agrícola local. Este poderia ser um projeto piloto a partir do qual se realizaria uma reflexão mais ampla sobre o sistema agrícola regional.

2.2.3. Pesquisa e documentação

A pesquisa é aqui entendida como um elemento forte da valorização cultural. Foi até agora realizada com um número relativamente reduzido de comunidades e, provavelmente, não revela toda a complexidade do sistema agrícola regional e suas variações entre grupos linguísticos. O objetivo dessa ação é mobilizar pesquisadores indígenas, urbanos e das comunidades, para levantamento de dados referente ao futuro do

sistema agrícola regional. O projeto Pacta 2, aprovado em 2009 pelo CNPq, tem entre seus objetivos a definição das bases conceituais de um observatório dos sistemas agrícolas tradicionais. Seus pesquisadores poderão contribuir na organização das ações de pesquisa e do acervo de documentos resultantes.

- Outro tema a ser desenvolvido é o da dimensão histórica do sistema agrícola, analisando-se a partir de entrevistas e mapeamentos, a história das inovações, introduções e perdas, seja de plantas, de técnicas, de objetos, *etc.* vis a vis à própria história de ocupação e fluxos migratórios do Rio Negro;
- Destacamos a importância de dar uma perspectiva aplicada às pesquisas em termos da:
 - conservação de um patrimônio biológico com ênfase na noção de diversidade. O inventário das espécies cultivadas e objetos deverá ter continuidade com o objetivo de construir uma cartografia regional do sistema agrícola. No entanto, outros temas de pesquisa de cunho mais biológico, tais como o da diversidade das mandiocas, abordado no nível microscópico pelos grãos de amido, podem permitir uma articulação entre o ensino das ciências biológicas e a história local sobre a domesticação das plantas e a alimentação.
 - inserção econômica dos produtos agrícolas: o sistema regional do mercado é caracterizado por uma grande fluidez e invisibilidade dos fluxos de produtos, principalmente da farinha. Um estudo de longo prazo desses fluxos permitirá avaliar a (in)sustentabilidade da comercialização da farinha no mercado e o abastecimento da cidade;
- Várias outras demandas foram identificadas tais como, a construção de malocas, a documentação e publicação de histórias de vida. Essas devem ser discutidas na perspectiva de uma estratégia global de revitalização.

A pesquisa prevê a realização de oficinas para:

- definição de um quadro referencial das pesquisas a serem empreendidas;
- capacitação em técnicas de base para documentação (principalmente GPS, vídeo, fotografia digital, uso de imagem satélite, gravação audio, eventualmente lupa binocular);
- discussão sobre temas de interesse local (arqueologia, história regional, história das comunidades, alimentação, instrumentos legais de proteção, mecanismos locais de regulação da produção, ...).

2.2.4. Promoção de um diálogo entre gerações

Propomos uma articulação com a Secretaria de Educação dos municípios e do Estado, visando à inclusão da importância do sistema agrícola na grade curricular das escolas.

Entre outras medidas a serem efetivadas, há a criação de um centro de documentação regional sobre sistemas agrícolas tradicionais que poderá se tornar um ponto de referência sobre essa problemática.

2.2.5. Consulta regional sobre as demandas em torno do sistema agrícola

O sistema agrícola do Rio Negro é o elemento vital da subsistência das populações locais, independentemente de sua riqueza cultural e biológica. Seu registro como patrimônio cultural constitui uma oportunidade única em termos de visibilidade local e nacional para as populações se posicionarem sobre seu futuro e definir ações e parcerias prioritárias. O conhecimento produzido durante as pesquisas e a fase de consulta sobre o registro permite identificar os seguintes temas prioritários:

- desenvolvimento de uma agricultura periurbana e sua interface com o sistema agrícola tradicional;
- necessidade de mecanismos reguladores de preços;
- produtos e apoios técnicos e econômicos diferenciados para aumento da renda das famílias e a redução do êxodo para a cidade;
- limitações ecológicas do atual sistema, principalmente em termos de terras disponíveis e regeneração florestal;
- transmissão dos conhecimentos;
- valorização dos serviços de conservação dos recursos fitogenéticos e de serviços ambientais prestados pelas populações indígenas;
- identificação da forma de gestão territorial mais adequada para responder à diversidade desses objetivos;
- modelos de comercialização (feiras locais, instrumentos de labelização);
- ações de mediação entre os poderes públicos, a pesquisa científica e as populações locais.

Em um primeiro tempo deverá ser promovida uma consulta regional junto às populações indígenas e, a seguir, uma discussão, sob a forma de um seminário, com representantes das comunidades e das instituições governamentais federais, estaduais e municipais que atuam nessa área, visando a delinear linhas prioritárias de atuação.

2. 3. Incremento da inserção econômica

Há uma perspectiva de aumento da produção de farinha de mandioca, principal produto vendido nos comércios e feiras locais. Essa inserção econômica responde à expectativa de melhoria das condições de vida da população detentora dos conhecimentos associados ao sistema agrícola. Cabe uma reflexão conjunta mais aprofundada sobre as formas de comercialização e as possibilidades de diversificação dos produtos. Experiências pontuais como a Feira 'Direto da Roça' em São Gabriel da Cachoeira (projeto *Agrobiodiversidade*, ISA/Fundação Moore em parceria com a prefeitura) ou como o da Feira São José em Santa Isabel do Rio Negro, apoiada pelo bairro e pela prefeitura, suscitam o interesse geral e poderão ser desenvolvidas.

A feira [Direto da Roça] surgiu da idéia de um grupo de agricultores indígenas da região, em 2006, com objetivo de ganhar um espaço na cidade para vender e exibir a grande diversidade dos seus produtos, com autonomia, ou seja, sem passar por atravessadores ou comerciantes que sub-valorizam os produtos da roça e trabalho do agricultor. O local, sua materialização com uma casa de forno, os aspectos econômicos e organizacionais, a divulgação na rádio municipal, foram pautas de discussão em reuniões entre ISA, Centro de comercialização do rio Negro Wariró/Foirn, pesquisadores locais e agricultores. Pouco a pouco, outras instituições, como a Funai e a Secretaria Municipal de Turismo, apoiaram a iniciativa. Em quatro anos, a feira, que funciona aos sábados, ampliou-se e tornou-se um ponto, dinâmico, de encontros e de comercialização dos produtos a preços competitivos. A feira é, hoje, um importante vetor de sustentabilidade de práticas agrícolas e visibilidade do patrimônio alimentar local. (Nogueira et al., 2010).

A segunda feira mencionada, a de Santa Isabel, surgiu de uma iniciativa do bairro de São José em 2007 para comercializar no sábado a tarde os produtos da roça trazidos pelos agricultores. Depois de mais de dois anos de existência, ela permanece ativa e tornou-se um ponto de encontro dos moradores dos vários bairros de Santa Isabel. Essas duas experiências mostram que a modalidade de feira responde as expectativas dos agricultores e dos consumidores.

3. Instrumentos

3. 1. Comissão gestora

Com base na modalidade de implementação do plano de salvaguarda da Cachoeira de Iauareté (Oliveira & Andrello, 2007), indicamos sua implementação, com duração prevista para cinco anos, seja de responsabilidade de Comissão Gestora formada pelo IPHAN, por intermédio do Departamento do Patrimônio Imaterial e da Superintendência Regional em Manaus (AM), da Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro, (ACIMRN), do IRD com o apoio dos pesquisadores do projeto PACTA (termo de cooperação técnica IPHAN / IRD) e do Instituto SocioAmbiental (ISA).

As demandas postas pelos grupos indígenas deverão ser detalhadas e consolidadas no primeiro ano após o registro; poderão evidenciar a necessidade de participação de profissionais de diversas áreas na execução do plano (por exemplo, arqueologia, biologia, sensoriamento remoto, agronomia, etc.), bem como para o auxílio na elaboração, formatação e administração de projetos e ações que tenham por pressuposto garantir os mecanismos de transmissão e, portanto, da continuidade do bem cultural.

Esta comissão terá um caráter interdisciplinar e inter-institucional e seus membros representarão as instituições parceiras mencionadas no plano de salvaguarda

3. 2. Objetivos gerais do plano

- I. Contribuir para o processo de preservação, valorização e revitalização das tradições indígenas da região que envolvem os diversos componentes do sistema agrícola tal como foi definido neste documento;
- II. Estimular o fortalecimento e autonomia dos processos de revitalização cultural entre os povos indígenas do alto, médio e baixo Rio Negro.

3. 3. Objetivos específicos

- I. Apoiar e fomentar as pesquisas desenvolvidas por pesquisadores indígenas com a finalidade de fortalecer e assegurar a continuidade e adaptabilidade, do sistema agrícola regional levando em conta suas características e funções culturais, sociais, econômicas, biológicas e ecológicas;
- II. Visar o fortalecimento de mecanismos de transmissão dos saberes, teóricos e práticos, e sua plena valorização como fonte de conhecimento;

- III. Apoiar a realização de oficinas para treinamento e capacitação de lideranças indígenas, estudantes indígenas nas áreas de documentação, registro, georeferenciamento, etc.
- IV. Dar suporte jurídico para o reconhecimento dos direitos intelectuais dos povos indígenas do rio Negro sobre as plantas cultivadas selecionadas e mantidas por eles ao longo de gerações;
- V. Promover uma consulta regional sobre o futuro do sistema agrícola do Rio Negro;
- VI. Promover uma articulação com os órgãos competentes das esferas federal, estadual e municipal nessa área com a finalidade de apoiar e valorizar, cultural e economicamente, formas diferenciadas de produzir;
- VII. Contribuir e apoiar a constituição de um projeto piloto sobre sistema agrícola local que poderá se tornar um Centro de Referências Culturais local;
- VIII. Apoiar a edição e publicação de uma síntese sobre o sistema agrícola do Rio Negro.

3. 4. Funcionamento

Será constituída uma Comissão Consultiva do Sistema Agrícola do Rio Negro. Terá um caráter interdisciplinar e inter-institucional, seus membros representarão as instituições parceiras mencionadas no presente plano de salvaguarda. Ela terá como objetivo principal a elaboração, discussão e acompanhamento das ações postas no Plano de Salvaguarda. Terá duração de cinco anos, conforme previsto no Dossiê de Registro. Deverá se reunir periodicamente com as Associações Indígenas locais visando o acompanhamento das ações de salvaguarda. A par disso, outras instituições poderão ser convidadas a participar das ações de apoio e fomento, conforme se faça necessário ao longo do processo de trabalho.

VI. BIBLIOGRAFIA

- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2001. Mariya dita. Iñanunuse masire. (Nossa Terra. Conhecimentos para o manejo)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2002 Kiti wederira tuhoarira. (História tuyuka de rir e assustar, publicado separadamente em port.)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2002 Waikura penirã, yepapu warukura. Makârukumakara wura, diasotoa makarã wura. (Animais que caminham, animais que voam)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2004 Keore. (Matemática tuyuka)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2005 Wiseri makañe, niromakañe. (Casa de Transformação, origem da vida ritual tuyuka)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2008 Butoa masirere, mamara tugeñare. (Conhecimentos dos velhos, pensamento dos jovens)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2009 Bureko Watotire (Calendário e passagem do tempo)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), 2010 (no prelo) Utapinopona kuye poseminiã niromakaraye (Adornos cerimoniais dos Tuyuka)
- AEITŨ (Associação Escola Indígena Ũtapinopona tuyuka), AEITYPP (Associação Escola Indígena Tukano Yepa piro porã), & AEITY (Associação Escola Indígena Tukano Yupuri), 2008. *Numiãye nirõ makañe wedemasiõripu/ Numiãye nirõ kahse werekahsaripu (Jornal que aborda temas importantes para as mulheres- Relato sobre a viagem das mulheres do Tiquié ao Pirá Paraná).*
- AEITY (Associação Escola Indígena Tukano Yupuri) & ACIMET (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Tiquié), 2008. Mari kahtiri pati kahse ukuri turi. (Livro que fala sobre o meio ambiente- 'nosso mundo de vida') São Paulo / São Gabriel da Cachoeira, AM: ISA / FOIRN, AEITY, ACIMET, Coleção Bueri Turi.
- AEITYPP (Associação Escola Indígena Tukano Yepa piro porã), 2010 (no prelo). Nirõ kahse ukuri turi. Yepapirõporã tuõnase bueri turi. (O livro de benzimentos dos Tukano Yepapirõporã). São Paulo / São Gabriel da Cachoeira: Imprensa Oficial, ISA / FOIRN, AEITYPP.
- Álvarez M. & Medina F. X. (eds.) 2008. *Identities en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona: Icaria.
- Andrello G. 2006. *Cidade do índio: transformações e cotidiano em Iauaretê*. São Paulo, Rio de Janeiro: Unesp, ISA, NUTI.
- Araújo e Amazonas L. d. S. 1984 [1852]. *Dicionário topográfico, histórico, decritivo da comarca do Alto Amazonas*. Manaus: Associação Comercial do Amazonas.
- Athias R. 2008. *Hupdah/Tukano. Les relations inégales entre deux sociétés du Vaupés amazonien (Brésil)*. Livro Rápido. Recife.
- Azevedo M. & Azevedo A.N. 2003. *Dahsea Hausirõ Parã uk~ushe wiophease marã bueri turi. A mitologia sagrada dos Tukano Hausirõ Porã*. São José do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Unirt/Foirn.
- Barbosa M.M., Garcia A.M., Garcia P., Garcia B. 2000. *Upiperi Kalisi, Histórias de antigamente. Histórias dos antigos Taliaseri-Phukurana*. Iauaretê, São Gabriel da Cachoeira: Unirva/Foirn.
- Barros, C, Borges, L. e Meira, M. A Língua Geral como identidade construída. In: *Revista de Antropologia*, São Paulo; EDUSP. 39:1, 1996 p. 191-220.
- Bonneuil C. & Thomas F. 2009. *Gènes, pouvoirs et profits, recherche publique et régimes de production des savoirs, de Mendel aux OGM*. Paris: FPH - Quae, 618 p.
- Bonneuil C., Denis G., Mayaud J.-L. 2008. Pour une histoire des acteurs et des institutions des sciences et techniques de l'agriculture et de l'alimentation. In C. Bonneuil, G. Denis and J.-L.

- Mayaud (Eds) *Sciences, chercheurs et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Paris: L'Harmattan - Quae, pp. 5-44.
- Boster, J. 1984. Classification, cultivation, and selection of Aguaruna cultivars of *Manihot esculenta* (Euphorbiaceae). *Advances in Economic Botany* 1, 34-47.
- Brandhuber G. 1999. Why Tukanoan migrate ? Some remarks on conflict on the Upper Rio Negro. *Journal de la Société des Américanistes* 85:261-280.
- Bruzzi A. A da Silva, 1962. *A civilização indígena do Uaupés*. São Paulo: Centro de Pesquisas de Iauareté.
- Buchillet D. (s.d.) *Os índios da região do Alto Rio Negro. História, etnografia e situação das terras*. Datilo, 58 p.
- Buchillet D. 1983. *Maladie et mémoire des origines chez les Desana du Uaupès : conceptions de la maladie et de la thérapeutique d'une société amazonienne*, Doctorat 3e cycle, Ethnol., Nanterre : Université Paris 10, 265 p.
- Buchillet D. 1987. "Personne n'est là pour écouter" : les conditions de mise en forme des incantations thérapeutiques chez les Desana du Uaupés brésilien, *Amerindia*, 12: 7-32.
- Buchillet D. 1988. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. *Bol. Museu Pará Emilio Goeldi* 4 (1): 27-42.
- Buchillet D. 1995. Perles de verre, parures de blancs et "pots de paludisme" : épidémiologie et représentations Desana des maladies infectieuses (Haut Rio Negro, Brésil). *Journal de la Société des Américanistes*, 81, 181-206.
- Cabalzar A. & Ricardo A. (eds.). 2006 (3° ed. atualizada). *Povos indígenas do alto e médio Rio Negro: uma introdução à diversidade cultural e ambiental do noroeste da Amazônia brasileira*, São Paulo /São Gabriel da Cachoeira: ISA/Foirn.
- Cabalzar A. (Ed), 2010. *Manejo do mundo: conhecimentos e práticas dos povos indígenas do Rio Negro*. ISA / FOIRN, São Paulo / São Gabriel da Cachoeira.
- Cabalzar A., (ed.) 2005. *Peixe e gente no alto Tiquié, conhecimentos tukano, ictiologia, etnologia*. São Paulo: ISA.
- Cabalzar A., 2003. *Kumuro, banco tukano*. São Gabriel da Cachoeira / São Paulo: Foirn/ISA.
- Cardoso T. M. 2008. Etnoecologia, construção da diversidade agrícola e manejo da dinâmica espaço-temporal dos roçados indígenas no rio Cuieiras, baixo Rio Negro (AM). Dissertação de mestrado em ecologia, Manaus: Inpa, 156 p.
- Carneiro da Cunha M. & Almeida M. 2002. *Enciclopédia da Floresta, o Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*, São Paulo, Ed. Companhia das Letras.
- Carvalho J.C. M. 1952. Notas de viagem ao rio Negro. *Museu Nacional, publicações avulsas*, 9, Rio de Janeiro.
- Chernela J.M. 1986. Os cultivares de mandioca na área do Uaupês (Tukano). In Ribeiro B. (ed.) *Suma Etnológica Brasileira - Etnobiologia*. Petrópolis: Ed. Vozes/ FINEP, pp. 151-158.
- Clark K., Uhl C. 1987. Farming, Fishing, and Fire in the History of the Upper Rio Negro Region of Venezuela. *Human Ecology* 1 (15):1-26.
- Clement C.R. 1999. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources.I. The relation between domestication and population decline. *Economic Botany* 53 (2): 188-202.
- Clement C.R., de Cristo-Araújo, M., D'Eeckenbrugge, G. C., Alves Pereira, A. & Picanço-Rodrigues, D. 2010. Origin and Domestication of Native Amazonian Crops. *Diversity*, 2, 72-106.
- Corbellini L. M. 2004. *Manejo e Agrobiodiversidade na Agricultura Indígena em Barcelos, Rio Negro (AM), Brasil*. Monografia de graduação em Ciências Biológicas Ênfase Ambiental, Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 60 p.
- Cornelio J.M., Fontes R., Da Silva M., Da Silva M., Manuel L., Silva I. da M. 1999. *Waferinaipe Ianheke, A sabedoria dos nossos antepassados. Histórias dos Hohodene e dos Walipere-Dakenai do rio Aiari*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Acira / Foirn.
- Correa F. 1996. *Por el camino de la anaconda remedio. Dinámica de la organizacion social entre los Taiwano del Vaupés*. Bogotá: Tercer Mundo Editores.
- Coudreau H. 1887-1889. *La France équinoxiale*. Paris: Ed. Chamalelle Aîné.
- Davallon J. 2002. Les objets ethnologiques peuvent-ils devenir des objets de patrimoine? *Le musée cannibale*. Neuchâtel: Mus. D'Ethnographie, 169-187.

- Delattre P., 1984. *Systèmes, structure, fonction et évolution, essai d'analyse épistémologique*, Maloine, Paris.
- Delgado H.H. & Lombana P. C. 1987. La artesanía indígena en las selvas del Vaupés. *Boletín de Antropología*, Universidad de Antioquia, 6 (21): 101-124.
- Descola P. 2010. Manières de voir, manières de figurer. In Descola, P. (Ed.), *La Fabrique des Images, visions du monde et formes de la représentation*. Musée du Quai Branly, Paris, pp. 11-20.
- Desmoulière S. 2001. Approche ethnobotanique de la diversité variétale du manioc en Amazonie centrale : gestion et perspectives de conservation. Doctorat, Ethnobiologie, Museum National d'Histoire Naturelle, Paris.
- Diakuru Kisibi. 1996. *A mitologia sagrada dos Desana-Wari Dihputiro Põrã*. Igarapé Cucura, São Gabriel da Cachoeira: Unirt / Foirn.
- Dias C. de J. (Ed). 2008. *Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira*. São Paulo/ Santa Isabel do Rio Negro / São Gabriel da Cachoeira: ISA / Acimrn / Foirn.
- Dias C. de J. 2009. Um patrimônio invisível: Documentação e pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro - AM. Relatório de atividades de Projeto realizado no âmbito do PNPI 2007. Iphan, Brasília / ISA, São Paulo, 11p.
- Dole G. 1978. The Use of Manioc among the Kuikuru : Some Interpretations. In Ford R.I. (ed), *The Nature and Status of Ethnobotany*. Anthropological Papers n° 67, Museum of Anthropology, Ann Arbor. pp. 217-248
- Dufour D.L. 1984. The Time and Energy Expenditure of Indigenous Women Horticulturalists in the Northwest Amazon American. *Journal of Physical Anthropology* 65 (1):37-46.
- Dufour D.L. 1984. The use of bitter cassava in Northwest Amazon. *Cassava Newsletter* 8 (2):6-7.
- Dufour D.L. 1985. Manioc as a dietary staple: implications for the budgeting of time and energy in the Northwest Amazon. In *Food energy in tropical écosystème*, D. Cattle, K. H. Schwerin (eds). New York: Gordon and Breach Science Publishers.
- Dufour D.L. 1993. The bitter is sweet: a case study of bitter cassava (*Manihot esculenta*) use in Amazônia, In *Tropical Forests, People and Food - Biocultural interactions and Applications to Development*. Edited by Hladik C.M., Hladik A., Linares O.F., Pagezy H., Semple A., Hadley M., Paris: The Parthenon Publishing Group, Unesco, pp. 575-588.
- Dufour D.L., 1988. Cyanide content of cassava (*Manihot esculenta* Crantz, Euphorbiaceae) cultivars used by Tukanoan Indians in Northwest Amazônia. *Economic Botany*, 42 (2): 255-266.
- Eloy L. 2005. *Entre ville et forêt : le futur de l'agriculture amérindienne en question - Transformations agraires en périphérie de São Gabriel da Cachoeira, Nord-ouest amazonien, Brésil*. doctorat, Géographie, Université de Paris 3, Paris.
- Eloy L. 2008. Diversité alimentaire et urbanisation. *Anthropology of food* 4. <http://aof.revues.org/document2882.html> Consulté le 30 mai 2008.
- Eloy L. 2008. Resiliência dos sistemas indígenas de agricultura itinerante em contexto de urbanização no noroeste da Amazônia brasileira. *Confins* 2 (2).
- Eloy L., Le Tourneau F.-M. & Théry H. 2005. Une ville dans la forêt : São Gabriel da Cachoeira, capitale isolée du haut Rio Negro. *Cybergeo : Revue européenne de géographie* 304:1-39.
- Emperaire L. & Eloy L. 2008. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 3 (2): 195-211.
- Emperaire L. 2000. Entre selva y ciudad: estrategias de producción en el Rio Negro Medio (Brasil). *Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines* 29 (2):215-232.
- Emperaire L. 2001. Elementos de discussão sobre a conservação da agrobiodiversidade: o exemplo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na Amazônia brasileira. In J.-P. Capobianco (Eds). *Biodiversidade da Amazônia brasileira, avaliação e ações prioritárias para a conservação, uso sustentável e repartição dos benefícios*, São Paulo: ISA / Estação Liberdade, pp. 225-234.
- Emperaire L. 2005. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. *Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* 32:23-35.
- Emperaire L. 2006. Histórias de plantas, histórias de vida: uma abordagem integrada da diversidade agrícola tradicional na Amazônia. *SBEE* 3: 189-198.

- Empeaire L., Mühlen G. S., Fleury M., Robert T., McKey D., Pujol B., Elias M. 2003. Approche comparative de la diversité génétique et de la diversité morphologique des maniocs en Amazonie (Brésil et Guyanes). *Les Actes du BRG* 4: 247-267.
- Empeaire L., Robert P. de, Santilli J., Eloy L., Velthem L.H. van, Katz E., Lopez C., Laques A.-É., Carneiro Da Cunha M., Almeida M. 2008. Diversité agricole et patrimoine dans le moyen Rio Negro (Amazonie brésilienne). *Les Actes du BRG*, 7: 139-153.
- Empeaire L., Velthem L.H. van, Oliveira A.G. 2008. Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM). *26ª Reunião Brasileira de Antropologia*, ABA, 01-04/06/2008, at Porto Seguro (BA). (on line)
- Epps P. No prelo. Language and subsistence patterns in the Amazonian Vaupés. In Güldemann T., Rhodes R. & P. McConvell (eds). *The languages of hunters-gatherers. Global and historical perspectives*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Erikson P. (ed.). 2004. *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port, 2004, 140 p., ill.
- Ferreira, A.R. 1974. *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá [1783-1793]*. Memória, vol. I : Antropologia, vol. II : Zoologia, Botânica. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura.
- Figueroa, A.L.G. 1997. *Guerriers de l'écriture et commerçants du monde enchanté : histoire, identité et traitement du mal chez les Sateré-Mawé (Amazonie centrale, Brésil)*. Thèse de doctorat en Anthropologie, Paris: EHESS, 583 p. annexes.
- Floyd S. 2007. Changing Times and Local Terms on the Rio Negro, Brazil: Amazonian Ways of Depolarizing Epistemology, Chronology and Cultural Change. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies* 2 (2):111 - 140.
- Galvão E. 1959. Aculturação indígena no Rio Negro. *Bol. Mus. E. Goeldi, sér. Antrop.* 7:1-60.
- Galvão E. 1976 Encontro de sociedades tribal e nacional no Rio Negro, Amazonas. In: *Leituras de Etnologia Brasileira*. S. II Ciências Sociais, V.7 São Paulo: Cia Editora Nacional, pp. 421-434.
- Galvão E. 1979a [1960]. Aculturação indígena no Rio Negro. In Galvão E. (ed.) *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp. 135-192.
- Galvão E. 1979b [1963]. Elementos básicos da horticultura de subsistência indígena. In: *Encontro de Sociedades. Índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp. 229-256.
- Galvão E. 1979c [1960]. Mudança cultural na região do Rio Negro. In: *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp120-125.
- Galvão E. 1979d [1960]. O artesanato indígena na Amazônia brasileira. In: *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp 291-300.
- Galvão W.S. & Galvão R.C. 2004. *Livro dos antigos Desana-Guahari Dupitiro Porã*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Onimrp / Foirn.
- Garibaldi A. & Turner, N.J. 2004. Cultural keystone species: implications for ecological conservation and restoration. *Ecology and Society* 93:1-18.
- Garnelo L. & Barreto Baré G., eds. 2009. *Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro*. Manaus: Fiocruz.
- Garnelo L. & Buchillet D. 2006. Taxonomias das doenças entre os índios Baniwa (Arawak) e Desana (Tukano oriental) do alto Rio Negro (Brasil). *Horizontes Antropológicos*, 26: 231-260.
- Garnelo L. 2007. Cosmologia, ambiente e saúde: mitos e ritos alimentares baniwa. *História, Ciências, Saúde*, 14: 191-212.
- Gentil G. dos S. 2000. *Mito tukano, quatro tempos de antiguidade*. Frauenfeld (CH): Walgudt.
- Gentil G. dos S. 2005. *Povo Tukano, cultura, história e valores, Autores Indígenas*. Manaus: Edua.
- German L. 2004. Ecological Praxis and Blackwater Ecosystems: A Case Study From the Brazilian Amazon. *Human Ecology* 32 (6):653-683.
- Girão C. 2001. Arte e patrimônio. Olhar o Brasil. Brasília: *Rev.do IPHAN*, 29: 102-121.
- Goulard J.-P., 2010. El noroeste amazónico en perspectiva: una lectura desde los siglos V-VI hasta 1767. *Mundo amazónico* 1: 183-213.
- Goulding M., Carvalho M.L., Ferreira. E.G. 1988. *Rio Negro, rich life in poor water, amazonian diversity and foodchain ecology as seen through fish communities*. The Hague: SBP Academic Publishing.

- Grenand F. & Ferreira E.H. 1989. *Pequeno dicionário da língua geral*. Manaus: Seduc / Núcleo de Recursos Tecnológicos.
- Grenand F. 1996, *Cachiri* : l'art de vivre de la bière de manioc chez les Wayãpi de Guyane, In Bataille-Benguigui, M. C., Cousin F. (ed.), *Cuisines. Reflets des sociétés*, Paris, Sépia/Musée de l'Homme, pp. 325-345.
- Heckenberger M.J., Petersen J.B., Neves E. 1999. Village Size and Permanence in Amazonia: Two Archaeological Examples from Brazil. *Latin American Antiquity* 10 (4): 353-376.
- Heckler S. & Zent S. 2008. Piaroa Manioc Varietals: Hyperdiversity or Social Currency? *Human Ecology* 36, 679-697.
- Hugh-Jones C. 1979. *From the Milk River. Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Hugh-Jones S. 1979. *The Palm and the Pleiades: Initiation and Cosmology in Northwest Amazonia*, Cambridge University Press, Cambridge, 1979.
- Hugh-Jones S. 1996. Les concepts "aliment" et "drogue" des populations du nord-ouest de l'Amazonie. In Hladik C.M. et al. *L'alimentation en forêt tropicale*. Unesco. Paris. pp. 817-834.
- Hugh-Jones C. & S. Hugh-Jones. 1996. La conservation du manioc chez les Indiens Tukano: technique et symbolique. In Hladik C.M. et al. *L'alimentation en forêt tropicale*. Unesco. Paris. pp. 897-902.
- IBGE. 1981. *Mapa etno-histórico de Curt Nimuendajú*, Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE. 2000. *Sinopse preliminar do Censo Demográfico*, IBGE, Rio de Janeiro.
- IBGE. 2007. *Contagem da população 2007*, IBGE, Rio de Janeiro.
- IBGE. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, <
http://www.ibge.gov.br/servidor_arquivos_est/diretorios.php?caminho=../pub/Censos#>,
 Acesso em: 15/01/2008 e 15/12/2009.
- Instituto Sinchi/Comunidades cubeas del Cuduyari. Transformación y elaboración de alimentos con especies vegetales y animales por las comunidades cubeas del Cuduyari. Instituto Sinchi/Alcaldía de Mitú/RESA-Acción Social
- ISA - Instituto SocioAmbiental, 2007, *Amazônia brasileira mapa*, São Paulo: ISA.
- ISA - Instituto SocioAmbiental, 2008. Assembléia da Foirn realiza eleições e debate demarcação, mineração e estatuto dos povos indígenas. *Notícias Socioambientais*. ISA, São Paulo.
- Jordan C.F. 1989. *An Amazonian rain forest. The structure and function of a nutrient stressed ecosystem and the impact of slash and burn agriculture*. Vol. 2. Paris: Unesco/MAB.
- Journet N. 1995. *La paix des jardins. Structures sociales des indiens Curripaco du haut Rio Negro (Colombie)*. Paris: Institut d'Ethnologie XXXI, 384 p.
- Katz E. 2009. Alimentação indígena na América latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio* 3 (1):25-41.
- Katz E., Robert P. de, Velthem L.H. van, Almeida M., Santilli J., Eloy L., Rizzi R. & Emperaire L. 2008. La valorización del patrimonio culinario amazonico através de las indicaciones geográficas. In Alvarez M. & Medina F.X. (eds). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona: Icaria.
- Koch-Grünberg T. 2005 [1905-1907]. *Dois anos entre os indigenas. Viagens no noroeste do Brasil 1903/1905*. Manaus: EDUA /FSDB
- Kuhnlein H.V. & Receveur O. 1996. Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annu. Rev. Nutr.*, 16: 417-442.
- Lasmar C. 2005. *De volta à Lagoa do Leite, gênero e transformação em São Gabriel da Cachoeira (alto Rio Negro)*, São Paulo, Rio de Janeiro: UNESP, ISA, NUTI.
- Leme da Silva A. 2003. *Uso de recursos por populações ribeirinhas do Médio Rio Negro*. Tese de doutorado em Ecologia, Instituto de Biociências., São Paulo: USP, 237 p.
- Leme da Silva A. 2007. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Revista de Antropologia* 50:125-179.
- Léotard G., Duputié A., Kjellberg F., Douzery E. J. P., Debain C., Granville J.-J. de, McKey D. 2009. Phylogeography and the origin of cassava: New insights from the northern rim of the Amazonian basin. *Molecular Phylogenetics and Evolution* 53: 329-334.

- Lévi-Strauss L., 2001. Patrimônio imaterial e diversidade cultural: o novo decreto para a proteção de bens imateriais. *Revista Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 147: 23-27.
- Linden N. van der. 1984. *Tradition et transformation chez les caboclos du Rio Negro au Brésil*. Paris: Paris III, D.E.A.
- Lopes da Silva A., em curso, *Pimentas na Bacia do Içana-Ayari: Relatório Técnico Final de Pesquisa*, São Gabriel da Cachoeira: ISA/FAPEAM
- Lopes de Souza B. 1959, *Do Rio Negro ao Orenoco (A terra - o homem)*. Rio de Janeiro: Min. Agricultura/Cons. Nac. Proteção aos Índios.
- Lopez Hernandez D., M.P. Garcia Guadilla, F. Torres, P. Chacon, and M.G. Paoletti. 1997. Identification, characterization and preliminary evolution of Venezuelan Amazonian production systems in Puerto Ayacucho savanna-forest ecotone. *Interciencia* 22 (6):307.
- Luetzelburg P. von. 1931. O Rio Negro. *O Campo* 2 (4):74-78.
- Maia M. & Maia T. 2004. *Isa Yekesimia Masike: o conhecimento de nossos antepassados, uma narrativa Oyé*. Iauarete, AM, São Gabriel da Cachoeira, AM: Coidi/Foirn.
- Martini A. L. 2008. *Filhos do homem: a introdução da piscicultura entre populações indígenas no povoado de Iauaretê, rio Uaupés*. MS Mestrado, Unicamp, 158 p.
- Mazoyer M. & Roudart L. 1997. *Histoire des agricultures du monde*. Histoire, Points. Paris: Le Seuil.
- Meira M. 1990. Baniwa, Baré, Warekena, Maku, Tukano... : os povos indígenas do “baixo rio Negro” querem ser reconhecidos. In: *Povos Indígenas no Brasil 1987/88/89/90. Aconteceu Especial* 18 - São Paulo: CEDI.
- Meira M. 1991 *O tempo dos patrões. Extrativismo da piaçava entre os índios do rio Xié (Alto rio Negro)*. Dissertação de mestrado, UNICAMP.
- Meira M. 2006. Índios e Brancos nas águas pretas. In Forline L., Murrieta R.S.S., Vieira I.C.G. (eds.), *Amazônia, além dos 500 anos*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, pp. 183-226.
- Melatti J.C., Índios da América do Sul, Áreas Etnográficas. <<http://www.geocities.com/julielmatti/ias.htm>>, Acesso em: 05 setembro 2004.
- Milliken W., Albert B., Goodwin G. G. 1999. *Yanomami, a forest people*. Kew: Royal Botanic Garden.
- Milton K. 1984. Protein and carbohydrates resources of the Maku Indians of Northwestern Amazonia. *American Anthropologist*, 86(1):7-27.
- Mowat L. 1989. Cassava and chicha. Bread and beer of the Amazonian Indians. *Shire Ethnography*, 11.
- Murrieta R. S. S. & D. Dufour. 2004. Fish and Farinha: Protein and Energy Consumption in Amazonian Rural Communities on Ituqui Island, Brazil. *Ecology of Food and Nutrition* 43 (3): 231-55.
- Neves E. G. 2000. *Paths in dark waters: Archaeology as Indigenous history in the Upper Rio Negro Basin, Northwest Amazon*. PhD, Indiana University, United States -- Indiana.
- Neves E. G. 2001. Indigenous historical trajectories in the upper Rio Negro basin. In McEwan C., Barreto C. & E. Neves (eds.). *Unknown Amazon*. The British Museum Press, London. pp. 266-286.
- Neves E.G. 2006. Tradição oral e arqueologia na história indígena no Alto Rio Negro. In Forline L., Murrieta R.S.S., Vieira I.C.G. (Eds.), *Amazônia, além dos 500 anos*. Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, pp. 71-108.
- Nimuendajú C. 1982 [1927]. *Reconhecimento dos rios Içana, Ayari e Uaupés (1927)*. In: *Textos Indigenistas: relatórios, monografias, cartas*. São Paulo: Ed. Loyola.
- Nogueira L., Falcão M.A., Hilário, Melgueiro M.D.R., Penha Barreto M.A., da Silva M.L., Fernandes Neri I., Sanches J., Rodrigues Barroso M., da Silva de Menezes O., Aragão R.P., Gomes de Castro S., Monteiro V., Dias C., Eloy L. & Emperaire L. 2010. História de vida das plantas e agricultura indígena no médio e alto Rio Negro. In: Cabalzar A. (ed.) *Manejo do mundo: conhecimentos e práticas dos povos indígenas do Rio Negro*. São Paulo / São Gabriel da Cachoeira: ISA / FOIRN, pp. 192-203.
- Oliveira A. de, Daly, D.C. (eds.). 2001. *Florestas do Rio Negro*, Companhia das Letras, UNIP, São Paulo.
- Oliveira A.E. de. 1975. São João - povoado do Rio Negro (1972). *Bol. Mus. E. Goeldi, Nov. sér., Antrop.* 58, 56 p.
- Oliveira A.G. 1995. *O mundo transformado: um estudo da cultura da fronteira no Alto Rio Negro*. Col. Eduardo Galvão, Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém.

- Oliveira A.G. da & Andrello G. 2007. *Dossiê de registro da Cachoeira de Iauareté como lugar sagrado dos povos indígenas do rio Uaupés*. Brasília: Iphan, 70 p.
- Olsen K.M. & Schaal B.A. 2001. Microsatellite variation in cassava (*Manihot esculenta*, Euphorbiaceae) and its wild relatives: Further evidence for a southern Amazonian origin of domestication. *American Journal of Botany* 88 (1): 131-142.
- Oving J. A estética da produção: o senso de comunidade entre os Cubeo e os Piaroa, 1991. *Revista de Antropologia*, V. 34, São Paulo: EDUSP.
- PACTA 2004. *Populações, agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais na Amazônia brasileira*. Cooperação bilateral Unicamp-IRD. ASCIN/CNPq, Brasília, p. 25.
- PACTA 2005. *Obtenção do termo de anuência prévia para o projeto Agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados na Amazônia*. Unicamp, Campinas, p. 82+anexos.
- Paoletti M.G., Buscardo G., Dufour D.L. 2000. Edible invertebrates among Amazonian Indians: a critical review of disappearing knowledge. *Env., Dev. & Sust.* 2:195-225.
- Paoletti M.G., Dufour D.L., Cerda H., Torres F., Pizzoferrato L., Pimentel D. 2000. The importance of leaf- and litter-feeding invertebrates as sources of animal protein for the Amazonian Amerindians. *Proceedings of the Royal Society Biological Sciences Series B* 267 (1459): 2247-2252.
- Pereira R.N.R. 2007. *Comunidade Canafé: História indígena e etnogênese no médio Rio Negro*. Mestrado em Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília.
- Peres S. 2003. *Cultura, política e identidade na Amazônia: o associativismo indígena no Baixo Rio Negro*, Tese, Doutorado em Antropologia, Unicamp, Campinas.
- Perry L. 2002. Starch Granule Size and the Domestication of Manioc (*Manihot esculenta*) and Sweet Potato (*Ipomoea batatas*). *Economic Botany* 56 (4): 335-349.
- Piperno D.R. & Pearsall D.M. 1998. *The origins of agriculture in the lowland tropics*. London, New York: Academic Press.
- Ramirez H. 1997. *A Fala Tukano dos YE'PÁ-MASA, Dicionário*. Manaus: Cedem.
- Ramirez, H. 2001. *Dicionário da língua baniwa*. Manaus: Edua.
- Reichel-Dolmatoff G. 1968. *Desana. Simbolismo de los Indios Tukano de Vaupés*. Universidad de los Andes. Bogotá.
- Reichel-Dolmatoff G. 1985. Basketry as metaphor. Arts and crafts of the Desana Indians of the Northwest Amazon. *Ocasional papers of the Mus. of Cultural History*, 5, University of California Press.
- Reichel-Dolmatoff G. 1995. *The Forest Within: The World-view of the Tukano Amazonian Indians*. Themis Books, Totnes (Devon).
- Ribeiro B. 1985. A arte do trançado dos índios do Brasil. Um estudo taxônomico. Belém: MPEG/FUNARTE
- Ribeiro B. 1987. A linguagem simbólica da cultura material. Arte Índia. *Suma etnológica brasileira*. V.3 Petrópolis: Vozes/FINEP, pp. 15-27.
- Ribeiro B. 1988. *Dicionário do artesanato indígena*. Belo Horizonte: Itatiaia/EDUSP,
- Ribeiro B. 1989. *Arte indígena, linguagem visual*. Belo Horizonte: Itatiaia, 180 p.
- Ribeiro B. G. 1995. *Os Índios das águas pretas*, São Paulo: Edusp/Companhia das Letras, São Paulo.
- Ricardo C.A. 2000. *Arte Baniwa, cestaria de arumã*. São Gabriel da Cachoeira/São Paulo: Foirn /ISA.
- Roche M.L., Creed-Kanashiro H.M., Tuesta I. & H.V. Kuhnlein, 2007. Traditional food system provides dietary quality for the Awajún in the Peruvian Amazon. *Ecology of Food and Nutrition*, 46-5, 377-399.
- Rojas F.A. 1997. *Sciencias Naturales en mitologia Curripaco*. Guainia: Secretaria Educativa y Cultural.
- Sampaio F. X. R. de. 1907. Appendice ao Diário de viagem que em visita e correição das povoações da Capitania de São José do Rio Negro fez o Ouvidor e Intendente Geral da mesma no ano 1774-75. *Ann. Bibl. Arch. Públ. do Pará* 6:69-118.
- Santilli, J. 2009. *Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores*, São Paulo, Ed. Peirópolis, 519 p.
- Savary C. 1989. L'objet ethnographique: moyen de connaissance des cultures ? *Bulletin annuel Musée d'Ethnographie*, 31/32: 65-80.
- Schoepf D. 1979, *La marmite Wayana. Cuisine et société d'une tribu d'Amazonie*. Musée d'ethnographie, Genève.

- Silva Costa F.W. 2009. *Dos artefatos às aldeias: os vestígios arqueológicos no entendimento das formas de organização social da Amazônia*, Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Silverwood-Cope P. L. 1990. *Os Makú : povo caçador do noroeste da Amazônia*. Brasília: UnB.
- Simões M.F., Machado A.-L. 1987. Pesquisas arqueológicas no Médio Rio Negro (Amazonas). *Arqueologia* 4 (1):83-116.
- Souza Santos A. M. & Mendonça Lima M. E. 1991. Medicina Tradicional e Ocidental no Alto Rio Negro. In *Medicinas Tradicionais e Medicina Ocidental na Amazônia*, D. O. Buchillet (ed.). Belém: Mpeg/CNPq/SCT/Cejup/UEP.
- Toledo R. F. de, Giatti L.L. & Focesi Pelicioni M.C. 2009. Urbanidade rural, território e sustentabilidade: relações de contato em uma comunidade indígena no noroeste amazônico. *Ambiente & Sociedade* 12 (1):173-188.
- Uhl C. 1980. *Studies of forest, agricultural and successional environments in the upper Rio Negro basin*. PhD, East Lansing, USA, Michigan State Univ.
- Uhl C., Murphy, P. 1981. A comparison of productivities and energy values between slash and burn agriculture and secondary succession in the upper Rio Negro region of the Amazon Basin. *Agro-Ecosystems* 7 (1):63-83.
- Umusi Pārōkumu & Tōrāmu Kehiri. 1995. *Antes o mundo não existia. Mitologia dos antigos Desana-Kehiripōrā*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: Unirt/Foirn.
- Veld P.J. van der, 2000, Relatório sobre a agricultura do Alto Rio Negro, São Gabriel da Cachoeira AM: ISA, 22 p.
- Velthem L.H. van. 1992. Arte indígena: referentes sociais e cosmológicos. In: Benzi Grupioni L.D. (org.). *Índios no Brasil*. São Paulo: Secretaria Municipal de Cultura, p. 83-92.
- Velthem L.H. van. 1998. *A pele de tuluperê. Uma etnografia dos trançados wayana*. Belém: MPEG/FUNTEC, 251 p.
- Velthem L.H. van. 1999. *A mandioca: arte e tecnologia*. Relatório para o Projeto “Manejo dos recursos biológicos na Amazônia: a diversidade varietal da mandioca e sua integração nos sistemas de produção”, 14 p. datilo.
- Velthem L.H. van. 2000. Os Primeiros Tempos e os Tempos Atuais Artes Indígenas, In: Aguilar N. (org.). *Artes Indígenas*. São Paulo: Associação Brasil 500 Anos Artes Visuais, pp. 58-91.
- Velthem, L.H. van. 2003. O belo é a fera. A estética da produção e da predação entre os Wayana. Lisboa: Assírio e Alvim, 446 p.
- Velthem L. H. van. 1996, ‘Comer verdareiramente’: produção e preparação de alimentos entre os Wayana. *Horizontes Antropológicos*. Comida, 4: 10-26.
- Vidal L. & Silva, A.L. 1995. *O sistema de objetos nas sociedades indígenas: arte e cultura material. A temática indígena na escola*. Brasília: MEC/ MARI/UNESCO, pp. 369-402.
- Vidal L. (org). 1992. *Grafismo Indígena. Estudos de antropologia estética*. São Paulo: Estúdio Nobel/FAPESP/EDUSP, 296 p.
- Wallace A.R. 1853. *A narrative of travels on the Amazon and Rio Negro*. New York: Dover Publications, Inc.
- Wallace A.R. 1971 [1853]. *Palm trees of the Amazon and their uses* (A facsimile reprint of the original edition of 1853). Lawrence, Kansas: Coronado Press.
- WHYBAM, Banco de dados: hidrogeoquímica da bacia amazônica. <http://hibam.ana.gov.br/>
- Wilson W. M. 2003. Cassava (*Manihot esculenta* Crantz), cyanogenic potential, and predation in northwestern Amazonia: the Tukanoan perspective. *Human Ecology* 31 (3):403-416.
- Wilson W.M., Dufour D. 2002. Why bitter cassava ? productivity of bitter and sweet cassava in a tukanoan indian settlement in the northwest Amazonia. *Economic Botany* 56 (1):49-57.
- Zucchi A., 1987. *El Negro-Cassiquiari-Alto Orinoco como ruta conectiva entre el Amazonas y el norte de Suramerica*. IVIC, Caracas.
- Zucchi A., 2002. Secret Religious Cults and Political Leadership: Multiethnic Confederacies from Northwestern Amazonia. In Hill J. & Santos-Granero F. (Eds.), *Comparative Arawakan Histories, Rethinking language family and culture area in Amazonia*. University of Illinois Press, Urbana y Chicago, pp. 248-268.

VIII. ANEXOS

1. Roteiro das entrevistas aplicado durante o projeto *Pesquisa e Documentação* ISA / DPI-IPHAN

1. A entrevista

Nome da comunidade, Data, Entrevistador

Tem cacos de cerâmica dos antigos?

2. A pessoa entrevistada

2.1 Nome completo da pessoa?

2.2. Ano e onde nasceu?

2.3. Onde se criou?

2.4. Etnia?

2.5. Desde que ano mora na comunidade, onde morava antes?

2.6 Quantas pessoas moram em casa?

2.7. Tem casa na cidade?

3. A família

3.1. Os mais velhos

3.1.1. Nome do pai - etnia - e onde nasceu?

3.1.2. Nome da mãe - etnia - e onde nasceu?

3.1.3. Nome do pai do pai - etnia - e onde nasceu?

3.1.4. Nome da Mãe do pai - etnia - e onde nasceu?

3.1.5. Nome do pai da mãe - etnia - e onde nasceu?

3.1.6. Nome da mãe da mãe - etnia - e onde nasceu?

3.2. Os mais novos

3.2.1 Quantos filhos?

3.2.2. Idade do mais velho e do mais novo?

3.2.3. Quais moram em casa?

3.2.4. Tem netos que moram em casa?

3.2.5. Filhos ou filhas de criação que moram em casa?

3.2.6. Algum filho ou filha estuda na cidade, onde ele mora?

4. Os recursos da casa

4.1. Tem um patrão, onde trabalha quais produtos?

4.2. Teve um patrão, onde trabalhava quais produtos?

4.3. Recebe aposentadoria? O conjugue recebe? Alguém da casa
Recebe um salário, algum pagamento?

4.4. Vende farinha? Onde? Para quem?

5. As roças

- 5.1. Onde ficam as roças? Quanto tempo de caminhada ou de canoa?
- 5.2. Quantas roças têm (nova, madura, antiga, capoeira...)?
- 5.3. Tem roça de mata virgem? Quando foi que abriu a última roça de mata virgem? Era mata virgem mesmo ou capoeira dos antigos?

6. As plantas das roças.

- 6.1. Quais são as qualidades de maniva que tem nas roças? De onde vem quem deu?
- 6.2. Quando veio morar na comunidade, trouxe alguma maniva do local onde morava antes?
- 6.3. Tem manivas da sua mãe? Da sua avó?
- 6.4. Que mais tem na roça? Carás, batatas, pimentas, outras plantas, quais qualidades?
- 6.5. Tem Mãe da roça... Remédio da roça... Quais tipos quem deu...
- 6.6. Tem tajás, ... Quais tipos quem deu...?
- 6.7. Tem macoari, duhtu, duhtu doce, áriã, araruta, pescoço de jacaré, cabeça de beija flor, tabaco, jamarú, curauá, cunambi (que tipo), timbó, peqi'á, flecha, alguma outra planta diferente ..., quem deu e de onde veio? Para cada uma das plantas, ver se há diversas qualidades.
- 6.8. Quem tem dessas plantas na comunidade?

7. O quintal e o terreiro

- 7.1. O que acham importante no quintal e no terreiro, na horta no canteiro... Na casa de forno?
- 7.2. Tem alguma planta que veio da mãe, do pai, dos avôs?

8. O artesanato

- 8.1. Onde fica a casa de forno?
- 8.2. Quem fez o cesto cargueiro (o atura), de onde veio?
- 8.3. Usa suassú(veado)e cumatá? Quem fez? De onde veio?
- 8.4. Usa tipiti? Quem fez? De onde veio?
- 8.5. Usa prensa, desde quando? Quem fez?
- 8.6. Outra coisa importante?

9. A comida.

- 9.1. O que se come todos os dias?
- 9.2. O que se come dia de festa?
- 9.3. Que gosta mais de comer?
- 9.4. Faz cachiri?
- 9.5. Teve dabucuri na comunidade? Quando?

10. Outros assuntos

- 10.1. Sabe como as plantas apareceram no mundo? Qual e a história? Quem conta?
- 10.2. Quem sabe aqui dessas histórias?
- 10.3. Quando foi a última vez que foi para a cidade?

2. Relação dos nomes de manivas cultivadas no Rio Negro (municípios de São Gabriel da Cachoeira - Santa Isabel do Rio Negro - Barcelos)

O inventário aqui apresentado resulta dos trabalhos de campo desenvolvidos desde 1995 na região. Responde a três objetivos: (i) evidenciar a alta diversidade de mandiocas cultivadas na região do Rio Negro; (ii) constituir um inventário de referência para avaliação dos mecanismos de erosão genética; (iii) assegurar os direitos das populações locais sobre o material vegetal localmente selecionado.

Para cada variedade, foi indicado se se trata de mandioca (brava) ou de macaxeira (mansa), como é localmente classificada - branca ou amarela, e qual é sua frequência dentro da amostra dos agricultores entrevistados e cujas roças foram visitadas. Essa relação não representa em decorrência a diversidade total da área estudada mas uma parte dela.

Os nomes de variedades foram transcritos na língua na qual foram enunciados, uma tradução é dada em português. Seguimos as seguintes regras de transcrição: para o tukano, Ramirez, 1997, para o baniwa Ramirez, 2000, para a língua geral, Grenand & Ferreira 1989. Alguns nomes não foram encontrados nos vocabulários existentes.

Os nomes de origem tupi utilizados em regiões de fala dominante portuguesa foram transcritos em português, em regiões de fala língua geral, foram escritos seguindo as normas de Grenand & Ferreira, 1989) - ex.: sacaí / çakay, uará / wará.

Abreviações

mdc	mandioca brava	mcx	mandioca mansa (macaxeira)
a, 1/2 a	var. amarela, meia amarela	b, 1/2 b	var. branca, meia branca
n.i.	não identificada	n.t.	não traduzido
-	sem significado	s.n.	sem nome
?	dado não consolidado		

Pesquisadores

SD	Sylvain Desmoulières	FP	Florence Pinton
LE	Laure Emperaire	LV	Lúcia van Velthem

Grafia:

por motivos informáticos os "e", "i" ou "u" com ~ da notação de Ramirez (2000) foram transcritos em "ë", "ï" ou "ü"

2. 1. Município de Santa Isabel do Rio Negro

2.1.1. Diversas localidades, levantamentos 2006 - 2009

Mnv= maniva

Nome da maniva	I	II	III	IV	T	Nome da maniva	I	II	III	IV	T
arco derke (tk)	1				1	mnv jui	1				1
dorisse derke (tk)	1				1	mnv juriti		1	1		2
eoro derke (tk)	1				1	mnv jurubaxi	1		1		2
macaxeira	6	1			7	mnv jurubaxi amarela	1				1
macaxeira amarela	3				3	mnv lito				3	3
macaxeira branca	4	1			5	mnv luto		1			1
macaxeira vermelha		1			1	mnv manaquiri	1	1	1		3
mnv (casca roxa)				1	1	mnv mucura	1	3	1	2	7
mnv abacaxi	1	2			3	mnv mucurarana			1		1
mnv abiu	2				2	mnv n.n.	1				1
mnv acai	6		4	1	11	mnv ouro	3			2	5
mnv acará	1		1		2	mnv paca	9	3	9	1	22
mnv achada		1			1	mnv pacova	1			1	2
mnv aguadinha				2	2	mnv pacu	2			2	4
mnv amarelinha	1		3		4	mnv padauari	1				1
mnv anta	2				2	mnv pepino			5		5
mnv aracu		1			1	mnv periquito	1				1
mnv arauari				1	1	mnv piaba		1			1
mnv aria	1				1	mnv pindaiba	1				1
mnv arraia	2	1	1	3	7	mnv piranga	1				1
mnv aruana	1				1	mnv piranha		1	1		2
mnv awaiti	2	1			3	mnv pretinha	2				2
mnv bacaba				1	1	mnv pupunha	1	1			2
mnv bacabinha		1			1	mnv putira		1			1
mnv baixinha	2	1		2	5	mnv quebradinha		1			1
mnv barcelos				2	2	mnv raimunda			1		1
mnv branca	1				1	mnv roxinha			1		1
mnv buia	1			2	3	mnv samaúma	7	4	2	2	15
mnv cabeça vermelha		1			1	mnv sauva	2				2
mnv caçari		1			1	mnv seis meses	4	5	5	4	18
mnv cacau			2	2	4	mnv seis meses de olho roxo		1			1
mnv caju	1				1	mnv seis meses de olho verde		1			1
mnv cara		1			1	mnv seis meses preta		1			1
mnv carajiru	1	1			2	mnv seraima			1		1
mnv castanha		2	5		7	mnv seringa	1				1
mnv chorona	4	3	7	1	15	mnv solimões		1			1
mnv comandante		2	6		8	mnv supia	1				1
mnv cucura	5	1			6	mnv surubim	7	1	2	3	13
mnv cumã			3		3	mnv surubim branco	1				1
mnv cunhado malave				1	1	mnv tamacu	1				1
mnv dabiru				2	2	mnv tapira		1	1		2
mnv de jabuti		2			2	mnv tatu			1		1
mnv do pará	1	2	1		4	mnv trovão	7	2		2	11
mnv esteio	2	1	2		5	mnv tucumã	4	2			6
mnv fernandez	1				1	mnv tucunaré	1	2			3
mnv fina	3				3	mnv turuí	1				1
mnv gigante			7		7	mnv uacá			1		1
mnv iauareté	1	2			3	mnv uapixuna	1	3		4	8

mnv iawaira	2			2	mnv uarua	2	1	2	1	6
mnv inajá			1	1	mnv yamurube		1	3	1	5
mnv inambu			4	4	mnv yurara	1	1	2	1	5
mnv ingá		1		1	manivas outras	2				2
mnv inuerio			1	1	pahti derke (tk)	1				1
mnv japiim		1		1	sera derke (tk)	1				1
mnv japurá			1	1	werke derke (tk)	1				1

I. Santa Isabel - Estrada do Jabuti (12 agricultoras)

Maria Fernandes	Maria de Nazaré
Daniel Pinheiro	Edna dos Santos
Conceição da Silva Reis	Maria Eliza Lima dos Santos
Oscarina Braga Aguiar	Rita Garcia Sampaio
Maria de Jesus Garcia	Eduarda de Jesus Barbosa
Anastacia dos Santos Borba	Silvana Venâncio de Melo

II. Santa Isabel - a jusante(5 agricultoras)

Angelina Gervasio	Conceicao Sousa Dias
Hilda Teixeira	Jurema Carvalho Bento
Lucrecia Massimiano Avelino	

III. Espirito Santo (9 agricultoras)

Maria das Dores Oliveira	Jorgina Silva
Nilza Lucio Rosende	Zulmira Oliveira
Isabel Silva	Edilene Serafim Lucio
Juvenilde Oliveira	Neuza da Silva Lucio
Maria Angelica Reis	

IV. Tapereira (4 agricultoras)

Debania Dias	Eduarda Murilo
Cleomar Dias Costa	Conceição Carvalho

2.1.2. Tapereira, 1995-1996

5 agricultoras, enunciados em língua geral e em português, trabalhos LE, FP

(s.n.)	mcx	a	0,2	mnv malave (n.t.)	mdc	1/2 a	0,8
(s.n.)	mcx	a	0,2	mnv mamaruka (n.t.)	mdc	b	0,4
mnv açai	mdc	a	0,4	mnv manaquiri	mdc	a	0,8
mnv akará (acará)	mdc	b	0,4	mnv manipeba (n.t.)	mdc	b	0,4
mnv amarelão	mdc	a	0,2	mnv manteiguinha	mcx	a	0,2
mnv arraia	mdc	a	0,8	mnv maranhão	mdc	a	0,2
mnv bacaba	mdc	b	0,6	mnv mucura branca	mdc	b	0,6
mnv bacurau	mdc	a	0,4	mucura roxa	mdc	a	0,4
mnv baixinha	mdc	b	1	mnv ouro	mdc	a	1
mnv barcelos	mdc	a	0,4	mnv paku	mdc	a	0,6
mnv branquinha	mdc	1/2 a	0,2	mnv pakuá(banana)	mdc	1/2 a	0,4
mnv buya (cobra)	mdc	1/2 a	0,8	mcx pão	mcx	b	0,2
mnv cacau	mdc	1/2 a	1	mnv periquito	mdc	a	0,2
mnv çakây (galho seco)	mdc	1/2 a	0,4	mnv pindaiwa(caniço)	mdc	a	0,6
mnv carioca	mdc	?	0,2	mnv pirabúxu (bucho de peixe)	mdc	?	0,2
mnv chorona	mdc	a	0,4	mnv piririka (n.t.)	mdc	a	0,2
mnv comandante	mdc	a	0,4	mnv pixuna(preta)	mdc	1/2 a	0,8
mnv cor de rosa	mdc	1/2 a	0,4	mnv pretinha	mdc	a	0,2
mnv cucura	mdc	a	0,4	mcx rosa	mcx	a	0,2

mnv cunhado malave (n.t.)	mdc	1/2 a	0,2	mnv samaúma	mdc	a	0,8
mnv dabiru(n.t., dabaru ?)	mdc	a	0,6	mnv seis meses	mdc	a	0,8
mnv do pará	mdc	b	0,2	mnv semente	mdc	?	0,2
mnv esteio	mdc	1/2 a	0,6	mnv surubim	mdc	b	1
mnv fino	mdc	a	1	mnv taboca	mdc	b	0,8
mnv inajá	mdc	1/2 a	0,4	mnv tapa (tipo de formiga)	mdc	a	0,4
mnv jabuti	mdc	a	0,8	mnv trovão	mdc	a	0,8
mnv japurá	mdc	b	0,2	mnv tukano	mdc	a	0,4
mnv juriti	mdc	?	0,6	mnv uariá	mdc	b	0,8
mnv juruna	mdc	b	0,6	mnv uru (pássaro)	mdc	b	0,4
mnv kaipara (n.t.)	mdc	b	0,2	mnv warurá (espelho)	mdc	a	0,4
mnv kumã(sorva)	mdc	b	0,6	mnv yamúrube(n.t.)	mdc	b	0,8
mnv kupixá-ima (sem roça)	mdc	a	0,4	mnv yumaci (fome)	mdc	b	0,2
mnv lito (n.t.)	mdc	b	1	mnv yurará (tartaruga)	mdc	a	0,2

2.1.3. Santa Isabel do Rio Negro (sede) 1996-1998

nomes enunciados em língua geral ou em português, trabalhos SD

mnv açai	mdc	mnv manipeba	mdc
mnv achada	mdc	mnv mão de osga branca	mdc
mnv aguada / aguadinha	mdc	mnv mão de osga preta	mdc
mnv amarelinha	mdc	mnv marinheiro	mdc
mnv amazonas	mdc	mnv mucura	mdc
mnv antinha pequena	mdc	mnv onça	mdc
mnv arraia	mdc	mnv ouro/ourinho	mdc
mnv aruanã	mdc	mnv paca	mdc
mnv bacaba	mdc	mnv pacu	mdc
mnv bacaco	mdc	mnv periquito	mdc
mnv baixinha/baixotinha/baixote	mdc	mnv pindaíba / caniço	mdc
mnv baixotão	mdc	mnv pixuninha	mdc
mnv banana	mdc	mnv preguiça	mdc
mnv bituru	mdc	mnv pretinha	mdc
mnv branquinha	mdc	mnv puira	mdc
mnv cacau	mdc	mnv pupunha	mdc
mnv cacau branca	mdc	mnv roxinha	mdc
mnv caju	mdc	mnv sacai	mdc
mnv carauari	mdc	mnv samaúma	mdc
mnv caroço	mdc	mnv seis meses amarela	mdc
mnv chorona	mdc	mnv seis meses amarela	mdc
mnv comandante	mdc	mnv sorva	mdc
mnv cor de rosa	mdc	mnv suapiranga	mdc
mnv coró-coró	mdc	mnv surubim	mdc
mnv cucura	mdc	mnv tabaco	mdc
mnv do pará	mdc	mnv taboca	mdc
mnv do parauiri	mdc	mnv taipara	mdc
mnv espelho	mdc	mnv tartaruga/tartaruginha	
mnv esteio	mdc	mnv yurará	mdc
mnv fina	mdc	mnv tatu	mdc
mnv guariba	mdc	mnv tigre	mdc
mnv ia	mcx	mnv trovão	mdc
mnv inajá	mdc	mnv tucumã	mdc
mnv inambu	mdc	mnv uariá	mdc
mnv jabuti	mdc	mnv yamúrube	mdc
mnv yu'i (rã-jiá)	mdc	(s.n.)	mdc
mnv jurubaxi	mdc	mcx (s.n.)	
mnv malave	mdc	mcx (s.n., de cor amarela)	mcx

mnv mamaruka	mdc	mcx (s.n., de cor branca)	mcx
mnv? manaquiri	mdc	mcx (s.n., de haste branca, da prima)	mdc
mnv? manaquiri	mdc	mcx (s.n., do rio branco)	mcx
mnv manieira	mdc		

2. 2. Município de São Gabriel da Cachoeira

2.2.1. São Gabriel da Cachoeira (sede), 1996-1998

nomes enunciados em língua geral ou em português, trabalhos SD

mnv açai	mdc	mnv mucuim	mdc
mnv aracu	mdc	mnv paca	mdc
mnv bacaba	mdc	mnv paca branca	mdc
mnv baixinha/baixotinha/baixote	mdc	mnv paulista	mcx
mnv banana	mdc	mnv periquito	mdc
mnv kambi (peito)	mdc	mnv pindaíba (caniço)	mdc
mnv caracol	mdc	mnv çaiwa (tipo de formiga)	mdc
mnv castanha	mdc	mnv samaúma	mdc
mnv chorona	mdc	mnv solimões	mdc
mnv cubiu	mdc	mnv supiá	mdc
mnv cucura	mdc	mnv surubim	mdc
mnv de rata	mdc	mnv tamanduá	mdc
mnv detuana (n.t.)	mdc	mnv tapira (anta)	mdc
mnv do pará	mdc	mnv tatu	mdc
mnv espelho	mdc	mnv tucumã	mdc
mnv esteio	mdc	mnv tucunaré	mdc
mnv fina	mdc	mnv uacu	mdc
mnv folha de banana	mdc	mnv wará (uará)	mdc
mnv içaneiro	mdc	mnv ucuqui	mdc
mnv ingá	mdc	mnv yamúrube (n.t.)	mdc
mnv jacundá	mdc	mnv yurará (tartaruga)	mdc
mnv kii tio (mandioca tio)	mdc	(s.n., amarela)	mcx
mnv de timbó	mdc	(s.n., branca)	mcx
mnv milho	mdc	(s.n., de cor branca)	mcx

2.2.2. São Gabriel da Cachoeira (sede), 1997

7 agricultoras, nomes enunciados em língua geral e em português, trabalhos LE, FP

abiu	mdc	a	0,29	macaxeira	mdc	1/2 a	0,29
açai	mdc	a	0,57	matupiri (tipo de peixe)	mdc	b	0,14
acará	mdc	b	0,29	miriti	mdc	a	0,14
aracu	mdc	b	0,43	mucuim	mdc	a	0,43
arraia	mdc	a	0,14	nará (n.t.)	mdc	a	0,14
aruanã	mdc	b	0,14	paca	mdc	1/2 a	0,71
bacaba	mdc	b	0,29	pacu	mdc	a	0,14
baixotinha	mdc	a	0,14	parawá (papagaio)	mdc	a	0,43
branca	mdc	1/2 a	0,43	pindaíwa (caniço)	mdc	a	0,29
cachimbo	mdc	a	0,14	piramiri (tipo peixe)	mdc	b	0,29
carioca	mdc	1/2 a	0,14	pirarucu	mdc	a	0,14
casca roxa	mdc	m	0,14	pretinha	mdc	b	0,14
castanha	mdc	b	0,43	roxa	mdc	1/2 a	0,14
ceçá-pixuna (olho preto)	mdc	b	0,14	samaúma	mdc	a	0,71
chorona	mdc	a	0,14	seis meses	mdc	b	0,14

cubiu	mdc	a	0,14	seringa	mdc	b	0,14
cucura	mdc	a	0,29	solimões	mdc	a	0,43
cunuri	mdc	b	0,14	supiá (ovo)	mdc	a	0,14
detuanã (n.t.)	mdc	b	0,14	surubim	mdc	b	0,57
do içaneiro	mdc	b	0,14	tamanduá	mdc	b	0,14
do pará	mdc	b	0,14	tapira (anta)	mdc	a	0,14
duabê (n.t.)	mdc	a	0,14	tatu	mdc	1/2 a	0,57
esteio	mdc	b	0,14	timbó	mdc	a	0,14
fina	mdc	a	0,29	tucumã	mdc	a	0,14
folha de banana	mdc	b	0,14	tucunaré	mdc	a	0,14
inambu	mdc	a	0,14	tukano	mdc	a	0,14
ipukú (n.t., comprida ?)	mdc	a	0,14	tupana	mdc	a	0,14
iwa-pixuna (tipo de árvore)	mdc	b	0,43	ucuquí	mdc	1/2 a	0,29
jabuti	mdc	b	0,14	waku (uacu)	mdc	b	0,14
jacundá	mdc	b	0,14	waruá (aruá)	mdc	a	0,14
jamundá (n.t.)	mdc	a	0,14	warura (espelho)	mdc	a	0,14
japurá	mdc	b	0,14	yamúrube (n.t.)	mdc	b	0,29
kambi (peito)	mdc	a	0,14	yu'í (rã-jiá)	mdc	b	0,14
macaca	mdc	a	0,29	yurará (tartaruga)	mdc	a	0,71

2.2.3. Tabocal dos Pereira, Rio Negro, TI Alto Rio Negro, 1999

9 agricultoras baré, nomes enunciados em língua geral ou em português trabalhos LE,

LvV

(?, bw, brilhante)	mdc	b	0,11	kumã maniwa (sorva)	mdc	a	0,11
(s.n.)	mdc	1/2 a	0,11	maku maniwa	mdc	b	0,67
(tipo de árvore)	mdc	b	0,67	miriti maniwa	mdc	a	0,33
abiu maniwa	mdc	a	0,44	morena maniwa	mdc	1/2 a	0,11
açaí maniwa	mdc	a	0,67	mucuí maniwa	mdc	a	0,33
akarã maniwa (acarã)	mdc	a	0,11	mulata maniwa	mdc	b	0,11
araku maniwa (aracu)	mdc	b	0,11	paca maniwa	mdc	b	0,33
arara maniwa	mdc	a	0,44	pacua mirim maniwa (bananinha)	mdc	a	0,11
arraia	mdc	a	0,11	pakuá maniwa (banana)	mdc	a	0,11
awaiti maniwa (milho)	mdc	b	0,11	patauá maniwa	mdc	b	0,44
baixo maniwa	mdc	b	0,11	periquito maniwa	mdc	a	0,67
cacau maniwa	mdc	a	0,78	Pindaíba maniwa (varejão)	mdc	b	0,11
cachimbo maniwa	mdc	a	0,56	pirabúxu maniwa	mdc	b	0,11
cachimborana maniwa	mdc	a	0,22	piramiri maniwa (tipo de peixe)	mdc	a	0,33
çakáy maniwa (?) (duro)	mdc	b	0,11	pombo maniwa	mdc	a	0,11
castanha maniwa	mdc	b	0,33	puraquê maniwa	mdc	a	0,67
ceça pui maniwa (olho miúdo)	mdc	a	0,11	samaúma maniwa	mdc	b	0,44
cubiu maniwa	mdc	a	0,22	solimões maniwa	mdc	a	0,67
cucuí maniwa	mdc	1/2 a	0,11	supiá maniwa (ovo)	mdc	a	0,67
cucura maniwa	mdc	n.i.	0,56	surubim maniwa	mdc	a	0,44
do pará maniwa	mdc	a	0,22	tapira maniwa (anta)	mdc	a	0,78
duá maniwa (n.t.)	mdc	a	0,11	tatu maniwa	mdc	b	0,78
duo maniwa (macaco da noite)	mdc	b	0,11	timbó maniwa	mdc	b	0,44
guariba maniwa	mdc	a	0,22	traíra maniwa	mdc	b	0,11
hipolenari maniwa				tucumã maniwa	mdc	a	0,67
ia maniwa (semente)	mdc	a	0,67	tupana maniwa	mdc	b	0,22
inambu maniwa	mdc	a	0,22	wará (tipo de árvore)	mdc	b	0,22
irapuka maniwa (irapuca)	mdc	a	0,89	yauti maniwa (jabuti)	mdc	a	0,11

iwa-pixuna maniwa				yu'í maniwa (rã-jiá)	mdc	b	0,11
kambi maniwa (peito)	mdc	a	0,44	yurarã maniwa (tartaruga)	mdc	a	0,89
kariba maniwa	mdc	b	0,11	zabe maniwa (n.t.)	mdc	b	0,33

2.2.4. Tucumã Rupitã e Juivitera, Rio Içana, TI Alto Rio Negro, 1999

6 agricultoras, nomes enunciados em baniwa, trabalhos LE, FP

(s.n.)	mdc	a	0,17	kambike (lg, peito de gente)	mdc	a	0,17
(s.n.)	mdc	a	0,17	kamheróke (cucura)	mdc	-	0,83
(s.n.)	mdc	a	0,17	kapiwãli (macaxeira)	mdc	b	0,33
(s.n.)	mdc	b	0,17	kedehakeke (?, de sujo)	mdc	1/2 a	0,17
(s.n.)	mdc	b	0,17	keerike (lua)	mdc	b	0,17
(s.n.)	mdc	b	0,33	keniki -ikinärke (?, espelho)	mdc	b	0,5
aalidalike (tatu)	mdc	b	1	kerekeréke (periquito)	mdc	a	0,67
awiñake (uacu)	mdc	a	0,5	kolirike (surubim)	mdc	a	0,5
baixo	mdc	b	0,17	kowaidake (tipo castanha)	mdc	b	0,33
daapake (paca)	mdc	b	1	kumaruke (lg, cumaru)	mdc	a	0,17
dapike (cipó)	mdc	b	0,17	liewhéke (ovo de cabeçudo)	mdc	a	0,83
doopoke (calango)	mdc	1/2 a	0,17	maakulike (maku)	mdc	b	0,17
dopalike (araripira)	mdc	a	0,5	maapake (cana-de-açúcar)	mdc	b	0,17
dos puinave	mdc	b	0,17	makua (prov. lg, tuberc. alim.)	mdc	b	0,33
dowiritike (peixe espada)	mdc	b	0,17	manákheke (açai)	mdc	a	1
dzaapaka (tucunaré)	mdc	a	0,33	mapharake (pirarara)	mdc	a	0,33
dzaawatóke (acarã)	mdc	a	0,17	maporottike (fruta de umiri)	mdc	a	0,17
dzaike (?, tipo grilo)	mdc	a	0,17	mheettike (tapioca)	mdc	b	0,83
dzamolitoke (caietu)	mdc	a	0,33	moónoke (mamangaba)	mdc	a	1
dzeekake (seringa)	mdc	b	0,17	ñamaroke (arraia)	mdc	a	0,33
Dzeemake (cachimbo/tabaco)	mdc	a	0,17	omaíke (piranha)	mdc	b	0,33
dzoottalike (jacundã preto)	mdc	a	0,17	palanáke (banana)	mdc	a	0,5
eeritoke (acarã)	mdc	a	0,5	parawitsike (piaba)	mdc	a	0,83
eewakeke (amarela)	mdc	a	0,17	patipitike (? sobrançelha)	mdc	b	0,17
guenieroke (guainã)	mdc	-	0,17	phirimaapake (urucu)	mdc	a	0,17
haalepeke (branca)	mdc	b	0,33	pidooke (lontrinha)	mdc	b	0,17
Heemahiwidake (cabeça de anta)	mdc	1/2 a	0,67	piipirike (pupunha)	mdc	a	0,33
hemalike (abiu)	mdc	a	0,33	pirimítsike (samaúma)	mdc	b	0,67
hiinirike (ucuqui)	mdc	a	0,17	ponámake (patauã)	mdc	b	0,17
hiipadáke (pedra)	mdc	1/2 a	0,17	pooperike (bacaba)	mdc	b	0,33
hipohiwidake (cabeça verde)	mdc	-	0,33	seis meses	mdc	a	0,17
hpaalike (?, joelho)	mdc	a	0,17	taalike (aracu)	mdc	b	0,67
iikolike (cabeçudo)	mdc	a	0,5	taapake (caba com colméia em forma de beiju)	mdc	a	0,17
iirakawanake (braço vermelho)	mdc	a	0,17	uwanikuke (joanico)	mdc	b	0,17
iitsike (guariba)	mdc	a	0,83	waapewike (?, jebaru)	mdc	b	0,17
itsidake (jabuti)	mdc	a	0,17	wadólake (pirapucu)	mdc	b	0,17
kabike (lg, peito de gente)	mdc	a	0,17	waliitshike (mucura)	mdc	a	0,33

2.2.5. Iauareté e Loiro, Rio Uaupês, TI Alto Rio Negro, 1998

12 agricultores, nomes enunciados em tukano - ou em português-, trabalhos LE, LV

diki = maniva de

(caroço de umari)	mdc	n.i.	0,08	nuniná diki (pium)	mdc	b	0,08
(iwa-pixuna, parecido com)	mdc	b	0,17	ohô burkisé diki (banana branca)	mdc	b	0,08
(rainha de maniudara)	mdc	b	0,42	ohô diki (banana)	mdc	b	0,58
(sentar, que desceu, que sentou)	mdc	n.i.	0,33	omâ diki (rã)	mdc	a	0,08
(tronco branco ?)	mdc	b	0,08	o'ôri diki (flores)	mdc	b	0,42
âhâ diki (inambu)	mdc	a	0,08	pak'í mariró diki (sem pai)	mdc	b	0,08
âhû diki (beiju)	mdc	a	0,08	pamô bere diki (tatu queimado ?)	mdc	b	0,08
âhû-pô'ra diki (pequeno beiju)	mdc	b	0,17	pamô diki (tatu)	mdc	a	0,08
akê diki (macaco)	mdc	a	0,17	pamô pikôro diki (rabo de tatu)	mdc	b	0,08
a'musû diki (mucuim)	mdc	a	0,08	papu buhtisé diki			
basoti diki (baixinho)	mdc	b	0,25	patí diki (tipo de seringinha)	mdc	b	0,67
ba'ti diki (sardinha)	mdc	b	0,08	pekâ dipiri diki (pau seco)	mdc	a	0,08
betá diki (tucum)	mdc	b	0,17	pekâsã diki (dos brancos)	mdc	b	0,33
bî'i diki (piranha)	mdc	a	0,08	pîro diki (cobra)	mdc	a	0,17
bî'î diki (rato)	mdc	a	0,17	pisána diki (gato)	mdc	a	0,08
bo'tea' diki (aracu)	mdc	b	0,42	pohk'ko diki (?)	mdc	b	0,08
branco diki (<i>idem</i>)	mdc		0,08	pupiâ diki (ucuqui)	mdc	b	0,33
buhâ diki (pombo)	mdc	a	0,25	seis muhi-püuri diki (seis meses)	mdc	b	0,17
bu'sá diki (samaúma)	mdc	a	0,25	semê diki (paca)	mdc	b	1
bu'u diki (tucunaré)	mdc	a	0,83	sëra diki (abacaxi)	mdc	a	0,67
castanha diki (castanha)	mdc	a	0,25	simió diki (uacu)	mdc	b	0,17
da colômbia diki (<i>idem</i>)	mdc	b	0,08	sô'â diki (vermelho)	mdc	n.i.	0,42
darí diki				to'â diki (iwa-pixuna)	mdc	b	0,08
de barcelos diki (<i>idem</i>)	mdc	a	0,08	ua dieri diki (ovos de tartaruga)	mdc	a	0,08
de benedito diki (<i>idem</i>)	mdc	b	0,08	uhú diki (pacu)	mdc	n.i.	0,08
doê diki (traíra)	mdc	b	0,08	ûhuri diki (jabuti)	mdc	a	0,08
duabê diki (?)	mdc	n.i.	0,08	wahâ-too diki (cuia)	mdc	b	0,25
duhî diki				wamî (umari)	mdc	b	0,08
eheû diki (timbó)	mdc	n.i.	0,08	wamî pe'toro diki			
etoâ diki (cubiu) mdc	a	0,25		wapî diki (cunuri)	mdc	b	0,5
ikî diki (inajá)	mdc	b	0,08	wãriá diki (acarás)	mdc	b	0,08
ikî peri diki (caroço de inajá)	mdc	b	0,08	wasô diki (tipo seringa)	mdc	b	0,17
irapuka diki (irapuca)	mdc	a	0,08	wetá diki (tapioca)	mdc	b	0,08
irê diki (pupunha)	mdc	a	0,08	wîrî diki (preguiça)	mdc	a	0,42
isê diki (cucura)	mdc	a	0,5	xurimã diki (xurimã)	mdc	a	0,17
itâ'-yimi diki (sorva)	mdc	b	0,25	yã'iro' diki (uariá)	mdc	b	0,42
kabucuena diki (kabucuena)	mdc	a	0,17	yamã (veado)	mdc	a	0,08
kape-biá diki (abelhazinha)	mdc	a	0,08	ya'mû diki (cará)	mdc	a	0,17
kã'rê diki (abiu)	mdc	a	0,33	yã'pá diki (rã-jia)	mdc	b	0,17
macaxeira diki (macaxeira)	mdc	n.i.	0,08	yehô diki (pirandira)	mdc	b	0,08
masa b'ho diki (masa b'ho)	mdc	b	0,25	yesê diki (queixada)	mdc	a	0,08
meka'di'arã diki				yîiru diki (besouro)	mdc	a	0,08
miô-wa'i diki (matrichã)	mdc	n.i.	0,08	yoasô diki (calango)	mdc	b	0,08
mipî diki (açai)	mdc	a	0,75	yuki dipîri diki (galhos de árvore)	mdc	a	0,08
mipíá diki (quatis)	mdc	a	0,08	yumû diki (patauá)	mdc	b	0,67
ne'ê diki (buriti)	mdc	a	0,67	yurarã diki (tracajá grande)	mdc	a	0,08
noiã diki (carajiru)	mdc	a	0,08				

2. 3. Município de Barcelos

2.3.1. Barcelos (sede) 1996-1998

nomes enunciados em língua geral ou em português, trabalhos SD

mnv açai	mdc	mnv manipeba	mdc
mnv amarelinha	mdc	mcx manteiga	mcx
mnv antinha pequena	mdc	mnv nará	mdc
mnv arixara	mcx	mnv orelha de burro	mdc
mnv arauari	mdc	mnv paca	mdc
mnv baixinha/baixotinha /baixote	mdc	mnv pretinha	mdc
mnv batata	mdc	mnv puli	mdc
mnv chorona	mdc	mnv puli branco	mdc
mnv coró-coró	mdc	mnv pupunha	mdc
mnv curumi branca	mdc	mnv quatro meses	mdc
mnv curumi	mdc	mnv roxinha	mdc
mnv do pará	mdc	mcx roxa	mcx
mnv espelho	mdc	mnv seis meses amarela	mdc
mcx gigante	mcx	mnv seis meses jufari	mdc
mnv gigante	mdc	mnv seraima	mdc
mnv índio amarelo	mdc	mnv surubim	mdc
mnv índio branco	mdc	mnv taipara	mdc
mnv mamaruka	mdc	mnv tartaruga/tartaruginha/ yurará	mdc
mnv manaquiri	mdc	(s.n., de cor branca)	?

3. Cultura material

3. 1. Listagem das matérias-primas não cultivadas

Estão relacionadas abaixo as matérias primas empregadas na confecção, impermeabilização e acabamento de artefatos (arumã, cipó, enviras, palhas, tinturas) para a construção de residências e das casas de forno (lenhos, palhas, cipó) empregadas nas comunidades de Espírito Santo provenientes dos seguintes ambientes:

- Floresta de terra firme: *iwité*
 - Floresta de terra firme limpa: *terétewa iwité*
 - Floresta de terra firme cerrada: *waiapisá iwité*
- Caatinga: *ka'atinga*
- Igapó: *igapó*
- Capoeira: *kukwera*

3.1.1. Argila - tuyuka

Confecção de fogareiros; ocorre na extremidade da ilha Mawari, à jusante. A argila deve ser misturada a casca do cariapé (*karaipé*).

3.1.2. Arumã - aruma

Confecção de tipiti, peneiras, cestos recipientes. Se trata de diversas espécies de *Ischnosiphon*, Marantaceae.

- *Aruma eté - aruma retewa* - arumã “verdadeiro”: terra firme, em lugar úmido, à montante na beira do igarapé Kaarexi.
- *Aruma turuçu* - arumã “verdadeiro”: uma variante do anterior, porém graúdo; ocorre no mesmo local porque crescem juntos.
- *Aruma iakami retimã* - arumã verdadeiro, dito arumã “canela de jacamim”: igapó, nas ilhas fronteiriças à comunidade, sobretudo Ira e Nazaré.
- *Aruma membeka* - arumã “mole”: igapó, nas ilhas fronteiriças à comunidade e na beira do lago Waiamata, no igarapé Mabahá.

3.1.3. Cipós - xipú

Confecção de cestos cargueiros e outros tipos de cestos, amarrações de cobertura

- *Xipú* - cipó titica (*Heteropsis* spp. Araceae): terra firme, larga distribuição tanto à montante como à jusante.

- *Xipú waçu - timbó waçu* - cipó timbó (*Derris* sp., Fabaceae, Papilionoideae): terra-firme, nas margens de diferentes igarapés, concentrando-se no igarapé do Maiá.
- *Xipú wambé kurua* - cipó ambé (*Philodendron* sp., Araceae): terra firme, larga distribuição tanto à montante como à jusante, concentrando-se à jusante do Sítio do Professor Juvenal.
- *Xipú wambé cima* - cipó (não identificado): igapó, no interior da ilha fronteira.
- *Xipú pewa* - cipó (não identificado): terra firme, na mesma margem, à montante, “dá de rebolada”.
- *Yacitara miri* - jacitara “pequena” (*Desmoncus* sp., Arecaceae): igapó, na ilha fronteira.
- *Yacitara waçu* - jacitara “grande” (*Desmoncus* sp., Arecaceae): igapó, nas margens das ilhas fronteiras e também em alguns lugares à montante e à jusante da comunidade.

3.1.4. Enviras - iwira

Confecção de alças para cestos cargueiros. Diversas espécies da família das Annonaceae.

- *Kwatá iwira* - envira “de coatá”: terra firme, distanciado da comunidade, no sopé da serra, à montante.
- *Iwira seikiri* - envira “verde”: terra firme, capoeira, larga distribuição.
- *Iwira piranga* - envira “vermelha” (folha graúda): terra firme, só ocorre na beirada da caatinga, junto ao igarapé Mabahá.
- *Iwira murutinga* - envira “branca”: terra firme, em mata atrás da serra, e na mata baixa do igarapé Mabahá.

3.1.5. Lenhas e madeiras - mirá, iwá

Edificação de casas de moradia e casa de forno, confecção de tensores para o tipiti, espátulas, remos, jiraus, moquém, tampas de cestos, bancos, usados como lenha para o forno, tempero de argila.

- *Bacatirana*: igapó
- *Itaiwa* - itaúba (*Mezilaurus itauba*, Lauraceae): terra firme, nas matas do centro há mais ou menos um km da comunidade.
- *Ingá xixi* - Ingá do mato: terra firme, nas capoeiras que circundam a comunidade.
- *Jacareiwa* - jacareúba: igapó, na ilha fronteira (ilha Trevada).
- *Yupati* - paxiubinha: terra firme, nas matas em direção do centro.

- *Yupati waçu* - paxiubão, terra firme, nas matas em direção do centro.
- *Karapanã iwa* - loiro carapanaúba, terra firme, ocorre junto com loiro; no igapó das ilhas fronteiriças Trevada e Mauari.
- *Kariapé* - cariapé (da folha graúda e da miúda): igapó, na ilha Trevada e outras ilhas fronteiriças.
- *Matámatáíwa* - ripeira: terra firme, de larga distribuição, nas proximidades de lagos e igarapés.
- *Makuku* - macucu: terra firme
- *Mirásantobiwa* - lenheiro, “pau direito”: igapó, nas ilhas fronteiriças.
- *Molongó* - molongó: igapó, nas ilhas fronteiriças.
- *Paxi’iwa* - paxiúba: terra firme, distanciado da comunidade, nas matas das margens do igarapé Coaré.
- *Ruíru* - louro: terra firme, nas matas do centro, distanciado da comunidade.
- *Umari rana* - umarirana: terra firme, larga distribuição.
- *Warabá* - arabá: igapó, na ilha fronteiriça, ilha Trevada.

3.1.6. Palhas - káa

Utilizado para cobertura de casas e confecção de vassouras para limpar fornos, abanos, linha de pesca, cordéis. Salvo menção contrária, são palmeiras (Arecaceae).

- *Buçú* - buçu (cf. *Manicaria*): caatinga do alto rio Negro (Comunidade de Tabocal dos Pereira)
- *Karanã* - caraná (*Mauritiella* sp.): terra firme, à montante, perto do rio Darahá, caatinga do alto rio Negro (Comunidade de Tabocal dos Pereira)
- *Kuruá* - curuá (*Attalea* sp.): terra firme, na mata, em direção ao interior, o “centro”
- *Iwá kawa* - bacaba (*Oenocarpus bacaba*), terra firme, nas capoeiras e na mata, em direção do interior, o “centro”
- *Inayá* - inajá (*Attalea maripa*): terra firme, larga distribuição.
- *Patawá* -patuá (*Oenocarpus bataua*): terra firme, nas áreas alagadas da mata, em direção ao centro.
- *Piaçawa* - piaçaba (*Leopoldina piassaba*): terra firme, nas matas do rio Preto
- *Tukū* - tucum (*Astrocaryum chambira*): terra firme e capoeira velha (Comunidade de Tabocal dos Pereira)

- *Tukumã* - tucumã (*Astrocaryum aculeata*): terra firme, nas margens, à montante da comunidade e na mata em direção do interior ao centro.
- *Ubĩ* - ubim “branco” (*Geonoma* sp.): terra firme, na direção do centro, ocorre nas bordas dos roçados.
- *Ubĩ juruti* - ubim “vermelho” (*Geonoma* sp.): terra firme, na direção do centro, ocorre nas bordas dos roçados.
- *Ubĩ waçu* - ubim “de folha graúda” (não identificada): terra firme, na direção do centro, ocorre nas bordas dos roçados.

3.1.7. Tinturas para impermeabilização de cuias e pintura de trançados

- *Ingá xixi* - Ingá do mato (mordente e impermeabilizante) (*Inga* sp. Fabaceae Mimosoideae): terra firme, nas capoeiras que circundam a comunidade.
- *Karayuru* - carajirú (*Arrabidaea chica*, Bignoniaceae): terra firme, nas matas próximas da comunidade.
- *Kumati* - cumati (Myrtaceae): terra firme, nas capoeiras próximas da comunidade.
- *Makuku* - macucu (mordente): beira do rio.

3. 2. **Catálogo de artefatos e objetos**

O presente catálogo refere-se aos objetos e artefatos inventariados *in loco*, pertencentes ou utilizados nas casas de forno instaladas nas comunidades Espírito Santo (rio Negro) e Aquariquara (rio Jurubuxi) e na região periurbana de Santa Isabel do Rio Negro. Referências sobre as comunidades de Tabocal dos Pereira (alto rio Negro) quando ocorrerem, serão assinaladas. Este levantamento foi realizado em 1998, 1999, 2006, 2007 e 2008, 2009 e contou com a colaboração de Rosalina Gomes, Francisco Alemão, José Miguel Pereira, Arelli Melgueiro Gomes, Anatólio Casemiro da Silva, Ana Pereira, Wilson Cordeiro Albino, (Alto Rio Negro- Tabocal dos Pereira) Maria Angélica Reis, Elidio Isidoro Coelho, Zerino Sabino, Jorgina da Silva, Isabel Silva Rodrigues, Adalberto Reis Isidoro, Gentil Lúcio, Nilza de Braga, Rita Lucio Fidelis, Alfredo Oliveira, Lauriano Fabino, Neuza de Braga, Juscelino Oliveira, Maria Oliveira, Juventina Oliveira, Guilherme Lúcio de Braga, Zulmira Serafim (Médio Rio Negro - Espírito Santo) Daniel Mercê Pinheiro, Rene Venceslau, Moisés Gervásio, Angelina Souza Angro, Angelina da Silva Gervásio, Lucinda Santana Hildebrando, Ernesto Lemos, Conceição Dias, Walter da Silva Monteiro, Julia de Menezes (Santa Isabel do Rio Negro).

A lista dos implementos levantados será apresentada em conjunto quando houver coincidência formal. A terminologia indígena é seguida das letras N e T o que indica que

pertencem, respectivamente, às línguas nheengatú e tukano. Duas obras de cunho taxonômico (Ribeiro, 1985, 1988) foram consultadas para estabelecer a identificação de cada artefato. Foram repertoriados outros objetos de confecção artesanal, empregados pelos moradores das referidas comunidades, mas que não constam desta listagem, pois não se referem especificamente ao assunto estudado.

Cada um dos objetos descritos é identificado por uma fotografia, mas o detalhamento do catálogo corresponde ao objeto retratado e a muitos outros que são semelhantes. O objetivo foi incorporar todas as variações formais, funcionais, materiais, técnicas, decorativas, assim como o uso de diferentes matérias-primas que foram encontradas no levantamento.

(N) nome em nheengatú

(T) nome em tukano

I - Objetos Artesanais

Nº1 (foto 63)

trançado

abano para avivar fogo

tapekwá ou *tapekwá miri* (N)

weninó (T) e mais especificamente como *weninó sumuatiró* quando são providos de ponta e de *weninó serté* quando são arredondados



Matérias-primas	folhas fechadas de tucumã, de caroá, de tucum, de buçu, fios de fibras de tucum, fios de plástico
Medidas	31 x 21 cm
Técnicas de trançado	cruzado quadricular com dois elementos
Produção	masculina e feminina (Espírito Santo). Abanos tukano podem ser adquiridos no comércio de São Gabriel da Cachoeira e em Santa Isabel podem ser adquiridos de artesões baré que os fazem sob encomenda
Propriedade	feminina, individual
Uso	individual, masculino e feminino
Função	abandar fogo
Local de uso	casa de forno, cozinha e arredores da residência (fogo de chão) e também como enfeite para a sala
Acondicio./localização	introduzido entre as paredes de palha da casa de forno

Nº2 (foto 64)

trançado



abano para virar beijú; este abano é maior que o anterior

tapekwa ou *tapekwá ruçu* (N)

weninó sumuatiró (T)






Matérias-primas	folhas fechadas de tucumã
Medidas	55 x 37 cm
Técnicas de trançado	cruzado quadricular
Produção	masculina, uma especialização dos tukano, mas confeccionado por alguns baré; objeto de troca e venda. Em Espírito Santo foi encontrado um abano proveniente da comunidade Piraiwaara do igarapé Darahá - Rio Negro.

Propriedade	feminina, individual
Uso	individual, feminino, masculino; compartilhamento comunitário
Funções	virar beiju, com funções de espátula
Local de uso	casa de forno, no processamento da mandioca
Acondicio./localização	deitado no jirau
N°3 (foto 65) implemento doméstico armação tripode <i>çuaç</i> (N) <i>ñamá</i> (T) literalmente “veado”	
	
Matérias-primas	pau de envira, envira, pregos
Medidas	147 cm alt.
Produtor	masculino
Propriedade	familiar
Uso	feminino, individual
Funções	tripé para sustentar o cesto-peneira <i>kumatá</i>
Local de uso	na periferia da casa de forno
Acondicio. /localização	fechado, encostado nas paredes ou esteios da casa de forno
N°4 (foto 66) implemento utilitário batedor <i>maçaruka</i> (N) <i>senenó</i> (T) também referido como “pé de maçarico”	
	
Matérias-primas	madeira (<i>massariko iwa</i>)
Medidas	32 cm comp.
Técnica de manufatura	entalhado


Produção	feminina, masculina.
Propriedade	feminina, individual, (geralmente vários exemplares)
Uso	individual, feminino
Função	para dissolver polvilho; preparar mingaus (de banana, tapioca etc), triturar caroços de açaí
Local de uso	cozinha
Acondicio. /localização	pendurado, entre as palhas da cobertura
<p>Nº 5 (foto 67)</p> <p>trançado</p> <p>cesto cargueiro</p> <p><i>waturá</i> (N), sendo especificados de acordo com o tamanho: <i>waturá koaira miri</i> (pequeno) <i>waturá turuçua</i> (grande) <i>waturá kwaira</i> (tamanho ideal)</p> <p><i>pii</i> (T)</p>	
Matérias-primas	cipó ambé (<i>xipú wambékurua</i>); cipó titica (<i>xipú</i>); alça: envira verde (<i>iwira seikiri</i>); envira vermelha (<i>iwira piranga</i>).
Medidas	a) 41 cm alt. x 39 cm diam. b) 45 cm alt. x 49 cm diam. c) 29 cm alt x 34 cm diam. (<i>waturá coaira miri</i>)
Técnicas de trançado	trançado
Produção	masculina
Propriedade	feminina, individual
Uso	feminino, individual
Função	transporte e acondicionamento de mandioca com casca e sem casca e outros tubérculos (cará, batata doce, macaxeira), de frutas (bacaba, açaí, pupunha, patauá, banana, cubiu, abacaxi), de lenha, de carvão, para transportar vasilhames com água, terçados: <i>trabalha em tudo</i>
Locais de uso	roça, casa de forno, comunidade, viagem
Acondicio. /localização	no interior da casa da proprietária, sobrepostos, emborcados, dispostos no jirau da casa de forno. Este cesto cargueiro não é comercializado






<p>Nº6 (foto 68)</p> <p>trançado</p> <p>cesto cargueiro de bordo circular e base arredondada, trançado cerrado e alça de envira</p> <p><i>pii</i>, <i>mihsin pii</i> (T) mas é também referido por alguns tukano como <i>waturá</i> (N) quando falam português</p>		
Matérias-primas	cipó titica; envira; cordeis de plástico	
Medidas	58 cm alt. x 43 cm diam.	
Técnica de manufatura		
Produção	feminina pelos Maku, referidos pelos Arapaço como Peoná e no médio rio Negro como Hupdá. Em Loiro estes cestos são adquiridos em transações diretas no rio Japú ou através da Missão Salesiana em Yawareté. Em São Gabriel são vendidos no comercio local, mas os que foram encontrados em Santa Isabel provêm desta cidade e foram obtidos através da rede familiar. O cesto encontrado em Santa Isabel veio de Iauareté.	
Propriedade	feminina	
Uso	individual, feminino	
Função	para transportar produtos da roça	
Local de uso	na casa de forno, na cozinha	
Acondicio. /localização	no interior da casa de forno, da proprietária	
<p>Nº 7 (foto 69)</p> <p>trançado</p> <p>cesto cargueiro de bordo circular e base arredondada, trançado cerrado</p> <p><i>çamburá</i>, e mais comumente <i>tubú</i>, <i>tubo</i> (N) <i>pii</i> (T)</p>		
Matérias-primas	cipó timbó, envira, serapilheira de plástico (alça)	
Medidas	43 cm alt.	
Técnica de manufatura	trançado	
Produção	feminina dos Yanomami também referidos como Inhanumami que vivem no rio Marauaiá. Podem ser adquiridos em Santa Isabel no Mercado Municipal ou diretamente dos Yanomami. Os Baré são os principais usuários dos cestos cargueiros Yanomami	
		

Propriedade	feminina
Uso	individual, feminino
Função	para transportar produtos da roça, frutas silvestres (açai, bacaba, patauá)
Local de uso	na casa de forno, na cozinha
Acondicio. /localização	no interior da casa de forno da proprietária, no chão
<p>N° 8</p> <p>trançado</p> <p>cesto cargueiro jamanchin</p> <p><i>panakú</i> (N)</p> <p style="text-align: right;">Sem foto</p>	
Matérias-primas	folhas de palmeiras, patauá (mais durável), bacaca; envira
Medidas	98 cm comp.
Técnicas de manufatura	trançado
Produção	masculina
Propriedade	feminina
Uso	individual, feminino
Função	para transportar talos de maniva de uma roça antiga para uma nova
Local de uso	nas roças
Acondicio. /localização	este cesto é descartado após o uso
<p>N°9 (foto 70)</p> <p>trançado</p> <p>cesto cargueiro paneiriforme</p> <p><i>pêrá</i> (N)</p>	
	
Matérias-primas	folhas de palmeira bacaca ou patauá (a mais durável), envira
Medidas	variáveis
Técnica de manufatura	trançado
Produção	masculina
Propriedade	-
Uso	individual

Função	para transportar frutos de açaí, bacaba, patauá
Local de uso	da mata para a casa
Acondicio. /localização	este cesto é descartado após o uso
<p>Nº10 (foto 71)</p> <p>trançado</p> <p>cesto paneiriforme</p> <p><i>panero</i> (N) <i>tenenpi</i> (T)</p> <p>O termo é aplicado a um cesto cargueiro incompleto, sem bordo e alça</p>	
Matérias-primas	cipó titica ou cipó ambé ou de cana (<i>burité</i>) alça de envira verde
Medidas	41 cm alt. x 43 cm diam.
Técnicas de manufatura	trançado hexagonal reticular de múltiplos elementos (<i>miriti putira</i>); arremate espiralado em 8 (<i>tamuatá pirêra</i>)
Grafismos	<i>iacaré potiá</i> (peito de jacaré); <i>miriti putira</i> (flor do miriti); <i>tamuatá pirêra</i> (casco de tamuatá)
Produção	masculina
Propriedade	feminina
Uso	individual, feminino
Função	para acondicionar panelas e tijelas, para acondicionar carvão, raízes de mandioca, castanhas, peixe moqueado: <i>serve para qualquer coisa.</i>
Local de uso	na casa de forno, na cozinha.
Acondicio. /localização	no interior da casa de forno, da proprietária
<p>Nº11 (foto 72)</p> <p>trançado</p> <p>cesto-coador</p> <p><i>kumatá</i> (N) <i>thompa</i> (T)</p>	
Componentes	começo do trançado- “centro” (<i>iupirungá</i>); trançado côncavo - “tecido” (<i>iupeçá</i>); borda - “beira” (<i>simbiwa</i>); trançado convexo - “peito” (<i>kumatá iputiá</i>); alça -“corda” (<i>xama</i>) ou “orelha” (<i>inambi</i>)
Matérias-primas	arumã “verdadeiro” com casca; cipó (<i>xipúaçú</i>) ou cipó (<i>jacitaramiri</i>) ou

	paxiubinha (<i>jupati</i>)
Medidas	78 cm diam.
Técnicas de manufatura	trançado cruzado em diagonal (<i>tukura potiá</i>); auto remate com reforço (<i>wassai rauwá</i>)
Produção	masculina; todos os povos rionegrinos fazem este tipo de trançado
Propriedade	individual
Uso	feminino e individual
Funções	extrair tucupi e o amido da massa de mandioca ralada, produzir suco de frutos (pupunha, abacaxi); secagem de pimentas.
Local de uso	no interior da casa de forno ou nas imediações, disposto em um armação
Acondicio. /localização	emborcado no jirau, ou pendurado, na casa de forno
Nº12 (foto 73)	
trançado	
cesto-recipiente	
<i>urutu</i> (N)	
<i>ahãwāsane bahtí</i> (T)	
Componentes	começo do trançado- “centro” (<i>iupirungá</i>); trançado côncavo - “tecido” (<i>iupeçá</i>); borda - “beira” (<i>simbiwa</i>); trançado convexo - “peito” (<i>iputiá</i>); alça
Matérias-primas	fasquias de arumã verdadeiro com casca; tiras de cipó jacitara, cipó titica, lâminas de ripeira.
Medidas	a) 33 cm alt. e 40 x 40 cm na base b) 30 cm alt. e 48 x 48 cm na base
Técnica de manufatura	
Grafismos	<i>akuti ranha</i> (dentes de cotia); <i>tamuatá pirêra</i> (casco de tamuatá)
Produção	masculina
Propriedade	individual
Uso	familiar
Função	acondicionar massa de mandioca ralada depois de passada no cesto peneira, também usado para se acondicionar beijú ou goma ressecada
Local de uso	na casa, na cozinha, por ocasião das refeições
Acondicio. /localização	emborcado no jirau, no forno, sobre outros objetos trançados, na cozinha
Referências	Ribeiro, 1995; Ricardo, 2001

<p>N°13 (foto 74)</p> <p>trançado</p> <p>cesto-tigeliforme (Ribeiro, 1988: 42)</p> <p>“balaio”, <i>apá</i> (N)</p> <p><i>bahtiaká</i> (T)</p>		
Componentes	começo do trançado- “centro” (<i>iupirungá</i>); trançado côncavo - “tecido” (<i>iupeçá</i>); borda - “beira” (<i>simbiwa</i>); trançado convexo - “peito” (<i>iputiá</i>); alça	
Matérias-primas	arumã (<i>aruma turuçu</i>); cipó - (<i>iacitara miri</i>); ingá do mato (<i>ingá xixi</i>); carajurú <i>karaiwurú</i> -	
Medidas	28 cm diam.	
Técnica de manufatura	trançado cruzado em diagonal (<i>tukura potiá</i>); auto remate com reforço (<i>wassai rauwá</i>).	
Produção	masculina	
Propriedade	individual	
Uso	familiar	
Função	para servir beijú, também usado para se acondicionar goma ressecada.	
Local de uso	na casa, na cozinha, por ocasião das refeições;	
Acondicio. /localização	emborcado no jirau, no forno, sobre outros objetos trançados, na cozinha.	
Referências	Ribeiro, 1995; Ricardo, 2001	
<p>N° 14 (foto 75)</p> <p>trançado</p> <p>cesto-recipiente</p> <p><i>çamborá</i>, <i>çamburá</i> (N) termo atribuído a todo cesto provido de tampa</p>		
Matérias-primas	cipó ambé, molongó, ingá do mato (<i>ingá xixi</i>); carajurú <i>karaiwurú</i>	
Medidas	28 cm diam.	
		

Técnica de manufatura	trançado hexagonal reticular
Produção	masculina
Propriedade	individual
Uso	familiar
Função	acionar gafanhotos comestíveis, camarões secos, pimenta
Local de uso	na cozinha
Acondicio. /localização	sobre uma prateleira
Nº 15 (foto 76)	
<p>recipiente</p> <p>cuia</p> <p><i>kuya kuiupi</i> ou <i>kuyamiri</i> (pequena) (N)</p> <p><i>waró wahatoró</i> (pequena) (T)</p> <p><i>iasankaró</i> (oval) (T)</p> <p><i>boriwaró</i> (grande) (T)</p> <p><i>passariwaró</i> (jamaru) (T)</p>	
Matérias-primas	fruto da cuieira (<i>Crescentia cujete</i>); tintura de cumati para impermeabilizar fruto do jamaru (<i>Lagenaria sericea</i>)
Medidas	29 cm diam ou 18 cm x 9 cm quando oblonga
Técnicas de manufatura	quando pintada(<i>kuia pixuna</i>) e sem pintura (<i>kuia pitinga</i>)
Procedência	cidade de Barcelos
Produção	masculina e feminina(impermeabilização) .
Propriedade	feminino, individual
Uso	feminino, com compartilhamento comunitário.
Funções	transportar a massa de mandioca ralada para o forno e retirar a farinha do forno. No uso doméstico a cuia serve para tomar mingau ou chibé.
Local de uso	interior da casa de forno
Acondicio. /localização	emborcado no jirau

Nº 16 (foto 77)

implemento de trabalho

espátula

tarubá (N)

wapinsero (T)



Matérias-primas	lenho de arabá (<i>warubá</i>), jacareúba, loiro itauba
Medidas	a) 90 x 11 cm b) 118 x 10 cm c) 97 x 13 cm d) 111 x 11 cm e) 116 x 11 cm
Técnicas de manufatura	entalhe
Produção	masculina, podendo ser um remo usado, imprestável para a navegação. Em Espírito Santo, uma das famílias usa um remo encontrado na beira do rio
Propriedade	comunitária
Uso	masculino, feminino
Função	revolver a massa de mandioca ralada na produção de farinha e a goma para fazer a farinha de tapioca. A massa de mandioca também pode ser revolvida com o remo, <i>apukitá</i> (N); <i>ohápi</i> (T). Entre os Baré (Tabocal dos Pereira) a espátula era empregada pelas mulheres como leme ou mesmo para remar.
Local de uso	interior da casa de forno, associado ao forno
Acondicio. /localização	em cima do forno ou do jirau

Nº 17 (foto 79)

implemento de trabalho

espátula

tarubá meiwupiara (N)

lanceolada, de cabo curto


pokáantenipi (T)

wahádiakaró (T) em forma de meia lua, sem cabo



Matérias-primas	carapanaúba
Medidas	41 x 9 cm
Técnicas de manufatura	entalhado
Produção	masculina e feminina
Propriedade	compartilhamento comunitário
Uso	feminino
Função	acertar a borda do beiju <i>kuradá</i>
Local de uso	interior da casa de forno
Acondicio. /localização	em cima do forno
<p>N° 18 (foto 79)</p> <p>Utensílio</p> <p>espremedor de cana</p> <p><i>waimi waixié</i> ou <i>waimi queixo</i> (queixo de velha) (N)</p>	
Matérias-primas	madeira itaúba
Medidas	88 cm alt.
Técnicas de manufatura	entalhado
Produção	masculina
Propriedade	familiar
Uso	feminino
Função	obter caldo de cana
Local de uso	periferia da casa de forno
Acondicio. /localização	enterrado na parte posterior da casa de forno
<p>N° 19 (foto 80)</p> <p>cerâmica</p> <p>fogareiro</p> <p>não há - fogão</p>	



Matérias-primas	argila, cariapé
Medidas	28 cm alt. x 34 cm diam.
Técnicas de manufatura	acordelado
Produção	feminina. Uma mulher de Espírito Santo os faz para vender ou trocar, um dos quais foi encontrado em Aquariquara
Propriedade	feminina, individual (geralmente vários exemplares)
Uso	individual, feminino e masculino
Função	cozinhar, assar e moquear alimentos
Local de uso	cozinha
Acondicio. /localização	no chão: <i>é do chão</i>
<p>Nº 20 (foto 81)</p> <p>Implemento</p> <p>formas para beijú</p> <p>“roda” <i>yapuá</i> (N) <i>mihpinipin</i> (T)</p>	
	
Matérias-primas	entrecasca de turi
Medidas	diferentes tamanhos, com 2 cm de largura. Os pequenos, para beiju çica, são unidos, formando uma espécie de rede
Técnicas de manufatura	amarrado
Produção	feminina
Propriedade	feminina, individual, (geralmente vários exemplares)
Uso	individual, feminino
Função	
Local de uso	casa de forno, sobre o torrador
Acondicio. /localização	pendurados nas vigas da casa de forno ou na cozinha

Nº 21 (foto 82)

implemento

forno ou torrador objeto híbrido, industrial e artesanal, o torrador se apoia em uma estrutura circular, confeccionada com a técnica de enchimento, provida de uma abertura para a lenha

torrador de metal: *yapuna* (N)

base do forno: *yapuna rupitá* (N); *ehtaró* (T)

O *yapuna tuyuka* (N) faz referência ao forno antigo, feito de argila e apoiado em pedras, com beiradas altas e que não é mais confeccionado; *witarí* (T).

Designa as trempes para o torrador que são cilíndricas e confeccionadas de argila



Matérias- primas	metal, madeira, argila
Medidas	a) 90 cm alt. b) 81 cm alt.
Procedência do torrador	os torradores constituem geralmente em doações de políticos: a) Governo Amazonino Mendes (Espírito Santo); b) antigo prefeito de São Gabriel (Tabocal dos Pereira)
Produção	masculina (base)
Propriedade	comunitária
Uso	familiar, compartilhamento comunitário
Local de uso	interior da casa de forno
Acondicio. /localização	posição centralizada em uma das extremidades da casa de forno. Um outro tipo de forno, utilizado antes das doações referidas, era confeccionado com um tambor de gasolina partido ao meio e adaptado a um suporte de varas e de argila

Nº 22 (foto 83)


ustensílio

jirau

yurá (N)



Matérias-primas	ripas de lenho de açá e cordel de malhadeira; varas de envreira e linha de nílon
------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

Medidas	a) 240 cm x 50 cm b) 350 cm x 75 cm
Técnica de manufatura	amarrado
Produção	masculina
Propriedade	familiar
Uso	familiar
Função	acionar os utensílios empregados na casa de forno, sem especificidade
Local de uso	casa de forno
Acondicio. /localização	no alto, nas laterais, em sentido longitudinal. Bancos compridos de mesmo aspecto que os jiraus, são usados para descansar os <i>waturás</i> repletos de mandioca que não devem ir para o chão
N° 23 (foto 84) utensílio doméstico masseira (cocho/ canoa) <i>maçarirú</i> (N)	
Matérias- primas	itaúba (<i>itaiwá</i>)
Medidas	a) 291 cm x 74 cm b) 326 cm x 81 cm
Técnicas de manufatura	entalhe
Produção	masculina, com procedência desconhecida pois trata-se de uma canoa velha, recolhida na beira da comunidade
Propriedade	familiar com compartilhamento comunitário,
Uso	masculino e feminino,
Função	a) aparar a massa de mandioca ralada que sai do caitetu b) acondicionar a massa de mandioca ralada
Local de uso:	a) no chão, em baixo do caitetu b) nas proximidades da parte trazeira da casa de forno
Acondicio. /localização	a) emborcado, em baixo do caitetu, na casa de forno b) artefato fixo, proximidade da casa de forno

<p>N° 24</p> <p style="text-align: right;">Sem foto</p> <p>implemento</p> <p>moquém triangular</p> <p><i>mukã êtáwa</i> (N)</p>	
Componentes	
Matérias-primas	varas de loiro; estipes de inajá; metal (zinco)
Medidas	112cm x 151 cm x 67 cm
Técnicas de manufatura	
Grafismos	não há
Produção	masculina
Propriedade	familiar
Uso	familiar, feminino (sogra e nora)
Função	moquear peixe
Local de uso	casa de forno
Acondicio. /localização	fechado, as varetas encostadas no esteio, instalado na parte posterior da casa de forno, do lado direito
<p>N° 25</p> <p style="text-align: right;">Sem foto</p> <p>implemento agrícola</p> <p>pau de cavouco</p> <p><i>mirárupitá</i> (N)</p> <p><i>waktapin</i> (T)</p>	
Técnicas de manufatura	entalhe
Matérias- primas	madeira ripeira
Medidas	72 cm de comprimento
Produção	feminina, a cada nova roça
Propriedade	individual, feminina.
Uso	feminino, masculino
Função	exclusivamente para plantar maniva.
Local de uso	roça
Acondicio. /localização	este instrumento nunca abandona a roça

Nº 26 (foto 85)

trançado

peneira quadrangular /circular

urupema (N)

urupema uirupιά (N) para massa de fazer farinha

urupema meyurupiara (N) para massa de fazer beiju

siopá (T)

poká siopá (T) para massa dura

kibówan siopá (T) para massa mole (puba)

putí siopá (T) para massa misturada



Matérias- primas	arumã com casca (<i>arumareté</i>); paxiuba (<i>paxiwa</i>); amarração de fio de nílón (malhadeira)
Técnicas de manufatura	trançado cruzado quadricular ou xadrezado com um elemento (<i>iacaré putiá</i>) e arremate amarrado <i>awanapukuwa simbiwa</i>
Medidas	92 x 92 cm
Produção	masculina e ocasionalmente feminina
Propriedade	comunitária ou individual
Uso	comunitário; feminino, ocasionalmente masculino, disposto em cima de uma bacia de alumínio
Função	peneirar a massa de mandioca ralada.
Local de uso	interior da casa de forno e suas imediações.
Acondicio. /localização	emborcada no jirau ou disposta no torrador da casa de forno

Nº 27 (foto 86)

trançado

peneira quadrangular/circular de trama fina

urupema meyurupiara (N)

pamusiapá (T)





Matérias-primas	arumã com casca e sem casca; jacitara, paxiubinha, paxiubão, tiras de plástico
Medidas	83 x 86 cm
Técnicas de manufatura	trançado cruzado quadricular com dois elementos (<i>uruwá bunda</i>)

Grafismos	<i>uruá pinima</i> (pintura do caracol) e <i>tukura potiá</i> (peito de gafanhoto)
Produtor	feminino
Propriedade	comunitária ou individual
Uso	feminino e comunitário (4 famílias)
Função	para fazer “vinho” de pupunha, para fazer mingaus; para peneirar a massa para fazer farinha de tapioca ou beiju cica; colocar beiju para esfriar. Esta peneira é peça essencial na “dança da farinha” que é executada nas Festas Culturais
Local de uso	a) na casa de forno, sobre uma bacia b) na cozinha residencial
Acondicio. /localização	emborcado no jirau
<p>Nº 28 (foto 87)</p> <p>Implemento</p> <p>ralador (ralo)</p> <p><i>iwiçé</i> (N)</p> <p><i>sokóno</i> (T)</p>	
Componentes	
Matérias- primas	madeira, fragmentos de metal ou pedra ou pregos, seiva
Medidas	a) 90 cm alt. b) 81 cm alt.
Técnicas de manufatura	entalhe, incrustação
Grafismos	<i>wassai raua</i> - “folhas de açaí” (figura produzida pelos “dentes”)
Procedência	podem ser adquiridos em Yawareté, na Loja da Missão Salesiana e provêm do rio Aiary. Em São Gabriel da Cachoeira são originários do rio Içana e podiam ser comprados, em 1999/2000, em pelo menos seis endereços: Loja da Missão Salesiana, Loja da FOIRN, Alfredo Coimbra, Filial Unicentro, Mercadinho Teoné, Casa Bruna. Em Santa Isabel, os raladores utilizados são trazidos de São Gabriel da Cachoeira
Produção	masculina e feminina (implantação dos fragmentos). Os raladores utilizados são confeccionados pelos Baniwa que os denominam de <i>ada</i> .
Propriedade	individual
Uso	individual e familiar
Função	ralar as raízes de mandioca, apoiado nas coxas e em um pedaço de madeira






Local de uso	interior da casa de forno
Acondicio. /localização	pendurados por um cordel nas vigas da casa de forno.
Referências	Mowat, 1989
<p>N° 29 (foto 88)</p> <p>trançado</p> <p>tipiti</p> <p><i>tipiti</i> (N)</p> <p><i>wahtinkeo</i> (T)</p>	
Componentes	alça superior (<i>tipiti acanga</i>); corpo (<i>tipiti rumitera</i> ou <i>tipiti ipokossá</i>); alça inferior (<i>tipiti bunda</i> ou <i>tipiti sitimá</i>), abertura (<i>tipiti iwurú</i>)
Matérias-primas	arumã verdadeiro com casca; jacitara; amarrações de cipó titica (<i>xipú</i>)
Técnicas de manufatura	trançado cruzado em diagonal com dois elementos (<i>akuti ranha</i>) outra técnica: trançado cruzado em diagonal com um elemento (<i>iará ia</i>)
Medidas	comprimento variado: 191 cm; 172 cm; 168 cm; 164cm; 161 cm
Produtor	geralmente é o dono da casa de farinha. Um dos tipiti utilizados em Espírito Santo foi confeccionado por Alonso (comunidade São Francisco), pago com uma lata de farinha
Propriedade	individual ou familiar
Uso	comunitário, feminino e masculino. É geralmente usado um conjunto de dois ou três tipiti; os demais são para a reposição dos que se rasgam no uso. O tipiti é distendido através de tensores: um poste de sustentação (<i>tipiti tukano</i> , <i>tipiti maku</i>); um travessão (<i>tipiti emena</i>)(N) e um poste chanfrado <i>tipiti cunhãtai</i> (N) <i>wahtinkeo dahsé</i> (T)
Função	espremer massa de mandioca ralada. Tipitis de tamanho reduzido são usados para moquear pimenta
Local de uso	na proximidade da casa de forno, inserido numa aparelhagem de distensão compreendida pelo <i>tipiti tukano</i> , <i>tipiti mená</i> e o <i>tipiti cunhantã</i> . Em Espírito Santo o primeiro é substituído por uma árvore (<i>biribá</i>)
Acondicio. /localização	pendurados emborcados num local específico (<i>tipiti rendá</i>), uma trave saliente da parte traseira da casa de forno
Referências	Ribeiro, 1995



<p>Nº 30 (foto 89)</p> <p>implemento doméstico</p> <p>vassoura para forno</p> <p><i>tapixa ou tapixawa</i> (N)</p> <p><i>wariboká</i> (T)</p>		
Matérias-primas	fibras de piaçaba, cipó, madeira	
Medidas	a) 39 cm b) 42 cm	
Técnicas de manufatura	técnica <i>tapa acanga</i> (cabelo de negro)	
Produtor	feminino, masculino nas comunidades do rio Preto (Campinas), afluente do rio Padauri, no rio Xié, no rio Warapú (Colombia)	
Propriedade	feminina, individual	
Uso	feminino, compartilhamento comunitário	
Funções	limpeza do forno, do ralador e da masseira; juntar farinha de tapioca;	
Local de uso	dentro da casa de forno	
Acondicio. /localização	no jirau	
<p>Nº 31 (foto 90)</p> <p>Ustensílio</p> <p>Prensa</p> <p>Não tem</p>		
Medidas	(não pode ser medido)	
Confecção	masculina	
Propriedade	comunitária	
Uso	masculino	
Função	espremer a massa de mandioca ralada destinada ao comércio	
Local de uso	periferia da casa de forno	
Acondicio. /localização	fixa no local	
		

II - Objetos Industriais

Nº 32 (foto 91)	
Utensílio recipiente bacia não há	
Matéria-prima	metal - alumínio
Medidas	a) 69 cm diam. b) 55 cm diam.
Procedência	adquirida no comércio de Santa Isabel ou de regatão contra pagamento com produtos extrativos (sorva, piaçaba, cipó) ou então recebida como presente
Propriedade	individual e familiar
Uso	feminino e masculino, compartilhamento comunitário
Funções	para acondicionar mandioca descascada, conter a massa que sai do tipiti; conter a massa peneirada; para extrair a goma. Para acondicionar mandioca descascada,, os Arapaço utilizam um cesto denominado <i>ãhû bahti</i> (T)
Local de uso	no interior da casa de forno ou em suas imediações
Acondicio. /localização	emborcado em cima do “caetetu” da casa de forno, dispostas no jirau
Nº 33 (foto 92)	
ralador motorizado <i>caitetú</i>	
Componentes	motor, armação de suporte (<i>banca</i>), tampa de recipiente de isopor
Matérias- primas	metal, borracha, madeira
Medidas	187 x 56 cm

Procedência	Frequentemente doações, completo (motor e armação) juntamente com o torrador
Produtor	
Propriedade	comunitária
Uso	comunitário, feminino e masculino
Função	ralar mandioca, seca e puba
Local de uso	no interior das diferentes casas de forno
Acondicio. /localização	idem
Nº 34 (foto 93)	
recipiente	
isopor	
isopô	
Medidas	(modelo grande)
Procedência	adquirido a um “gelador” de peixe, contra pagamento de uma lata de farinha. Os objetos eram “ <i>sem serventia para ele por que vazava o gelo que derretia</i> ”
Propriedade	comunitária
Uso	comunitário, feminino
Função	recipiente, acondicionando: <ul style="list-style-type: none"> a) a massa que sai do tipiti b) a massa peneirada c) a farinha torrada
Local de uso	na casa de forno
Acondicio. /localização	emborcado, no jirau alto

4. Moção ACIMRN ASIBA IPHAN ISA PACTA 19 de abril de 2009, Santa Isabel do Rio Negro

Moção sobre a importância do sistema agrícola do Rio Negro

A agricultura do Rio Negro é diferente da agricultura familiar do resto do país. Por quê?

A agricultura foi desenvolvida na Amazônia faz mais de 6000 anos. Permitiu a vida de muitas gerações de vários povos sem destruir a floresta. A agricultura foi, e é até hoje, combinada com outras atividades que usam recursos da floresta e do rio. Todas essas atividades têm que ser pensadas como um conjunto só e não de maneira separada. Trata-se de um sistema agrícola que remete aos antepassados e faz parte da identidade dos povos da região.

Quais são as vantagens da agricultura como é praticada no Rio Negro?

Garante uma autonomia e garante segurança alimentar da família. As pessoas falam de agricultura de subsistência como se fosse uma coisa ruim, atrasada, mas é preciso ver que no Rio Negro ela garante duas coisas:

- que as pessoas possam produzir sua alimentação a partir de suas próprias roças, de suas plantas e de sua ciência, o que se chama **autonomia**.
- que mesmo com problemas de pragas, de seca ou de excesso de chuva ou outros problemas, as famílias possam se alimentar o que se chama **segurança alimentar**.

A agricultura como é praticada hoje no Rio Negro se baseia num altíssimo número de plantas mantidas pelas populações (manivas, pimentas, abacaxis, carás, e muitas outras). Mas estão se perdendo também muitas plantas daqui: por exemplo, o jamaru, a cabeça-de-beija-flor, o pescoço-de-veado, o ovo-de-jacaré e o macoari.

É no alto e médio Rio Negro que se cultiva o maior número de variedades de manivas. Isso dá uma segurança alimentar não só para os povos da região mas também para o resto do Brasil e do mundo: a diversidade permite resistir a pragas e a mudanças climáticas: é de interesse dos municípios, da Amazônia e do Brasil.

Como pensar o futuro da agricultura no médio Rio Negro?

O que não precisa: O sistema aqui já é um sistema agroflorestal completo. Combina roças com capoeiras, adensa ou não adensa as plantas conforme as necessidades de cada família e a qualidade do solo. Não precisa se implantar maneiras de cultivar que foram pensadas para outras regiões.

O que precisa: É importante o desenvolvimento de mercados para os produtos da região. A agricultora sabe muito bem produzir: o que ela precisa é de apoio para vender seus produtos e não tanto para produzir.

Ressaltamos que a agricultura do Rio Negro presta serviços para o resto do Brasil: ela mantém a floresta e mantém um grande número de plantas, além de ser **patrimônio cultural** dos povos indígenas.

A ACIMRN entrou com um pedido no IPHAN, em Julho de 2007 solicitando o registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Pediu que fosse feito seu **reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil** para dar maior visibilidade a agricultura indígena dessa região e promover ações que a fortaleça.

Como representantes das associações e comunidades dos municípios de Barcelos e de Santa Isabel do Rio Negro:

- solicitamos que essas considerações sejam levadas em conta em qualquer iniciativa das autoridades;
- manifestamos nosso apoio à iniciativa do reconhecimento do sistema agrícola do Rio Negro como patrimônio cultural da nação.

Santa Isabel do Rio Negro, sexta Assembléia da ACIMRN,
19 de abril de 2009



Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro
 CNPJ Nº. 02.970.100/0001 – 76 Rua Laura Vicunã, 01 – Santa Inês
 Fone/Fax: (97) 3441-1258 CEP 69.740-000
 Santa Isabel do Rio Negro – AM
 E-mail: acimrn@hotmail.com

LISTA DE APROVAÇÃO DA MOÇÃO

“O SISTEMA AGRÍCOLA DO RIO NEGRO”

NA VI-ASSEMBLEIA GERAL DA ACIMRN NO DIA 19 DE ABRIL DE 2009

	NOME	COMUNIDADE
01	patricio Teles Paiva	Bairro AParecida
02	Jaqueline P. Sanches	ACIMRN.
03	José Augusto Fousen	ACIMRN
04	Benedito Fernando Marcondes	FUNAI - SÃO GABRIEL
05	Zenaida Flor J. de Oliveira	SINTEAM
06	Felipe Germano de Santos	Acariguara
07	Felipe José Cordeiro Venâncio - Prof.	Acariguara
08	Geoncio Nely Bosco	Acariguara
09	Iracema Ruzmita Sanches	R. Bairro AParecida
10	Almir Crandão Ferecand's.	Agente Saúde Domi Ilha do elite.
11	Iranira Milgúcio Gallozo	Com. Ilha do elite.
12	M. Lucia Celestino	Com. Ilha do elite
13	Walter Cruz de Silva Lopes	São Francisco Furubaxj
14	Adelice Barreto Maia	São Francisco Rio Furubaxj
15	José Elias Morio	Tabocal do Bauixi
16	Americo melqueiro	Tabocal do Bauixi
17	Akemi melqueiro Brazão	ASIBA- Barcelos
18	Cleocimara Reis Gomes	Com. Cartucho - ACTR
19	Sercineia Cipriano Manoel	Yutai
20	Rute Martins Lima	Piracema
21	Alberto Tomás Celestino	Piracema
22	Walter Lima dos Santos	Açaituba
23	Agostino eclesti	Ac. de Turbox
24	Cláudio Amencio Jacinto	Serituba
25	Beanda da Silva e Silva	Espírito Santo.
26	Imenual Batista Gonçalves	Comunidade Esp. Santo
27	Edson M. Mat.	"-"- "MOLDAHA"

28	Amara Emma Machado Maral	Malalaha
29	Gabriel Padilla de Oliveira	Vargem do Guix?
30	Adriano Justino Bonfim	Chile
31	Osório Francisco da Silva	Arcial
32	Mário Maurício Gomes	Bacuri
33	Nicolau R. Jomepoies	B. São José
34	Yverson A. Viana	B. São José
35	Rosa A. C. Aguiar	B. São Judas
36	Yalenta Rezende Pena	B. Santa Inês
37	Elizete L. P. Gonçalves	B. Santa Inês
38	Rosilda Travenço Silva	B. Santa Inês
39	Amélia Cuidas	B. Dom Walter
40	Natalia Xavier Corduro	Ilha do Chile
41	Berenice de Braga	Dom Walter
42	Luana Garcia de Baiola	ASIBA
43	Miguel Braga Fonseca	São Judas Tadeu
44	Ernedina Cipriano	Com: Jutai
45	Elizma C. Ventura	Com: Jutai
46	Revelino de Oliveira Brazão	Com: Jutai
47	Carolin Steppel	B. São Judas
48	Imaculada Rodrigues da Silva	Samaino - Paraké
49	Maria da Glória Nazare	
50	Luiz mundo Natcha	Câmara Municipal
51	Janete de B. Cruz	São Judas
52	Clarindo Chagas Campos	ASIBA - BARCELOS
53	Henriete M. F. Farias	Taboal do Krenixi
54	Pelo Janio Dias Campos	ASIBA - BARCELOS
55	Eduardo Fonseca Castelo	Rogado
56	Beatriz Cordeiro	Santa Inês
57	Porfírio Beasão	B. Walter
58	Elza Oliveira	B. Walter
59	Cláudia Fontes Netto	UMGIRN
60	Chemice Maria Comico Jacinto	St. Ana
61	Elizete da Silva Barreiros	ACIMAN
62	Marietela da Silva de Menezes	ACIMAN
63	Marivelton Rodrigues Barroso	ORT: JOVENS da ACIMAN
64	Lucio de Menezes	com: São João
65	Elizete de Braga Cruz	participante São-tadeu
66	Antônio Lourenço Araujo	Partici
67	Estanislau Penaldi Furtoso	Comunidade Nazaré

68	Helis Costa Botelho	Paraveranga
69	Francisco Wogum do Souto	Santa Ana
70	M ^{te} Elizângela D. Melgueiro	S. Judas Tadeu
71	João Silveira S	matoginho
72	Edilson Rabelo Castro	Centro (S&RN)
73	Luisa Maria Padilha	matoginho
74	Walter Lima dos Santos	
75	Bramel da Silva	Exp. Santo
76	Walter Dias Batista	Monte Alegre
77	Lamberto P. Rodrigues	ACIR
78	Maria da Silva Silveira	Matuzinho
79	Albacia Conceição M de Jesus	Matuzinha rio preto
80	Alberto Feneiras	Parana
81	Paulo Lino Fernando	ACIMRN
82	Adenor Monteiro Pereira	Campinas R. Preto
83	Helena Basilio Miranda	Campinas Rio Preto
84	José melgueiro Jesus	Campina Rio Preto
85	Jucimar de Jesus	Campina R. Preto
86	Denival dos Regas	Com. Maricota
87	José Belarmino	Dom Walter
88	Vicente Garcia	Dom Walter
89	Conceição Dias	Dom Walter
90	Maria Ad. da Silva Fernando	Dom Walter
90	Benjamin J. Alcântara	ACIR
90L	Emilda da Silva de Menezes	ACIMRN-
90Z	Pandra Gomes Castro	ACIMRN- Conselho Consultivo
903	Raimundo Renato do Nascimento	Glória
904	Doraci Batista Bezerra	Glória
905	Wagner Ferreira Santos	=
906	Rui Ino Adoncio Lopes	COM-MARICOTA
907	Margarida Guimaraes	Comunidade Nazarela
908	Alta Batista Gonçalves	Monte Alegre
909	Walter Dias Batista	Monte Alegre
910	Eibireis Dominga	C. JÁHÁ
911	Regina Pedrina Aragão	ACIMRN DMI

5. Moção ACIMRN ASIBA IPHAN ISA PACTA 17 de maio de 2009, São Gabriel da Cachoeira



Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro – FOIRN
Reconhecida como de Utilidade Pública pela Lei n.º 31 – 1987
CNPJ N.º 05.543.350/0001-18
Inscrição Estadual n.º 04.213.831-0

Moção sobre a importância do sistema agrícola do Rio Negro

A agricultura do Rio Negro é diferente da agricultura familiar do resto do país. Por quê?

A agricultura foi desenvolvida na Amazônia faz mais de 6000 anos. Permitiu a vida de muitas gerações de vários povos sem destruir a floresta. A agricultura foi, e é até hoje, combinada com outras atividades que usam recursos da floresta e do rio. Todas essas atividades têm que ser pensadas como um conjunto só e não de maneira separada. Trata-se de um sistema agrícola que remete aos antepassados e faz parte da identidade dos povos da região.

Quais são as vantagens da agricultura como é praticada no Rio Negro?

Garante uma autonomia e garante segurança alimentar da família. As pessoas falam de agricultura de subsistência como se fosse uma coisa ruim, atrasada, mas é preciso ver que no Rio Negro ela garante duas coisas:

- Que as pessoas possam produzir sua alimentação a partir de suas próprias roças, de suas plantas e de sua ciência, o que se chama **autonomia**.
- Que mesmo com problemas de pragas, de seca ou de excesso de chuva ou outros problemas, as famílias possam se alimentar o que se chama **segurança alimentar**.

A agricultura como é praticada hoje no Rio Negro se baseia num altíssimo número de plantas mantidas pelas populações (manivas, pimentas, abacaxis, carás, e muitas outras). Mas estão se perdendo também muitas plantas daqui: por exemplo, o jamaru, a cabeça-de-beija-flor, o pescoço-de-veado, o ovo-de-jacaré e o macoari.

É no Rio Negro (municípios de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos) que se cultiva o maior número de qualidades de manivas. Isso dá uma segurança alimentar não só para os povos da região mas também para o resto do Brasil e do mundo: a diversidade permite resistir a pragas e a mudanças climáticas: é de interesse dos municípios, da Amazônia e do Brasil.

Como pensar o futuro da agricultura no Rio Negro?

O que não é preciso: O sistema aqui já é um sistema agro florestal completo. Combina roças com capoeiras, adensa ou não adensa as plantas conforme as necessidades de cada família e a qualidade do solo. Não precisa se implantar maneiras de cultivar que foram pensadas para outras regiões.

O que é preciso: É importante o desenvolvimento de mercados para os produtos da região. A agricultora sabe muito bem produzir: o que ela precisa é de apoio para vender seus produtos e não tanto para produzir.

Ressaltamos que a agricultura do Rio Negro presta serviços para o resto do Brasil: ela mantém a floresta e mantém um grande número de plantas, além de ser **patrimônio cultural** dos povos indígenas.

A ACIMRN entrou com um pedido no IPHAN, em Julho de 2007 solicitando o registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Pediu que fosse feito seu **reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil** para dar maior visibilidade a agricultura indígena dessa região e promover ações que a fortaleçam.

Como representantes das associações e comunidades dos municípios de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos:

- solicitamos que essas considerações sejam levadas em conta em qualquer iniciativa das autoridades;
- manifestamos nosso apoio à iniciativa do reconhecimento do sistema agrícola do Rio Negro como patrimônio cultural da nação.

São Gabriel da Cachoeira, XV Reunião do Conselho Diretor da FOIRN
16-17 de maio de 2009

Av. Álvaro Maia, 79 – Centro – Cx. Postal 31
69750-000 São Gabriel da Cachoeira, - Amazonas – Brasil
Fone/Fax 00 (xx) 97 3471-1632 e-mail (foirn@foirn.org.br)



Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro – FOIRN
 Reconhecida como de Utilidade Pública pela Lei n.º 31 – 1987
 CNPJ N.º. 05.543.350/0001-18
 Inscrição Estadual n.º. 04.213.831-0

**LISTA DE APROVAÇÃO DE MOÇÃO
 “O SISTEMA AGRÍCOLA DO RIO NEGRO”
 NA XV – REUNIÃO DO CONSELHO DIRETOR DA FOIRN
 NOS DIAS 16 – 17 DE MAIO DE 2009**

Nº	NOME	COMUNIDADE/ASSOCIAÇÃO
1	Zenilda Nova Mata	FOIRN
2	Abraão de Oliveira França	FOIRN - SGC
3	Domingos B. Lana	COLDI
4	Flávia Costa Dutra	ATRIART
5	Maximiliano Correa Venegas	FOIRN
6	Marcelo Rodrigues Martins	UNICARVA
7	Paulo Roberto Maia	CERGI
8	Cecília Barbosa Albuquerque	ASSAI - SGC
9	Olga Góia Ferreira	ASSAI - SGC
10	Regina Tedina Araújo	ACIMRN - SIRN
11	Allotina da Silva	AAPIRN
12	Marina Taurina Barreto	AAPIRN
13	Sulcia Karolcia Barreto	AAPIRN
14	Deonília Miranda	AAPIRN
15	Gildada da Silva Barreto	Waiwá
16	M ^{te} de Jesus da Silva Miscuda	AAPIRN
17	Braz de Oliveira França	SÉPROE / FOIRN.
18	Angela Maranhão Vasconcelos	HEITEP, COM. URUBUPUNA - COLDI
19	Luís Roberto Mendes	AMTT
20	Antonio Fontes	SEMPA
21	Juarez Mariana de Barros	ACITRUT
22	Marcia da Silva Prado	Azeiteamento
23	Paulo Renato de Souza Prado	Associação de Reto da Roca
24	Françine Monteiro	Amitt / Taracua
25	Edson Meireles	Amitt, Ta
26	Edinaldo Sousa Castilho	Taracua / ACITRUT
27	Márcio Fontes	St. Maria - Içoma - CABE, OIB
28	Donatela Lopes da Silva	ACIMRN - SIRN
29	Fabi Melissa da Silva	Waimobilisau, OICAI
30	José Edmar F. Finberg	COLDI
31	José Maria M. Mendes	
32	Cláudio Chagas Amorim	ASIMA
33	Marcos Roberto Gomes	de Reto
34	Dorlina de Jesus	Waiwá

Av. Álvaro Maia, 79 – Centro – Cx. Postal 31
 69750-000 São Gabriel da Cachoeira, - Amazonas – Brasil
 Fone/Fax 00 (xx) 97 3471-1632 e-mail (foirn@foirn.org.br)

6. Resumos dos projetos sobre o tema da agrobiodiversidade

6. 1. 1998-2000: Projeto “Manejo dos recursos biológicos na Amazônia: a diversidade varietal da mandioca e sua integração nos sistemas de produção”

Projeto para o Convênio CNPq-Orstom (1998-2000) apresentado pelo ISA, agosto de 1997, integrantes: G Andrello, coordenador S Desmouliere / L Emperaire / F Pinton / M Meira / G Santos Mühlen / L van Velthem.

Seu objetivo principal é a compreensão do papel dos fatores socioculturais, econômicos, ecológicos e biológicos na criação, manutenção e conservação da diversidade das espécies de mandioca na região do alto Rio Negro. Visa responder a dois objetivos globais interdependentes: (i) fornecer as bases para o estabelecimento de metodologias apropriadas para avaliação e conservação *in situ* das variedades regionais de mandioca, considerando as condições socioculturais e ecológicas locais; (ii) consolidar e valorizar o uso dos recursos biológicos locais, as práticas e conhecimentos associados.

O problema do manejo da diversidade, frente às mudanças globais que afetam a Amazônia, constituirá a perspectiva central de aplicação da pesquisa. A hipótese de base é que a diversidade das espécies cultivadas, ou infra-específica, pode ser considerada como um indicador da reação global do sistema de produção e de sua capacidade de adaptação frente às mudanças ecológicas (redução dos tempos de repouso, esgotamento das terras, ...), culturais (deslocamento de populações, modificação dos hábitos alimentares, introdução de novas variedades, ...), econômicas (pressão para comercialização da farinha, ...).

A pesquisa teve seis objetivos principais: (i) identificar a diversidade infra-específica das mandiocas, as práticas e os conhecimentos na sua origem; (ii) entender como essa diversidade está inserida nas lógicas dos sistemas de produção (o que levou também a inventariar os outros recursos biológicos utilizados) e quais são os pontos-chaves para manter um alto grau de diversidade; (iii) analisar as modalidades de uso do espaço em relação aos recursos biológicos; (iv) identificar os fatores ecológicos, biológicos, culturais, econômicos e sociais de uso dos recursos biológicos; (v) levantar os sistemas de processamento da mandioca e seus produtos alimentares, suas relações com a diversidade varietal e seus fundamentos sócio-culturais; (vi) analisar as possibilidades de valorização dessa diversidade pela reapropriação cultural e material dessa diversidade e pela valorização dos produtos alimentares tradicionais oriundos das diversas variedades.

6. 2. 2005-2009: Projeto “Populações tradicionais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia” Projeto CNPq-IRD, fonte CNPq- Lattes

Projeto de Pesquisa da Cooperação bilateral CNPq-IRD (2005-2009) apresentado pelo Departamento de Antropologia, IFCH/Unicamp, 2004, Integrantes: M Almeida, Coordenador / G Andrello / T Cardoso / M Carneiro da Cunha / P Cristofoli / C Dias / L Eloy / L Emperaire / C Hoare / E Katz / F Mathias / R Oliveira / M Pantoja / F Pinton / A Postigo / R Rizzi / J Santilli / L Santonieri / G Santos Mühlen / AC Seixas / P Silveira / J Simoni / L Van Velthem / participação J Oliveira.

Justificativa: o projeto aborda a aceleração dos processos de erosão genética e cultural que colocam em risco a biodiversidade agrícola tradicional da Amazônia brasileira, tornando vulneráveis os sistemas de produção tradicionais e ameaçando a produção e transmissão de conhecimentos tradicionais associados.

Objetivos: o projeto visa identificar os processos biológicos e socioculturais que geram a agrobiodiversidade na Amazônia brasileira, e que são indissociáveis da produção e transmissão dos saberes associados, respondendo às seguintes perguntas. Quais são os processos de construção de objetos biológicos e de saberes locais? Como assegurar a continuidade dos processos de construção da agrobiodiversidade e dos conhecimentos a eles associados?

Métodos: a metodologia é baseada na participação das populações locais, espacialização dos dados e identificação de redes. Ela utiliza métodos próprios à antropologia e à etnobiologia. A pesquisa foi realizada no Rio Negro e no Alto Juruá, áreas com alta biodiversidade natural e cultivada, ampla diversidade sociocultural, e onde há boa experiência anterior de pesquisa das instituições.

Resultados esperados: (1) fortalecer os estudos etnobiológicos e antropológicos sobre a agricultura tradicional, (2) contribuir, através de instrumentos de conservação, para políticas públicas de valorização da agrobiodiversidade e do papel das populações locais na sua gestão. Os dados originais sobre plantas cultivadas e conhecimentos tradicionais serão protegidos, respeitando o patrimônio genético nacional e os direitos intelectuais dos grupos locais, conforme manda lei e conforme acordos específicos com as comunidades locais envolvidas.

Financiamentos: Agence Nationale de la Recherche / Bureau des ressources génétiques/ Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico / Institut de Recherche pour le Développement / Région Ile de France.

6. 3. 2009-2013: Projeto “Populações tradicionais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais associados” Projeto CNPq-IRD, fonte CNPq- Lattes

Edital MCT/CNPq nº 61/2008 - Projetos Conjuntos de P&D&I - Europa - CNPq/IRD (França)
Beneficiário: Mauro William Barbosa de Almeida Processo: 490826/2008-3

Objetivo geral: O projeto visa entender os processos de produção da agrobiodiversidade agrícola e de saberes tradicionais em comunidades tradicionais, indígenas e locais, considerando que a diversidade agrícola está associada à inovação, conservação e circulação de saberes tradicionais.

Objetivos específicos: (1) - caracterizar com base empírica a noção de sistema agrícola tradicional, (elementos estruturantes, sistemas conceituais e simbólicos associados aos sistemas agrícolas; (2) - dar início à elaboração de um Atlas de Sistemas Agrícolas Tradicionais, sem o objetivo de ser exaustivo, mas capaz de refletir a variedade e pluralismo desses sistemas agrícolas; (3) - estudar as complementaridades entre as formas de manejo e conservação da diversidade agrícola in situ e ex situ a partir da análise dos saberes e práticas mobilizadas nesses dois registros; (4) - refletir e experimentar sobre instrumentos jurídicos e econômicos de valorização da agrobiodiversidade e fortalecimentos dos processos locais de gestão da agrobiodiversidade.

Métodos: Serão utilizados instrumentos e técnicas oriundas de metodologias próprias às diversas disciplinas envolvidas das ciencias humanas ou biológicas. Não haverá coleta de material biológico. A metodologia priorizará o da espacialização dos dados e o da identificação de redes. Serão aprofundados os sentidos dados aos fluxos de objetos e saberes, e a estrutura das redes envolvidas, e as diferentes escalas espaciais mobilizadas.

Integrantes: M Almeida - Coordenador / T Cardoso / M Carneiro da Cunha / P Cristofoli / L Eloy / L Emperaire / G Filoche / E Katz/ E Moreira/ F Niemeyer / MC Pereira de Carvalho / F Pinton / A Postigo / JO Ramos / R Rezende / R Rizzi / R Rocha / J Santilli / L Santonieri / P Silveira / M Smith / L Van Velthem.

Financiamentos efetivados ou previstos: Centre National de la Recherche Scientifique / Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico / Institut de Recherche pour le Développement / Museu do Índio / Projeto Ford.

6. 4. 2008-2009 - Edital PNPI, 2007: Um patrimônio invisível: Documentação e pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro - AM (resumo)

Instituição proponente: ISA, Responsável: C Dias.

Objetivos: Este projeto visa apoiar a preparação de um dossiê de documentação técnica necessário para o reconhecimento e valorização do sistema agrícola do Rio Negro como um Patrimônio Cultural Brasileiro a ser inscrito no Livro dos Saberes e das Formas de Fazer do IPHAN. A Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro - ACIMRN encaminhou ao IPHAN uma solicitação desse registro em julho de 2007. Prevemos que esse projeto, por meio de uma parceria entre: a ACIMRN; uma série de pesquisadores ligados ao PACTA (Programa de pesquisa sobre diversidade de plantas cultivadas na Amazônia - Rio Negro e Acre) e o Programa Rio Negro do Instituto Socioambiental, poderá:

- reunir a documentação técnica complementar para registro dos sistemas agrícolas;
- divulgar e discutir o conteúdo da proposta junto aos detentores e promotores desse sistema agrícola, moradores das comunidades do Médio Rio Negro (município de Santa Isabel);
- promover as bases de uma articulação regional sobre a valorização do sistema agrícola na escala da bacia do Rio Negro integrando a associação indígena local do município de Barcelos (ASIBA) e a FOIRN, sediada em São Gabriel da Cachoeira;
- incentivar e formar pesquisadores e agentes locais da conservação e valorização do conhecimento associado ao sistema agrícola do rio Negro;
- incentivar novas formas de atuação da pesquisa científica junto a populações tradicionais.

Trata-se, portanto, de promover o reconhecimento regional e nacional e valorizar o significado dos sistemas agrícolas elaborados e constantemente atualizados pela população do Rio Negro, Amazonas. A produção de documentação para o registro do sistema agrícola do Rio Negro como Patrimônio Cultural Brasileiro subsidiará o processo de valorização local e se prestará como importante exercício para os detentores dos conhecimentos refletirem sobre um programa de salvaguarda desses conhecimentos e práticas associados, bem como, sobre políticas públicas de reconhecimento e garantia dos direitos dessa população sobre seu patrimônio cultural e biológico.

Participantes: (i) ISA - Instituto que tem atividades na região do rio Negro há mais de uma década e iniciou uma atuação mais fortalecida em Santa Isabel do Rio Negro no primeiro semestre de 2005; (ii) ACIMRN com sede localizada no centro urbano do município de Santa Isabel do Rio Negro. Uma associação indígena sem fins lucrativos, filiada à FOIRN, cujos objetivos principais são : valorização da cultura e da identidade dos povos indígenas do rio

Negro e defesa pelos direitos à terra e uso sustentável dos recursos naturais; (iii) PACTA - grupo de pesquisadores de diferentes instituições (UNICAMP, ISA, IRD e outros) reunidos em um programa interdisciplinar sobre a compreensão dos fundamentos socioculturais e biológicos da diversidade agrícola na Amazonia - Juruá e Rio Negro. O PACTA vem realizando pesquisa de forma participativa na sede do município de Santa Isabel e em 3 comunidades desse mesmo município, desde meados de 2005.

Metodologia: A proposta geral fundamenta-se sobre a articulação dos resultados e procedimentos de um programa de pesquisa participativa, em curso, com o objetivo de conservação e valorização de um patrimônio cultural. Boa parte da documentação técnica necessária ao registro dos sistemas agrícolas locais como patrimônio vem sendo levantada desde o início de 2006. Torna-se necessário, para esse momento, complementação de dados coletados por meio de entrevistas e visitas aos lugares de plantio e sistematização das informações em registros impressos - relatórios e cartilhas -; e áudio-visuais - fotografias, vídeos e desenhos. As etapas a serem desenvolvidas com o apoio financeiro do Iphan, por meio deste edital, dizem respeito à: continuidade do processo de sistematização de dados e valorização; e à divulgação e articulação política local do projeto, tornando-o mais visível e compartilhado. Trata-se de integrar a proposta de valorização e registro desse modo de fazer em um nível regional, envolvendo a população indígena que reside nas comunidades e sedes de três municípios - Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira - por meio de reuniões e encontros para intercâmbio de experiências. A metodologia proposta fundamenta-se: (i) sobre o compartilhamento dos objetivos e conceitos do projeto criando fluxos de informações e discussões entre as lideranças locais, associações e pesquisadores, via reuniões e discussão sobre o material informativo a ser produzido; (ii) sobre uma espécie de levantamento participativo dos conhecimentos, formas particulares de produção e circulação de saberes pela perspectiva dos detentores desse conhecimento, por meio de oficinas, conversas e encontros com assessoria antropológica e jurídica; (iii) capacitação de agentes locais na produção de informações afins e suas formas de sistematização; (iv) capacitação de agentes e pesquisadores locais para uso de instrumentos técnicos de coleta de dados, fotografia, vídeo e GPS (associado ao uso da imagem satélite para espacialização dos dados)

Etapas: (i) finalização e apresentação dos dados obtidos por meio do programa de pesquisa participativa do PACTA. Essa apresentação será feita, primeiramente em Santa Isabel com os principais participantes da pesquisa, e será conduzida pela ACIMRN com apoio técnico do ISA e de pesquisadores do PACTA; (ii) articulação regional e divulgação do projeto de valorização e registro, por meio da apresentação de dados coletados para as demais instâncias de representação política da população indígena do alto e médio Rio Negro - FOIRN e ASIBA; (iii)

realização de encontros para o início da formulação compartilhada de um plano de salvaguarda do sistema agrícola do Rio Negro a ser implementado mais a frente.

Público-alvo: (i) Principalmente população indígena do Médio Rio Negro, do município de Santa Isabel, cerca de 7000 pessoas representadas pela ACIMRN. (ii) População indígena do Rio Negro, residente nos municípios de São Gabriel da Cachoeira e Barcelos, cerca de 40 mil pessoas, segundo a estimativa da FOIRN.

Metas:

- Articulação local do projeto: Reunião geral de lançamento do projeto em Santa Isabel com a participação da ACIMRN, da FOIRN e da ASIBA, e dos representantes das comunidades com as quais o PACTA já trabalha. Explicitar os objetivos do projeto e sua articulação com a demanda de registro dos sistemas agrícolas no IPHAN, delimitar o escopo das atividades, os meios e pessoas a serem mobilizadas, como divulgar o projeto nas outras comunidades e identificar os produtos esperados. Produto: ata da reunião e documentação fotográfica; Resultado: articulação inicial, Beneficiários diretos: em torno de 30 pessoas;
- Documentação técnica: Organização da informação já disponível sobre sistemas agrícolas atendendo a demanda do registro, identificação das lacunas. Produto: constituição da documentação técnica; Resultado: apoio ao registro; Beneficiários diretos: indivíduos e comunidades participantes, atualmente em torno de 70 pessoas das comunidades de Espírito Santo, Tapereira e Santa Isabel (resguardando o direito de confidencialidade das pessoas);
- Pesquisas complementar em relação ao item anterior. Produto: informação técnica, relatório; Resultado: apoio ao registro; Beneficiários diretos: indivíduos e comunidades participantes;
- Documentação vídeo sobre sistemas agrícolas e capacitação local para aquisição de imagens e montagem. Produto: vídeo de 15 minutos; Resultado: documentação para a solicitação de registro; Beneficiários diretos: 5 pessoas;
- Organização da documentação técnica para o registro e elaboração de uma versão condensada para divulgação local. Produto: relatório, vídeo e documentação fotográfica; Resultado: documentação para a solicitação de registro; Beneficiários diretos: comunidades do município;
- Divulgação e restituição: divulgação do projeto de registro junto às outras comunidades do município, mediante reuniões locais nas comunidades; estimativa de 15 reuniões realizando reuniões coletivas para diversas comunidades e 5 na cidade de Santa Isabel. Produto: atas das reuniões, documentação fotográfica; Resultado: participação ampliada

ao projeto e consolidação de suas bases locais; Beneficiários diretos: 30 comunidades e bairros de Santa Isabel;

- Reunião final de divulgação dos resultados e difusão do vídeo, participação comunidades participantes, ACIMRN, ASIBA, FOIRN. Produto: ata da reunião documentação fotográfica; Resultado: socialização dos resultados; Beneficiários diretos: comunidades envolvidas.

Impacto local, regional e nacional:

- Localmente, o projeto visa: (i) estimular uma reflexão sobre identidade cultural e patrimônio e como esses podem ser traduzidos em instrumentos do tipo inventário e/ou registros e outros; (ii) valorizar os sistemas agrícolas locais identificando os pontos mais vulneráveis de desaparecimento, incentivando a transmissão intergeracional dos conhecimentos, apoiando as redes de troca segundo as formas locais; (iii) incentivar uma discussão sobre os benefícios e os problemas decorrentes pela implementação do registro do patrimônio agrícola e quais são as ações a serem empreendidas para atenuá-las. Os problemas vislumbrados são ligados a possíveis reivindicações de caráter étnico sobre os recursos biológicos, a visibilidade coletiva de recursos biológicos que são de registro familiar (mesmo que a confidencialidade dos dados seja respeitada, se criará uma dinâmica coletiva em torno de patrimônios da esfera do indivíduo); (iv) estimular o papel das mulheres no projeto já que são elas as detentoras dos saberes sobre a diversidade agrícola (com atenção especial neste processo de “patrimonialização”); (v) fortalecer a representação política da ACIMRN para que ela tenha credibilidade com suas bases para coordenar ações e projetos futuros afins ao tema do registro de patrimônio e outros de interesses mais gerais; (vi) contribuir para a formação das lideranças indígenas a fim de que elas possam criar e executar atividades de um projeto futuro de salvaguarda do sistema agrícola, bem como de outros “bens” culturais; (vii) estimular a elaboração de projetos para geração de renda pela comercialização de produtos agrícolas e/ou da culinária regional, por meio de instrumentos que agreguem valor e valorizem a forma de produção e os conhecimentos associados (por exemplo, por meio de indicações geográficas).
- Regionalmente: (i) promover uma articulação entre as associações indígenas locais para integrar suas ações no plano regional (FOIRN, ACIMRN, ASIBA e ISA); (ii) aumentar a auto-estima da população do rio Negro e contribuir para a abertura de um espaço de discussão sobre alternativas econômicas e melhorias nas condições de vida; (iii) contribuir para o fortalecimento e valorização da imagem dos produtos comercializáveis do rio Negro afim de que esses possam ter maior valor agregado e inserção em mercados urbanos, por exemplo em Manaus.

- Nacionalmente: (i) promover o reconhecimento do aporte das populações locais, tradicionais e indígenas, na conservação dos recursos fitogenéticos, os serviços ambientais prestados bem como seus direitos sobre este patrimônio; (ii) propor uma metodologia de estudo integrado dos sistemas agrícolas tradicionais na base de um referencial teórico e analítico comum; (iii) contribuir para o debate sobre a construção de políticas diferenciadas para as populações locais; (iv) contribuir para o debate sobre segurança alimentar.

IX. ÍNDICES DAS ILUSTRAÇÕES

1. Mapas

Mapa 1	A região do alto e médio Rio Negro	10
Mapa 2	Distribuição da diversidade de variedades da mandioca na Amazônia	36
Mapa 3	Disposição das roças e dos caminhos em Espírito Santo (2007)	52
Mapa 4	A extensão das roças no entorno de Santa Isabel do Rio Negro entre 1985 e 2008 (Eloy, 2009, doc base imagem satélite Landsat)	101
Mapa 5	Distribuição dos principais zonas de cultivos indígenas no Brasil (Galvão, 1960a)	147

2. Tabelas

Tabela 1	Evolução da população total, urbana e rural nos municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira entre 1991 e 2009.....	32
Tabela 2	Áreas indígenas do alto e médio Rio Negro (ISA, 2007, atualizado).....	33
Tabela 3	Organização das atividades ao longo do ano em função do calendário das chuvas e do rio.....	56
Tabela 4	Categorias de plantas cultivadas (Angelina e Cecília Sousa Angro, Santa Isabel do Rio Negro, 2007).....	75
Tabela 5	Complementaridade funcional das roças ao longo do ciclo cultivo - floresta da agricultura de corte e queima (adaptado de Emperaire & Eloy, 2008)	100

3. Figuras

Figura 1	Estruturação dos temas abordados.....	20
Figura 2	Distribuição da população urbana de Santa Isabel do Rio Negro segundo sua auto-identificação (N=5648)	34
Figura 3	Esquema de uma roça com as diversas manivas, os troncos queimados, o centro da roça em lilas, as bananeiras e outros cultivos	61
Figura 4	A diversidade dos espaços construídos ao longo do ciclo roça-floresta	68
Figura 5	Rede dos 42 doadores das 142 plantas cultivadas por uma agricultora (Santa Isabel, 2008)	95
Figura 6	Redes de obtenção das plantas cultivadas em Tapereira (azul), Espírito Santo (lilás) e Santa Isabel (amarelo) (2008)	96
Figura 7	Rede de circulação das manivas (Espírito Santo, 2008)	97
Figura 8	Rede de circulação das fruteiras (Espírito Santo, 2008)	97

4. Fotografias e créditos

Foto 1	Restos de cerâmica, Baunilha (município de Santa Isabel do Rio Negro, julho 2008) (LE).....	30
Foto 2	Roça aberta na mata e recentemente plantada (Espírito Santo, 2007) (LE)	57
Foto 3	Peneira para farinha (Santa Isabel, 2008) (LE)	58
Foto 4	Abrindo o beiju (Espírito Santo, 2007) (LE).....	58
Foto 5	Manivas prontas para serem plantadas (Espírito Santo, 2007) (LE)	60
Foto 6	Bananeiras e cana na roça (Tapereira, 2006) (LE)	62
Foto 7	Fileira de abacaxis separando duas futuras roças (Espírito Santo, 2007) (LE)	62
Foto 8	Sementeira de pimentas no toco de uma árvore queimada (Tapereira, 2006) (LE)	63
Foto 9	Transporte de pimentas germinadas para a roça (Espírito Santo, 2007)(LE)	64
Foto 10	Pé de cubiu <i>peito de moça</i> em uma roça (Santa Isabel, 2007) (LE).....	64
Foto 11	Cesto cargueiro no roça com açaí, umari e cupuaçú (Santa Isabel, 2007) (LE).....	65
Foto 12	Entre brincadeiras e aprendizagem (Espírito Santo, 2009) (LE)	66
Foto 13	Entre brincadeiras e aprendizagem (Espírito Santo, 2009)(LE)	66
Foto 14	Ataque de gafanhotos numa roça (Santa Isabel, 2007) (LE)	70
Foto 15	O canto da uma casa com plantas medicinais e mudas de cupuaçú, de açaí-do-Pará, de um camu-camu retirado da beira do rio (Tapereira, 2006) (LE)	71
Foto 16	Diversos tipos de canteiro em Tapereira e Espírito Santo (2007) (LE).....	72
Foto 17	Diversos tipos de canteiro em Tapereira e Espírito Santo (2007) (LE).....	72
Foto 18	Diversos tipos de canteiro em Tapereira e Espírito Santo (2007) (LE).....	72
Foto 19	Novo conjunto habitacional (Santa Isabel, 2008) (LE).....	72
Foto 20	Tubérculo de macoari (Santa Isabel, 2007) (LE).....	78
Foto 21	Macoari doce (Santa Isabel, 2007) (LE).....	79
Foto 22	Cuiupi (Santa Isabel, 2007) (LE)	79
Foto 23	A reprodução vegetativa da mandioca: estaca brotando (Tapereira, 2006) (LE).....	85
Foto 24	A reprodução sexuada da mandioca: uma semente germinando em uma roça recém queimada (Espírito Santo, 2007) (LE)	85
Foto 25	Diversidade das folhagens de manivas em uma roça com a maniva espelho plantada no meio (Santa Isabel, 2007)(LE)	87
Foto 26	Tajás de sol, tukano e inajá perto de uma casa (Tapereira, 2006) (LE)	88
Foto 27	<i>Arranca</i> das mandiocas na roça: no fundo a esquerda as manivas <i>fincadas</i> para o próximo replante, a direita os galhos finos empilhados na beira da roça; no centro, arrancando as mandiocas e queimando as ervas daninhas; no primeiro plano, os tocos das manivas (Espírito Santo, 2009) (LE)	89
Foto 28	Grupo de crianças em torno de um pé de laranjeira plantado por um deles (Espírito Santo, 2008) (LE).....	93
Foto 29	A <i>comunidade</i> (Espírito Santo, 2007) (LE)	104
Foto 30	Uma casa de forno (Espírito Santo, 2006) LV	105
Foto 31	Torrando a farinha no forno (Espírito Santo, 2007) (LV)	107
Foto 32	Casa de forno (Espírito Santo, 2006) (LV).....	111
Foto 33	<i>Tipiti</i> instalado em seus distensores (Espírito Santo, 2009) (LE)	112
Foto 34	Casa de forno periurbana (Santa Isabel, 2009) (LV)	114
Foto 35	Tecendo um <i>kumatá</i> (Espírito Santo, 2006) (LV)	115
Foto 36	Mulher carregando um cesto cargueiro (LV)	116
Foto 37	Mulher enchendo um cesto cargueiro (Espírito Santo, 2009) (LE).....	117
Foto 38	Waturá de 3 quinás (LV)	118
Foto 39	Waturá de 6 quinás (Santa Isabel, 2007) (LE)	118
Foto 40	<i>Akuti raya</i> (LV)	122
Foto 41	<i>lará iwa</i> (LV)	122
Foto 42	<i>Jandiá acanga</i> (LV).....	123
Foto 43	<i>Miriti putira</i> (LV).....	123
Foto 44	<i>Piraruku pirêra</i> (LV)	123
Foto 45	<i>Wataí warapé</i> (LV)	123
Foto 46	<i>Waçai ra´a</i> (LV).....	124
Foto 47	<i>Uruá bunda</i> (LV)	124
Foto 48	<i>Jacaré potiá</i> (LV).....	124

Foto 49	<i>lawareté reça</i> (LV)	124
Foto 50	<i>Mbuia kanwera</i> (LV)	125
Foto 51	<i>Mbuá kupé e Miriti putira</i> (LV)	125
Foto 52	<i>Tamuatá pirêra</i> (LV)	125
Foto 53	<i>Tupassama</i> (LV).....	125
Foto 54	<i>Sororuka rapú</i> (LV).....	125
Foto 55	Coando pupunhas num <i>kumatá</i> para fazer vinho (Santa Isabel, 2009) (EK)	130
Foto 56	Torrando farinha (Santa Isabel, 2007) (EK).....	134
Foto 57	Beiju <i>kuradá</i> (Santa Isabel, 2007) (EK)	134
Foto 58	Preparação de um <i>marapatá</i> de caroço de umari (Santa Isabel, 2008) (OM) (IN)	137
Foto 59	Peixes assados (Santa Isabel, 2009) (EK).....	138
Foto 60	“Comida dos brancos” na festa de São José (Santa Isabel, 2007) (EK)	141
Foto 61	Cartaz do Ministério do Desenvolvimento Agrário (Santa Isabel do Rio Negro, 2008) (LE).....	152
Foto 62	Cartaz do Ministério do Desenvolvimento Agrário (Santa Isabel do Rio Negro, 2008) (LE).....	152
Foto 63	Abano para avivar o fogo (LV)	191
Foto 64	Abano para virar <i>beijú</i> (LV)	191
Foto 65	Armação tripode, <i>suaçú</i> (LV).....	192
Foto 66	Batedor, <i>massarico</i> (LV)	192
Foto 67	Cesto cargueiro, <i>waturá</i> (LV)	193
Foto 68	Cesto cargueiro, <i>waturá</i> (LV)	194
Foto 69	Cesto cargueiro, <i>tubo</i> (LV)	194
Foto 70	Cesto cargueiro paneiriforme, <i>pêrá</i> (LV)	195
Foto 71	Cesto cargueiro paneiriforme, <i>paneiro</i> (LV).....	196
Foto 72	Cesto coador, <i>kumatá</i> (LV)	196
Foto 73	Cesto recipiente, <i>urutu</i> (LV)	197
Foto 74	Cesto tigeliforme, <i>balaio</i> (LV)	198
Foto 75	Cesto recipiente, <i>samburá</i> (LV)	198
Foto 76	Cuia (LE)	199
Foto 77	Espátula, <i>tarubá</i> (LV).....	200
Foto 78	Espátula, <i>tarubá meiwapiara</i> (LV)	200
Foto 79	Espremedor de cana, <i>waimi waixié</i> (LV).....	201
Foto 80	Fogareiro (LV).....	201
Foto 81	Formas para beiju (LE)	202
Foto 82	Forno, <i>yapuna</i> (LV).....	203
Foto 83	Jirau (LV)	203
Foto 84	Cocho, <i>masseira</i> (LV)	204
Foto 85	Peneira quadrangular /circular, <i>urupema</i> (LV)	206
Foto 86	Peneira quadrangular/circular de trama fina, <i>urupema myurupiara</i> (LV).....	206
Foto 87	Ralador, <i>iwisé</i> (RA)	207
Foto 88	<i>Tipiti</i> (LV)	208
Foto 89	Vassoura para forno, <i>tapixa</i> (LE)	209
Foto 90	Prensa (RA).....	209
Foto 91	Bacia (MB)	210
Foto 92	Ralador motorizado, <i>caitetu</i> (RA)	210
Foto 93	Isopor (LV).....	211

5. Créditos fotográficos

- (EK) Esther Katz
- (IN) Ilma Fernandes Neri
- (LE) Laure Emperaire
- (LV) Lúcia van Velthem
- (MB) Marivelton Rodrigues Barroso
- (OM) Omilda da Siva de Menezes
- (RA) Regina Pedrina Aragão





